

CHEZ MON PRODUCTEUR

**Origine
landaise**

L'asperge des sables des Landes possède une IGP depuis 2005, qui garantit fraîcheur et qualité, avec un cahier des charges strict (aire géographique, récolte, conditionnement...). Et, depuis le 1^{er} mars 2024, elle bénéficie du Label rouge, qui vient confirmer son caractère remarquable.

L'asperge blanche des Landes

Trésor des sables

Avec l'arrivée des beaux jours, elle embellit les étals de nos marchés. À la ferme de Burté, à Saint-Pierre-du-Mont, Mélanie Martin perpétue les traditions familiales en cultivant de l'asperge blanche, une production historique et singulière du département des Landes. Un petit bijou d'exception à la saveur unique qui pousse... les pieds dans le sable. Par Émilie Jamgotchian



Marmiton : L'asperge blanche s'épanouit dans les Landes. Quels sont les atouts du terroir ?

Mélanie Martin : C'est une production qui se fait dans le sable, l'asperge adore ça. Ce qui rend cette plante particulière c'est que sa culture repose sur la mise en place d'un feuillage semi-persistant dès le printemps et l'été, qui permet la mise en réserve du système racinaire. Le climat joue un rôle clé avec justement de l'ensoleillement l'été pour développer le feuillage et de l'irrigation pour assurer sa tenue. Ensuite, nous avons des hivers assez frais qui autorisent la mise au repos des pieds d'asperge, afin qu'ils puissent donner toutes leurs capacités de production au printemps.

Vous avez fait le choix de cultiver des variétés peu connues en France.

M. M. : En France, 95 % de la production repose sur deux variétés hollandaises. La plus répandue chez les producteurs est la grolim - nous n'en cultivons pas un pied dans notre exploitation, car nous la trouvons trop forte et trop amère en saison. On retrouve aussi la vitalim, une variété précoce présente sur les marchés, qui mêle à la fois précocité et rendement. De notre côté, nous faisons uniquement de la vente directe, alors nous avons préféré sélectionner des variétés plus gustatives et savoureuses. Sur l'exploitation, nous cultivons entre 6 et 7 variétés, car nous en testons régulièrement de nouvelles. Parmi nos variétés de référence figurent notamment cumulus et darzilla.

Quelle est la spécificité de cette culture ?

M. M. : Nous plantons les asperges sous le niveau de la terre, à environ 50-60 cm de profondeur. Nous formons au-dessus une butte de terre afin d'obtenir

une longueur suffisante, puisque nous pouvons les commercialiser à partir de 22 cm. En fait, l'asperge est une tige. Plus on se rapproche de sa base, plus la texture est filandreuse ; et plus on va vers la pointe, plus elle est tendre. Le fait de cultiver sous buttes et de récolter des asperges suffisamment longues permet ainsi de garantir une belle tendreté, de la tête au talon. L'asperge verte et l'asperge blanche sont issues des mêmes variétés : ce qui les différencie, c'est simplement leur exposition à la lumière. L'asperge verte pousse et se développe à l'extérieur, tandis que l'asperge blanche grandit entièrement sous terre, à l'abri de la lumière. L'asperge verte réalise sa photosynthèse au contact de la lumière : la couleur de sa tige passe du blanc au vert. Sur le plan gustatif, l'asperge blanche est plus tendre car elle se développe dans la terre.

Comment la récolter ?

M. M. : La particularité de l'asperge, c'est qu'elle pousse sous sa butte de terre, ce qui ne permet pas de savoir si elle est prête à être récoltée. Nous devons gratter délicatement jusqu'à ses griffes afin de vérifier si les premières démarrent. D'un jour à l'autre, elle peut prendre de 5 cm à 8 cm ! Nous récoltons uniquement le matin pour préserver toute la fraîcheur et la tendreté des asperges. La cueillette se fait à la main, avec un outil appelé gouge, qui impose un geste bien spécifique. Les asperges sont très fragiles, donc la casse peut vite arriver. Une fois récoltées, elles sont ensuite déposées dans des caisses en bout de champs, puis amenées en station le plus vite possible où elles sont lavées, coupées et conditionnées selon leur calibre et différents critères de sélection. Les asperges blanches sont vendues le jour même. Il arrive que des clients viennent à midi acheter une botte d'asperges cueillies trente minutes plus tôt.

ON RETIEN

Critères de choix : brillante, bien blanche, avec un talon à la coupe franche.

Sa saison : de mi-mars à mi-mai.

Sa conservation : dans le bac à légumes du réfrigérateur, dans un torchon humide, de 4 à 5 jours.

Sa préparation : couper la base sur 2-3 cm et l'éplucher à l'aide d'un Économe en partant de la tête jusqu'au pied.

Ses bienfaits nutritionnels : pauvre en calories et riche en fibres et en vitamines B9.

Excellente pour la digestion, détoxifier l'organisme et ralentir l'absorption des graisses et du sucre.



Les asperges fraîches se dégustent entièrement ! Je les apprécie de plus en plus coupées en rondelles et snackées à la poêle avec un peu de beurre, légèrement croquantes.

