



## UN PEU D'HISTOIRE

L'asperge est originaire des régions tempérées de l'Eurasie, particulièrement du bassin méditerranéen. Elle était consommée par les Egyptiens et les Grecs. Ce furent les Romains qui se mirent à la cultiver. Durant la Renaissance, l'asperge était consommée tel un mets fin et raffiné. Pour satisfaire Louis XIV qui en désirait à sa table toute l'année, Jean-Baptiste de La Quintinie, responsable des Jardins Royaux, la fit cultiver sous serre chaude. À partir de 1805, la culture de l'asperge fit la réputation d'Argenteuil, puis du Val de Loire, l'Aquitaine, la Provence et du Midi de la France.

## BOTANIQUE

La récolte dans les aspergeraies se fait à la main avec délicatesse, afin de préserver les racines. Nous comptons 3 types d'asperges :

- Les **asperges blanches** poussent sous terre et doivent être récoltées dès que leur tête effleure la surface. Douces au goût et moelleuses, ne voit jamais la lumière.
- Les **asperges violettes**, elles, ont vu le soleil et se sont colorées en mauve à leur sortie de terre et sont tendres et fruitées
- Les **asperges vertes** ont poussé à l'air libre sous une serre de plastique et ont un goût plus accentué et sauvage que l'asperge blanche.

**Durée de la production :** 5 à 6 ans sous une serre

**Première récolte :** au bout de 3 ans

**Plantation :** entre le 15 février et le 15 avril

**Récolte :** au printemps, à la main

**Ennemis :** Les principaux ravageurs de l'asperge sont les mouches mineuses et les criocères (espèces d'insectes coléoptères).

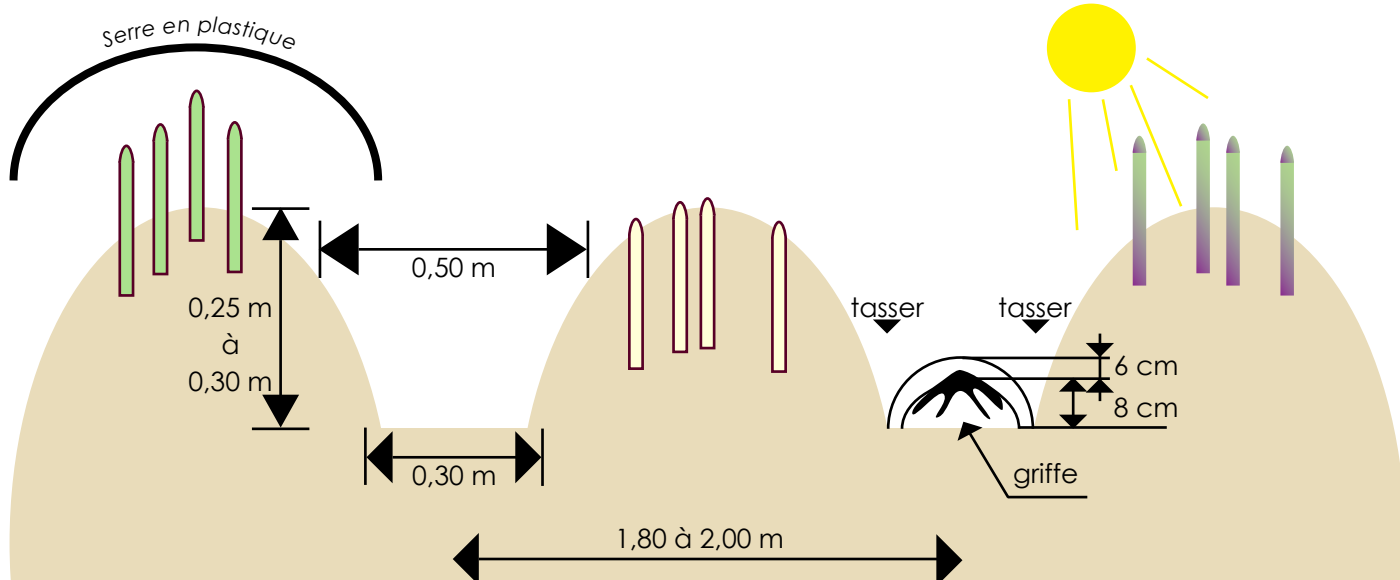
**Culture :**

- La première année, recouvrir les griffes de 2 à 3 cm de terre (acclimatation de la plante au terrain).
- La seconde année, couvrir légèrement la griffe de 20 cm de terre (développement de la plante, ne pas cueillir).
- La troisième année, couvrir la griffe de 50 cm de terre : c'est la période de récolte sur une durée de 8 ans.

### Asperges Vertes

### Asperges Blanches

### Asperges Violettes



## EN QUELQUES CHIFFRES...

<b>7,8 millions t</b> Production mondiale	<b>0,4 kg/an</b> Consommation française moyenne par personne	<b>200</b> Producteurs en France	<b>90 %</b> Production d'asperges blanches ou violettes en France	<b>4,4 millions t</b> Production chinoise (83 % marché mondial)
<b>260 000 t</b> Production Europe (17 200 t en France)	<b>10 €/kg</b> Prix au kilo en France	<b>5 525</b> Hectares en France	<b>10 %</b> Production d'asperges vertes en France	<b>90 000 t</b> Production allemande (1er producteur en Europe)



La France était, il y a vingt ans, le premier producteur européen d'asperges. Aujourd'hui, elle n'occupe plus que le sixième rang, derrière l'Espagne (50 000 tonnes) et l'Allemagne (90 000 tonnes) qui se disputent la première place, suivies par la Grèce (46 000 tonnes) et la Hollande (23 000). Il y a 10 ans, la production française s'est élevée à 18 650 tonnes contre 50 000 en 1992.

Plusieurs difficultés expliquent ce recul :

- Trouver des terres sablonneuses propices à ce légume (au bout de dix ans la culture de l'asperge épuise - voire intoxique - le sol)
- Recruter de la main-d'œuvre pour la récolte
- Répondre à la concurrence de plus en plus pressante (Espagne mais aussi des pays du nord et de l'est de l'Europe).

## 9 Espèces précoces ou de saison


Les variétés anciennes donnent des plants à la performance hétérogène. Les mâles sont plus précoces et plus productifs que les femelles. Contrairement aux hybrides, elles peuvent se ressemer d'une année sur l'autre et continuer à évoluer au fil du temps. On parle aussi de variétés de terroir ou de pays, pour marquer leur capacité à s'adapter à un milieu particulier. Les nouvelles variétés hybrides sont plus homogènes, certaines ne produisant que des mâles. Elles sont aussi beaucoup plus coûteuses et ne peuvent pas être reproduites par semis.

### LIMA

**Couleur** Verte

**Culture** Variété hybride, vigoureuse et productive. Performante en blanche

**Qualité** Pointe bien fermée, tendre et fondante




### RAMBO

**Couleur** Blanche ou verte

**Culture** Très productive, moins sensible aux maladies

**Qualité** Turions de gros calibre et d'excellente qualité gustative




### LARAC

**Couleur** Blanche ou verte

**Culture** Variété hybride très précoce, productive

**Qualité** Turions très réguliers de calibre moyen




### GROLIM F1

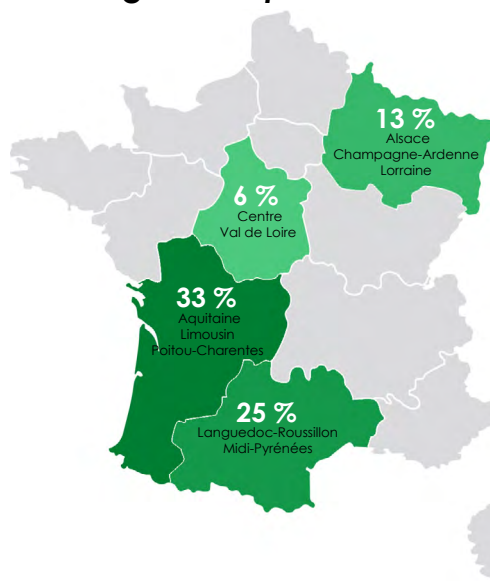
**Couleur** Blanche

**Culture** Vigoureuse et rustique. La plus plantée en France

**Qualité** Turions de très gros calibre, bien blancs



### Régions de production




### VOLTAIRE F1

**Couleur** Verte

**Culture** Variété vigoureuse 100 % mâle, ne se butte pas

**Qualité** Turions droits, moyens à gros. Excellente qualité gustative




### MARY WASHINGTON

**Couleur** Verte

**Culture** Variété ancienne, hâtive, vigoureuse au bon rendement

**Qualité** Turions de grosseur moyenne, très tendres




### SUPER ARGENTEUIL

**Couleur** Blanche

**Culture** Vigoureuse et précoce

**Qualité** Gros turions : tendres, de bel aspect et de bon calibre




### ARGENTEUIL HÂTIVE

**Couleur** Blanche, pointes vertes violacées

**Culture** Productive

**Qualité** Tige de bon calibre, ferme et tendre




### BURGUNDINE F1

**Couleur** Pourpre

**Culture** Variété 100 % mâle, vigoureuse

**Qualité** Turions de gros calibre, deviennent verts à la cuisson



## Comment la déguster ?

! L'asperge est le poireau du riche !  
Francis Blanche

## LES INCONTOURNABLES

ENTRÉE  
Belles asperges blanches des Landes en croûte de noisettes et parmesan

PLAT  
Risotto Carnaroli à la scarmoza et asperges vertes

DESSERT  
Tarte renversée aux asperges et à la rhubarbe