



OUVERTURE DE LA SAISON 2026

Avec le soutien de



SOMMAIRE

- Le mot des producteurs
- Le groupement « Asperges de Wallonie » en bref
- Quelques chiffres
- Le Prix Juste
- Table de Terroir
- Où trouver vos asperges de Wallonie?
- 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 reste cependant peu connue dans notre région et nous voulons y remédier. Des asperges vertes simplement grillées au barbecue à la soupe d'asperges blanches en passant par un carpaccio d'asperges violettes, il existe de nombreuses recettes, plus ou moins élaborées, pour ravir tous les palais!

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.

Nous souhaitons également conscientiser les consommateurs sur l'aspect saisonnier de ce produit. En effet, l'asperge (blanche, verte et violette) se cultive d'avril à juin dans notre région où elle est dépendante du climat printanier. Soyez vigilant, les asperges que l'on trouve en rayons peuvent venir de très loin, notamment pour l'asperge verte, à savoir le Pérou ou le Mexique ! Un évènement tel que l'ouverture de la saison permet donc de mettre en lumière le début de la disponibilité de l'asperge en Wallonie.

C'est donc pour mettre en évidence ce beau produit que le groupement des producteurs "Asperges de Wallonie" a été créé en 2022. Nous sommes aujourd'hui 22 producteurs à commercialiser sous cette bannière commune et à échanger régulièrement sur nos techniques de production.

N'hésitez pas à demander les "Asperges de Wallonie" chez votre maraîcher ou dans votre magasin préféré. Elles sont votre garantie d'acheter des produits de chez nous, cultivés avec passion et dans un respect mutuel du producteur et du consommateur.

En espérant que vous serez prêts à nous suivre dans cette belle aventure!

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 de 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 du Prix Juste producteur.



Aujourd'hui, le groupement est composé de 22 producteurs.

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

Alors : 3, 2, 1 ... et c'est parti pour la saison 2026!



QUELQUES CHIFFRES

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

Les **nouvelles plantations** qui seront réalisées en 2026 totalisent une surface de 6 ha supplémentaires - soit une augmentation d'environ 5% par an ; les nouvelles griffes d'asperges sont actuellement en cours de plantation un peu partout en Wallonie.

La superficie moyenne en asperge chez les producteurs wallons 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 30 ha.

Les producteurs d'asperges sont présents dans toutes les provinces wallonnes. Les 22 producteurs adhérents au groupement représentent **environ 37 ha**, soit un tiers de la production wallonne, dont 85% de vertes et 15% de blanches.

L'écoulement de la production se fait principalement par vente directe à la ferme. Cependant, avec le désir de toucher un public plus large, les producteurs commencent également à créer des partenariats avec les grossistes, les distributeurs et les restaurateurs 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. En 2026, trois nouveaux producteurs ont rejoint le groupement ; bienvenue à eux!



PRIX JUSTE PRODUCTEUR

Le logo *Prix Juste Producteur* figure sur l'étiquette commune du groupement, attestant de l'intégration du label dans le cahier des charges et de l'engagement des producteurs dans une démarche de prix équitable.

Initié par le Collège des Producteurs, le label *Prix Juste Producteur* garantit au consommateur que le prix de vente couvre les coûts de production et assure un **revenu** décent au producteur.

En asperge, la main d'œuvre représente **entre 65% et 80%** du coût de production.

Le label vise à rééquilibrer les relations au sein de la chaîne alimentaire, en favorisant plus de **transparence** et de **durabilité**.



En choisissant des produits labellisés Prix Juste Producteur, les consommateurs soutiennent directement les producteurs locaux et contribuent à un modèle agricole plus juste.



Pour rappel, le label “Table de Terroir” mis en place par l’Agence wallonne pour la Promotion d’une Agriculture de Qualité (Apaq-W) récompense les restaurants qui s’engagent à intégrer de manière significative les produits locaux, de saison et issus de circuits courts dans leur carte, soutenant ainsi les producteurs locaux et l’agriculture.

Il est un gage de confiance et d’authenticité pour les consommateurs.

Le réseau Table de Terroir, ambassadeur de la gastronomie locale, compte à ce jour 106 tables réparties à travers toute la Wallonie, dont 2 adresses étoilées. Ces établissements, vont de la bistronomie de charme à la haute gastronomie.



Comme le rappelle Philippe Mattart, Directeur général de l’Apaq-W, “*le réseau représente une opportunité économique pour des agriculteurs, producteurs et restaurateurs, pour créer de la valeur ajoutée. Le label Table de Terroir s’est en effet imposé comme un symbole de qualité et d’authenticité dans la gastronomie wallonne*”. Pour rappel, ce réseau a été créé pour promouvoir les produits locaux et soutenir les restaurateurs mais aussi pour répondre aux attentes des consommateurs, toujours plus soucieux de la provenance et de la qualité des produits.



ASPERGES de WALLONIE

... met de l'huile dans les rouages



ILLUSTRATION : JUDITH DU FAUX : (CC) BY - NC - SA

LES PRODUCTEURS ADHÉRENTS



Carte des 22 producteurs affiliés au groupement - disponible sur le site de l'IFEL-W

Province du Brabant Wallon

La Terre d'Ici

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



Ferme de Bérines

Depuis 2013, Armand et son fils Julien Tans unissent leur savoir-faire pour produire des légumes de saison à petite échelle, avec la volonté de préserver une exploitation agricole à taille humaine. Agriculteurs de père en fils, ils font revivre avec passion la ferme familiale exploitée par leurs aïeuls depuis 1958.

Leur culture est menée de manière raisonnée, saine et artisanale, en privilégiant les produits frais, locaux et de saison. La ferme est notamment réputée pour ses fraises et ses asperges, mais propose également une large gamme de légumes de saison, ainsi que des produits transformés à la ferme comme des potages, sauces, confitures et autres préparations artisanales.

La majorité de notre production est vendue directement à la ferme, afin de privilégier le circuit court, le contact avec les clients et la fraîcheur des produits. Les produits sont disponibles au magasin à la ferme, via le distributeur automatique, en coopératives locales partenaires, mais aussi en livraison à domicile de paniers ou de commandes passées via le site internet (zone de livraison limitée à Villers-la-Ville).

Armand & Julien TANS

Chemin de la Bruyère du Coq, 2 - 1495 Sart-Dames-Avelines



Ferme de bérines - légumes de saison



Les Jardins du Bois d'Arnelle

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



La Ferme de Gentissart

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



Province du Hainaut

Ramène ta fraise

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 VERCRUYSE

Rue du Calvaire (N56) - 7870 Lens



Ramène ta fraise Lens



La Ferme des Grands Prés

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

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 JANSENS

Rue Vandervelde, 12 - 6141 Forchies-la-Marche



Les Jardins de Myrtille



Ferme du bois Delville

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

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

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

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



Socebli

La Ferme Cartuyvels, exploitée sous le nom de Socebli, est une ferme familiale située en Hesbaye, à Les Waleffes, transmise depuis quatre générations.

En 2026, Jean Cartuyvels 22 ans rejoint l'exploitation avec la volonté de pérenniser et développer l'activité. Il y produit des asperges vertes et des œufs biologiques, en privilégiant une agriculture locale et de qualité.

Il travaille en collaboration avec son père, toujours actif sur la ferme, qui poursuit les grandes cultures ainsi que des activités de terrassement.

Jean CARTUYVELS

Rue du Bec, 10 - 4317 Faimes

<http://www.cartdesign.be/>



La Ferme de Jaco

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 Hennyères](#)



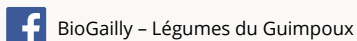
Province de Luxembourg

Biogailly

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



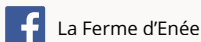
Province de Namur

La Ferme d'Enée

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 Tirlemont, 45 - 5030 Gembloux



Au coin du jardin

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

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

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

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

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



La ferme du Château de Beez

C'est en 1982 que Marc Mauroy reprend la ferme de ses parents.

La ferme, basée essentiellement sur l'engraissement de taurillons, se diversifie d'abord avec la fraise dans les années 90 puis avec l'asperge, il y a une petite dizaine d'années.

Marc à aujourd'hui 71 ans et a été rejoint par Aline pour l'aider dans ses tâches. Aline a appris la dureté et les contraintes du métier mais surtout la passion !

La ferme propose ses produits (asperges, fraises, œufs, Beezillant de la Meuse, pommes-de-terre, glaces) en ventre directe mais également dans plusieurs grandes surfaces de la région.

Aline et Marc Mauroy

Rue de la ferme, 1 - 5000 Beez



La ferme du Château de Beez



La Ferme de Goyet

Créée en 2012 par Anne et rejointe par son mari Amaury en 2018, la Ferme de Goyet est une ferme maraîchère BIO de 4 ha située à Jemeppe-sur-Sambre.

Les principales activités de l'exploitation sont d'une part la production de légumes biologiques et d'autre part la vente en magasin de ceux-ci ainsi que d'une large gamme de produits du terroir et/ou bio.

Les spécialités de la ferme sont bien entendu les asperges vertes mais également les tomates, les melons, les chicons et pleins d'autres bons légumes.

Anne et Amaury

Rue des Peupliers, 8 - 5190 Jemeppe-sur-Sambre



La ferme de Goyet





Truite façon gravlax au ketchup de betterave et sa salade fraises-asperges



Ingrédients

4 filets de truite désarêtés
Sel, sucre (marinade)
200 g de betteraves cuites
200 g de sucre
200 g de sel
10 baies de genièvre
1 c. à c. de sel, de sucre, de Jus de citron
1 ravier de fraises
1 botte d'asperges blanches
3 c. à s. d'huile
3 c. à s. de vinaigre
1 c. à c. de moutarde
Sel, poivre
Quelques feuilles de basilic

Retrouvez toutes nos recettes :



 4 personnes  30 minutes

Préparation

Faites mariner une nuit quatre filets de truite désarêtés dans un mélange (60 g par kg de truite) de sel (70 %) et de sucre (30 %).

Préparez un ketchup de betterave en mixant les betteraves, le sel, le sucre et les baies de genièvre.

Dessaler la truite en la trempant 20 à 25 min dans l'eau froide. Séchez. Badigeonnez de ketchup. Laissez reposer 2 à 3 h au frais (elle va se teindre en rouge fluo).

Rincez. Découpez en tranches à disposer sur la salade. Cuisez les asperges blanches 10 min dans une eau frémissante avec 1 c. à c. de sel, de sucre et de jus de citron (al dente). Refroidissez-les dans l'eau glacée. Découpez-les en paysanne. Coupez en quatre les fraises. Mélangez les fraises et les asperges.

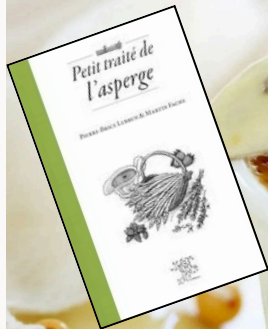
Préparez une vinaigrette avec des feuilles de basilic. Nappez les fraises et les asperges. Disposez les morceaux de truite.

Recette issue du Petit traité de l'asperge de Pierre-Brice Lebrun et Martin Fache, éditions Le Sureau.





Crème brûlée aux asperges blanches et à la reine-des-prés



 2 personnes  15 minutes

Ingrédients

1 botte d'asperges blanches
1 sommité fleurie fraîche
ou 1 c. à c. de fleurs de reine-des-prés séchées
30 cl de crème fraîche
3 jaunes d'oeuf
50 g de sucre
80 g de sucre roux

Retrouvez toutes nos recettes :



Préparation

Pelez les asperges. Les cuire à la vapeur, les mixer et les passer au tamis.

Portez la crème à ébullition avec la reine-des-prés.

Retirez du feu, laissez infuser 5 min puis filtrez.

Mélangez les jaunes d'oeuf avec le sucre, ajoutez la purée d'asperges et la crème sans faire mousser.

Versez dans les moules à crème brûlée et cuire 50 min au bain-marie dans un four à 140 °C.

Laissez refroidir les crèmes 2 h au réfrigérateur.

Servez en saupoudrant d'une fine couche de sucre roux et caramélisez au chalumeau ou à la salamandre.

Recette issue du Petit traité de l'asperge de Pierre-Brice Lebrun et Martin Fache, éditions Le Sureau.



CONTACTS

CIM - Centre Interprofessionnel Maraîcher

Directrice : Claire OLIVIER – claire.olivier@legumeswallons.be

SOCOPRO - Collège des Producteurs

Prix Juste : Nicolas ANCION – nicolas.ancion@collegedesproducteurs.be
Horticulture comestible : Mathilde ECK- mathilde.eck@collegedesproducteurs.be

FWH – Fédération Wallonne horticole

Secrétaire générale : Claude VANHEMELEN – fwh@fwa.be

AAPAQ-W – Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Service Presse : Vanessa PONCELET - v.poncelet@apaqw.be
Horticulture comestible : Anne-Sophie LOIS – a.s.lois@apaqw.be



Retrouvez-nous sur Facebook Asperges de Wallonie et
visitez notre page web www.aspergesdewallonie.be

