



Ouverture de la saison 2023

Avec le soutien du Centre Interprofessionnel Maraîcher et de l'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie





Les nouvelles étiquettes 2023

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. La première année fut positive. Les clients furent au rendez-vous et le logo a pu être mis en évidence.

Pour cette deuxième année, le groupement s'agrandit et accueille 3 nouveaux producteurs qui se sont engagés dans la démarche.

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.

En 2023, le groupement a accueilli 3 nouveaux membres.

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 **90 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 **70 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 30 ha**, soit un tiers de la production wallonne.

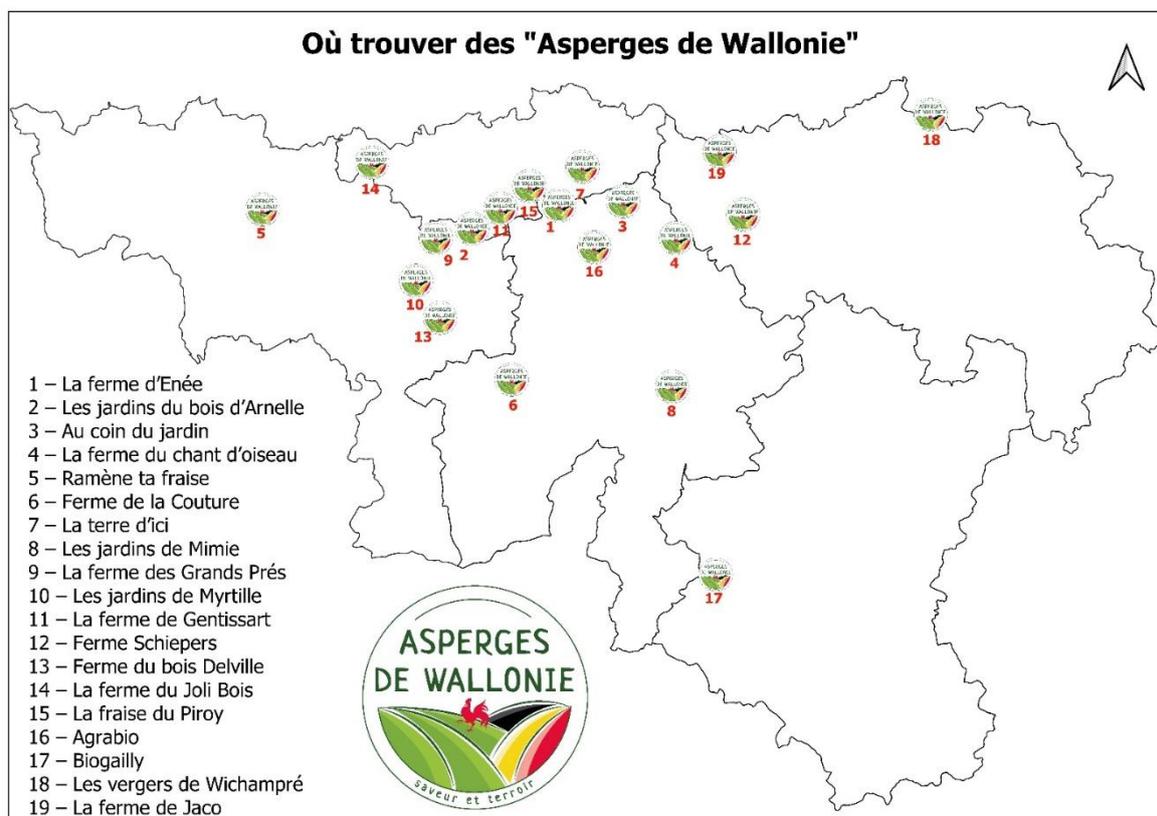
L'écoulement de la production se fait encore principalement via la vente directe à la ferme. Cependant, vu l'augmentation des surfaces de production et le désir de toucher un public plus large, les producteurs commencent également à créer des partenariats avec les grossistes et les GMS (Grande et Moyenne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



Province du Brabant Wallon

La Terre d'Ici (7)



Rudy, Pol-Henri et Pierre-Antoine NOEL – Thorembais-St-Trond

Petite exploitation familiale de cultivateurs depuis 5 générations à Thorembais-Saint-Trond.



La Ferme de Gentissart (11)



Bernard DECONINCK – Marbais

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.



La Fraise du Piroy (15)

Pierre-Yves CHARLIER – Chastre



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

La Fraise 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 apprivoisé 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.

Province du Hainaut

Les Jardins du Bois d'Arnelle (2)

Bernard PATTE – Frasnes-lez-Gosselies



Les jardins du Bois d'Arnelle ont vu le jour en 2019. Bernard Patte, le producteur de notre exploitation de 11 hectares, cultive principalement fraises, asperges, melons charentais, patates douces, tomates anciennes, framboises, myrtilles, rhubarbes... 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 également 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.

Les jardins du Bois d'Arnelle font partie des groupements de producteurs « Asperges de Wallonie » et « Fraises de Wallonie ».

Ramène ta fraise (5)

Thomas et Matthieu VERCRUYSSÉ - Lens



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.



Ramène ta fraise Lens

La Ferme des Grands Prés (9)

Jean-Yves VANCOMPENOLLE – Liberchies



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.



Ferme des Grands Prés

Les Jardins de Myrtille (10)

Marie JANSSENS – Forchies-la-Marche



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, située à Forchies-la-Marche, 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 fur et à mesure 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.



Les jardins de Myrtille

Ferme du Bois Delville (13)

Jean-Luc LECLERCQ – Landelies



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 !

La Ferme du Joli Bois (14)



Pauline et François HALON – Hennuyères

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.



La Ferme du Joli Bois

Province de Liège

Ferme Schiepers (12)



· FERME ·
SCHIEPERS
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Hélène SCHIEPERS – Antheit

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.



Ferme Schiepers

La Ferme de Wichampré (18)

Bernard VANDEBERG – Dalhem

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.



La Ferme de Wichampré



LA FERME DE WICHAMPRÉ

Asperges, fraises, cerises,...

La Ferme de Jaco (19)



Jacques DEWULF – Geer

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.

Province du Luxembourg

BioGailly (17)



Florent GAILLY – Paliseul

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.



BioGailly – Légumes du Guimpoux

Province de Namur

La Ferme d'Enée (1)



Charles DEWULF et Henri DUBOIS - Gembloux

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



La Ferme d'Enée

Au coin du Jardin (3)

Régis LUYCKX – Longchamps (Eghezée)



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.



Au coin du jardin

La Ferme du Chant d'Oiseau (4)

Maxime FLAMAND – Landenne (Andenne)



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.



La ferme du chant d'oiseaux

Ferme de la Couture (6)

Stéphane VAN WYNSBERGHE – Saint-Aubin (Florennes)

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



Ferme de la Couture

Les Jardins de Mimie (8)

Pauline et Grégoire BAERT – Houyet



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 !



Les Jardins de Mimie

Agrabio (16)



Pierre-Yves CHARLIER – Rhisnes

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.

IDÉES RECETTES

Velouté d'asperges vertes



Ingrédients :

- 900 gr d'asperges vertes
- 450 gr de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1,5 l d'eau
- Poivre et sel

25 cl de crème fraîche épaisse

Coupez le bas des asperges (partie blanche).

Epluchez les oignons et émincez-les grossièrement.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Portez l'eau à ébullition avec les cubes de bouillon, puis plongez-y les asperges, les pommes de terre et les oignons.

Laissez cuire à feux doux.

Une fois la cuisson terminée, mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement (sel/poivre).

Ajoutez la crème fraîche.

Gratin d'asperges blanches



Ingrédients :

- 1 kg d'asperges blanches
- 25 cl de crème fraîche
- 250 gr de Beaufort ou Cantal
- 20 gr de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

Retirez la base fibreuse des asperges, pelez, rincez et égouttez-les.

Plongez les asperges dans un grand faitout d'eau salée, portez à ébullition et laissez-les cuire 30 minutes.

Faites chauffer la crème sur feu doux. Assaisonnez de noix de muscade, de sel et de poivre. Réservez.

Préchauffez le four th.7/8 (230°C).

Alignez les asperges soigneusement égouttées dans un plat à gratin beurré. Nappez de crème chaude et parsemez de lamelles de fromage.

Enfournez 20 minutes

Dès que le gratin est bien doré, servez chaud dans le plat de cuisson.

CONTACTS

IFEL-W – Interprofession ‘Fruits et Légumes de Wallonie’

Coordinateur : Jacinto PALMA DIAS – jpalmadias@ifel-w.be

CIM – Centre Interprofessionnel Maraîcher

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

FWH – Fédération Wallonne Horticole

Secrétaire générale : Claude VANHEMELEN – fwh@fwa.be

SOCOPRO – Collège des Producteurs

Prix Juste : Claire FASTRE – claire.fastre@collegedesproducteurs.be

APAQ-W – Agence Wallonne pour la Promotion d’une Agriculture de Qualité

Horticulture comestible : Anne-Sophie LOIS – a.s.lois@apaqw.be



