

Les asperges suisses – proximité et fraîcheur!

Les asperges vertes et les asperges blanches sont des asparagacées. La différence vient de la façon de les cultiver. L'asperge blanche pousse dans le sol et reste blanche. L'asperge verte pousse en dessus du sol et devient verte. En Suisse, on cultive surtout des asperges vertes, puisque celles-ci sont moins exigeantes en ce qui concerne les sols et le climat.



Les asperges suisses sont vendues entre avril et juin.

L'asperge fait partie de la famille des liliacées comme les oignons, la ciboulette, l'ail et le poireau. A l'origine, l'asperge provenait probablement du bassin méditerranéen où elle a déjà été appréciée par les anciens Egyptiens et Grecs, sous le nom «d'Aspharagus». Au moyen âge, les monastères ont découvert l'asperge en tant que plante médicinale et comme délicate. C'est ensuite seulement que les rois et les princes l'ont établie comme produit de luxe. Le roi soleil, Louis XIV, aimait tellement les asperges qu'il exigeait de pouvoir en manger toute l'année. Suite à cette ordre, les jardiniers royaux ont développé un système de production qui permettait d'obtenir des récoltes pratiquement tout le long de l'année. Jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, ce légume précieux, raffiné et très onéreux était réservé à des personnes riches, passionnées par l'horticulture. L'asperge s'est popularisée seulement au 19^{ème} siècle et suite à cette évolution, elle est devenue une délicate printanière également pour le peuple.

La globalisation des marchés et des prix énergétiques bas permettent aujourd'hui d'acheter des asperges vertes fraîches au milieu de l'hiver! La saison des asperges en Suisse commence fin avril et dure jusqu'au 24 juin. Ça vaut la peine d'attendre les asperges suisses. La consommation d'asperges indigènes est utile et protège:

- La production d'un kilo d'asperges vertes permet de fixer environ la quantité de CO2 produite par la respiration d'une personne par jour.
- Une grande quantité de carburant est économisée.
- Chaque année, environ 80'000 heures de travail sont sauvegardées dans l'agriculture suisse et les revenus ainsi obtenus retournent de nouveau dans l'économie indigène.

Environ 180 producteurs cultivent des asperges vertes en Suisse. La plupart des producteurs se trouvent en Suisse orientale, suivis par ceux du Mittelland et de la Suisse occidentale. La surface de production couvre plus de 200 ha, la tendance est à la hausse. La grande partie de la production part directement chez le consommateur, soit par la vente directe à la ferme, soit aux marchés hebdomadaires ou aux restaurants. L'asperge est récoltée chaque jour quand elle atteint une hauteur d'environ 20 cm. Elle est coupée à la hauteur du sol.

Les asperges vertes se prêtent très bien à la culture au jardin familial. La récolte commence seulement la troisième année, pendant une durée de 8 – 10 ans. Elle n'exige pas beaucoup de soins, à l'exception du désherbage, du sarclage et de la suppression des tiges en octobre/novembre.

Source: www.legumes.ch

Découvrez ici où vous pouvez obtenir dans votre région des asperges fraîches directement chez le producteur:
www.a-la-ferme.ch

11.05.2018