



Électrique, l'«araignée à asperges» soulève la bâche et libère la butte pour ramasser les asperges blanches. Photos: David Eppenberger

Asperges bio vendues en automate

Kuno Werro, de Düdingen FR, a choisi pour sa production d'asperges des machines de récolte très pratiques, une chaîne de tri ultra-moderne ainsi qu'un automate de vente.

En ce mois de mai, tout tourne autour de l'asperge sur le domaine bio des Werro. Cette culture a aussi progressé en bio ces dernières années en Suisse: Il y en avait 5 hectares en 2010 et plus de 15 l'année passée.

Deux asperges géantes, une verte et une blanche, forment le comité d'accueil à l'entrée de cette ferme bio de Düdingen FR. Quand c'est la saison des asperges, l'automate de vente doit être repourvu deux fois par jour pendant les week-ends avec des asperges qui viennent d'être récoltées. «Nous avons acheté cet automate l'année passée. Cela nous simplifie beaucoup la vie», dit Kuno Werro. Cela permet à la famille d'avoir un peu de temps libre pendant cette période très intensive. Et,



Magasin fermier de style Country: Carmen et Kuno Werro.

surtout, la clientèle aime cet automate parce qu'il lui permet d'acheter spontanément des asperges toutes fraîches de jour comme de nuit. Le magasin de la ferme est lui aussi en effervescence bien qu'il soit tout sauf centré.

Le commerce des asperges s'est très bien développé ici ces dernières années et les «asperges singinoises» sont connues loin à la ronde. Jusqu'à l'année passée, notre maraîcher bio récoltait sur deux hectares un tiers d'asperges blanches et deux tiers de vertes. Le sol sableux qu'il y a ici est idéal pour la culture des asperges. Avant il y faisait des carottes, mais le sable leur causait des griffures, raconte-t-il. Il vend environ 20 % en direct (20 francs le kilo pour le premier choix et 15 pour le deuxième choix). Une part importante de la production est écoulee dans la restauration et à des gens qui font les marchés; le solde est vendu dans le commerce de détail. Deux hectares supplémentaires, plantés il y a deux ans, entrent en phase de récolte cette année.

Équipements modernes pour la récolte et le tri

Des légers sons de radio proviennent du champ d'asperges. Les trois «araignées à asperges» qui roulent parmi les buttes permettent une récolte plus efficace et moins pénible. Ces machines électriques soulèvent la bâche plastique et libèrent la butte pour le ramasseur d'asperges. Le récolteur enfonce délicatement sa gouge le long de l'asperge blanche dont la tête se devine sous la terre fine ou en sort légèrement. «Ce travail exige beaucoup de délicatesse et d'expérience», explique Werro. Le but est de récolter le plus possible d'asperges de première classe et d'avoir le moins possible de pertes. Il est l'un des rares à faire de l'asperge blanche bio en Suisse. Vu que la demande pour l'asperge verte est plus grande, il en cultive davantage. L'asperge verte n'a pas besoin de bâches et ne reste pas dans la terre comme la blanche, elle pousse en dessus et on la coupe à la main le plus profond possible avec un couteau bien aiguisé quand les pousses atteignent 20 à 30 cm hors du sol.

Le transport du champ à l'installation de lavage et de triage est effectué par un petit véhicule de la société HDK, équipé d'un moteur électrique de 4 kW et dont la légèreté permet de ne pas endommager les sols mouillés, qui amène la récolte à la chambre froide où elle est refroidie à 2 °C. Les asperges sont ensuite amenées sur la machine de triage automatique de la société Neubauer que Werro a acheté il y a deux ans et qui a permis une forte augmentation de la productivité. «Avant nous devions laver, couper et trier à la main chaque asperge», ce qui est maintenant fait par huit caméras sophistiquées qui trient les différentes qualités d'asperges d'après leur calibre une fois qu'elles ont été nettoyées par la douche. La machine coupe ensuite les asperges à la même longueur et les attache en bottes. La ferme emploie quatre employés permanents et, pendant la saison des asperges, quatre saisonniers plus de la main-d'œuvre sur appel.

Arroser pour lutter contre le gel

La culture biologique des asperges est délicate, et Kuno Werro plante à cause de ça des variétés qui vont spécialement bien en bio: Ravel, Ramada et Rapsody. Les champs d'asperges sont par exemple presque toujours infestés de mouches de l'asperge dont les larves pénètrent dans la tige et la grignotent de haut en bas en causant d'énormes dégâts. Les producteurs conventionnels les combattent avec un insecticide. Kuno Werro installe préventivement des pièges englués qui lui permettent de diminuer nettement l'attaque, comme il dit. Il effectue le désherbage avec appareil à brûleur et avec une racleuse-sarcluse de fabrication maison montée sur un Fobromobil. Il n'y a chez lui plus de désherbage manuel.

Il va de soi que les asperges ont aussi besoin d'une fumure conséquente. «Avant le buttage au printemps et après le débattage qui s'effectue après la récolte, j'épands chaque fois un engrais azoté de Morga ou de Montera avec en plus du Kali 30», explique le paysan bio. Contre le gel, notre entreprenant maraîcher a trouvé sa propre solution. En cas d'alerte gel, il arrose très tôt le matin – comme en arboriculture – le champ d'asperges vertes en pleine floraison. «La fine couche de glace protège bel et bien la culture du gel.»



L'automate de vente doit être rempli deux fois par jour.

Une carte-fidélité pour des asperges gratuites

Puisque s'arrêter c'est reculer, cette ferme bio est tout le temps en train d'améliorer quelque chose. Pour la vente ça a été un magasin plein de charme où on peut se requinquer avec un bon café pris devant la maison. Le premier choix coûte 20 francs le kilo et le deuxième choix 5 francs de moins. Les bons clients profitent d'une carte-fidélité où le 13^{ème} kilo d'asperges est gratuit. Après la ruée sur l'asperge, qui se termine au plus tard à la fin du mois de mai, les autres cultures de cette ferme sans bétail reviennent au centre des préoccupations: plusieurs sortes de carottes, d'oignons et de courges, mais aussi p. ex. du maïs doux. Kuno Werro travaille ces cultures essentiellement avec des engrais verts. Il est tout le temps en train de lancer de nouveaux produits: depuis l'année passée, il y a dans la prairie un poulailler mobile pour produire des œufs, sans compter quelques buissons de camérisse et le champ de myrtilles qui est à côté du champ d'asperges. L'innovation et les essais des nouveautés font ici partie du quotidien. *David Eppenberger, journaliste indépendant*

L'installation automatique de lavage et de triage permet de remettre les bottes d'asperges très vite en chambre froide.

