

Enjeux de filière

Entre traditions et défis

L'asperge est un légume de terroir, qui se positionne dans le segment haut de gamme sur les étals français. Le coût de la main-d'œuvre impacte fortement le prix de revient et, in fine, les achats des ménages. Rajeunir le consommateur et mieux faire connaître l'asperge sont les axes de développement suivis par la filière. **FRANÇOIS MERLIN**

E emblématique du printemps, l'asperge est très prisée des gourmets pour sa finesse et sa saveur unique. En France, la production se concentre principalement dans plusieurs bassins répartis sur l'ensemble du territoire, chacun avec ses spécificités. Parmi les régions phares, retrouvons le Sud-Ouest, le Val de Loire, le Sud-Est et l'Alsace. Au total, environ 26 000 tonnes d'asperges y sont produites par an (moyenne 2020/2022, source CTIFL). « L'asperge récoltée est majoritairement blanche ou blanche-violette, dans tous

les bassins de production, à l'exception du Sud-Est », précise Astrid Étèveaux, directrice de l'AOP Asperges de France. La culture de l'asperge est atypique dans l'univers du maraîchage. « Lors de l'installation d'une aspergeraie, la première récolte significative, synonyme de revenu, devra attendre la deuxième année. »

Les investissements liés à l'exploitation sont lourds. La racine de la plante est installée en terre. Au début de l'hiver, le sol est butté. Les buttes sont couvertes de bâches, qui servent d'isolants thermiques et protègent les turions de la lumière. Des machines peuvent soulever ces



A l'aide d'une gouge, l'ouvrier casse la tige souterraine et extrait le précieux légume.