



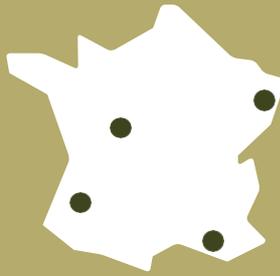
ASPERGES
de France

AVEC L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS, LES ASPERGES DE FRANCE FONT LEUR GRAND RETOUR !

Le mois de mars marque la fin de l'hiver, mais surtout le début de la saison des asperges ! Légume printanier par excellence, l'asperge française est présente sur les étals jusqu'au mois de juin. Véritable symbole d'un savoir-faire ancestral et d'un terroir d'exception ; elle se décline en plusieurs variétés, allant du blanc au pourpre, en passant par le violet et le vert, offrant ainsi une palette de saveurs inégalables. Crue, cuite, en accompagnement ou en plat de résistance, elle est une véritable source d'inspiration au quotidien pour sublimer des menus, aussi bien équilibrés que gourmands.

UN TERROIR DE PRODUCTION RICHE ET DES PRODUCTEURS PASSIONNÉS :

4 PRINCIPAUX TERROIRS
DE PRODUCTION
EN FRANCE



Le Sud-Ouest
Le Val de Loire
Le Sud-Est
L'Alsace

LE SUD OUEST

La production est très présente en Gironde et dans les Landes, où elle bénéficie de deux IGP (Indications géographiques protégées) : les Asperges du Blayais IGP et les Asperges des Sables des Landes IGP ainsi que d'un Label rouge fraîchement obtenu. Dans ce bassin très dynamique, l'asperge pousse en douceur dans des sols sableux. On la retrouve aussi plus à l'Est, en Haute-Garonne, dans la plaine du Lauragais, où elle est cultivée dans des sols argilo-calcaires.



• Asperges du Blayais IGP

Bénéficiant d'une IGP depuis 2015, les Asperges du Blayais sont cultivées entre la Côte Atlantique et l'Estuaire de la Gironde, dans des sols de sable noir. Le climat doux et humide de la région favorise l'équilibre gustatif, entre douceur et amertume.



• Asperges des Sables des Landes IGP

Obtenu en 2005, l'IGP Asperges des Sables des Landes certifie aux consommateurs l'origine Landes de ce produit haut de gamme. Cette asperge blanche ou violette pousse au milieu d'un sol sablonneux et d'un climat océanique doux et vif à la fois.



• Asperges Label Rouge

Obtenu le 1^{er} mars 2024, le Label Rouge certifie officiellement la qualité supérieure du produit. Les critères de sélection ont trait tant à la production (sélection des variétés, conduite des parcelles et de la production, respect de la fraîcheur à la récolte jusqu'à l'expédition...) qu'au niveau du goût (tests organoleptiques sur l'aspect, la couleur, l'odeur, la tendreté...).



**Parole de producteur : Christophe Paillaugue,
Producteur dans les Landes (40) et Président
de l'Association d'Organisations de Producteurs Nationale (AOPn) Asperges de France.**

« À la sortie de l'hiver, les producteurs sont toujours impatients de pouvoir récolter leurs premières asperges. C'est le fruit d'un travail guidé par un savoir faire unique qui a commencé dès l'été dernier. La prédiction de la campagne est difficile du fait des conditions climatiques qui impactent grandement cette culture tout au long de son cycle. Cependant nous sommes confiants quant à la qualité du produit et espérons que les consommateurs seront au rendez-vous ! »

LE MAINE ET LOIRE

Dans la région angevine réputée pour sa douceur, l'asperge profite d'un climat tempéré qui contribue à sa douceur gustative. Cultivée dans l'ancien lit de la Loire, elle est produite dans des terres soit sableuses, soit sablo-limoneuses, et alluviales, riches de sédiments abandonnés par les eaux.

Parole de producteur : Guillaume Thomas, Producteur dans le Maine et Loire (49) « Comme chaque année, nous souhaitons offrir le meilleur aux consommateurs, avec une belle qualité de produit. Nous y travaillons ! Nous espérons que les asperges françaises viendront égayer les tables sur toute la saison du Printemps ! ».



LE SUD EST

L'asperge est également produite sur le littoral méditerranéen, dans des paysages balayés par le mistral et la tramontane, où elle développe une finesse singulière. Pour retenir le sable marin très fin qui compose les sols de la région, les producteurs ont recours à différentes techniques, telles que la pose de paille, le semis d'orge et de seigle entre les rangs, ou encore l'installation de gerbes de roseaux.

Parole de producteur : Rémi Tardieu, Producteur dans l'Aude (11).

« Nous sommes très enthousiastes à l'aube du démarrage de la nouvelle campagne que nous vivrons, comme chaque année, de manière très intense. Il y a toujours un sentiment d'incertitude lié à l'évolution de la production face aux aléas climatiques et à la réaction du marché que nous espérons équilibré pour satisfaire les consommateurs et leur donner plaisir à déguster ce légume incontournable du printemps. »

L'ALSACE

Plus petite région de production au niveau national, l'Alsace entretient néanmoins une relation particulière avec l'asperge. Culture emblématique de la région, elle fait partie intégrante de son patrimoine agricole et gastronomique. Les aspergeraies y sont majoritairement implantées sur des terres composées de particules très fines et légères, réputées favorables à l'agriculture.

UNE CULTURE MINUTIEUSE ET RYTHMÉE

La culture de l'asperge repose sur un cycle annuel, rythmé par différentes étapes opérées par le plus grand soin des producteurs.

- De **juillet à octobre**, l'asperge est en **végétation** : sous terre, les griffes se développent et à l'extérieur, les tiges et les rameaux, appelés cladodes, se développent en une végétation verte et touffue qui peut dépasser 1,50 m. Durant cette phase, l'asperge emmagasine des réserves dans ses racines grâce à la photosynthèse. Ce sont ces réserves qui permettront la production de turions (la partie comestible de l'asperge) au printemps suivant.
- En **octobre**, l'aspergeraie atteint sa **maturité** et la végétation jaunit et est broyée par les producteurs.
- De **novembre à janvier**, l'aspergeraie est en phase de **repos hivernal** : démarre une phase de dormance pour plusieurs semaines.
- En **février et mars**, les producteurs **préparent la récolte** : buttage des aspergeraies puis « paillage » des buttes (recouvrement avec une bâche thermique).
- De **février à juin**, le temps de la récolte : réalisée à la main et quotidiennement pour garantir un produit de qualité et une fraîcheur optimale.

Une fois récoltées, les asperges partent directement en stations de conditionnement, où elles sont nettoyées et rafraîchies. Elles sont ensuite triées, coupées, calibrées et conditionnées ; puis expédiées sur les lieux de consommation. Lorsque la récolte se termine, les aspergeraies entrent à nouveau en végétation et c'est un nouveau cycle qui démarre.



LA FILIÈRE, EN QUELQUES CHIFFRES



26 250
tonnes récoltées chaque année
entre février et juin⁽¹⁾

6 600
hectares
de production⁽¹⁾



Quantité achetée en moyenne
par les ménages pendant
la saison :
2,2 kg⁽²⁾

80 %
des asperges
consommées
en France sont
blanches et violettes⁽²⁾



(1) statistique agricole annuelle 2022 - (2) Kantar 2023

DES BIENFAITS INDÉNIABLES

Véritable trésor nutritionnel, l'Asperge de France se distingue par ses nombreux bienfaits pour la santé.

Avec seulement 18 kcal pour 100 g (asperge blanche) et 26 kcal pour 100 g (asperge verte)*, elle offre une option **faible en calories**, idéale pour ceux qui surveillent leur apport énergétique.

De plus, **les fibres** qu'elle contient en font un allié précieux pour la digestion. Mais les atouts de l'asperge ne s'arrêtent pas là : elle est également riche en **vitamine B9**, essentielle au renforcement du système immunitaire.

*Source : Aprifel.

À DÉGUSTER SOUS TOUTES SES FORMES

L'Asperge de France se révèle par son goût unique, dont les associations sont infinies. Pour les déjeuners sur le pouce, les dîners entre amis ou simplement pour pimper les repas du quotidien des familles, l'Asperges de France s'adapte aux besoins et envies de chacun !

- En **salades**, avec des asperges légèrement blanchies ou grillées pour une touche de fraîcheur et de croquant. Idéal avec quelques quartiers d'agrumes.
- En **pâtes**, en poêlant légèrement les pointes d'asperges dans une bonne huile d'olive, saupoudré d'herbes fraîches. Un délice prêt en 15 minutes !
- En **soupes** ou **veloutés**, avec des asperges bien cuites et mixées pour le côté crémeux. En y ajoutant une cuillère de crème pour plus de gourmandise.
- En **accompagnement**, aussi bien pour les barbecues en les grillant entières ou en gratin pour les plats plus réconfortants du dimanche.



DES RECETTES POUR SE FAIRE PLAISIR

Des plats pour recevoir...



Torsades d'asperges françaises,
crème citron fromage



Cupcakes salés saumon fumé,
citron, chantilly de mascarpone
et asperges blanches françaises



Asperges blanches françaises panées
aux noisettes torréfiées et parmesan

Des plats réconfortants, à consommer sans modération...



Asperges marinées au paprika et
herbes fraîches, cuisson barbecue



Asperges françaises rôties,
chips de coppa, burrata et noisettes



Asperges blanches françaises panées
aux noisettes torréfiées et parmesan

Et pour une touche de légèreté...



Assiette végétarienne d'asperges vertes
de France & blinis de céleri



Cru et cuit d'asperges vertes
et blanches de France



Salade d'asperges vertes de France
« Sous le soleil méditerranéen... »



ASPERGES
de France

À PROPOS DE L'AOPN ASPERGES DE FRANCE

L'association Asperges de France fédère, depuis octobre 2008, les producteurs français d'asperges. Reconnue Association d'Organisations de Producteurs Nationale (AOPn) par le Ministère de l'Agriculture, elle rassemble 30 % de la production d'asperge française, soit près de 6 500 tonnes produites chaque année par près de 150 producteurs, répartis à travers 9 structures adhérentes présentes au sein des principaux bassins de production :

- Le Sud-Ouest avec
Les Vignerons de Tutiac,
Lebourg, Planasa,
Copadax et Maisadour,
- Le Maine et Loire avec
Fleuron d'Anjou et Nanteurop
- Le Sud-Est avec Arterris et Cofruid'Oc



L'AOPn Asperges de France est l'interlocuteur officiel et privilégié de la filière française. Ce statut lui confère une légitimité d'action auprès des pouvoirs publics, de l'interprofession des fruits et légumes (Interfel) dont elle est membre, des instituts de recherches et d'expérimentation ainsi qu'auprès des clients de ses membres.

L'AOPn Asperges de France a pour mission de représenter et défendre les intérêts des producteurs sur les thématiques :

Marché : connaître la production d'asperges et les marchés via l'anticipation de l'offre, le suivi et l'analyse des campagnes françaises et européennes

Communication : soutenir et développer la consommation d'asperges en valorisant le produit auprès des consommateurs et des professionnels de la filière Fruits et Légumes

Technique : faire le lien entre la recherche, l'expérimentation et les producteurs et coordonner la création d'un outil pour favoriser la production d'asperge de qualité

Plus d'informations sur : asperges-de-france.fr

Suivez @aspergesdefrance sur les réseaux sociaux

