

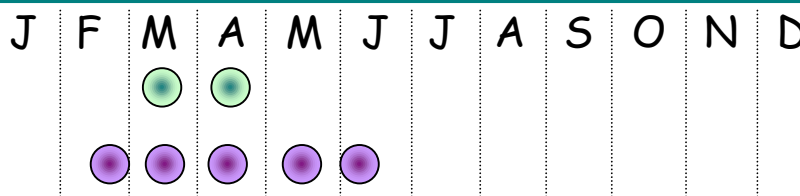
ASPERGES



TECHNIQUE

- ✓ Plantation des griffes d'asperges deux ans avant la première récolte.
- ✓ Durée de vie d'une aspergeraie : 7 ans en moyenne
- ✓ Les variétés conseillées en verte ou en blanche sont souvent les mêmes.
- ✓ Le bâchage est une technique qui permet de garder les asperges blanches à l'obscurité afin d'empêcher la photosynthèse (pointe bien blanche) et de récolter un jour sur deux.
- ✓ Forçage : culture sous abris ou sous paillage transparent anti buée. En combinant plusieurs techniques, le forçage permet d'étaler le calendrier de récolte de début mars à mi juin.
- ✓ Récolte manuelle ou aidée mécaniquement en moyenne tous les 2 jours (sous paillage sinon tous les jours).
- ✓ Conditionnement : lavage et calibrage doivent se faire rapidement après récolte pour limiter l'altération des asperges (coloration, dessèchement...)
- ✓ Attention à la date d'arrêt de la cueille qui doit permettre à l'aspergeraie de refaire ses réserves pour la production de l'année suivante
- ✓ Entre deux récoltes : travail du sol (débuttage, décompactage) et destruction des fanes
- ✓ Interventions en cours de culture : fertilisation, protection phytosanitaire, irrigation, buttage, paillage

Implantation
Récolte



Prix moyen campagne 2007 en Val de Loire, calibre 16-22, botte de 1kg :
3.86 € HT / kg
source Agreste

ECONOMIQUE

- ✓ Charges culturales (*turions, amendements, désherbants, paillage...*) → C
 - ✓ MO avant récolte (*plantation*) → A
 - ✓ MO pendant la récolte (*récolte + conditionnement*) → D
 - ✓ Investissement pour la vente directe (*laveuse et calibreuse*) → A
 - ✓ Investissement pour l'expédition (*conditionnement complet, chambre froide*) → C
 - ✓ Fluctuation des prix et des marchés (suivant la saison) → B
- (inversement proportionnel aux volumes de production mais variabilité stable d'une année sur l'autre)*

Les trois principaux bassins de production sont le Sud Est, le Sud Ouest et le Centre Ouest
Pic de production autour du 15 mai en Maine et Loire (démarrage au 5 mars et fin au 10 juin)
Circuit de commercialisation :
COURT : petites structures, main d'œuvre familiale et saisonnière en récolte
LONG : surfaces importantes, expédition, main d'œuvre salariée saisonnière
Débouchés en frais vrac, en botte ou en conserve

INFO UTILES

- ✓ Critères de qualité (couleur, calibre, forme, fermeture de la pointe, longueur, turgescence et fibrosité)
- ✓ Itinéraire technique complet auprès du CDDL