



Rendez-vous de l'agriculture 2020

ASPERGE VERTE : REJOIGNEZ CHAMBORD, LA PREMIÈRE MARQUE FRANÇAISE !

En France, nous cultivons traditionnellement de l'asperge blanche. Mais depuis 30 ans, l'asperge verte se développe, notamment en Loir-et-Cher sous l'impulsion de la coopérative Axereal. « L'asperge représente 18 000 tonnes au niveau national, expose Christophe Fleurance, conseiller Légumes à la Chambre d'agriculture. L'asperge verte est pour le moment encore confidentielle alors que c'est un marché en pleine croissance ! »

La culture de l'asperge verte est un engagement sur le long terme avec une installation pour huit à dix ans. La première année, il faut planter la culture et la seconde année, il n'y a pas encore de récolte. C'est au cours de la troisième année que la première production voit le jour, il faut donc se montrer patient pour avoir un retour sur investissement. La récolte de l'asperge verte se déroule au printemps, de la mi-avril à début juin pendant sept à huit semaines. La culture sous tunnels permet cependant d'envisager des récoltes dès le mois de mars.

Avant de se lancer dans cette production, plusieurs prérequis doivent être rassemblés. « Il est essentiel d'avoir un type de sol adapté, argilo calcaire ou limon argileux étant les plus répandus. Le sol doit être profond et sain. L'irrigation est également obligatoire, car les besoins en eau sont comparables à un maïs de juin à août. Enfin, il faut prendre en considération la période de récolte pendant laquelle le chef d'exploitation se doit d'être disponible afin d'encadrer la main d'œuvre » précise Christophe Fleurance.

La filière asperge verte s'est développée dans un cadre organisé avec la coopérative Axereal. Composée d'un groupe de producteurs, d'une équipe commerciale et d'un appui technique conçu en partenariat avec la Chambre d'agriculture, celle-ci a pour objectif de valoriser au mieux la production.

« La collecte est effectuée quotidiennement et centralisée sur le site de stockage et de conditionnement d'Axereal basé à Blois. Elle est travaillée pour être ensuite commercialisée principalement via la grande distribution, explique Vincent Rogez, responsable de la filière Légumes à Axereal. Plusieurs règles de commercialisation ont été définies avec les producteurs membres du collectif et nous accompagnons les agriculteurs dans leur suivi des cultures, qu'il s'agisse du choix des variétés, des techniques de plantation etc. Des réunions régulières ont lieu afin de maintenir l'échange, un point très important dans notre organisation.»

La Chambre d'agriculture propose également des formations pour les agriculteurs souhaitant rejoindre le collectif, que ce soit sur la technicité ou l'encadrement de la main d'œuvre.

Du côté des investissements à prévoir, la coopérative Axereal accompagne ses producteurs en mettant à leur disposition le matériel nécessaire pour la plantation. Les moyens à mettre en jeu se font principalement au moment de la récolte avec l'investissement dans un caisson frigorifique et dans des systèmes d'assistance pour faciliter et limiter la pénibilité du travail. Mais l'ensemble de ces charges sont compensées par le retour sur investissement des premières récoltes puisque l'on peut espérer une marge de 4800€ par hectare.

Autre atout, les asperges vertes du Loir-et-Cher sont commercialisées sous la marque Chambord. « Celle-ci a une image bien identifiée et appréciée sur son marché. Elle est gage de la qualité du produit et permet le développement d'une identité territoriale et d'une notoriété forte » développe Vincent Rogez.

Magali Courtin, productrice d'asperges vertes à Suèvres, explique que cette culture représente 40% de son chiffre d'affaire avec 5 hectares de son exploitation consacrés à celle-ci. « L'asperge verte est intéressante économiquement pour la diversification des petites et moyennes exploitations. Par contre, c'est une culture qui demande de l'attention et du temps pendant le printemps et l'été. Au printemps, car c'est la phase de récolte, il faut donc encadrer les salariés et surveiller la pousse de l'asperge, celle-ci étant différente d'un jour à l'autre ! C'est aussi un produit fragile et nous avons des critères de qualité à respecter. Ensuite l'été, car c'est à cette période que l'on apporte les engrais, les traitements nécessaires, l'irrigation... Un bon entretien à cette saison permet une bonne récolte l'année suivante ! »

