

La CULTURE des ASPERGES

Résumé de la conférence de M. Tiquet

L'asperge est une plante indigène et vivace. En culture ou sauvage, on en trouve facilement à la côte belge, en France, aux Pays-Bas, en Asie, ... Elle pousse facilement dans un sol bien drainé, sablonneux et fertile. Elle pousse à l'état sauvage un peu partout en Europe et en Russie. Elle est cultivée depuis la Rome antique et a toujours été considérée comme un **légume raffiné**. On consomme les jeunes pousses, récoltées jusque mi-juin. On trouve des pieds mâles et des pieds femelles. Les plants mâles donnent une plus forte production. Dans nos régions, on cultive l'asperge en France (Angers, Côtes atlantiques, La Provence, la Méditerranée) au Pays-Bas, en Belgique (Louvain, Malines, ...) ...



On consomme l'asperge sous trois formes : des **TURIONS blancs** (20 cm) ou avec la pointe rose (contact de la lumière) et on a aussi des asperges vertes qui se développent à l'air. Celle-ci est plus fine. Elles se développent sans être butée et demande moins de travail.

CULTURE de l'asperge.

Les plantations

Les asperges peuvent occuper pendant longtemps le même emplacement dans le jardin, soit pour une période de 15 à 20 ans. Il convient donc de lui trouver un emplacement qui ne gênera pas les travaux de labour et de bêchage. Comme le feuillage est décoratif, des amateurs les cultivent parmi les vivaces dans les plates-bandes.

Une bonne préparation du sol est recommandée. Chaque automne, un amendement de fumier ou de compost bien décomposé, est le bienvenu. Incorporez aussi un engrais granulaire.

Transplantez les plants semés l'année précédente ou achetez des plants de 2 ans auprès des jardinerie. La plantation se fait aussitôt que le sol peut être travaillé au printemps, à 15 cm de profondeur, 50 cm d'espacement entre les plants et 120 cm entre les rangs. N'ajoutez que 5 cm de terre au début, à fur et à mesure que le plant pousse, remplissez graduellement la tranchée.

DEUX MANIERES pour la PLANTATION.

- on sème des graines** en caisses. Dès la germination, on repique dans des petits pots de 8 à 10 cm de profondeur. On les placera à l'extérieur fin mai dans un substrat léger bien drainé avec un sol léger avec du sable. On obtient ainsi des griffes. Les tiges se développent.
- on achète des griffes** qui vont donner une production plus rapide. On replante à l'extérieur en juin pour obtenir des griffes souches. On placera des tuteurs pour soutenir les tiges. Quand les tiges jaunissent, on les recoupe à 25 cm du sol. La souche se forme.

On bêche profondément fin mai de l'année suivante en introduisant une fumure organique bien décomposée et du sable. Il faut aussi veiller à bien positionner les griffes.

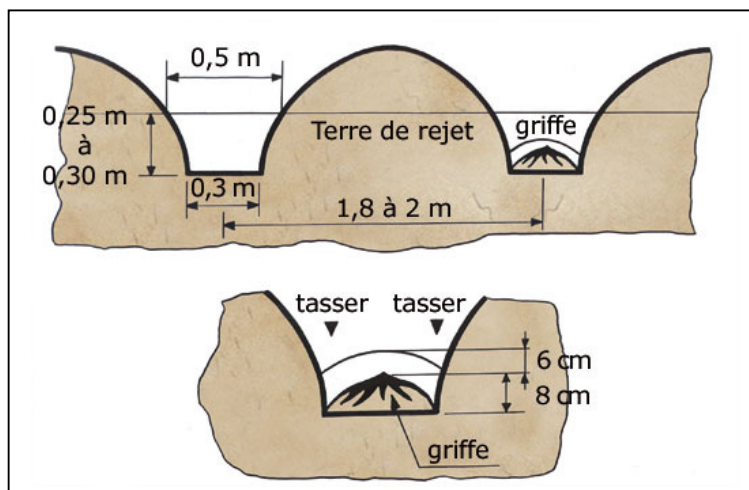
Binez régulièrement le sol et buttez les plants en été. Arrosez abondamment en période de sécheresse. Chaque automne, coupez les tiges et détruisez-les en les mettant aux vidanges pour éviter la propagation du criocère de l'asperge. Paillez les plants en novembre.

La première production vient après 3 ans. On récolte en mai-juin. On aura butté fin de l'hiver et quand le turion apparaît, on rebute une seconde fois. Quand le turion arrive, on coupe l'asperge par torsion et on recouvre le trou.

La CULTURE des ASPERGES

Résumé de la conférence de M. Tiquet

Deux façons donc de produire des plants. Planter des griffes déjà toutes établies ou procéder par semis. La plantation de griffes est plus onéreuse et comporte plus de risques que la plantation par semis : griffes déperies, manipulations, traces de maladie, ...



La première année, recouvrir les griffes de 2 à 3 cm de terre (acclimatation de la plante au terrain).

La seconde année, couvrir légèrement la griffe de 20 cm de terre (développement de la plante, ne pas cueillir).

La troisième année, couvrir la griffe de terre de façon progressive suivant la croissance.

La récolte

Ne récoltez pas de tiges l'année de la plantation. Faites une faible récolte la deuxième année. La troisième année vous pouvez récolter la moitié des tiges en laissant les plus fines sur le plant. Dès la quatrième année vous pouvez récolter tous les turions en cessant la récolte vers le temps des fraises pour que le plant ait le temps de se régénérer.

La récolte des asperges se fait tous les deux jours, lorsque les turions ont 20 cm de hauteur et que leur pointe est encore serrée. La récolte des tiges se fait par torsion. Elles se cassent net.

L'asperge se détériore rapidement une fois coupée, faites-les cuire promptement ou placez-les au réfrigérateur en les gardant debout dans un verre d'eau.

DES QUESTIONS...

- Planter à quelle profondeur ? 20 à 25 cm est une bonne profondeur dans un lit bien préparer.
- Quand récolter ? Légèrement dès la deuxième année et ensuite tous les ans en mai juin.
- Quand couper les plants à l'automne ? Quand le feuillage est complètement sec ou le faire au printemps.
- Quelle quantité on peut récolter par plant ? Avec une plantation bien établie, environ 125 gr par plant.

** Au jardin les plants femelles produisent des graines qui tombent par terre et passe tout l'hiver sous la neige Tard au printemps suivant les graines vont produire de petits plantules d'asperges .Il faut retirer ces plants et en disposer ailleurs. La nature plante à l'automne, recouvre les graines de neige et les plants poussent en surface.

Les ENNEMIS de l'asperge.

Les principaux ravageurs de l'asperge sont les **mouches** (des semis, de l'asperge) et les **criocères**. Seuls les criocères peuvent nécessiter une intervention. Si tel est le cas, il faut surveiller les plantes après leur production de turions, c'est-à-dire lorsque les cannes sont en formation et traiter uniquement lorsque les larves sont jeunes.

Les attaques de **pucerons** sont plus rares, mais il faut parfois intervenir en fin de saison.



La CULTURE des ASPERGES

Résumé de la conférence de M. Tiquet

Après la plantation, les maladies observables sont essentiellement la **rouille**, surtout préjudiciable aux jeunes plantations. Il est bon de brûler les tiges fanées.

VARIETES d'asperges. De nombreuses variétés sont sur le marché.

- D'Argenteuil
- De Malines, Louvain
- Variétés F1, variété Angora
- Et bien d'autres variétés.....



ASPERGES.

1. OMELETTE aux ASPERGES. 5 min prépa, 20 min cuisson.

Pour deux personnes :

- 7 grosses asperges, 6 œufs, beurre, persil, sel, poivre
 - Couper les asperges en rondelles d'1 cm ½ environ.
 - Les faire revenir, à feu moyen, dans une poêle avec du beurre pendant 15 minutes. Les retourner de temps en temps.
 - Casser les œufs dans un saladier. Les battre, ajouter du persil. Saler, poivrer puis battre de nouveau.
 - Quand les asperges sont dorées, verser les œufs et faire l'omelette.
 - A déguster dès la fin de la cuisson avec une salade verte.



2. ASPERGES au PARMESAN. 10 min prépa, 30 min de cuisson.

Pour quatre personnes :

- 1 kg d'asperges, 40 g de parmesan râpé, 2 c à s de chapelure, 40 g de beurre, persil
 - Eplucher et laver les asperges. Les cuire 30 min dans l'eau bouillante salée.
 - Egoutter délicatement les asperges et mettre dans un plat. Saupoudrez de parmesan, de chapelure et de persil.
 - Napper avec le beurre fondu ou servir avec de la mayonnaise.



3. TERRINE d'ASPERGES. 20 min prépa, 40 min de cuisson.

Pour huit personnes :

- 400 g de petites asperges blanches, 200 g de petites asperges vertes, 250 ml de crème fraîche, 8 œufs, sel et poivre du moulin.
- SAUCE : 400 ml de crème fraîche liquide, 2 c à s de ciboulette, 25 g de beurre, sel et poivre.
 - Egoutter les asperges et découpez les branches. Mettre dans un bol avec les œufs entiers, la crème fraîche, le sel et le poivre et mixer pour rendre onctueux.
 - Couper les asperges vertes en tronçons sauf 4 ou 5 à conserver pour le décor. Ajouter les asperges vertes au mélange précédent et mixer.
 - Remplir le moule à cake et faire cuire dans le four préchauffé 40 min à 175°C.
 - La sauce : faire chauffer le beurre et la crème fraîche. Ajouter ciboulette, sel et poivre quand c'est chaud.

