

bâches sur quelques mètres avant de les remettre en place pour accélérer les opérations de récolte, entièrement manuelles à l'heure actuelle. À l'aide d'une gouge, l'ouvrier casse la tige souterraine et extrait le précieux légume. Cette récolte pénible a un impact sur la valeur du produit. « La main-d'œuvre à la récolte est un poste de dépenses très important », explique Christian Befve, directeur général de Befve & Co, consultant spécia-

galement mieux résister à la chaleur, particulièrement pour une récolte de vertes, afin d'éviter un fleurissement trop précoce. Souvent, le paillage plastique est doublé, voire triplé, pour mieux protéger la plante des fortes variations thermiques. »

Une grande sensibilité à l'environnement

L'asperge crue comporte plus de 90 % d'eau. Ses caractéristiques de jeune

récolte de nuit permet d'éviter l'exposition à la lumière et l'air est plus frais et plus humide. » En station, l'asperge est hydrocoolée rapidement. « Cette technique permet un refroidissement à cœur des turions tout en les préservant de la déshydratation », explique Geoffrey Andna, président du syndicat des producteurs d'asperges d'Alsace. « Puis les opérations de lavage, de calibrage, de bottelage doivent s'enchaîner rapidement pour permettre une vente dans la journée. C'est le schéma idéal pour que le client puisse pleinement profiter d'une asperge à la fraîcheur irréprochable. »

« En rayon, le maintien de la fraîcheur est particulièrement délicat », avertit Christian Befve. La combinaison de la lumière, de la chaleur et de la ventilation a un effet radical sur les asperges. « La nébulisation améliore significativement la durée de vie sur l'étalage, mais les réserves en magasin dessèchent rapidement le produit. »

Parmi les légumes les plus chers

« L'asperge est un produit plaisir qui n'est pas sur la liste de course des consommateurs français. La taille

Repères

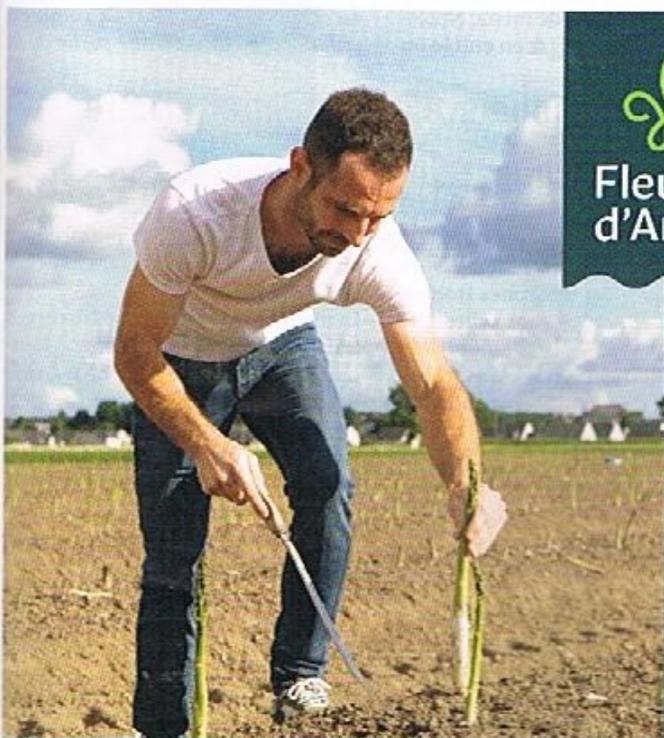
- **Prix moyen à stade détail**
Blanche/violet : 8,58 €/kg
Verte : 8,88 €/kg
(mars à juin 2023)
- **26 % des ménages français ont acheté de l'asperge** au moins une fois en 2023.
- **Consommation annuelle par Français** : 400 g.

« La culture de l'asperge est atypique dans l'univers du maraîchage. »

lisé dans l'asparagiculture. « Il y a quarante ans, il fallait 600 grammes d'asperges pour payer une heure de main-d'œuvre. Aujourd'hui, il en faut 3,6 kg ! »

Le changement climatique ne répare pas plus l'asperge que les autres productions. « Il faut modifier les techniques de culture, car il pleut davantage au printemps et les risques de fusariose sont accrus », avertit Christian Befve. « Les variétés sélectionnées doivent

pousser printanière lui confèrent une grande sensibilité à l'environnement extérieur. Elle se déshydrate très vite, prend un aspect ligneux et devient très fibreuse. Sa sensibilité à la chaleur et à la lumière est forte. Le maintien de la qualité des turions nécessite donc une grande attention. « Il est fortement conseillé de mettre les asperges dans l'eau dès la récolte pour bloquer la déshydratation au plus vite, » conseille Christian Befve. « La




Fleuron
d'Anjou



DEPUIS 1962, NOUS CULTIVONS L'EXCELLENCE ET LE SAVOIR-FAIRE

• Val de Loire •

Contact : +33 (0)2 41 53 04 80 - www.fleurondanjou.fr