



Stephan Müller devant sa machine à trier les asperges.

Vreni Wüthrich, lauréate du Prix de la protection de la nature 2014.

Asperges Bourgeon: Aussi possibles dans les sols lourds

Les asperges étaient jusqu'ici surtout un produit pour la vente directe et pour les magasins biologiques spécialisés, mais maintenant la Coop vend des asperges Bourgeon produites en Suisse. On compte sur un potentiel d'écoulement de 180 tonnes. Les asperges vertes n'ont pas besoin de sols sableux. Le pic de main-d'œuvre dure de mi-avril à mi-juin.

Les cultures d'asperges Bourgeon couvrent actuellement tout juste 19,5 hectares, explique Benedikt Domeyer, le product manager Légumes de Bio Suisse. La plupart des producteurs commercialisent la marchandise en direct ou via le commerce biologique spécialisé. Selon son porte-parole Urs Meier, le grand distributeur Coop compte pour l'asperge Bourgeon sur un volume commercial d'environ 10 % de la quantité totale d'asperges qu'il commercialise.

Six hectares pour la grande distribution

Stephan Müller de Steinmaur ZH livre au commerce de gros. Sur son domaine maraîcher de 70 ha qu'il cultive avec ses deux frères Lukas et Daniel et leurs 50 employés, il n'y va pas avec le dos de la cuiller. En plus des cultures de légumes et de plantons et de leur commercialisation, il gère un magasin bio, élève des moutons de l'Engadine (une race de ProSpecieRara) et offre dix places de formation pour des

jeunes et des jeunes avec des handicaps. Stephan Müller est aussi président de la Commission technique Légumes de Bio Suisse.

L'idée de faire de l'asperge est venue après la perte d'un gros acheteur. Il a planté trois hectares d'asperges en 2010 et trois autres l'année suivante. Son sol minéral accueille ainsi une majorité d'asperges vertes, des blanches sur 70 ares et même des violettes sur 30 ares. «L'asperge violette est une variété spéciale qui prend une teinte lilas quand elle sort de terre», explique Müller. Les principales variétés sont «Gijnlim» pour les asperges vertes et «Nemesis» pour les blanches. Il a livré l'année passée environ 80 pour cent de la récolte dans le commerce, et le reste a été commercialisé en vente directe. Müller est convaincu que «les sols minéraux produisent des asperges plus goûteuses que les sols sableux parce qu'ils stockent davantage d'éléments nutritifs, de minéraux et d'humidité qu'ils peuvent ensuite redonner aux plantes.»

Les moutons broutent l'engrais vert entre les asperges

Müller compte environ 32 heures de travail par hectare pour les travaux mécanisés. Il utilise une charrue butteuse pour former les buttes des asperges blanches et une herse à disques et un vibroculteur pour maîtriser les mauvaises herbes. Il pose un film plastique sur les buttes avant la récolte des asperges blanches et de l'Agryl sur une partie des vertes pour échelonner la récolte. Après la récolte il faut araser les buttes, épandre du compost et un engrais organique puis semer un engrais vert «qui nourrit aussi les abeilles» composé de six à sept plantes annuelles à croissance rapide comme la phacélie, le sarrasin ou l'avoine. Il a développé pour ce travail une machine spéciale qui lui permet de travailler le sol et de semer en un seul passage.

Les champs d'asperges servent de pâturages pour les moutons à partir de septembre. À cette période les tiges d'asperges sont grandes et dures et ne sont plus mangées par les moutons. «La



Après la récolte on laisse pousser les asperges pour qu'elles puissent stocker suffisamment de réserves.

Le criocère à douze points ne pose pas de problèmes chez Vreni Wüthrich.

Photos: Irene Böhm

mauvaise herbe ne peut pas concurrencer les asperges jusqu'au semis de l'engrais vert» ajoute-t-il imperturbablement.

Les champs d'asperges sont exposés au sud-est et l'eau s'écoule bien dans ces sols pierreux. «Il n'y a pas d'eau stagnante», dit-il pour expliquer la faible pression des piétins comme la fusariose par exemple. «C'est en tout cas comme ça aujourd'hui», remarque-t-il, «je ne sais pas à quoi ça ressemblera dans cinq ou six ans.»

Trois ares pour des acheteurs triés sur le volet

En même temps que Müller mais indépendamment de lui, Vreni Wüthrich de Häfelfingen BL a elle aussi planté des asperges, au début dans son jardin pour l'autoapprovisionnement. Elle en a planté en 2010 trois ares pour la vente qu'elle a pu récolter pour la première fois en 2013. «L'idée m'est venue en discutant avec des acheteurs», explique Wüthrich à propos de sa décision de se lancer dans cette culture. Le sol limoneux et lourd ne permet pas de cultiver des asperges blanches mais bien des vertes. Wüthrich n'a pas non plus de problèmes de maladies ou de ravageurs. «Il y a toujours un peu de vent et les tiges sèchent bien.» Elle voit de temps en temps des criocères à douze points après la récolte quand les tiges sont encore là, mais la pression des maladies et des ravageurs diminue énormément parce qu'elle fauche et brûle les tiges en automne.

Elle a pu commencer de récolter l'année passée pour livrer à des magasins

bio, à des vendeurs au marché et à des restaurants. «Ce n'était pas une bonne année pour les asperges, c'était beaucoup trop mouillé», dit-elle pour résumer la première saison tout en étant très réjouie par le premier rendement d'environ 60 kilos à l'are; elle espère une meilleure récolte pour cette année.

High tech allemand pour le triage des asperges

La récolte se fait entièrement à la main. Vreni Wüthrich compte environ une demi-heure par are et par jour. Après la récolte les asperges sont triées à la main, coupées, mises en bottes, étiquetées et livrées le même jour. «Quand il fait chaud je dois repasser le soir dans les lignes», explique-t-elle. «Elles peuvent grandir de dix centimètres par jour quand la météo est favorable.»

Une plante médicinale chez les Grecs

L'asperge maraîchère, en latin «*Asparagus officinalis*», de la famille des asparagacées, est une culture très ancienne qui était déjà appréciée et consommée dans l'Antiquité. Le médecin grec Hippocrate (460-377 av. J.-C.) l'a le premier décrite comme plante médicinale qui soulage «en cas de dysenterie rouge et de douleurs de l'urètre». «*Asparagus* est le mot grec pour «jeune pousse» et «*officinalis* signifie «médicinale». Dépurative et diurétique, l'asperge convient bien pour les cures printanières de détoxification. ib

Que ce soit sur trois ares ou sur trois hectares, la récolte reste un gros travail manuel. Müller compte 720 heures de récolte par hectare. Et cela ne comprend pas encore le travail qui va du tri à la livraison. Il a trouvé à Buxtehude, dans le nord de l'Allemagne, une machine à trier les asperges qu'il a achetée l'année passée pour effectuer le triage et la préparation. Avec une récolte estimée de cinq à six tonnes à l'hectare pour cette année, cette machine pilotée par ordinateur sera bien sollicitée. L'installation de dix mètres de longueur effectue toute seule le lavage, la mise à longueur, le retournage et la photographie de chaque tige d'asperge pour la déposer dans le bon compartiment une fois triée selon la qualité.

Les asperges sont récoltées dès la troisième année de plantation à partir de mi-avril (selon la météo) jusqu'à fin juin. Les tiges sont ensuite laissées à elles-mêmes pour que les plantes puissent assimiler suffisamment de réserves. Cette culture exigeante a besoin de suffisamment de fumure pour pouvoir constituer ses réserves pour l'année suivante et rester en place pendant dix ou quinze ans. Pour Vreni Wüthrich, l'asperge est «un bon complément par rapport à nos autres cultures» parce qu'elle donne du travail tôt dans l'année et que «la récolte des asperges est terminée lorsque les cerises sont mûres.»

Irene Böhm