

L'ASPERGE



Pointes violettes

Tiges avec Cladodes

Vieilles griffes

Asparagus officinalis. Famille des Asparagacées (autrefois Liliacées).

Originnaire de l'est du bassin méditerranéen, elle est consommée depuis l'Égypte antique. Les Grecs et les Romains la connaissaient aussi.

L'asperge est peu calorique (20 calories pour 100 grammes ; sans cholestérol. C'est la sauce (mayonnaise) qui l'accompagne qu'il faut doser. Elle a des propriétés diurétiques. Sa digestion est lente. Son goût est délicat et très fin, elle est bonne pour la santé. Riche en vitamines et en minéraux, elle optimise le transit intestinal et participe au renforcement du système immunitaire.

L'asperge exige un sol léger, sablonneux (comme en Sologne ou dans le Val de Loire). Toutes les plantations dans un sol argileux et humide sont vouées à l'échec.

L'asperge est une **plante vivace** : de ses racines appelées « **Griffes** », émergent des bourgeons qui se développent pour devenir des **turions** que l'on consomme avant qu'ils ne verdissent en se transformant en tiges. Les tiges chlorophylliennes portent des pseudo-feuilles appelées « **cladodes** ».

C'est une **plante dioïque** (pieds mâles et pieds femelles). Les pieds femelles produisent des baies vertes qui virent au vermillon foncé à maturité. Chaque baie renferme trois graines triangulaires, noires et assez grosses. La reproduction se fait à partir des graines. Cela explique que dans une plantation on trouve les deux sexes. Il est intéressant de préciser que les pieds mâles produisent de plus gros turions, mais en moindre quantité ; alors que les pieds femelles produisent des petits turions en plus grand nombre.

Les asperges poussent à l'état sauvage en Europe, en Asie et en Afrique du Nord. D'ailleurs, on en récolte plusieurs espèces que l'on consomme peu cuites. Dans le secteur maraîcher il existe actuellement plus d'une vingtaine de variétés obtenues grâce à l'hybridation.

Pour cultiver l'asperge et la récolter il faut être patient et exigeant sur l'application des techniques culturales. Nous avons vu que la multiplication se faisait par semis de graines dans de bonnes conditions (substrat riche) et avec une attention suivie du jardinier.

Au bout d'un an, on obtient de petites griffes qui seront transplantées dans un sol bien ameubli et bien fumé (matière organique très décomposée). La culture en pépinière est de 2 ans minimum.

Pour la plantation définitive, il faut ameublir le sol en profondeur, l'amender avec du sable si besoin et l'enrichir avec une grosse fumure organique.

A noter que cette préparation peut se faire un an à l'avance. Enfin, le sol doit être parfaitement propre, c'est-à-dire sans la moindre herbe indésirable (vivaces : liseron, chiendent...).

Création d'une aspergeraie :

Il faut réaliser une tranchée large de 30 à 40 cm de large et de 15 à 20 cm de profondeur, voire plus.

Dans cette tranchée, les griffes préparées (racines calibrées), sont disposées bien à plat. Elles seront espacées de 40 à 60 cm sur la ligne ou des lignes alors distantes de 1,20m. Repérer le pied par un piquet. Cette plantation se faisant en mars dès que le sol est réchauffé. Arrosage copieux après plantation.

Maintenant, il faut attendre 3 ans pour pouvoir récolter les premières asperges. En effet la souche à besoin de grossir et de se fortifier avant toute récolte. Il faut que, grâce à la photosynthèse, elle accumule beaucoup de réserves, car les turions n'ont pas d'autres ressources.

Exemple : 2015 année 1-2016 année 2- 2017 année 3- sans récolte. 2018 premières récoltes.

2019 pleines productions. Une aspergeraie peut produire de 10 à 15 ans surtout si vous en avez le plus grand soin.

L'asperge est une culture pérenne mais c'est aussi un légume qui se mérite.

Chaque année, on coupe les tiges à l'automne dès que les cladodes jaunissent. On peut aussi débuter aussitôt. Dans nos montagnes je préfère supprimer les buttes début mars, bien que l'asperge soit rustique.

L'asperge est exigeante en azote mais elle aime aussi la potasse et le phosphore, donc apport de fumure bien décomposée, engrais organique et engrais azotés.

La récolte se fait avec une gouge très bien affûtée sans endommager la griffe et les bourgeons naissants. Des plaies importantes sur la souche (plateau portant les bourgeons) sont la porte ouverte au parasitisme. Sinon pas de problèmes phytosanitaires majeurs. Je récolte mes premières asperges de début avril à fin mai. Pas de récoltes tardives car il faut suffisamment de tiges durant l'été pour reconstituer les réserves de la souche.

Les deux variétés les plus cultivées actuellement sont : la Violette de Hollande et **l'asperge grosse d'Argenteuil hâtive**. (Mon choix).



Turion pied femelle

Turion pied mâle

Jean-Claude MOIRON

PARCS ET JARDINS DE RHONE-ALPES

Ingénieur. Officier du Mérite Agricole

Mai 2019