

L'asperge de Yaté



Vitrix Akaro cultive des asperges à Yaté, comme le faisaient les missionnaires déjà lorsqu'il était enfant. Tenté par l'aventure, Vitrix a donc commencé à expérimenter les variétés Thoma et Lima sur de petites parcelles à partir de 2003, pour atteindre aujourd'hui les 12 000 pieds. Détails.



Vitrix Akaro a misé sur un vrai retour à la nature en se lançant de manière artisanale dans une agriculture saine et responsable. Chez lui, pas de produits chimiques, on enlève les chenilles à la main, et pour le reste, on préfère les bons produits aux beaux légumes privés de saveurs. Quitte à ce qu'ils ne correspondent pas aux critères et aux calibres esthétiques en vigueur sur le marché. Entre les fraises, et les salades cultivées en hydroponie, Vitrix, a donc demandé à l'IAC de lui procurer des griffes d'asperge pour quelques essais. Et il s'est avéré que la terre sablonneuse et limoneuse de Yaté a tout de suite adopté ces nouvelles venues, friandes, d'après lui, de chaleur et de soleil, et pas trop gourmande en eau. Avec des griffes dont la culture s'aligne sur le calendrier de l'igname, et qui s'avèrent pérennes sur 7 ans,

Vitrix a donc planté un grand champ qui donne tous les jours une grande qualité de légumes aux coupeuses. « J'en ai récolté 115 kilos le mois dernier, et après des années d'expérimentation, c'est véritablement en 2010 que je vais rentrer en production », explique-t-il.

L'Adevy conditionne et commercialise l'asperge

Une récolte quotidienne manuelle et soigneuse, triée une première fois sur place, puis recalibrée par l'Adevy (Agence de développement de Yaté) avec laquelle le producteur est sous contrat, tout comme ses confrères Stéphane et Thierry Kourevi qui cultivent l'asperge sur Touaourou. L'Adevy, traite, taille le produit et le conditionne ensuite soit en bottes de 350 grammes, soit en barquettes de 250 grammes. « C'est seulement maintenant que nous commençons à avoir suffisamment de quantité

pour livrer quelques supermarchés de Nouméa, explique Julien Barbier, responsable de l'Agence. Il faut absolument intensifier la culture et couper des rangées entières de pousses pour avoir un rendement plus régulier. En attendant, nous assurons aussi la promotion du produit au niveau local, dans les gîtes de Yaté et sur le Tera écolodge de Port-Boisé, car la quantité nous fait défaut pour attaquer un segment plus large. Avec 40 à 50 kilos par semaine, livrés par les deux producteurs de la région, on a du mal à évoluer, même si le produit s'avère très qualitatif. Par ailleurs, c'est un légume sensible dont la chaîne du froid doit être respectée pour ne pas subir de dégradation. » L'asperge a donc pris un bon départ sur les terres de Yaté, ne reste plus qu'à pérenniser et augmenter son potentiel pour en faire un produit local réputé...