Un Label Rouge pour les asperges (n° LA 07/23)

Des asperges de qualité supérieure viennent d'être reconnues en Label Rouge suite à la publication de leur arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 1er mars 2024. Ce dernier garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard.

Une production exigeante pour un produit de qualité

Les asperges Label Rouge, blanches, de catégorie Extra (avec un diamètre compris entre 16 mm et 42 mm), et vendues à l'état frais après conditionnement et emballage sont synonymes de fraîcheur. Leur odeur et arôme sont caractéristiques de l'asperge, la tige est fondante et peu filandreuse et le bourgeon peu amer et sucré.

Les 2 variétés sélectionnées, *Vitalim* et *Grolim* sont le résultat d'essais agronomiques, et d'analyses sensorielles sur 3 ans afin de vérifier leur aptitude à répondre aux caractéristiques du produit (rectitude et couleur de l'asperge, potentiel de catégorie Extra, potentiel d'asperges à bourgeons fermés, etc.).

Les asperges Label Rouge sont récoltées à la main et expédiées en moins de 48h après la journée de récolte.

Des asperges de qualité supérieure

Après une série de tests organoleptiques, un panel de consommateurs et un jury d'experts ont reconnu la qualité supérieure de ces asperges.

Cette qualité est le résultat de nombreux critères exigeants, tant au niveau des parcelles que de la production :

Au niveau des parcelles, au minimum 75 % de sable fin et grossier pour obtenir des asperges très rectilignes, une densité de plantation des griffes adaptée par variété pour une homogénéité des calibres des lots d'asperges, **8 ans maximum de production sur la parcelle** pour parvenir à une qualité de bourgeon bien fermé notamment, et **une récolte manuelle**.

Au niveau de la production, **un délai maximum de 4 heures entre la récolte et la mise au froid** pour préserver la fraîcheur et les qualités du produit, une descente en température entre 7° et 1° à cœur en moins de 12 heures pour conserver la fraîcheur des asperges, avec leurs bourgeons qui doivent rester bien fermés, **une expédition des asperges en moins de 48 heures après la journée de récolte.**

Une production en phase avec les attentes sociétales

Le cahier des charges des asperges Label Rouge intègre plusieurs dispositions agro-environnementales :

1. Aucune modification substantielle de la morphologie du sous-sol ou sol n'est autorisée ;

2. L’âge maximum des aspergeraies est de 8 ans, soit 7 années de récolte ;
3. Obligation de recours à au moins une méthode alternative aux produits de synthèse (type biocontrôle) ;
4. Inter-rangs travaillés mécaniquement pour lutter contre les adventices ;
5. Irrigation maîtrisée grâce à un appui technique et à des outils d’aide à la décision (OAD) ;
6. Récolte manuelle et quotidienne pour récolter les asperges au fur et à mesure et à maturité.

Données chiffrées

Ce projet est porté par l’Association Asperges des Landes, déjà reconnue en qualité d’ODG pour l'IGP « Asperge des sables des Landes ». La production des asperges Label Rouge est envisagée dans un premier temps à **600 tonnes (20 % des IGP)** puis devrait atteindre

2000 tonnes, soit **65 % du volume IGP**. Deux stations de conditionnement sont concernées, ainsi que **20 producteurs d'asperges IGP** qui produiront du Label Rouge.

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

À propos du Label Rouge

Le Label Rouge est un signe de qualité national qui désigne des produits alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure comparés à des produits dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant supervisé par l'INAO.

Plus d'informations sur le Label Rouge

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/reconnaissance-asperges-label-rouge*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/asperges-17959
2. https://www.inao.gouv.fr/label-rouge
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance