

Agriculture

La saison de l'asperge démarre sur de bonnes bases

L'Association pour la promotion de l'asperge d'Alsace vient de donner le coup d'envoi de la campagne 2025. La météo se montre jusqu'à présent très favorable.

Un hiver frais avec quelques gelées, un début d'année plutôt sec qui a facilité les travaux de buttage (la formation de buttes pour permettre à l'asperge de pousser sans être exposée au soleil) et de bâchage, un début de printemps ensoleillé, avec des températures douces en journée... À contrepied de l'an dernier, la météo de ces derniers mois s'est avérée favorable aux producteurs d'asperges alsaciens et « la saison s'annonce bonne », indique Geoffrey Andna, qui a succédé à Jean-Charles Jost à la tête de l'Association pour la promotion de l'asperge d'Alsace, en juillet dernier.

Un bilan 2024 « bon à mitigé »

« Les asperges sont à l'heure », ajoute le maraîcher strasbourgeois, qui cultive à la Meinau 2 ha de ce légume emblématique. Les premières bottes ont été mises en vente la semaine dernière, un quart des producteurs est déjà au travail et l'activité devrait aller crescendo ces prochains jours, en même temps que



La récolte des asperges a commencé : ici à la ferme Reymann, à Oberentzen, ce mercredi 2 avril. Photo Hervé Kielwasser

monteront les températures. Le bilan de 2024 a été « bon à mitigé », selon Geoffrey Andna, certains producteurs ayant été plus touchés que d'autres par les excès de précipitations. « C'est surtout la récolte qui a été compliquée par la pluie incessante. Les ventes, elles, sont restées satisfaisantes », témoigne Frédéric Reymann, patron de la ferme éponyme à Oberentzen. Entre

Colmar et Mulhouse, il cultive des fraises et, depuis 2017, des asperges, deux produits qu'il décrit comme complémentaires, aussi bien sur les tables que dans les champs de la plaine du Rhin, où ils sont favorisés par la nature du sol et la tendance chaude et sèche du climat.

Dans ses parcelles, au bord de l'autoroute A35, une dizaine de saisonniers sont déjà à

le pied d'œuvre. Ils seront jusqu'à 25 dans un mois, quand la récolte aura atteint son plein potentiel. Le recrutement de la main-d'œuvre est toujours « problématique », mais le salaire minimum instauré outre-Rhin a rééquilibré les flux. Frédéric Reymann fait travailler des Alsaciens, des Turcs et des Roumains – une famille de Timisoara qui revient depuis des années, pour

deux mois. « C'est bien de pouvoir compter sur des saisonniers expérimentés, parce qu'il y a un geste particulier à acquérir, pour ne pas rendre la récolte trop fatigante », souligne l'agriculteur haut-rhinois.

Une clientèle fidèle mais vieillissante

Pour vendre une partie de sa production d'asperges (et plus encore ses fraises, qui devraient arriver cette année « autour de Pâques »), Frédéric Reymann a mis progressivement en place une dizaine de points de vente éphémères, des kiosques aux couleurs de sa ferme, placés à des points de passage autour de Colmar et de Mulhouse.

Plus de 65 % de la production alsacienne est vendue en circuit court (avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur),

souvent directement à la ferme, et plus de 90 % est consommée localement, le reste allant d'abord dans les départements voisins (Lorraine, Franche-Comté), à Paris et à Lyon.

Ce « chauvinisme » du consommateur est vital pour la filière alsacienne, notamment face à la concurrence française (Landes, Val de Loire) et étrangère, également présente dans les grandes surfaces de la région. Sensibilisées par les organisations professionnelles, nombre d'entre elles jouent le jeu et mettent la production locale en avant dans leurs rayons. Mais les clients fidèles vieillissent : 56 % sont âgés de plus de 65 ans, seuls 6 % ont moins de 25 ans. L'Association pour la promotion de l'asperge d'Alsace mise sur une communication plus dynamique pour toucher les jeunes générations.

● Olivier Brégeard

Petite production, grande consommation

Créée en 1991, l'Association pour la promotion de l'asperge d'Alsace compte aujourd'hui 44 producteurs individuels (34 dans le Bas-Rhin, dix dans le Haut-Rhin), plus la coopérative des fruits et légumes de Hoerd, qui regroupe une dizaine de producteurs. Ensemble, ils cultivent quelque 350 ha et produisent 1 800 tonnes d'asperges blanches par an, soit 75 % du volume alsacien. L'agriculture française totalisant plus de 22 000 tonnes d'asperges par an, l'Alsace reste une petite région par la production, mais grande par la consommation, avec près du double de la moyenne nationale, qui s'établit à 2,4 kg par foyer et par an.

Livre / Les secrets d'une plante potagère

Après la choucroute, l'asperge. L'ancien chef münstérien Martin Fache retrouve le chroniqueur gastronomique Pierre-Brice Lebrun pour disserter sur cette plante potagère dans un ouvrage où se mêlent recettes et anecdotes.

Le livre sort judicieusement avec le lancement de la saison des asperges en Alsace. Ce petit traité sur cette plante comestible fait suite à celui sur la choucroute que les deux mêmes auteurs, le chef Martin Fache et le chroniqueur gastronomique Pierre-Brice Lebrun, avaient commis il y a trois ans. Et sur le même principe, ils livrent un travail à la fois culinaire (une bonne centaine de recettes), historique, économique et toujours avec une pointe d'humour.

L'asperge, dont on apprend qu'elle pousse partout, de la Camargue au Chili en pas-

sant par Québec et la Chine, premier producteur mondial avec plus de 7 millions de tonnes essentiellement destinées à l'industrie, se savoure chaude ou froide, en entrée ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson et même en dessert. Un légume polyvalent en résumé. Le commun des mortels la poêle avec une noisette de beurre ou la cuit à l'anglaise et la sert avec une sauce. Sur ce point, Pierre-Brice Lebrun nous raconte comment deux académiciens du XVIII^e siècle, Bernard Le Bouyer de Fontenelle et Jean Terrasson, se sont querellés « sur la meilleure façon d'accommoder les asperges », l'un préférant à la vinaigrette et l'autre à la flamande, avec du beurre donc.

Avec sauce, à l'asiatique, sucré-salé...

L'ancien chef de l'Agneau d'Or à Munster, a fait appel à

ses amis – Tony Billon, Alain Studer, Gilles Seiler, Bertrand Welte ou encore Didier Eckert – pour nous proposer une multitude de plats. On ne déroge pas aux traditionnelles recettes avec une sauce (mayonnaise, gribiche, ravigote, verte, hollandaise...). Mais très vite, au fil des pages, on sort des sentiers battus, à l'image de celles qui associent les saveurs asiatiques à l'asperge, qu'elle soit verte, blanche ou violette. L'asperge est en rouleaux de printemps, sautée aux gambas ou préparée avec du gingembre façon chutney.

Évidemment, l'Alsace n'est jamais loin avec Martin Fache dont l'un des plats emblématiques, quand il officiait à Munster, mêlait asperges blanches et oreilles de cochon grillées le tout servi sur un lit de roquette ou de mâche. Rarement, Martin Fache se contentait d'associer l'asperge aux trois

jambons. En revanche, il aimait la cuisiner poêlée avec un œuf parfait, quelques morilles et du parmesan.

Sur France Inter ce dimanche 6 avril avec François-Régis Gaudry

Le livre suggère aussi quelques déroutantes recettes sucrées : une glace aux pointes d'asperges confites, un sorbet, un beignet d'asperge accompagné d'une mayonnaise fraise, une panna cotta fraise, asperge et crumble de cacao. Récemment, un de ses petits-enfants a été conquis par son confit d'asperge, où le safran apporte une pointe d'exotisme. « Parfait avec un fromage de brebis ! »

Durant une bonne heure, ce dimanche 6 avril (*), les deux auteurs, reçus sur France Inter par le chroniqueur vedette François-Régis Gaudry, vont pouvoir disserter sur cette plante



Martin Fache, coauteur d'un livre de recettes autour de l'asperge. Photo Hervé Kielwasser

merveilleuse. Martin Fache apportera justement son confit mais également un kougelhöpff aux asperges, recette de Henri Wabnitz, vice-président de la confrérie de l'asperge de Village-Neuf.

● Nicolas Roquejeoffre

(*) « On va déguster » sur France

Inter dimanche 6 avril de 11 h à 12 h. Dédicaces prévues au Libroscope à Colmar le 12 avril dans l'après-midi et chez Carpe Diem à Munster le 19 avril toute la journée.

Petit traité de l'asperge par Pierre-Brice Lebrun et Martin Fache, aux éditions Le sureau, 19,50 €.

Situé au cœur d'un village autrichien, dans un coin tranquille et idyllique, idéal pour les excursions. Chambres et suites confortables et rénovés, ascenseur, espace de jeux pour enfants, copieux buffets diversifiés. Nouvel espace SPA : sauna, hammam, piscine, etc...

OFFRE SPÉCIALE POUR PÂQUES
Séjour de 5 jours 4 à payer = 464 €
ou Séjour de 6 jours 5 à payer = 580 €
Par personne en DP + carte Ötztal
Valable jusqu'au 22/04/2025

HOTEL-GASTHOF Schöpf GRIES IM ÖTZTAL

Demandez notre prospectus !
Famille Grüner – A-6444 Längenfeld/Ötztal – Gries Nr. 32
Tél. 00 43 52 53 51 19 – Fax 00 43 52 53 50 13
info@hotel-schoepf.com – www.hotel-schoepf.com

Forfait « Perce-Neige »

5 Nuitées avec Demi-Pension 'Genuss', incluant 2 enveloppements de boue, 1 bain à l'huile, 2 massages dos, 1 peeling visage & masque

Grand bain thermal avec piscine de jardin chauffée, grand espace de sauna et wellness, espace de détente 'FREiraum' (600m²), programme d'activités, Location de vélos, cuisine régionale, au cœur de la nature et montagnes

Valable du 30.04.25: € 1.032,00 p.p. en chambre double 'Herburg', € 1.044,50 en chambre individuelle 'Bregenzerwald'

Gesundhotel Bad Reuthe****s Frick GmbH
6870 Reuthe, Bregenzerwald, Autriche, +43 5514 2265-0
office@badreuthe.at, badreuthe, @bad_reuthe, badreuthe.at

CHOIX DE TABLE

Cuisine traditionnelle

RESTAURANT AU CYGNE
Cuisine locavore

Spécialités alsaciennes, viandes mûrées

Tous les dimanches midi un menu à 34€/pers.

Retrouvez également notre carte et suggestions
@restaurant au cygne - @aucyngnegeudertheim

RESTAURANT - AU CYGNE - GEUDERTHEIM
80 rue du Général-de-Gaulle 67170 GEUDERTHEIM
03 88 75 7033
Horaires d'ouverture : Ouvert du mardi au dimanche