

# L'ASPERGE, CETTE GRANDE MYSTÉRIEUSE!

TEXTE ET PHOTOS D'ÉTIENNE GOSSELIN, AGRONOME, M. SC.

DE LA CULTURE À LA COMMERCIALISATION, L'ASPERGE N'A RIEN DES AUTRES LÉGUMES. PREMIÈRE PRIMEUR DE CHAMP DU QUÉBEC À ATTEINDRE DANS NOS ASSIETTES, ELLE EST CONSOMMABLE CRUE OU CUITE, DU PIED À LA POINTE. PLAIDOYER POUR CETTE GRANDE EFFLANQUÉE!



Pour se démarquer, les Fermes Horticoles LMR ont créé la marque La Belle Verte, qui regroupe les asperges de la ferme, mais aussi de quelques producteurs de Lanaudière.

25 mai 2018. Avec de belles journées de 20 °C et des nuits pas trop fraîches, le pic de récolte est atteint. Le téléphone de Stéphane Roy sonne continuellement. C'est qu'en plus de commercialiser les asperges de ses 22 ha, le copropriétaire des Fermes Horticoles LMR (avec sa conjointe, Suzanne Mercille), situées à Saint-Liguori, met aussi en marché celles de sept autres producteurs. Le double de volume à gérer! Il faut faire des transactions quotidiennes et prévoir le volume à venir, pour respecter les promotions des fruiteries ou des chaînes,

comme Provigo (Loblaws), que la ferme approvisionne depuis les années 1980. Un grand entrepôt réfrigéré permet de gérer les stocks, soit presque un million de livres d'asperges par année.

Actif surtout auprès des supermarchés, Stéphane Roy expédie aussi des tiges vertes à des grossistes en alimentation et à des courtiers à l'exportation, quand les rendements au champ sont élevés. À la ferme, le kiosque de vente ne dérouge pas. Les gens viennent de partout sur la Rive-Nord pour acheter quelques livres d'asperges, qu'ils distribuent à leur famille et à leurs amis, comme autant de trésors partagés.





1

2



Le défi de la production d'asperges (comme de bien d'autres légumes) : maintenir la constance de l'approvisionnement et la rentabilité, quand les prix de tous les intrants ne cessent d'augmenter.

Contigu à l'entrepôt réfrigéré se trouve une vaste salle de conditionnement et d'emballage, que la main-d'œuvre étrangère investit en après-midi, quand elle a fini la récolte quotidienne au champ. Le pied des asperges est coupé, le légume rincé sommairement, les tiges regroupées en trois calibres (petites, moyennes et grosses) avant d'être ceinturées en bottes par l'élastique jaune caractéristique d'Aliments du Québec. Les différents calibres ont leurs adeptes : les tiges fines, résultant d'asperges moins vigoureuses, sont plus fibreuses et grandement appréciées des Italiens, alors que les grosses plaisent aux amateurs de barbecue, qui les cuisent comme des saucisses ! En début de saison, les grosses asperges sont plus présentes au champ, tandis qu'en fin de récolte les petites dominent. N'empêche, 60% du volume est composé des moyennes.

Le Français Christian Befve, consultant international et spécialiste de l'asperge, visite chaque année en juillet quelques entreprises québécoises, dont les Fermes

Horticoles LMR. Les producteurs d'ici se distinguent, dit-il, « par la fraîcheur de leur produit local face à une concurrence étrangère bien présente sur les marchés ». Fraîcheur et provenance locale par rapport aux asperges du Pérou, du Mexique, du New Jersey ou de l'Ontario, c'est bien, mais les asperges québécoises peuvent aussi compter sur d'autres attributs à mieux mettre en valeur, estiment aussi bien Christian Befve que Stéphane Roy. L'asperge, surtout celle cultivée dans les règles de l'art, est l'un des légumes les moins porteurs de résidus de pesticides, en plus d'avoir une belle présentation dans l'assiette, sinon une allure carrément festive ! Et ce légume s'apprête de mille façons : mariné, broyé, cru, cuit ou congelé !

#### LE MYSTÈRE DÉVOILÉ

Revenons sur les loams sableux de Saint-Liguori. Aux Fermes Horticoles LMR, les asperges sont plantées tous les 8 ou 10 po en rangs à espacement de 5 pi, pour un total de 25 000 à 33 000 plants à l'hectare. ➤

2. Pierre Mercille (à droite) a commencé à cultiver l'asperge en 1980. Son entreprise, qu'il a cédée à sa fille Suzanne et son gendre Stéphane Roy (à gauche), a pris une belle expansion, passant de 1 ha jusqu'aux 22 cultivés actuellement.

« Dans une nouvelle parcelle, j'essaie la variété Guelph Eclipse, mise au point à l'Université de Guelph, plantée en rangs doubles espacés de 10 pi, révèle Stéphane Roy. Cela permettra un passage plus facile de la machinerie, et notamment le travail du sol de l'entrerang, pour y faire des engrais verts ou des cultures de couverture. » Car Stéphane Roy ne se met pas la tête dans le sable. « L'avenir est au biologique », juge-t-il.

Avec ses sols légers, Lanaudière est le paradis de l'asperge, car les pousses percent plus facilement le sol, d'où des tiges plus droites. Et les quelque 2% d'asperges crochues ou fleuries? Elles sont invariablement déclassées en catégorie n° 2, pour des asperges 30% moins lucratives... mais tout aussi savoureuses dans les potages! Chaque griffe ou plant d'asperge, quand il se réveille au début mai, fait sortir du sol des turions, des pousses qui s'allongent pour atteindre, lors des chaudes journées, les neuf pouces de longueur réglementaire.

En règle générale, la récolte de l'asperge va de la fête des Mères à la fête des Pères. Si on la récoltait plus tard, on épuiserait les plants, qui doivent passer en mode végétatif et monter en fougère, cet imposant couvert végétal qui photosynthétise des sucres pour regarnir les réserves souterraines des rhizomes du végétal. Stéphane Roy n'hésite pas à sortir le système d'irrigation lors des canicules, car même si la récolte est terminée, le plant fabrique déjà dans le sol les asperges du printemps prochain!

Le rendement d'un champ mature chez Stéphane Roy varie entre 6500 et 10000 kg par hectare, la moyenne québécoise étant plutôt de 4000 kg. C'est vers la sixième année qu'on obtient le pic de rendement, mais une aspergeraie bien entretenue demeurera économiquement rentable au moins 15 ans, parfois jusqu'à 25 ans! Chez LMR, on compile le nombre de boîtes produites dans chaque parcelle d'*Asparagus officinalis* récoltée, pour mieux chiffrer la productivité des différentes variétés. La



1



2



3

1, 2. En plus de commercialiser leur volume, les Fermes Horticoles LMR mettent aussi en marché les asperges de sept producteurs lanaudois. On garde les asperges en entrepôt un ou deux jours, selon les commandes.

3. Jessica Tellier-Lambert, agronome de La Coop Novago, conseille les Fermes Horticoles LMR, qui exploitent l'une des trois plus grandes aspergeraies du Québec.

4. Combiné à deux applications d'herbicides après la récolte comme Lorox, Sencor, Ignite ou Venture, le pyrodés herbage donne généralement de bons résultats, sauf sur quelques individus vivaces et coriaces!



plus populaire, rustique et rentable est encore la Guelph Millenium, hybridée en 1999. Les apports d'engrais minéraux pour cette vivace sont fractionnés afin de répondre aux besoins quand ils s'expriment et d'éviter la compaction causée par un chariot trop lourd en début de saison. Bon à savoir: la récolte de l'asperge est progressive dans les trois années suivant la plantation.

En Amérique du Nord, on trouve surtout des asperges vertes, mais aussi un peu d'asperges blanches, très populaires en Europe pour leur légère amertume. On les obtient en protégeant les turions de la lumière, donc en buttant les rangs ou en cultivant les asperges sous toile opaque. Sans accumulation de chlorophylle, pas de couleur verte! Quant aux asperges mauves, elles sont une variété à part entière, mais sont moins rustiques et moins productives, donc rares sous notre latitude.

Globetrotteurs, Stéphane et Suzanne visitent d'autres pays producteurs

d'asperges. «Certains producteurs font des tests afin d'inverser la récolte, laissant l'asperge faire sa fougère pour ensuite récolter des turions en automne, explique Stéphane. C'est intéressant, quoiqu'ici l'asperge soit encore un légume printanier, très saisonnier et très attendu par des consommateurs prêts à passer à un autre légume en juillet.»

Cultivée depuis au moins 2000 ans par les humains, bourrée de vitamines et de minéraux, l'asperge posséderait aussi des vertus aphrodisiaques – mais Stéphane Roy préfère ne pas s'aventurer sur ce terrain. «Pas de commentaire!» conclut le fringant asparagiculteur! ☺☺

**PARLONS DES VRAIES CHOSES: LE PIPI!**

Même quelques heures après qu'on l'a ingérée et digérée, l'asperge fait encore sentir sa présence... jusque dans nos urines! Sachons d'abord que tous ceux qui mangent ce légume vert, lequel contient de l'acide asparagique, libèrent dans leur urine des composés organosulfurés malodorants. La particularité, c'est que ce ne sont pas tous les gens qui détectent ces métabolites! Selon une vaste étude d'un chercheur de l'Université Harvard, seuls 40% des gens sentent l'odeur soufrée caractéristique. C'est une anomalie génétique des récepteurs olfactifs qui expliquerait cette différence entre les personnes.



4

## Maximisez la qualité et la rentabilité de vos cultures



STIMULAGRO

- > Extrait liquide d'algue marine pour application foliaire et par fertigation
- > Stimule le développement des racines et des parties fruitières
- > Augmente la résistance aux stress



OPSORBA

- > Concentré liquide d'humates de potassium hautement compatibles
- > Augmente la disponibilité des nutriments et réduit leur lessivage dans le sol
- > Stimule l'activité des microorganismes



OrganicOcean

organicocean.ca