



# OUVERTURE DE LA SAISON

Avec le soutien de



# SOMMAIRE

---

- Le mot des producteurs
- Le groupement « Asperges de Wallonie » en bref
- Quelques chiffres
- Les producteurs adhérents
- Idées recettes
- Contacts



# LE MOT DES PRODUCTEURS



Depuis plusieurs années, la production d'asperges occupe une place grandissante dans le secteur maraîcher wallon.

Cette production saisonnière, très exigeante en main-d'œuvre, reste cependant peu connue dans notre région et nous voulons y remédier.

En tant que producteurs, nous sommes très fiers de notre savoir-faire et nous voulons que l'asperge cultivée en Wallonie puisse acquérir ses lettres de noblesse au même titre que d'autres productions régionales reconnues.

Par ailleurs, il est déjà possible depuis plusieurs semaines de trouver de l'asperge dans le rayon fruits et légumes des magasins. Cependant, ce n'est pas de l'asperge wallonne. Elle vient généralement de Flandre (asperge blanche) mais parfois de beaucoup plus loin pour l'asperge verte : le Pérou !

Il est donc important de conscientiser les consommateurs à la saisonnalité de ce produit. Chez nous, en Wallonie, l'asperge n'est disponible qu'à partir du mois d'avril et jusque la fin du mois de juin. Si on en retrouve à d'autres moments, ce n'est pas de l'asperge wallonne ! Un évènement tel que l'ouverture de la saison permet de mettre en lumière le début de la disponibilité de l'asperge en Wallonie.

C'est donc pour mettre en évidence ce beau produit de printemps que le groupement des producteurs a été créé en 2022. Les premières années furent positive. Les clients furent au rendez-vous et le logo a pu être mis en évidence.

Nous vous souhaitons une excellente saison de dégustation d'asperges de Wallonie !

Les producteurs



# LE GROUPEMENT “ASPERGES DE WALLONIE” EN BREF

---

A la fin de l'année 2021, un groupe d'agriculteurs-producteurs d'asperges, installés en Wallonie, ont décidé de s'associer pour faire connaître la production d'asperges et ainsi stimuler la demande.

A la création du groupement début 2022, 16 producteurs ont répondu présent. Ils se sont engagés à respecter un cahier des charges, portant sur plusieurs points :

- Qualité visuelle du produit ;
- Identification (étiquette et logo commun) ;
- Zone de production (parcelles localisées en Wallonie) ;
- Différentes exigences relatives à la production ;
- Commercialisation selon la charte Prix Juste.



Depuis 2023, le groupement est composé de 19 producteurs.

Chaque année, une Ouverture de la saison est organisée chez l'un des producteurs, dans le but de mettre en avant l'arrivée de l'asperge de Wallonie sur les étals.

## QUELQUES CHIFFRES

---

En Wallonie, la superficie totale couverte par la culture d'asperges est estimée à **100 ha**, selon le CIM qui encadre les producteurs et réalise notamment des achats groupés de griffes d'asperges.

En ce qui concerne spécifiquement les producteurs d'asperges adhérant au Centre Pilote CIM, soit environ **50 producteurs**, la surface cultivée est de **75 ha**.

La superficie moyenne en asperge chez ces producteurs est de 75 ares mais plus de la moitié des producteurs cultivent sur une superficie inférieure à 50 ares. A l'opposé, le plus grand producteur cultive l'asperge verte sur 25 ha.

Les producteurs d'asperges sont présents dans toutes les provinces wallonnes. Les 19 producteurs adhérents au groupement représentent **environ 35 ha**, soit un tiers de la production wallonne.

L'écoulement de la production se fait encore principalement via la vente directe à la ferme. Cependant, vu l'augmentation des surfaces de production et le désir de toucher un public plus large, les producteurs commencent également à créer des partenariats avec les grossistes et les GMS (Grande et Moyenne Surfaces) désireux de s'approvisionner en produits locaux.

A ce jour, un tiers des producteurs de la Région Wallonne suivis par le CIM se sont engagés dans le projet « Asperges de Wallonie ». L'objectif est évidemment d'en rallier d'autres, afin de créer une dynamique vertueuse qui mettra en avant cette production locale.



Source : Centre Interprofessionnel Maraîcher (CIM)



# LES PRODUCTEURS ADHÉRENTS



## Province du Brabant Wallon

### La Terre d'ici (7)

La Terre d'Ici - Ferme Noël est située à Thorembois Saint-Trond en Brabant Wallon, c'est une petite exploitation familiale de cultivateurs depuis 5 générations. Les productions sont en grandes cultures et depuis quelques années en légumes pour le marché du frais. Les asperges vertes sont écoulées en direct mais aussi dans les petites et moyennes surfaces ainsi que chez les restaurateurs.



#### Rudi, Pol-Henri et Pierre-Antoine NOEL

Rue longue Vallée, 9 - 1360 Thorembois Saint-Trond



La Terre d'Ici



## La Ferme de Gentissart (11)

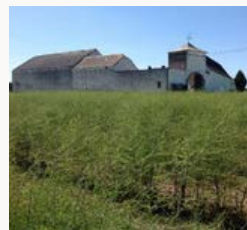
A la ferme de Gentissart, nous produisons des asperges des 3 couleurs. Nous mettons un point d'honneur à la qualité et à la fraîcheur de celles-ci ! Nous cueillons en général du début avril à début juin. La vente directe aux consommateurs est d'application. Nous livrons également des restaurants dans la région, des épiceries et d'autres collègues maraîchers.

**Bernard DECONINCK**

Rue de Gentissart, 15 – 1495 Marbais



Ferme de Gentissart



## La Fraïse du Piroy (15)

« Produire puis offrir un produit du terroir et de qualité », voilà le défi que s'est lancé la famille Charlier de Chastre !

La Fraïse du Piroy est née en 2014. C'est une petite activité complémentaire. Son objectif premier était d'enseigner l'amour de la terre à nos enfants en partageant la plantation des fraisiers, leur entretien mais surtout la récolte, moment riche en émotions et en gourmandises.

Depuis 2018, nous avons développé la production de l'asperge verte. Nous avons approvoisé la culture de ce produit sain et savoureux.

Mon plus grand plaisir est le retour de nos clients qui attendent avec impatience chaque année la récolte et savourent ce légume qui gagne à être encore plus connu.

**Pierre-Yves CHARLIER**

Rue du Piroy, 26 – 1450 Chastre



La Fraïse du Piroy



## Province du Hainaut

## Les Jardins du Bois d'Arnelle (2)

Depuis 2019, Bernard Patte cultive principalement fraises, asperges, melons charentais, patates douces, tomates anciennes, framboises, myrtilles, rhubarbes... sur 11 ha. Ces produits sont principalement dédiés à la vente directe aux consommateurs et accessibles via notre chalet et notre distributeur, ouverts en saison. Nous cultivons également des choux et des courges, essentiellement vendus pour les grandes surfaces.

Nous livrons aussi d'autres maraîchers, des supermarchés ainsi que les coopératives circuits courts « Epicoeur » implantée à quelques rues de nos cultures et « Paysans-Artisans » bien connu dans la région namuroise.

**Bernard PATTE**

Chaussée de Bruxelles, 492 - 6210, Frasnes-lez-Gosselies



Les Jardins du Bois d'Arnelle





## Ramène ta fraise (5)

Ramène ta fraise a été créée en 2016 lorsque nous, Thomas et Mathieu, deux frères agriculteurs, ont repris la ferme familiale. La ferme comprend une partie en grandes cultures avec notamment des légumes, des pommes de terre, des chicorées, ... et une partie en maraîchage pour laquelle nous cultivons des fraises, des asperges vertes et des courges. Les premières asperges ont été plantées en 2019. Depuis, nous en avons ajouté afin de répondre à la demande croissante. Lorsque l'idée de créer un groupement de producteurs d'asperges a germé, c'est tout naturellement que nous avons rejoint le mouvement car il s'agit pour nous d'un gage de qualité en termes de travail et de produit.



### Thomas et Matthieu VERCRUYSSÉ

Rue du Calvaire (N56) - 7870 Lens



Ramène ta fraise Lens



## La Ferme des Grands Prés (9)

Nos activités dans notre ferme s'organisent autour de 4 grands axes :

- Grandes cultures : froment, betteraves, pommes de terre ;
- Fraises et asperges : cultivées en culture raisonnée et destinées à la vente directe à la ferme ;
- Légumes biologiques : destinés au marché du frais et vendus à des grossistes ;
- Courges : vendues aux grandes surfaces.



### Jean-Yves VANCOMPERNOLLE

Rue Neuve, 46 - 6238 Luttre



Ferme des Grands Prés



## Les Jardins de Myrtille (10)

Au décès du grand-père de son mari, Marie Myrtille a repris une partie de l'exploitation qu'elle diversifia en se lançant dans le maraîchage. C'est tout naturellement que la ferme prit le nom des Jardins de Myrtille. Avec l'installation de serres et le forage d'un puits, Myrtille vous propose de nombreux fruits et légumes au fil des saisons. Vous y trouverez bien sûr des asperges, mais aussi des tomates, aubergines, poivrons et piments, myrtilles, groseilles, cassis, fraises, haricots, pois, patates douces, persil, bette, courges, etc. Ses fruits et légumes sont appréciés pour leur goût et leur fraîcheur. Vous pourrez les acheter au magasin.



### Marie JANSSENS

Rue Vandervelde, 12 - 6141 Forchies-la-Marche



Les Jardins de Myrtille





### Ferme du bois Delville (13)

Je travaille dans une exploitation mixte culture-élevage, en bio depuis 2006, sur une superficie d'une cinquantaine d'hectares. En élevage, j'ai un troupeau de 80 bovins allaitant et deux poulaillers mobiles de 225 poules pondeuses. Je cultive environ 25 ha de céréales et bien sûr, 1,5 ha d'asperges vertes !

**Jean-Luc LECLERCQ**

Rue des Mulets 43 - 6111 Landelies



### La Ferme du Joli Bois (14)

Nous sommes producteurs de fruits et légumes depuis 2012. Nos principales productions sont les fraises, asperges, tomates et chicons de pleine terre. Nous produisons à ce jour une multitude de légumes. Dans notre magasin à la ferme, nous proposons des produits locaux et artisanaux.

**Pauline et François HALON**

Chemin du Laid-Trô, 72 - 7090 Hennuyères



La Ferme du Joli Bois



## Province de Liège

### Ferme Schiepers (12)

La Ferme Schiepers cultive les grandes cultures en bio depuis 15 ans. L'activité de maraîchage diversifié a débuté à l'arrivée d'Hélène à la ferme en 2014.

Des asperges sont cultivées sur 1 ha. Nous produisons aussi des œufs en poulaillers mobiles et nous réalisons les moutures des céréales à la ferme.

**Hélène SCHIEPERS**

Rue Reine Astrid, 12 - 4520 Antheit



Ferme Schiepers



## La Ferme de Wichampré (18)

A La Ferme de Wichampré, Bernard Vandenberg cultive avec passion des asperges vertes et blanches mais aussi des fraises et des cerises.

Le goût, la qualité et la fraîcheur sont ses priorités. Ayant à cœur de fournir des produits sains, il s'est tourné vers une agriculture douce, raisonnée pour le respect de la terre. Les produits sont vendus dans le chalet de la Ferme mais aussi dans différents magasins locaux. Faire partie du groupement de producteurs d'asperges de Wallonie est une évidence car le respect du terroir est important pour lui.



### Bernard VANDEBERG

Rue Wichampré, 9 - 4608 Aubin-Neufchâteau



La Ferme de Wichampré

## La Ferme de Jaco (19)

Exploitation agricole située à Geer, en Hesbaye Liégeoise, dont 20% en agriculture bio.

Les productions sont les grandes cultures, les légumes pour l'industrie et les légumes pour le marché du frais, avec notamment la production d'asperges.

### Jacques DEWULF

Chemin du Laid-Trô, 72 - 7090 Hennuyères



## Province du Luxembourg

## BioGailly (17)

BioGailly vous propose une large sélection de légumes bio de saison, cultivés au cœur de l'Ardenne belge, à Paliseul, depuis 2014. Le chef de culture, Florent Gailly, et son équipe vous font découvrir au fil des saisons de nouvelles variétés savoureuses au sein du magasin situé au lieu-dit du Guimpoux. BioGailly propose également des services destinés aux professionnels, grossistes et semi-gros.

### Florent GAILLY

Chemin de Guimpoux, 5 - 6850 Paliseul



BioGailly – Légumes du Guimpoux



## Province de Namur

### La Ferme d'Enée (1)

Exploitation familiale diversifiée dans les productions de grandes cultures (céréales, betteraves, chicorées, légumes, etc) et spécialisée dans la production et la vente directe de pommes de terre, fraises et asperges.

**Charles DEWULF et Henri DUBOIS**

Chaussée de Tirlémont, 45 - 5030 Gembloux



La Ferme d'Enée

### Au coin du jardin (3)

Au coin du jardin, sans doute le petit poucet parmi les producteurs, propose une production familiale de légumes exclusivement de saison depuis 2016.

Les premières griffes d'asperges ont été plantées au printemps 2017.

Nous cultivons aussi un grand nombre de légumes différents sur petite surface. De la courge aux poireaux en passant par la tomate et la carotte, les salades diverses et autres légumes, sans compter quelques spécialités qui viennent aussi garnir l'étal au gré des saisons.

Toute notre production est vendue exclusivement sur l'étal au coin du champ en vente directe.

**Régis LUYCKX**

Route de la Hesbaye 267/269 - 5310 Tavieres



Au Coin du Jardin

### La Ferme du Chant d'Oiseaux (4)

La « Ferme du Chant d'oiseaux » est connue pour l'accueil des enfants en classes de dépaysement en tant que ferme pédagogique. C'est aussi une exploitation agricole qui, depuis l'arrivée des fils, est orientée en cultures bio.

En plus de la transformation de pommes en jus, différentes nouvelles diversifications ont également été mises en place comme la production de quinoa, de lentilles, d'asperges et de melons.

C'est en 2011 que Maxime a planté ses premières asperges. Actuellement, la production se limite aux asperges vertes à destination des restaurants, des coopératives, des magasins de produits locaux ainsi que dans notre point de vente en libre-service à la ferme où l'on trouve également notre jus de pommes.

**Maxime FLAMAND**

Rue du petit pont, 520 - 5300 Landenne



La Ferme du Chant d'Oiseaux



## La Ferme de la Couture (6)

Production d'asperges blanches et vertes, fraises, pommes de terre, tomates, petits fruits, chicons. Magasin à la ferme.

### **Stéphane VAN WYNSBERGHE**

Rue Du Pont-Du-Sansoir, 44/A - 5620 Florennes



Ferme de la Couture



## Les Jardins de Mimie (8)

Pauline et Grégoire ont réalisé leur rêve il y a presque 3 ans, lorsqu'ils sont devenus les propriétaires de leur ferme. Aujourd'hui, Grégoire est agriculteur à temps plein dans le secteur porcin et dans le maraîchage. Les cinq produits principaux qu'il a décidé de développer sont l'asperge, la fraise, le melon, la tomate et le chicon pleine terre mais il cultive également de nombreux autres légumes sur une surface totale de 5 hectares.

Ils écoulent leur production dans leur magasin à la ferme mais également dans des magasins et restaurants des régions de Dinant, Ciney et Namur. Les Jardins de Mimie, c'est la production de fruits et légumes de saison, issus d'une agriculture raisonnée et familiale !

### **Pauline et Grégoire BAERT**

Bry, 2 - 5561 Celles



Les jardins de Mimie



## Agrabio (16)

Le Domaine de La Falize est un domaine agricole et viticole au cœur de la région Namuroise qui pratique une agriculture biologique et biodynamique depuis de nombreuses années.

Son objectif est de produire des aliments d'excellence avec le plus grand respect de la nature. Tous les fruits et légumes de La Falize sont cultivés sur le Domaine et livrés en direct en circuit court.

Afin de garantir la meilleure qualité possible, tous nos produits sont récoltés et livrés le jour même.

L'approche d'excellence est soutenue par une petite équipe pour qui la découverte du goût authentique est primordiale.

### **Pierre-Yves CHARLIER**

La Falize, 1 - 5080 La Bruyère



# IDÉE RECETTE AUX ASPERGES BLANCHES

---

## ASPERGES BLANCHES SAUCE GRIBICHE

4 pers. - 30 min.



### Ingrédients:

1 botte d'asperges blanches  
Huile de noisette  
3 œufs  
1c. à c. de moutarde  
Huile d'arachide  
20 g de câpres  
20 g de cornichons  
1 échalote, ciboulette  
10 cl de crème fouettée  
1 c. à s. de vinaigre de Barolo  
Sel, piment d'Espelette, gros sel

### Préparation:

- Éplucher délicatement les asperges avec un économètre en partant de la tête vers le talon. Couper les extrémités des queues.
- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plonger les asperges et maintenir une petite ébullition. Selon la taille des asperges, prévoir environ 10 minutes ; vérifier la cuisson en piquant le talon avec la pointe d'un couteau.
- Sortir les asperges et les plonger aussitôt dans un récipient d'eau fraîche pour stopper la cuisson .
- Préparer la sauce gribiche : cuire les œufs durs (10/12minutes), écaler, séparer les blancs des jaunes, émincer l'échalote, couper câpres et cornichons en petits morceaux, et ciseler la ciboulette, hacher les blancs d'œufs durs, passer 2 jaunes d'œufs durs au tamis, mettre dans un bol avec la cuillerée de moutarde et une pincée de sel, verser lentement un fin filet d'huile et monter comme une mayonnaise, ajouter câpres, cornichons, échalote, et blancs d'œufs émincés à la mayonnaise, incorporer un filet de vinaigre, ajouter la ciboulette et délicatement la crème fouettée, incorporer une pointe de piment d'Espelette.
- Égoutter les asperges sur un papier absorbant et les lustre au pinceau avec une huile de noisette (ou de noix).
- Dresser 3 ou 4 belles asperges dans les assiettes. Déposer 2 bonnes cuillerées de sauce gribiche et parsemer le dernier jaune d'œuf dur râpé. Ajouter une pincée de fleur de sel et une pointe de piment d'Espelette.

# IDÉE RECETTE AUX ASPERGES VERTES

---

## FRITTATA AUX ASPERGES VERTES

4 pers. - 55 min.

### Ingrédients:

350 g d'asperges vertes  
2 œufs entiers  
2 jaunes d'œufs  
1 échalote  
400 ml de crème fraîche épaisse  
2 c. à s. de farine  
1/2 bouquet de ciboulette  
30 g de beurre  
Poivre et sel



### Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Rincer les asperges vertes, retirer le bout fibreux et les tailler en quatre.
- Laver, sécher et ciseler la ciboulette. Peler et hacher l'ail et l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire suer l'ail et l'échalote hachés pendant 3 minutes.
- Ajouter les morceaux d'asperges puis saler et poivrer. Faire cuire pendant 5 minutes.
- Saupoudrer de ciboulette ciselée et mélanger.
- Dans un saladier, battre les œufs entiers et les jaunes d'œufs avec la crème et la farine. Saler et poivrer.
- Incorporer le mélange aux légumes, bien mélanger.
- Verser le tout dans un moule allant au four et enfourner pendant 30 minutes.
- Servir tiède accompagné d'une salade verte assaisonnée.

Découvrez les  
recettes de  
l'IFEL-W  
[www.ifel-w.be](http://www.ifel-w.be)



# CONTACTS

---

## **IFEL-W – Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie**

Coordinateur : Jacinto PALMA DIAS – [jpalmadias@ifel-w.be](mailto:jpalmadias@ifel-w.be)

## **CIM - Centre Interprofessionnel Maraîcher**

Directrice : Claire OLIVIER – [claire.olivier@legumeswallons.be](mailto:claire.olivier@legumeswallons.be)

## **SOCOPRO - Collège des Producteurs**

Prix Juste : Claire FASTRE – [claire.fastre@collegedesproducteurs.be](mailto:claire.fastre@collegedesproducteurs.be)

## **FWH – Fédération Wallonne horticole**

Secrétaire générale : Claude VANHEMELEN – [fwh@fwa.be](mailto:fwh@fwa.be)

## **APAQ-W – Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité**

Horticulture comestible : Anne-Sophie LOIS – [a.s.lois@apaqw.be](mailto:a.s.lois@apaqw.be)



Retrouvez-nous sur Facebook Asperges de Wallonie et visitez  
notre page web [www.aspergesdewallonie.be](http://www.aspergesdewallonie.be)

