

Intense mais courte, la saison des asperges touche déjà à sa fin



REPORTAGE

À Jussy (GE), des saisonniers récoltent les précieuses tiges vertes dans une ambiance où règne la concentration. Puis elles seront triées en catégories selon leur calibre.

TEXTE et PHOTOS Éric Bernier

Au loin, le Mont-Blanc détache la silhouette claire de son dôme sur le ciel du début de matinée. Plus proches de nous, le massif des Voirons ou l'incontournable Salève, encore plongé dans l'ombre.

Nous sommes à Jussy, en pleine campagne genevoise, à la ferme de Lullier où nous retrouvons Deborah Wegmüller. Au sein de l'exploitation, la récolte de l'asperge verte arrive progressivement à son terme. «La saison est très courte, note la productrice. Nous avons cueilli les premières début avril, et les dernières de l'année le seront au plus tard mi-mai.»

Concentration et courbatures

Chaque jour, en fonction de la température extérieure, entre 20 et 200 kg du savoureux légume sont soigneusement récoltés. Le soleil n'a pas encore commencé à caresser la parcelle, couvrant presque un demi-hectare, où pointent de fines tiges vertes, que déjà des silhouettes s'y activent.

À la manœuvre, Amandine, Manuel et Alexandre. D'un geste précis et à un rythme régulier, les trois saisonniers coupent chaque tige au ras du sol à l'aide d'un simple couteau avant de la déposer dans des caissettes ajourées. Seules les plus longues asperges sont sélectionnées, celles qui atteignent au minimum 25 cm. Les rares spécimens qui présentent quelques imperfections, une pointe trop ouverte par exemple, sont écartés, abandonnés à même le sol.

L'ambiance est à la concentration : rares sont les mots échangés, laissant entendre une radio qui diffuse de la musique en sourdine. Tant en matière de qualité que de régularité, on ne se permet aucune concession. «Le plus dur, ce sont les quatre premiers jours de la saison, plaisante l'un des travailleurs en relevant la tête. Nous sommes constamment penchés tout près du sol, alors nos courbatures nous font découvrir l'existence de muscles dont nous ne soupçonnions même pas l'existence...»

Tri en famille

Une fois prélevées, les précieuses asparagacées sont directement triées en trois ou quatre catégories distinctes en fonction de leur calibre, critère essentiel à une cuisson uniforme, et assemblées en bottes de 500 g. Une tâche chronophage pour laquelle Deborah Wegmüller peut compter sur le soutien de ses beaux-parents, Michelle et Jean-Jacques. On ne résiste pas à l'envie d'interroger ce collectionneur passionné de vieux tracteurs sur ses préférences culinaires autour de la reine du printemps. La réponse ne se fait pas attendre : «Le plus simplement du monde, avec une pointe de mayonnaise maison, pour en apprécier la subtile saveur.» Deborah Wegmüller, quant à elle, l'apprête volontiers en carbonara.

Les asperges terminent leur chemin dans un distributeur automatique installé par les exploitants. Une bonne partie de la production est en effet écoulee en vente directe. «Ce

système est bien pratique, nous le laissons en libre accès toute l'année de 7h à 21h, sauf le dimanche. Ainsi nous n'avons pas à monopoliser en permanence une personne pour assurer la vente de nos produits. Nos clients apprécient aussi ce principe qui leur offre beaucoup de souplesse.» Leurs asperges sont également présentes sur les étals des marchés de la ville de Genève, à Plainpalais ou à Carouge, et inscrites à la carte de quelques restaurants voisins.

Des pêches aux kiwis

Aux côtés de la précieuse tige annonciatrice des beaux jours, on pourra trouver du jus de raisin en bag-in-box, de la farine, des pâtes et une large sélection de fruits. Parce que le couple ne se contente pas de bichonner l'asperge verte sur près de 5000 m², il entretient également 100 hectares de terres agricoles, consacrées principalement aux grandes cultures, mais aussi à la vigne et aux arbres fruitiers.

Cerise, pêche, abricot, reine-claude, mirabelle et pruneau côtoient pomme, poire et kiwi, une nouveauté introduite l'an dernier. Le fameux fruit à la peau duveteuse semble d'ailleurs parfaitement bien s'acclimater sur ces terres. L'agricultrice et son mari Patrick envisagent encore de planter des fraisiers à moyen terme. Quelque 250 poules pondeuses sont également présentes au sein du domaine, les poulaillers mobiles étant déplacés chaque semaine d'un champ à un autre. Alors que la mi-journée approche, Amandine, Manuel et Alexandre prélèvent leurs dernières asperges. Leur mission vient de s'achever. Dès le lendemain, à 8h, ils seront de nouveau à pied d'œuvre... avant de revenir très certainement au printemps 2026.

• D'INFOS
lafermedelullier.ch



Un alignement de dos courbés : au domaine de Lullier, l'agricultrice Deborah Wegmüller peut compter sur l'aide de saisonniers pour récolter les asperges. Ses beaux-parents s'occupent du tri des tiges.

«Dès que la température atteint les 20°C, la croissance de l'asperge s'accélère.»

