

# Une journée de récolte d'asperges

## La pousse de l'asperge



Au lever du soleil, on observe les buttes de terre afin de cueillir un turion, nom d'usage de l'asperge, qui serait sorti de terre.

Pourquoi une butte de terre ? Elle constitue le lit naturel idéal pour conserver la chaleur du soleil accumulée durant les heures chaudes, et protéger le précieux légume des agressions climatiques et parasitaires. Par ailleurs, en occultant la lumière, cette barrière naturelle permet à l'asperge de conserver sa blancheur. En effet, la lumière synthétise la chlorophylle qui donne aux pousses sa couleur verte caractéristique de toutes les plantes qui poussent, comme la salade, à l'air libre.

L'asperge est une plante de printemps qui se réveille de la même façon, et en même temps que reverdit la forêt ou les platanes qui bordent nos belles routes de France. Le mois d'avril est donc un mois prometteur, qui supporte les premières chaleurs mais reste frais. En moyenne, les températures mini oscillent de 0 à 10°C, et de 15 à 20°C pour les maxi. La griffe d'asperge enfouie à près de 40 cm dans le sol se réveille lorsqu'elle ressent à son niveau des températures supérieures à 10°C. Elle poussera de 5 cm par jour vers 13°C, de 10 cm à 18°C, et jusqu'à 15 cm à 25°C de température moyenne journalière enregistré au cœur de la griffe.

La plante produira au même rythme durant toute la période de récolte qui s'échelonne d'avril à fin juin (la St Jean), à la seule condition d'être stimulée d'un degré supplémentaire par décade.

Cette pousse démarre en Avril, car nous recouvrons les buttes d'un plastique transparent qui vient piéger les rayons du soleil de Mars et permet de cumuler les températures. Dans un premier temps le film sert de « réveil matin », puis endosse ensuite un rôle de régulateur pendant plusieurs semaines. Quand il est grandement percé fin avril, début mai, le film est enlevé et récupéré par la filière ADIVALOR. Recyclé dans le P.E., utilisé dans votre automobile par exemple.

Une alternative utilisée maintenant pour 60% de nos surfaces est le film noir et blanc. Depuis 5 ans, l'insecticide permettant de lutter contre la mouche de l'asperge est retiré du marché. Elle pond des asticots que vous pourriez retrouver dans votre asperge. Avec le film maintenu et protégeant en permanence la culture, la mouche ne fait plus aucun dégât. L'herbe non plus ne pouvant synthétiser la lumière par cette barrière noir opaque meurt rapidement sans aucun besoin de désherbant. Ainsi l'asperges est tout à fait exempte de produits chimiques dans le cadre de la LMR, ou limite maximale en résidus, concentration la plus élevée légalement acceptable pour que le produit soit commercialisable. La dernière application de pesticides appliquée de façon raisonnée, remonte à l'été précédent, son but étant de protéger le feuillage avant que celui-ci permette à la plante de régénérer ses réserves pour la récolte suivante.

## La cueillette de l'asperge, tout un art...

A l'aube, nos cueilleurs arpentent les champs d'asperge à la recherche d'un turion qui pointe au sommet de la butte. Munis d'une gouge, et d'un panier pour y déposer les légumes fraîchement coupés, les cueilleurs s'activent pour la récolte.

On plonge la partie incurvée de la gouge au bas du turion et on le sectionne en donnant une impulsion sur le manche.



C'est de cette manière que dix à quinze kilos sont ramassés par heure et par homme. Les caisses remplies petit à petit sont ramassées toutes les deux heures et mises au frais pour préserver les légumes de la lumière et de la chaleur et conserver cette fragile qualité de fraîcheur indispensable à un produit de grande gastronomie. Cette ultime étape est la première affaire délicate pour poursuivre notre recherche d'excellence.

## Le tri de l'asperge

La cueillette terminée, il s'agit à présent de trier les asperges. Tous se retrouvent, autour d'une machine de tri munie de jets d'eau pour laver les légumes, de scies pour talonner le turion, et d'un tapis pour faciliter le tri par catégorie et par calibre.

Une fois cette étape terminée, on conditionne les asperges soit en vrac soit par botte de 500g ou 1kg. Il existe trois calibres principaux, trois catégories et près de trente références de vente.

Enfin, elles sont déposées dans une caisse en bois recouverte d'une coiffe qui protège le produit d'une déshydratation due à l'évaporation des frigos qui assèchent et dévaluent notre asperge.

