

Conjoncture

L'espoir est permis !

Après une campagne 2023 à peu près convenable, la filière asperge espère tirer son épingle du jeu cette année, malgré un calendrier peu favorable et une inflation galopante. **CLAIRE BOUC**

à la Pentecôte, qui tombe habituellement en juin et signe la fin de la période de consommation d'asperges, elle va également arriver très tôt cette année, le 19 mai !
« Nous aimerions réussir à changer cette image festive de l'asperge de Pâques, d'autant que nous pourrions continuer à produire jusqu'à juin, mais les habitudes ont la vie dure et la consommation s'essouffle à la faveur de l'arrivée des productions estivales sur les étals », confie Lucie Gemain, responsable agronomique au service légumes frais de Maisadour, qui produit chaque année 1 500 t d'asperges sur 300 ha dans le Sud-Ouest. Les producteurs espèrent que la météo permettra d'étaler les productions des différents bassins, afin que toute la marchandise n'arrive pas en même temps. Cette année, l'asperge, qui a besoin de froid, n'en a pas eu beaucoup, et les sols détrempés entre octobre et janvier ont conduit à un buttage tardif, mais cela ne permet pas de présager, à l'heure où l'on écrit ces lignes, de la production à venir, températures favorables et journées ensoleillées pouvant pousser la production.

Une verte difficile à produire

Traditionnellement consommatrice d'asperges blanches, la France ne pousse pas la culture de la verte (qui représente 20 % des ventes, import compris), par ailleurs beaucoup plus difficile à produire. Cultivée à l'air libre, elle est en effet soumise aux aléas climatiques, au vent qui la courbe et, dans le Sud-Ouest, au sable qui abîme son turion. Sans protection, elle est également vulnérable aux insectes et aux ravageurs, et doit être récoltée tous les jours. « On obtient de meilleurs rendements et donc une meilleure rentabilité en asperges blanches. On n'arrive pas à compenser le manque de rendement en vertes par son prix plus élevé, d'autant qu'elle est concurrencée par l'espagnole, vendue à un prix très bas », explique Frédéric Poupard, à la tête de Langevine, qui produit 350 tonnes d'asperges bio en Maine-et-Loire.



© Lucky Dragon

Produite en France sur 6 610 ha dans quatre principaux bassins, le Sud-Ouest (35 % des volumes), le Sud-Est, le Val-de-Loire et l'Alsace, l'asperge se maintient depuis cinq ans avec un volume d'environ 26 000 tonnes (source statistique agricole 2022), mais doit faire face à une érosion constante de sa consommation, passée de 697 g par ménage et par an en 2018 à 520 g en 2023 (source Kantar Worldpanel). « Les quantités achetées ont baissé de 10,5 % en 2023 par rapport à 2022 et de 15 % en 2022 par rapport à 2021 », déplore Astrid Étèveaux, directrice

de l'AOP Asperges de France. La faute à la baisse du pouvoir d'achat des ménages face à un produit éphémère et cher (+9 % en 2023 par rapport à 2022), dont la consommation est étroitement liée aux fêtes de Pâques, aux jours fériés et aux ponts des mois de mai et juin. Manque de chance cette année : Pâques tombe le 31 mars, très tôt dans la saison. Vont s'ensuivre quatre semaines de creux jusqu'au 1er mai, durant lesquels il va falloir réussir à pousser la consommation. Collés l'un à l'autre, le 8 mai et l'Ascension vont générer un pont de cinq jours et inciter les gens à partir en vacances, donc à ne pas consommer d'asperges ! Quant



QUAND LE GOÛT PRIME C'EST PRIMÉALE

NOUVEAU

ASPERGES DES SABLES DES LANDES IGP-LABEL ROUGE



DISPONIBLE EN 2KG ET 5 KG, ET SACHET 400G.

Du 18 mars au 20 avril, les asperges PRIMÉALE partenaires de

PETITS PLATS EN ÉQUILIBRE **TF1**

136 PASSAGES

42 MILLIONS DE CONTACTS

NOS LÉGUMES VOUS VEULENT DU BON



En bio, ce qui représente moins de 5% des asperges vendues, l'ambiance n'est pas à la fête. Les Fermes Larrère, qui commercialisaient 250 t d'asperges 100% bio en 2022, produites sur 40 ha dans les Landes et 20 ha au Portugal, ont mis fin à leur production portugaise et «déconverti» la moitié de leur production française. «Les attaques de criocères, favorisées par des printemps toujours plus doux, conjuguées à la valorisation difficile d'un produit déjà cher en conventionnel, nous ont convaincus de limiter notre production d'asperges bio», précise Patrick Larrère. De son côté, Priméale, chargée de la commercialisation des asperges de Planasa, Maïsador et Copadax, soit

4 900 t au total, n'a pu en commercialiser que 172 t en bio en 2023, sur un potentiel de 300 t. «Nous avons dû en déclasser une partie», avoue Bertrand Guivarch. Selon l'expert et consultant Christian Befve, les surfaces en bio sont en baisse de 30% cette année. «Il y a deux ou trois ans, les producteurs bio déclassaient 20 à 30% de leur production en conventionnel, ce qui restait acceptable économiquement. En 2023, certains en ont déclassé plus de 50%. Or le coût de production en bio est 30% plus cher. Ça ne passe plus!» Même constat chez Fleuron d'Anjou, qui commercialise 130 t d'asperges bio. «Depuis deux ans, le bio n'est plus trop porté par la grande distribution généraliste, si bien que l'on se retrouve par moment avec des disponibilités de produits supérieures à la demande et à devoir déclasser nos asperges bio en conventionnel. Ajoutez à cela le fait que l'asperge est un produit éphémère et festif, qui connaît des pics de production, et que, pour avoir des consommateurs à ces moments-là, il faut mettre en place des actions promotionnelles, qui ne se pratiquent pas en bio, il

devient dès lors très compliqué d'écouler la production», regrette Brahim El Hasnaoui, directeur commercial. Une conjoncture qui met les producteurs bio dans une situation difficile, d'autant qu'il n'y a pas de réelle valeur ajoutée écologique à produire de l'asperge bio, celle-ci étant l'un des rares légumes à ne pas recevoir directement de produit phytosanitaire. «Les traitements sont effectués en été, sur la végétation qui a poussé une fois la production terminée. L'asperge que l'on consomme présente donc zéro résidu de pesticides», décrit Lucie Gemain.

Une valeur sûre économiquement

Les différentes hausses de coûts, des intrants, des cartons et du transport notamment, engendrées par la Covid et la guerre en Ukraine n'ont pas pu être répercutées par les producteurs sur les prix de vente. «Or, aujourd'hui, les prix des intrants commencent à diminuer, les clients nous demandent de baisser nos prix... alors même que nous ne les avons pas augmentés! Les prix des fruits et légumes ont connu une hausse à cause des accidents climatiques qui ont pressé l'offre,

pas par la mécanique de l'inflation!» s'exclame Brahim El Hasnaoui. Les charges liées aux intrants et au paillage étant aujourd'hui stabilisées, les producteurs craignent l'augmentation du coût de la main d'œuvre, importante en asperges. Ils sont aussi concernés par l'augmentation des prix de l'énergie. Ceux qui produisent sous IGP, notamment, doivent refroidir les asperges dans les quatre heures suivant la récolte pour garantir la fraîcheur et irriguer en été. Malgré tout, la culture de l'asperge reste une valeur sûre économiquement, avec des marges constantes relativement intéressantes, qui le sont d'autant plus dans le cadre d'une production sous IGP (Asperges du Blayais ou Asperge des sables des Landes). À partir de cette année, celle-ci pourra être couplée dans les Landes à une production Label rouge. Pour autant, la tendance n'est pas au développement des surfaces. «Il y a quatre ans, les pépiniéristes fournissaient 600 ha par an. En 2023, ils n'ont fourni que 200 ha. 90% des plantations correspondent à du renouvellement, les aspergeraies devant

être arrachées tous les huit ans», souligne Christian Befve. Reste à savoir s'il y aura suffisamment de producteurs dans quelques années. «Nous sommes à la recherche de producteurs pour remplacer ceux qui partent à la retraite et maintenir nos volumes», continue Lucie Gemain. De son côté, Fleuron d'Anjou déploie un plan de développement afin d'atteindre 1 000 tonnes d'ici quatre ans. Une idée judicieuse, à en croire l'analyse de Christian Befve : «Je m'occupe, avec mes techniciens, de 30% de la production mondiale d'asperge. Au fil du temps, je me suis aperçu que, quand on dépasse 250 000 ha d'aspergeraies dans le monde, cela engendre une surproduction, et les prix baissent de 30% en bout de champ. En revanche, dès que les surfaces diminuent, les prix remontent. En 2018, l'asperge était cultivée sur 270 000 hectares. Aujourd'hui, sur 195 000 ha seulement. On va manquer d'asperge dans deux ans. Je recommande donc aux producteurs français de planter pour limiter les importations et relancer les exportations vers la Suisse et l'Allemagne. Cette dernière réduit d'ailleurs ses surfaces,

car son coût de main d'œuvre a fortement augmenté, passant de 4 à 12 € de l'heure! La France s'en sort, car, ayant toujours eu une main d'œuvre assez chère, elle a mécanisé. L'asperge française a une place!»

Une communication active

Désireuse de montrer que l'asperge n'est pas qu'un produit festif qui peut se consommer en continu de mars à juin, l'AOP Asperges de France déploie une communication active composée d'une campagne de relations presse et d'actions sur les réseaux sociaux. «L'objectif est de faire de l'asperge un incontournable du printemps, de créer un engouement autour de ce produit avec un univers gustatif et sensoriel. Nous allons en particulier proposer une série de tutoriels afin de bien expliquer les modes de préparation de l'asperge, puis des vidéos avec des recettes plus élaborées», confie Astrid Ètèvenaux. L'objectif sous-jacent étant aussi de rajeunir le profil des consommateurs de l'asperge, toujours vieillissant, 86% d'entre eux ayant 50 ans et plus (contre 55% pour le total des légumes).

DEPUIS 1962, NOUS CULTIVONS L'EXCELLENCE ET LE SAVOIR-FAIRE
• Val de Loire •

Contact : +33 (0)2 41 53 04 80 - www.fleurondanjou.fr

T. 02 38 49 33 49
contact@kultive.com
www.kultive.fr

LE VRAI SENS DU DÉVELOPPEMENT, C'EST LA PROXIMITÉ.

Le plus beau rendez-vous avec le printemps !

Cultivées en Occitanie, nos asperges vertes, blanches/violettes sont produites dans des sols lourds et riches dont elles tirent leurs qualités gustatives singulières.
Récoltées de mi-mars à fin mai, elles sont conditionnées en bottes de 500g, 1kg et en colis de 5 kg.
250 tonnes d'asperges seront disponibles cette année.