



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA PROGRAMA DE GIRAS TECNOLÓGICAS

INFORME FINAL GIRA TECNOLÓGICA EN PRODUCCIÓN DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS AL AIRE LIBRE Y BAJO PLÁSTICO – FRANCIA 2.004.

ENTIDAD RESPONSABLE:
AGRÍCOLA VALLE SUAVE LIMITADA

ENTIDADES PARTICIPANTES:
PROFO BPA ESPÁRRAGOS
GRUPO G.T.T. DE ESPÁRRAGOS DEL MAULE
CODESSER

- LINARES, MAYO DE 2.004 -



CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO GIRAS TECNOLÓGICAS

1. Antecedentes de la Propuesta

Título: GIRA TECNOLÓGICA EN PRODUCCIÓN DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS AL AIRE LIBRE Y BAJO PLÁSTICO FRANCIA 2004

Código: FIA-GI-V-2004-1-A-002

Entidad Responsable: Agrícola, Industrial y Comercial Valle Suave Limitada

Coordinador: Marco Antonio Espinosa Chacón

Destino: Francia; Bordeaux, Agen, Dax, Avignon, París

Fecha de Ejecución: 01 – 11 de abril

Participantes:

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad	Tipo Productor (si corresponde)
Marco Antonio Espinosa Chacón	Agrícola Valle Suave Limitada	Gerente de Producción	Mediano
Sergio Alejandro Abdala Matus	Sergio Alejandro Abdala Matus	Gerente	Mediano
Carlos del Pino Escalona	Carlos del Pino Escalona	Gerente	Pequeño
Tristán Muñoz Ibañez	Agrícola Sambros Sur Limitada	Administrador	Mediano
Rafael Tapia López	Sociedad Agrícola San Antonio Limitada	Gerente	Mediano
Patricia Cruzat Contardo	CODESSER	Ejecutivo de Fomento	
Pablo Pizarro Guerra	PROFO BPA Espárragos	Coordinador	

Problema a Resolver:

La época de cosecha de espárragos de la provincia de Linares se concentra entre el 15 de septiembre y el 15 de diciembre. En estas condiciones, los mejores precios son obtenidos en el mes de septiembre fluctuando entre US\$ 0,7 – 1,2 / kg, siendo los



menores los obtenidos en el mes de diciembre que están alrededor de los US\$0,5 – 0,7 / kg, incluso a esta fecha muchas de las exportadoras ya no compran espárragos.

Bajo estas condiciones es necesario buscar métodos de cultivo que permitan adelantar las fechas de cosecha a agosto, mes en que se registran los mejores precios con variaciones que van entre los US\$1,44 – 1,8 / kg, siendo necesario evaluar en este caso el cultivo de espárragos bajo plástico.

En Chile, no existen experiencias ni estudios respecto al cultivo de espárrago bajo plástico, a diferencia de Francia donde sus beneficios ya han sido comprobados.

Es necesario determinar los montos requeridos para establecer estos sistemas y la tecnología que se necesita para su buena ejecución, a modo de elaborar proyectos que aseguren la rápida recuperación de la inversión y una mayor ganancia para los productores.

El cultivo de espárrago blanco en Chile no aparece registrado en las estadísticas, siendo necesario incorporarlo para mejorar la competitividad y diversificar la oferta exportable de este producto, sobre todo cuando son las mismas variedades las que pueden ser utilizadas, además de poder incorporar otras nuevas.

Si analizamos la conformación de la producción de espárragos de los países latinoamericanos que son competencia en los mercados de destino, nos encontramos con las siguientes estadísticas:

Países	Superficie (ha)	Espárrago Verde (%)	Espárrago Blanco (%)	Fresco (%)	Conserva (%)	Congelado (%)
Perú	22.000	40	60	40	50	10
Argentina	2.500	70	30	80	10	10
Colombia	1.000	50	50	40	50	10
Brasil	600	30	70	20	50	30



En este cuadro se puede observar que otros países que exportan a la Unión Europea y son nuestra competencia, han diversificado su producción en verdes y blancos, además de incorporar las conservas que son primeramente de espárragos blancos. En Chile no se registran datos de espárragos en conserva, ya que son los asiáticos los que manejan el mercado de conservas de espárragos verdes.

Es importante también señalar el caso Europeo donde el mayor porcentaje corresponde a espárragos blancos, lo que se puede observar en el siguiente cuadro:

Países	Superficie (ha)	Espárrago Verde (%)	Espárrago Blanco (%)	Fresco (%)	Conserva (%)	Congelado (%)
España	16.000	20	80	90	5	5
<i>Alemania</i>	15.000	2	98	100		
<i>Francia</i>	7.400	5	95	100		
<i>Grecia</i>	7.000	3	97	95		5
<i>Italia</i>	6.500	85	15	90		10
<i>Holanda</i>	2.300	1	99	90	5	5
<i>Polonia</i>	1.800	3	97	90	10	
<i>Inglaterra</i>	1.000	100	0	100		

Se puede observar que la mayoría de los países de la Unión Europea son productores de espárragos blancos frescos, lo que se explica por que los consumidores prefieren este tipo de producto.

Objetivos de la Propuesta

Objetivos Generales

Objetivo General Técnico

Captar tecnologías que permitan aprender e incorporar nuevos métodos de producción de espárragos verdes y blancos bajo plástico, de manera de adelantar las fechas de cosecha, mejorar la calidad del producto y producir en base a los requerimientos de inocuidad de los clientes.



Objetivo General Económico

Rentabilizar la producción de espárragos, adelantando la cosecha a fechas en las cuales no existe oferta, además de incorporar nuevos productos como el espárrago blanco que permita diversificar la oferta exportable y mejorar la competitividad.

Objetivos específicos

Objetivos Específicos Técnicos

1. Conocer los métodos de producción de espárragos bajo plástico, con objeto de evaluar su implementación en los predios
2. Conocer sobre la producción de espárragos blancos para el mercado Europeo y evaluar la implementación en los predios
3. Conocer sobre mejoramiento genético y nuevas variedades de espárragos para la Unión Europea
4. Conocer maquinarias y otras tecnologías utilizadas en la producción de espárragos que puedan ser adaptadas al caso chileno
5. Conocer sobre tratamientos de cosecha y post-cosecha de espárragos que ayuden a mantener la calidad
6. Conocer las tecnologías utilizadas en packing para la selección y embalaje de los espárragos
7. Conocer el grado de implementación de la Buenas Prácticas Agrícolas en los productores locales



Objetivos Específicos Económicos

1. Conocer los sistemas de gestión utilizados en los predios para el control de los costos de producción y comparar con la realidad chilena
2. Establecer conversaciones con importadores franceses de espárrago a modo de conocer sus requerimientos de este tipo de producto y su grado de conocimiento del espárrago chileno
3. Conocer sobre la normativa de importación de espárragos y seguimiento de la cadena de comercialización
4. Conocer los canales de comercialización de espárragos en el mercado Francés
5. Conocer sobre la organización y asociatividad de los productores de espárragos para la comercialización

2. Antecedentes Generales: describir aspectos de interés y cifras relevantes del país o región visitada, con énfasis en la situación agrícola y la situación del rubro que aborda la propuesta en particular (no más de 2 páginas).

La parte del Sur de Francia es una de las principales productoras de Espárragos (en su mayor proporción blancos, sobre el 90%), representando un 64% de la producción total del país.

La parte Sud-oeste esta integrada por la Dordogne, le Lot-et-Garonne, le Tam et Garonne y le Lot, dos departamentos. Las Landes y la Gironde, realizan la mayor parte de la producción sobre dos famosos terruños. En total la producción de esta zona representa el 27% de la producción del país.

En cifras se puede mencionar que en esta zona, las organizaciones de productores cosecharon 4.000 ton al año. Mientras que el total de la producción de esta cuenca alcanza los 7.500 ton por año.

En esta zona, la cosecha se realiza desde febrero a junio, contraestación de la producción en Chile, la que abastece principalmente al mercado Francés. Los rendimientos varían desde los 6.000 a 10.000 kg/ha. Este periodo está considerado con producción bajo plástico, ya que la época normal de cosecha sin plástico es desde abril a junio.

Los precios promedios de los espárragos varían desde los 6 euros/kg en febrero (\$4.500/kg aprox.) a 3 euros/kg en Mayo (\$2.250/kg aprox. en época oferta), subiendo nuevamente a 4 euros/kg en Junio (\$3.000/kg aprox.). Estos valores de precios



contrastan con los costos de producción de varían desde 1,5 a 2,5 euros/kg (entre \$1.125 a \$1.875/kg aprox.).

La zona Sud-oeste resulta interesante a visitar por varias razones: uso de tecnología en la producción (maquinarias, plásticos, fertilizaciones, asistencia técnica), tipos de suelo y zonificación, rendimientos obtenidos por hectárea, organización para la producción, posible mercado para espárragos verdes y contactos previos en Chile.

Esta zona es una de las principales en el uso de plásticos para la producción de espárragos, además de ser los únicos que tienen estudios relacionados con este tipo de producción.

3. Itinerario Realizado: presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Fecha Visita	Ciudad y/o Localidad	Institución/Empresa	Actividad Programada	Actividad Realizada
Lunes 05 de abril de 2.004.	Bordeaux	<u>Fine France:</u> Productor de espárragos verdes, importador de espárragos verdes para el mercado inglés Recibe: Sr. Thomas Cambou, Gerente	Visita de los campos con la cosecha de espárragos verdes Visita a la planta de acondicionamiento de espárragos (packing), Discusión sobre requisitos de importación de espárragos para la UE Implementación para Buenas Prácticas Agrícolas	Se visitó una cosecha de espárragos verdes y el packing en el cual procesan, se verificó el grado de implementación de las Eurepgap; se realizó una reunión con el dueño de la empresa que además es importador de espárragos
	Bordeaux	<u>Darbonne:</u> Primer Viverista de espárragos en el mundo y obtentor de variedades Recibe Sr. Jacques Brun, Gerente General y Sr. Jean Pierre Caruel, Gerente de Ventas	Visita de los campos de coronas de espárragos, cosecha y acondicionamiento de las coronas Presentación sobre variedades actuales y nuevas variedades de espárragos para la UE Presentación sobre las nuevas tecnologías utilizadas en producción de espárragos Implementación para Buenas Prácticas Agrícolas	Se realizó una reunión - almuerzo con el propietario de la planta; se visitó la planta con proceso de embalaje de coronas, y los campos donde se encontraban las maquinarias con las que cosechan las coronas; se participó en una charla sobre nuevas variedades de espárragos y se conversó sobre las Eurepgap



Martes 06 de abril de 2.004	Dax	<u>Coopadax:</u> Cooperativa que agrupa la producción de espárragos blancos, verdes y orgánicos, de 700 productores de la región de los Landes Recibe: Sr. Christian Paillaugues, Presidente	Visita de los campos con diferentes tipos de espárragos: bajo plástico (en camellón e invernadero), al aire libre y orgánicos. Visualización en terreno de máquinas utilizadas para la cosecha Visita a la planta de acondicionamiento de espárragos; acondicionamiento de espárragos con selección electrónica Discusión sobre organización para la producción y comercialización Implementación para Buenas Prácticas Agrícolas	Se visitó el packing en pleno proceso de embalaje de espárragos blancos, se conversó sobre los procesos, envases y tipos de embalajes; se conversó sobre la organización para la producción y la comercialización Posteriormente se visitó un predio de uno de los cooperados que produce espárragos blancos bajo plástico y que posee una pequeña planta de acondicionamiento Se constató el grado de implementación de las Eurepgap
	Agen	<u>Sr. Marc Clauss:</u> productor de 30 ha de espárragos blancos, inventor del método de "arcos y plásticos" sobre los espárragos	Visita de los campos, nuevo método de cosecha con la cosechadora de ultima generación Maquinaria para la utilización de plásticos Planta de acondicionamiento en el campo y venta en la finca Implementación para Buenas Prácticas Agrícolas	Se visitaron 2 predios don de se pudo apreciar la producción de espárragos blancos con el método de los arcos bajo plástico, también se vio maquinaria para la cosecha y se conversó sobre la implementación de las Eurepgap
Miércoles 07 de abril de 2.004	Avignon	<u>Sca Grameyre:</u> empresa productora de espárragos verdes con gran tecnología Recibe: Sr. Christophe Boudi, gerente, productor	Visita a los campos de producción de espárragos verdes con y sin plásticos Implementación para Buenas Prácticas Agrícolas	Se visitaron campos con producción de espárragos verdes con arcos plásticos y con plástico orgánico sobre el camellón, se comparó con camellones sin plástico Se conversó sobre el grado de implementación de



				las Eurepgap
Jueves 08 de abril de 2.004	Avignon	<u>Ets Vilhet:</u> importador de espárragos de contra- estación (Perú, Argentina y África), acondicionamiento y distribución en toda Europa Recibe: Sr. Gaston Vilhet, Gerente General y Sr. Gilles Pauleau, Gerente de Producción	Visita de la planta de acondicionamiento; recepción y control de calidad de los espárragos de terceros, selección, frío, etc Discusión sobre la tecnología de acondicionamiento y comercialización en la UE	Se visitó la empresa, en primer lugar se realizó una reunión con los ejecutivos y dueño de la empresa, se conversó sobre los requerimientos para comercializar espárragos frescos; se visitó el packing en proceso con espárragos blancos
Viernes 09 de abril de 2.004	París	Visita a RUNGIS (cerca de París): primer mercado central europeo.	Visita a los sistemas de recepción y comercialización de espárragos (cadenas de frío, embalajes, locales de venta, etc.) Encuentro con importadores de espárragos verdes y blancos	Se visitó este mercado que en superficie tiene 400 ha, se observó envases y embalajes utilizados para los espárragos verdes y blancos, procedencia, precios; se conversó con importadores de espárragos
	París	Visita a la cadena de Supermecardos AUCHAN	Observación de las condiciones y forma en las cuales son comercializados los espárragos	Visita al área de verduras y productos frescos, para observar envases y puesta en vitrina de los espárragos verdes y blancos, precios y proveedores

El programa se realizó satisfactoriamente de acuerdo a lo planificado.



4. Resultados Obtenidos:

A continuación se realizará una descripción detallada de los resultados obtenidos diariamente:

Lunes 05 de abril de 2.004.

Fine France:

Productor de espárragos verdes, importador de espárragos verdes para el mercado inglés.

Recibe: Sr. Thomas Cambou, Gerente.



El principal mercado de esta empresa es Inglaterra, específicamente la cadena de supermercados TESCO. Los espárragos que él importa son de Perú, y pese a reconocer que el espárrago chileno tiene una mejor calidad, compra el Peruano por que se asegura un abastecimiento permanente durante todo el año. Según su experiencia este mercado prefiere un espárrago de 25 cm más largo que el común.

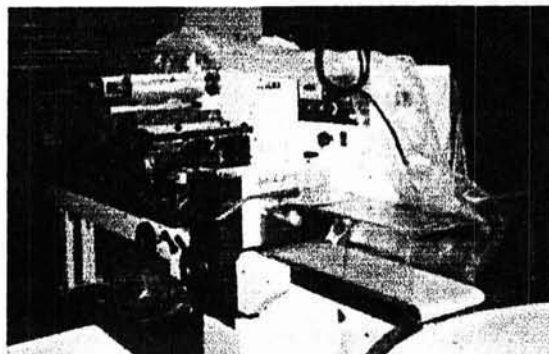
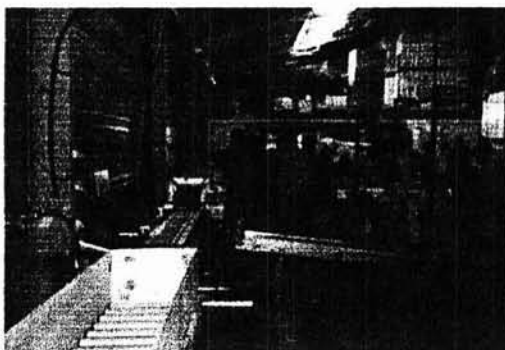


Esta esparraguera esta plantada hace 3 años, con una población de 40.000 pl/ha. Están plantadas entre 10 – 15 cm de profundidad y aporcadas a 20 cm. Las variedades presentes son Gemling (variedad Holandesa que es de floración temprana y no semilla) y Dariana (variedad Francesa). El rendimiento es de 5 ton/ha y a los cosecheros se les paga €0,35/kg.

En las siguientes fotos, se puede observar la adaptación hecha de un carro de golf, para transformarlo en un carro cosechero. La utilización de este tipo de implemento es común, ya que ahorra tiempo de cosecha.



Dentro del packing se puede apreciar las líneas de proceso para espárrago fresco y una máquina envasadora, todavía sin actividad.



En esta etapa los espárragos llegan del campo e inmediatamente entran a una ducha de agua fría por aproximadamente 1 hora. Luego pasa a la máquina cortadora que los deja todos del mismo largo y las colas son desechadas al campo. Posteriormente son enviados a las cámaras de frío donde son refrigerados a 2°C.

Los tipos de espárragos especiales procesados son:

- Tips: son comercializados con un diámetro de 8 – 14 mm y un largo de 10 – 12 cm, en bolsas a granel. Para este producto es importante que la cabeza del espárrago este cerrada. Son comercializados aproximadamente a US\$7/kg.



- Fine: son comercializados con un diámetro de 8 – 14 mm y un largo de 18 cm, en bolsas de 2,5 kg o cajas de 100 gr. Son de alto precio.

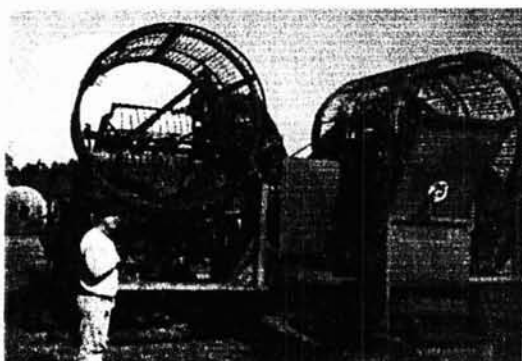
Darbonne:

Primer Viverista de espárragos en el mundo y obtentor de variedades

Recibe Sr. Jacques Brun, Gerente General.

En las siguientes fotos, se puede apreciar el proceso de selección y envasado de las coronas de espárragos.

Las coronas son depositadas en la línea y seleccionadas manualmente, una vez separada de las otras y liberada de restos de tierra son depositadas en cajas, posteriormente son embaladas en sacos que contienen 1.000 coronas. Son almacenadas en la cámara de frío a una temperatura de 2°C.



En la foto se puede apreciar las máquinas cosechadoras de coronas. Su rendimiento en esta zona es de 4 hectáreas por día y funciona conectada al tercer punto del tractor que debe tener una potencia mínima de 120 Hp



En la foto vista de la reunión sostenida con el Sr. Jacques BRUN, Gerente General de la empresa.



Darbonne es una empresa con más de 20 años en el mercado y en noviembre de 2.003 pasó a ser propietario de la empresa española PLANASA (Plantas de Navarra S.A.), uno de los viveristas mas importantes de España.

Este crecimiento representa nuevos negocios, tales como son:

- Representante de nuevas variedades de fresas, espárragos y frutales de hueso (duraznos y damascos principalmente)
- Semillas y plantas de fresas, espárragos y ajo
- Productor de endibias y ensaladas

Esta empresa y su personal tienen como objetivo ser un Grupo Europeo Dinámico, tanto así que el 2.003 concretaron ventas de:

- 135 millones de plantas de fresas
- 15 millones de plantas de espárragos, principalmente UC157 F1
- Producción en Francia, España, Polonia y Chile (Agrícola Llahuén)

Sus principales logros como viveristas son:

- Producción comercial y puntualidad en la entrega
- Calidad en las plantas
- Plantas homogéneas y vigorosas
- Tolerancia a enfermedades y otros

Recientemente han sacado al mercado tres nuevas variedades, estas son:



- DARLISE (Temprana)
- DARBELLE (Media)
- DARSIENA (Tardía)

Son híbridos pertenecientes a una nueva generación y cuyas características principales son evaluadas en las siguientes categorías:

- Espárragos v/s Calidad
 - Buen aspecto
 - Tallo recto, cabeza cerrada, color intenso, bajo nivel de fibra
- Espárrago v/s Seguridad
 - Híbridos clonados
 - Hembras y machos homogéneos
- Espárragos v/s Rendimiento
 - Elevado porcentaje de tallo comercial
 - Mayor rendimiento
 - Cosecha rápida (reducción de costos)

Martes 06 de abril de 2.004

Coopadax:

Cooperativa que agrupa la producción de espárragos blancos, verdes y orgánicos, de 100 productores de la región de los Landes

Recibe: Sra. Christina Lavie, Gerente

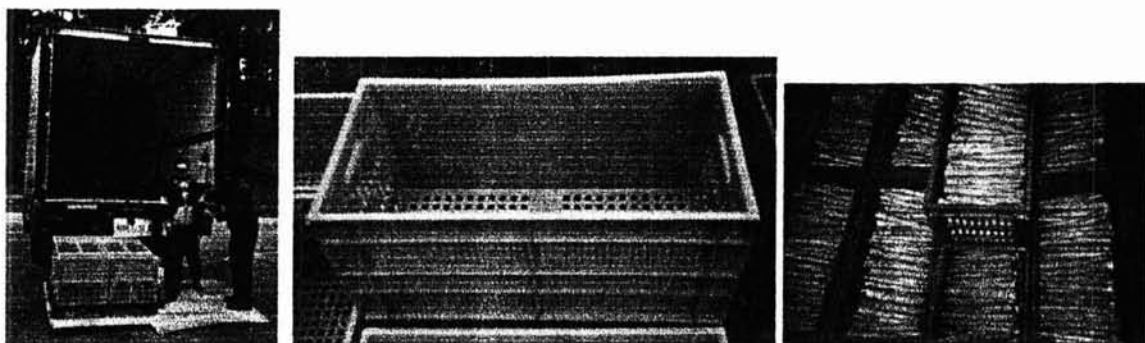
Esta cooperativa y packing agrupa la producción de 500 ha de espárragos, que pertenecen a 100 productores, de los cuales el 50% posee una superficie mayor a 7 hectáreas y el restante inferior a esta. El productor más grande posee una superficie de 20 hectáreas.

Trabajan en esto solo 3 meses y mantienen todo cerrado el resto del año, no tienen mucho cargos fijos ya que la mayoría de los servicios se han externalizado. Cada productor es socio y paga un porcentaje sobre las ventas que se generan. El proceso



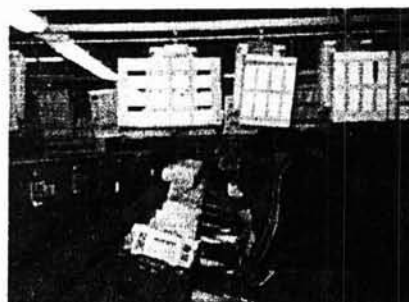
cuesta menos de 1 Euro/kilo, mientras que el embalaje está entre 0,2 – 0,3 Euros/kilo. Cada semana a la entrega se paga al productor una parte equivalente a 1,5 Euros/kilo, el saldo restante se liquida con el precio final de venta.

Los productores agrupados se encuentran a una distancia máxima de 100 km a la redonda del packing, ya que este es el encargado de retirar el producto en los predios. Esta labor es realizada diariamente con un camión equipado con una cámara de frío, la importancia del transporte tiene que ver con que aquellos espárragos cuyo trayecto de cosecha a packing sea menor a 4 horas, adquieren lo que se llama "Identificación Geográfica Protegida" que es enviada a un mercado más exigente y que paga mejor. Cada productor está obligado a entregar al packing un volumen de 1.500 – 2.000 kg de espárragos. El tipo de caja utilizada para la cosecha, es un modelo en que es muy práctico tanto por la posición con que queda el producto como para el transporte y posterior proceso. En las fotos se puede apreciar lo señalado.



El producto llega al packing desde el campo cortado a 22 cm, limpio y libre de tierra, de todas maneras a la entrada de la línea de proceso es nuevamente lavado con agua fría a 4°C, además esta misma agua facilita el manejo de los espárragos al quedar estos flotando y ser recogidos manualmente con más facilidad evitando así que se rompan.

La selección de los espárragos de acuerdo a su calibre la realiza un computador, este mediante fotografías discrimina y los envía a las cajas ya seleccionados. Esta tecnología tiene un costo aproximado de 100.000 Euros por cada línea.



Los espárragos seleccionados son llevados en cajas a la línea de embalaje donde son embalados de acuerdo a su destino, mayoristas o minoristas nacional o de exportación. El 20 a 30% de la producción embalada corresponde a cajas de 0,5 kg y el 70% restante a cajas de 5 kg. Los envases son diferentes a los utilizados por la agroindustria chilena.





Visita Productor de Coopadax.

Los productores socios de Coopadax, son productores que utilizan mucha tecnología en la producción, debido principalmente al costo de la mano de obra (entre 8 y 12 Euros / Hora), lo que les obliga a ser más eficientes sobretodo en la cosecha que es la que más demanda tiene.

La cosecha es apoyada por una máquina que funciona con baterías recargables y avanza lentamente para que los cosecheros hagan su labor adecuadamente. Los espárragos blancos son cosechados con una gubia de 50cm especialmente diseñada que no provoca daños a los turiones.



Los espárragos cosechados son llevados en un lapso no superior a 10 minutos al proceso de acondicionamiento, además este productor por estar cerca del packin alcanza la Identificación Geográfica Protegida. Cada productor entrega al packing el producto limpio y cortado.

Los espárragos llegados del potrero son lavados en tinas para sacar restos de tierra principalmente, luego son puestos en una ducha de agua fría que está alrededor de 4°C, que ha la misma vez de enfriar sigue lavando el producto.





Posteriormente los espárragos son puestos en la línea donde una sierra procede a cortarlos a 22 cm, luego son sometidos a una preselección según el diámetro y son llevados a una cámara de frío con 2°C hasta ser llevados al packing.



Las colas de espárragos son eliminadas por una correa transportadora que los carga en un coloso para ser llevados al potrero donde son incorporados en el suelo.





Sr. Marc Clauss

Productor de 30 ha de espárragos blancos, inventor del método de "arcos y plásticos" sobre los espárragos

Recibe: Sr. Marc Clauss

Este empresario ha sido el inventor y precursor del método de producción de espárragos blancos bajo túnel plástico, lo que él ha denominado *método de arcos y plástico*.

El sistema está compuesto por arcos de alambre acerado que están puestos sobre el camellón de 0,8 m de ancho cada 1 metro con un radio de 0,6 m sobre el suelo, sobre estos se pone el plástico según el tipo de espárragos a producir. En este caso el plástico posee una característica especial ya que es un plástico doble y térmico, negro con blanco abajo y transparente arriba. El costo por hectárea es de aproximadamente U\$2.500.



Este método ha traído importantes beneficios, como:

- adelantar la fecha de cosecha: la cosecha tradicional sin plástico en esta zona comienza a principio de abril, con plástico comienza a fines de febrero
- planificar la cosecha: ya que se puede cosechar cada 3 días
- extender el periodo de cosecha y aumentar el rendimiento: la cosecha se aumentó a 5 meses y los rendimientos aumentaron en 3 ton/ha.



- disminución en los costos: producto de un conjunto de factores que inciden en el aumento de la eficiencia del cultivo.

Otro de los importantes beneficios de este método es la disminución de los costos de cosecha producto de la tecnificación del cultivo. La adaptación de máquinas especializadas para el trabajo con este cultivo bajo plástico, ha permitido hacer más eficiente la cosecha disminuyendo los costos en aproximadamente un 30%, ya que un cosechero cosecha 15 kg/hr más que sin la máquina. Dos tipos de máquinas se pueden apreciar en las fotos.



Miércoles 07 de abril de 2.004

Sca Grameyre:

Empresa productora de espárragos verdes bajo plástico

Recibe: Sr. Christophe Boudi, gerente, productor

Esta empresa produce en una zona de mucho viento el que es conocido como el Viento Mistral que corre aproximadamente 150 días al año con intensidades variables pero con velocidades que han llegado a los 70 km/hr, por esta razón es que para realizar la producción se hacen cortinas de setos vivos principalmente de cipres. El efecto de este viento produce curvatura en los espárragos, situación que se ha mejorado con el uso del túnel plástico. También este viento es muy seco provocando el mismo efecto en el suelo.



Las variedades de espárragos verdes cultivadas son Stirling (variedad más precoz del mundo) y Groomling (espárragos gruesos), ambas variedades Holandesas. El riego se realiza por góteros que están enterrados en la platabanda, este sistema no ha sido el mejor ya que los góteros se tapan muy fácilmente. El rendimiento es de 10 ton/ha cosechando desde marzo a junio. En esta zona el precio es de 4 – 6 euros/kg al productor.



En la siguiente foto se puede apreciar que las hileras que están bajo plástico tienen un importante número de espárragos, mientras que la sin plástico todavía no existe ninguno, siendo un testigo de la precocidad que se puede alcanzar con este método. También para evitar la floración se saca el plástico en el día y se pone en la noche.



Otro tipo de producción que tiene esta empresa es la producción de espárragos con mulch biodegradable. Este es un tipo de plástico que tiene una duración de una temporada, un costo de 100 euros por 1.500 mt (más barato que el método de los arcos) y una precocidad menor al túnel. Para su instalación requiere un suelo mullido y un buen estiramiento del plástico.



En las fotografías se puede apreciar que el plástico no afecta en la curvatura de los espárragos y además se comparan hileras con y sin mulch, siendo claramente las con mulch más precoces que las sin.



Jueves 08 de abril de 2.004.

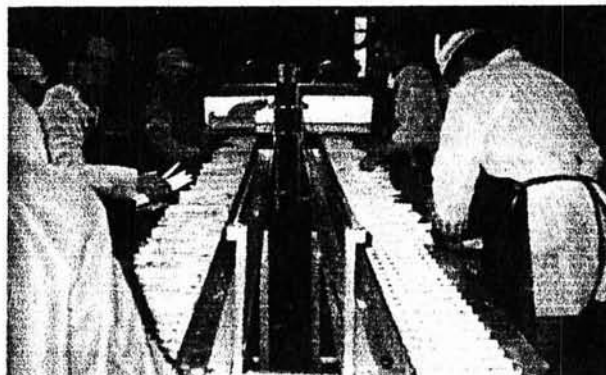
Ets Vilhet S.A.:

Importador de espárragos de contra-estación (Perú, Argentina y África), acondicionamiento y distribución en toda Europa

Recibe: Sr. Gaston Vilhet, Gerente General y Sr. Gilles Pauleau, Gerente de Producción

Esta empresa es un importante importadora y procesadora de productos locales y de contraestación de diferentes países, teniendo 10.000m² de atmósfera controlada donde se mantienen espárragos, duraznos, peras, manzanas, lechugas y coliflor, principalmente. De sudamerica importan espárragos blancos y verdes desde Perú y Argentina. Los requerimientos de espárragos son a partir del mes de julio hasta fin de febrero. Los calibres mas comprados son Jumbo y Extra Large.

La trazabilidad para los productores locales que abastecen a la planta es controlada por la empresa y certificada por un mismo técnico que utiliza los métodos acordados con ellos. Todos los procesos relacionados con la producción, procesamiento y controles de calidad están descritos en sus informes. A cada productor se le asigna un número, el que controlado por un código de barras. La empresa se preocupa de capacitar permanentemente a productores y operarios de la planta.



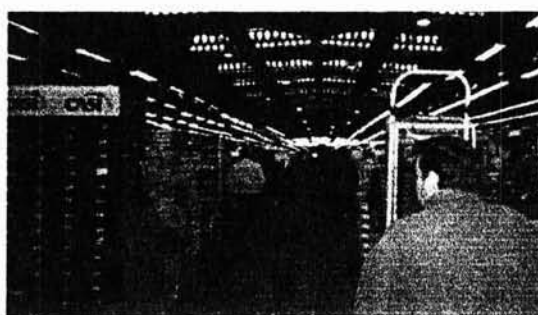
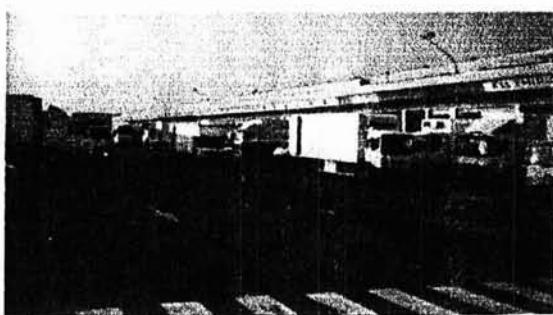
Viernes 09 de abril de 2.004.

Visita a Rungis:

primer mercado central europeo.

Recibe: Sr. Robert Bibie, importador

Este mercado se encuentra ubicado aproximadamente a 40 minutos desde el centro de París, posee una superficie de 400 ha, en las que se encuentran distribuidas almacenes, bodegas, sistemas de transportes y servicios para todos los productos frescos entre estos frutas, verduras, pescados y mariscos. En este se proveen principalmente los mayoristas ubicados 200 km a la redonda. Sin lugar a dudas París con 10.000.000 de habitantes consume un gran porcentaje de lo que aquí se vende.



Los espárragos que se encuentra presentes en este mercado provienen principalmente de España y Francia. Lo que llama la atención es la presentación tanto de los envases de 0,5 kilo como de las cajas, el producto siempre está a la vista. Los precios son de 3 a 4 euros/kg.



Visita Supermercado AUCHAN:

Esta cadena de supermercados se encuentra presente en toda Francia y es una de las más importantes de Europa.

Se pudieron observar que los espárragos se encuentran dispuestos junto a las hortalizas sin sistema de frío, la presentación es muy buena ya que muestra el producto aunque en esta época el producto no estaba de muy buena calidad.

Los precios estaban a: 2,2 euros/paquete el violeta, 2,8 euros/paquete el verde, 2,28 euros/paquete el blanco y 4,7 euros/paquete el orgánico.





5. Aplicabilidad: explicar la situación actual del rubro en Chile (región), compararla con la tendencias y perspectivas en el país (región) visitado y explicar la posible incorporación de las tecnologías capturadas, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

Durante los últimos años ha existido un constante aumento de la superficie plantada de Espárragos, tanto en Chile como en el mundo.

Según el Censo Agropecuario del año 1997 la superficie nacional es de 4.150 hectáreas, a nivel Regional, la superficie de este cultivo alcanza las 923 hectáreas, distribuidas en 124 explotaciones de diferentes tamaños, siendo las más pequeñas de aproximadamente 1 hectárea hasta aquellas sobre 150 hectáreas. La provincia de Linares es la que concentra la mayor superficie con 824 hectáreas, mientras que Curicó y Talca solo tienen 54,5 y 44,2 hectáreas respectivamente. Además, en la zona de Linares la temporada 2.003 fueron incorporadas aproximadamente 100 há nuevas al cultivo, crecimiento que debería reflejarse esta temporada.

Los espárragos son cosechados aproximadamente desde el 15 de septiembre al 20 de diciembre; el rendimiento promedio de la zona de Linares está alrededor de los 4.5 ton/ha, existiendo variaciones entre los productores que van desde los 3 a 6 ton/ha e incluso algunos que se escapan con 11 ton/ha, con una población aproximada entre 22.000 a 34.000 plantas/ha. Estos rendimientos, son bastante bajos si consideramos otros casos a nivel Latinoamericano y Europa, donde los rendimientos van desde los 10 a 18 ton/ha en promedio.

La incorporación de nueva tecnología y conocimiento, provocará un aumento en el rendimiento y el volumen para comercializar, situación que debiera provocarse con el cultivo de espárragos bajo plástico. La incorporación de esta tecnología en Chile es muy viable, principalmente por las condiciones climáticas presentes en Chile que favorecen este tipo de producción, situación que ya ha sido comprobada en otros cultivos tales como tomates, frambuesas, etc., trayendo como principales beneficios el adelantamiento de la cosecha y aumento en el rendimiento.

En el caso particular de los espárragos, aumentar la época de cosecha podría significar poder asegurar a nuestros compradores un periodo de abastecimiento mayor, situación por la que normalmente prefieren a Perú por tener abastecimiento durante todo



el año. Si enfocamos esto al país podríamos estar hablando de comenzar la cosecha en el norte durante el mes de junio y terminarla en el sur en enero.

En Francia existe la experiencia en producir espárragos bajo plástico, es por ello que se debe probar esta tecnología a nivel de las condiciones locales, ya que existen diferentes tipos de plásticos (UV, térmico, biodegradable, etc.) y sistemas de producción (plástico sobre el camellón, en túnel, etc.), para así poder determinar cual es la que mejor en relación a adelantamiento de la cosecha y rendimiento.

Para poder hacer esto se requerirán esfuerzos privados y públicos, que apunten hacia la investigación, asistencia técnica especializada e inversiones productivas y de comercialización.

6. Contactos Establecidos: presentación de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución/Empresa	Persona de Contacto	Cargo/Actividad	Fono/Fax	Dirección	E-mail
Darbonne	Jacques BRUN	Director			
Vilhet S.A.	Gaston VILHET	Presidente			
FINEFRANCE S.A.S.	Thomas CAMBOU	Presidente			
INTERFRAISE	Robert BIBIE	Gerente			
ONUDI	Yves DARRICAU	Director Adjunto			



Thomas CAMBOU

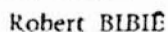
FINEFRANCE S.A.S. - Le Coudray

Darbonne

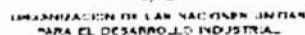
PLANASA

JACQUES BRUN
DIRECTEUR DE LA

100% **FREE** OF CHARGE TO YOU
 THE **FASTEST** WAY TO GET IT IS TO VISIT **www.saltone.com**


$$(P, \bar{A}) = (2, 1) \text{ and } (3, 1) \in \left[\bigcup_{i=1}^n (0, 1) \times (3, 1) \right] \cup \{1\}$$

• Le Frayssó •



YVES DARRICAU
DIRECTOR ADJUNTO
SECT. 6 EN FRANCIA

PARIS



Gaston VILHET
Professeur à l'Université de Bordeaux



7. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar: señalar aquellas iniciativas detectadas en la gira, que significan un aporte para el rubro en el marco de los objetivos de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas giras o cursos, participar en ferias y establecer posibles contactos o convenios. Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para la modernización del rubro.

Sin lugar a dudas conocer en terreno los modelos productivos, asociativos y comerciales del rubro que sea resulta en sí una experiencia enriquecedora, permitiendo obtener primera fuente información e intercambio de experiencias. Es por ello es importante seguir fomentando este tipo de experiencias.

8. Resultados adicionales: capacidades adquiridas por el grupo o entidad responsable, como por ejemplo, formación de una organización, incorporación (compra) de alguna maquinaria, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, etc.

Los productores participantes de la Gira, junto a los otros integrantes del GTT de Espárragos y Profo Eurepgap de Espárragos, comenzarán a realizar parcelas experimentales en las esparragueras para probar el método de los arcos y plásticos, para ello realizarán una importación de Francia a objeto de probar el plástico importado v/s el plástico nacional. Esto se comenzará a implementar los primeros días de junio.

9. Material Recopilado: junto con el informe técnico se debe entregar un set de todo el material recopilado durante la gira (escrito y audiovisual) ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación (deben señalarse aquí las fotografías incorporadas en el punto 4):

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Catálogo	1	Tecfoods Limited
Catálogo	2	Darbonne
Dípticos y Trípticos	3	Productos y recetas

10. Aspectos Administrativos

10.1. Organización previa al viaje

a. Conformación del grupo

____ muy difícil ____ sin problemas ☒ algunas dificultades



(Indicar los motivos en caso de dificultades)
Principalmente problemas financieros

b. Apoyo de la Entidad Responsable

☒ bueno ☐ regular ☐ malo

(Justificar). Siempre existió una buena comunicación.

c. Información recibida durante la gira

☒ amplia y detallada ☐ aceptable ☐ deficiente

d. Trámites de viaje (visa, pasajes, otros)

☒ bueno ☐ regular ☐ malo

e. Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

10.2. Organización durante la visita (indicar con cruces)

Ítem	Bueno	Regular	Malo
Recepción en país o región de destino	X		
Transporte aeropuerto/hotel y viceversa	X		
Reserva en hoteles	X		
Cumplimiento del programa y horarios	X		
Atención en lugares visitados	X		
Intérpretes	X		

En caso de existir un ítem Malo o Regular, señalar los problemas enfrentados durante el desarrollo de la gira, la forma como fueron abordados y las sugerencias que puedan aportar a mejorar los aspectos organizacionales de las giras.



11. Conclusiones Finales

La producción de espárragos bajo plástico resulta una alternativa viable de incorporar al sistema de producción nacional, sobretodo cuando existen experiencias exitosas en otras hortalizas y por lo tanto experiencia en producción bajo plástico.

Como cada sistema es especializado, la producción de espárragos bajo plástico necesita de una buena asesoría, sobretodo cuando se trabaja a nivel experimental ya que esta experiencia dará paso a mayores inversiones.

12. Conclusiones Individuales: anexar las conclusiones individuales de cada uno de los participantes de la gira, incluyendo el nivel de satisfacción de los objetivos personales (no más de 1 página y media por participante).

Marco Espinosa Ch.

Conclusiones:

El cultivo del espárrago bajo plástico es una tecnología posible de implementar en Chile.

Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

Me parece bueno, ya que se cumplió todo lo que estaba propuesto.

Sergio Abdala M.

Conclusiones:

El nivel tecnológico de los Franceses es muy bueno, ya que su principal debilidad es la falta de mano de obra. Hay que aplicar la tecnología vista para poder adelantar la cosecha y obtener mejores precios.

Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

La gira estuvo bien organizada, el programa fue agotador pero se cumplieron todos los objetivos que teníamos propuestos.



Tristán Muñoz I.

Conclusiones

Aprender sobre el uso del túnel plástico en espárragos es interesante, ya que permitirá poder establecer este tipo de tecnología y adaptarlo a nuestra realidad.

Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

Creo que los objetivos que tenía fueron cumplidos, ya que el programa fue bien organizado con las visitas correctas, abarcando desde la producción hasta la comercialización.

Patricia Cruzat C.

Conclusiones

- Efectivamente de acuerdo a lo visto el espárrago bajo plástico es una opción para adelantar cosecha que puede ser tomada por los productores. El plástico podría involucrar con buenos manejos tener antes el producto y aumentar rendimiento dado lo anterior por extender el periodo de cosecha.
- La diferencia en la entrega del espárrago desde el productor a la empresa exportadora es también un factor relevante a considerar, dado que éstos realizan diferentes etapas además del corte llegando a preselección y frío.
- La mecanización y adaptación de máquinas cosechadoras es un factor clave en la producción francesa.

Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

El nivel de satisfacción es completo dado que se pudo observar en la práctica los objetivos de la gira, es decir, producción, proceso, venta del producto. La agenda aunque extenuante tenía contemplada visitas a productores y empresas adecuados a los objetivos.

Carlos del Pino E.

Conclusiones:

Es importante adaptar la tecnología de producción de espárragos bajo plástico al modelo Chileno, para ello es necesario hacer pruebas en los predios.



Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

Los objetivos fueron cumplidos a cabalidad y de acuerdo a lo programado.

Ricardo Tapia L.

Conclusiones:

El uso del túnel bajo plástico representa una buena alternativa para adelantar la cosecha de los espárragos, por lo que hay que comenzar a utilizarlo.

Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

En lo personal estoy muy satisfecho con la Gira y el programa realizado.

Pablo Pizarro G.

Conclusiones:

El cultivo de espárragos bajo plástico, representa una excelente alternativa para los productores de espárragos, pensando en adelantar la cosecha y aumentar los rendimientos. Hay que comenzar a probar el uso de los plásticos en la producción.

Nivel de satisfacción de los objetivos personales:

Mi satisfacción es completa ya que la Gira cumplió con las expectativas, se pudo analizar en profundidad la cadena completa en la producción y comercialización de los espárragos.

Fecha: 13 de mayo de 2.004

Nombre y Firma coordinador de la ejecución: Marco Espinosa Chacón

AÑO 2004



**FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA**

**MATERIAL RECOPILADO
NÚMERO CORRELATIVO N°1
CATALOGO**



TECFOODS LIMITED

offering a point of difference





WE ARE PLEASED TO BE ASSOCIATED
WITH **TECFOODS LTD**
AND WISH THEM EVERY SUCCESS
FOR THE FUTURE

STATION YARD • DONINGTON •
SPALDING • LINCOLNSHIRE



The Labour Bureau

Your Partner at Work

are pleased to be the sole supplier of
Agency Labour to

TEC Foods Ltd.

For further details of our services contact:
Andy or Mandy, **The Labour Bureau**
Royal Oak House, Spalding Road,
Sutterton, Boston, Lincs



Saturnalia UK Limited

We are proud to be
associated with

TECFOODS LTD

In the production and
development of exotic
produce in many parts
of the world

Saturnalia UK Ltd

DONINGTON PACKAGING SUPPLIES LTD



WE ARE PLEASED TO SUPPLY
TECFOODS LTD WITH THEIR
PACKAGING REQUIREMENTS AND
CONGRATULATE THEM
ON THEIR SUCCESS

Pallet Stretch Wrap • PVC Overwrapping Film
Strapping • Adhesive Tapes • Polyprop Films
Bubble and Foam • Loosefill • Edge Guards
Polythene Products • Netting • Rubber Bands
Manual and Automatic Sealing Machinery

**SUPPORTING BUSINESSES LOCALLY
AND COUNTRYWIDE**

**FOR ALL YOUR PACKAGING
REQUIREMENTS CONTACT**

www.doningtonpackaging.co.uk

Like Monsieur Hulot, most people think of south-western France as a good place for a summer holiday. But there is something more about the region: a faint echo, like a half-remembered fable - the mystery of the Knights Templar; handkerchiefs dangling from towers. And yes, that is another side of this fascinating corner of Europe, which also happens to be home to some of the finest cuisine on the continent, where the delights of French country cooking linger tantalisingly on the palate long after the table has been cleared. It is apt, therefore, that Lincolnshire-based Tecfoods built its reputation on the quality and variety of the local foods of this region, offering discerning customers throughout the UK a portfolio of delights, from poultry to mushrooms, that set it apart in a crowded marketplace.

Today, Tecfoods has diversified into other areas, both geographically and food-wise, whilst remaining true to its philosophy of healthy, safe products that offer the customer not only superior taste and texture but also a point of difference.

Although established by two French nationals in 1989, Tecfoods has always been a very British business. Its early success was in the premium poultry sector, with free-range chickens raised in the south of France. Indeed, you may well remember Dudley Moore trying to catch these very same chickens in the famous Tesco TV campaign of a few years ago.

Still offering quality poultry today - including chicken, guinea-fowl and quail - Tecfoods now also supplies leading retail multiples, caterers and processors with rabbit, a comprehensive range of wild and exotic mushrooms from around the world, and a broad portfolio of high quality vegetables.

Increased environmental awareness has resulted in many people taking a harder look at their use of raw materials and questioning traditional attitudes. And this has resulted in retailers and caterers looking to source foods that are naturally grown and raised, and subject to the minimum of pesticides and chemical fertilisers.

With this in mind, Tecfoods decided to not only operate within the free-range poultry market but within the organic sector too, and today it has grown to become one of the largest suppliers of organic chicken in the country. It has not been an easy thing to do, but the hard work is paying off handsomely as the demand continues to soar.



offering a point of difference

All meat and poultry is sourced in France, and incorporates free range chicken raised in total freedom, organic free range chicken, free range guinea fowl, free range quail, poussin, duck, rabbit and dry cured meats and hams.

Mushrooms and vegetables, on the other hand, are sourced from dedicated growers and pickers throughout the world, from Canada, Thailand and China through to more local markets such as Italy, Spain and, of course, France. No matter what the location, though, the quality is always consistent and unrivalled when it comes to taste, texture and nutritional value.



**The
Thompson & Richardson
Group**
Insurance Brokers & Independent Financial Advisers

We are pleased to be entrusted with the insurance arrangements for

Tecfoods Ltd

and wish them continued success in the future.

*Offices throughout Lincolnshire
in
Sleaford, Lincoln, Boston and Grantham*



*For New Business
Enquiries*



*General Insurance business is Regulated by G.I.S.C
Financial Services business is Regulated by the FSA*

**Looking for
the right
ingredients?**

**Contact the
Farming and
Food Industry
Specialists**

Accountancy Information
(Approximate amounts)

	Raw
ADVICE	110%
PLANNING	120%
VAT	17.5%
including appeals	reduced
TAX	low rate
including appeals	reduced
COMPUTERISATION	Today
SUCCESS	Local
CONSULTATION	For

*100 per cent of recommended yearly

**DUNCAN
& TOPLIS**

CHARTERED ACCOUNTANTS
AND BUSINESS ADVISERS

'Shaping your tomorrow today'

offices in

**Boston
Grantham
Lincoln
Newark**

**Melton Mowbray
Skegness
Sleaford
Stamford**

www.duntop.co.uk



"Our lives are not in the lap of the gods, but in the lap of our cooks," said Lin Yutang in 'The Importance of Living', and that is why Tecfoods insists on only the very best. Even some of the names set you salivating! Take wild mushrooms, for instance, such as Pied de Mouton, Black Trumpette, Chanterelle, and Girolle - how can a dish go wrong with such ingredients? And the same can be said of the company's range of cultivated/exotic mushrooms, as well as a broad selection of vegetables that includes everything from artichoke and asparagus through to wild rocket and tomato.

Tecfoods invests heavily in maintaining this level of quality. As far back as 1995, for example, it acquired its own 45 ha farm in the south west of France, which, for the first several years, grew solely asparagus. In 2002, however, additional crops were added, such as artichoke, expanding the company's portfolio and providing ever-wider choice for customers.

A warehouse and cold store is located close to the farm, and it is from here that most French fresh vegetables are gathered and checked before being sent to the UK. Moreover, most products from France are delivered to the UK within 24 hours by express transport in order to guarantee the best quality and freshness.



Once 'across the channel', poultry, meats, mushrooms and vegetables arrive at customers' facilities on a daily basis, from leading retail chains such as Tesco and Marks & Spencer through to major processors, specialist wholesalers and top restaurants. In fact, the latter category is a natural outlet for such high quality food products, with Tecfoods having set up a subsidiary company, Fine France, to service the capital's leading restaurants on a daily basis.

From its New Covent Garden facility, Fine France has easy access to Central London via its own fleet of modern, refrigerated vehicles, thereby ensuring on-time delivery of a broad range of products. It is a service that has been welcomed with open arms by leading chefs and restaurant managers too, with the company already serving in excess of 120 prominent outlets.

Good news travels fast. And that's why today Tecfoods' quality and expertise is being sought far beyond the shores of the UK, with the company now active in the Republic of Ireland, mainland Europe, Japan and the United States.



offering a point of difference



Tecfoods has been supplying leading caterers and retailers in Ireland for the past five years, whilst exports to Japan and the United States (of wild mushrooms) were shipped for the first time this year. The company, as you would expect, has a large and growing presence throughout Europe, serving customers in countries such as Spain, Italy, France, Switzerland and Luxembourg (and its leading supermarket chain Cactus).

The high quality of the product is met every step of the way by the health and safety procedures in place at Tecfoods (lately they have achieved the ISO9001:2000 accreditation), where state-of-the-art technology, including metal detection and radiation detection units, is complemented by an extremely skilled team of people.

Tecfoods is more than just another supplier. With an ever more sophisticated market, for instance, it is vital that its expertise and ability to respond quickly is second to none. What's more, within this brief, due diligence and complete traceability is also a paramount importance. And at this innovative and forward-thinking company they can tell you everything from which field the crop was grown in to the exact time it will arrive at your depot.

If all that were not enough, Tecfoods has also recently formed an exciting new partnership with a leading Thai grower, which will supply product such as lychees, asparagus, mangoes and corn (mostly for the continent). And it is this kind of forward-looking approach that will help Tecfoods to continue to expand in the years ahead: for as the industry becomes increasingly quality orientated, this is one company more than capable of satiating the demand.

offering a point of difference

Tecfoods
limited

FINE FRANCE S.A.

Growers of finest French asparagus (March to June)

Harvesting and Collecting of Wild Mushrooms from France, Spain Portugal

Supply of finest exotic fruit and vegetables from Thailand and China to the Continent

Supplying our demanding customers with premium produce, throughout Europe

ZA La Crabette

Saunac et Muret - France

FINE FRANCE

We supply the finest and highest quality fresh food, everyday, with direct delivery to the top restaurants in London and all over England.

All our products come directly from the producer to your kitchen with maximum freshness.

Range
Premium Beef, Lamb and Veal
Foie Gras
Fatted Duck Products...

New Covent Garden Market
LONDON

"The specialist of free range and organic poultry"



A 100% vegetarian diet which includes minerals and vitamins, with a minimum of 80% cereals (essentially corn) and a unique method of farming in total freedom in the forest of "Les Landes", gives this incomparable flavour and tenderness to our free range total freedom chicken, awarded with famous French "Label Rouge".

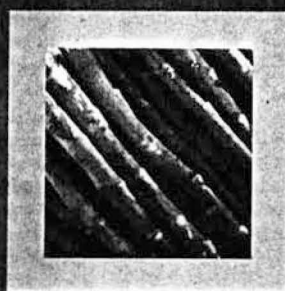


This variety is specifically selected for its excellent flavour at the age of 12 weeks. Only female birds are reared.

Its feeding is based on a 100% vegetarian diet with minerals and vitamins (made of 90% organic cereals and 10% natural products: Lucerne, lupin grains and flour, oilcakes of soya, sunflower, colza and flax).

Also available:

- Free range chicken from Les Landes, yellow, white and black
- Free range chicken portions from Les Landes
- Free range guinea fowl
- Free range capon, free range turkey, free range poularde
- Yellow poussin



Tecfoods Ltd
Bass Industrial Estate, Mareham Lane
Sleaford, Lincs,

Web www.tecfoods.co.uk



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

MATERIAL RECOPIADO
NÚMERO CORRELATIVO N°2
CATALOGO

Catalogue 2004

Qualiculteur®

La qualité d'aujourd'hui assure les succès de demain

Griffes
d'asperges

Plants
de fraisiers

 **Darbonne**



Darbella



Variety name : DARBELLA

Breeder : DARBONNE (France)

Variety protected by European Plants Breeder's Rights certificate

Genetical characteristic : new generation of clonal hybrids : plants are more homogenous, vigorous, rustic and the productivity and commercial quality are improved compared with the former generation

Production period : early to mid season variety

Production type : very well adapted for white asparagus production

Plant : erected habit, medium volume of foliage, high position of foliage, opened plant, with a good tolerance to foliage diseases

Spear : good commercial quality, straight asparagus, big caliber 80 to 85 % 16 mm and more, with more than 50 % of 22 mm and more

Very well closed tips with white color

No purple pigmentation

Skin without fiber

Good tastiness

Productivity : variety with a high potential of yield

Speed of harvest :

high allowing reduction costs of production

Range of production :

may be cultivated for green production

technical advises issued from 5 years of DARBONNE growers net trials

Density of plantation to optimize yield and commercial quality

• 16 000 crowns/ha (4 crowns per linear meter) for light soils with low level of organic matter (<0,8%)

• 18 to 20 000 crowns/ha (4,5 to 5 crowns per linear meter) for light soils with organic matter up to 1/1,2% and in heavy soil

• 20 000 crowns/ha and more (more than 5 crowns per linear meter) for intensive crop with drip irrigation

High density allow higher yield per m², higher % of spears of first choice, and decreasing the biggest caliber in %

High number of plants per m² improve resistance of the variety against wind damages

Scheme of production

• May be cultivated as an early variety (early row with thermic cover). Under cold and wet periods of production, limited number of broken spears may appeared, the global commercial quality keep high

• May also be cultivated as a mid season variety (late row with black cover). In this scheme, Darbella can be associated with a very early variety cultivated with thermic cover (the early Darlise variety in 2005)

Darbella is adapted to nearly all types of soils acceptable for asparagus.

For information : contact us directly

Sortenbezeichnung : DARBELLA

Erhalter : DARBONNE (Frankreich)

Geschützte Sorte durch Zertifizierung erhalten von der Gemeinschaft

Genetisches Merkmal : neue Klonen-Hybriden Generation: Die Pflanzen sind gleichmässiger, rustiger, kräftiger und die Produktionskriterien wie die Verkaufsqualität sind besser im Vergleich zu der vorhergehenden Generation

Produktionszeit : Spargel mittelfrüh-mittel - Frühe Larac (INRA)

Produktionstyp : sehr gut geeignet für die Weisspargelproduktion

Pflanze : gerader Stand, mittel dicker Wuchs, Verzweigung hoch und luftig, zeigt eine gute Toleranz gegen Blattkrankheiten

Stange : gutes Aussehen für den Handel, gerader Spargel mit grossem Kaliber 80 bis 85% von 16 mm und mehr mit mehr als 50% von 22 mm und mehr, Spitze gut geschlossen und weiss, Abwesenheit von Anthocyan-Pigmenten, Epidermis nicht faserig, Gute Geschmackqualität

Potential der Produktion :

Sorte mit starkem Potential

Stechgeschwindigkeit : hoch was erlaubt die Produktionskosten bedeutend zu vermindern

Zusätzliche Produktion : kann als violetter und grüner Spargel für die Produktion kultiviert werden

Gebrauchsratschläge erhalten durch 5 Jahre Beobachtung in unserem andwirtsversuchsnetz von Darbonne

Geratene Bepflanzungsdichte für eine optimale Aufwertung des Ertrags und der Verkaufsqualität

• 16000 Pflanzen/ha dass heisst 4 pflanzen pro geraden Meter auf leichte Boden, die mit schwachen organischen Materialien (0,8%) sind

• 18 bis 20000 Pflanzen/ha dass heisst 4,5 bis 5 Pflanzen pro geraden Meter auf leichten Boden, die einen Prozentsatz höher als 1/1,2% haben und in Boden die fester sind

• 20000 Pflanzen /ha und mehr dass heisst 5 Pflanzen pro geraden Meter auf intensiver Kultur mit Tropfenbewässerung. Die Dichteerhöhung hat als Objektiven den Ernteertrag pro m² zu vergrössern, den Prozentsatz des Stangenkalibers 1 zu erhöhen wobei die Anzahl des zu grossen Kalibers reduziert wird. Die Erhöhung der Stielanzahl pro m² erlaubt ebenfalls den Pflanzenstand gegen Windschaden zu verstärken

Anwendungsratschläge

• kann wie eine frühe Sorte geführt werden mit einer ersten frühen Anhaufelung in der Saison und mit einer Antitau -Folienbedeckung gefolgt mit einer Anhaufelung und einer neuen Anti-Lau Folienbedeckung und/oder einer schwarzen umsaumten Folienbedeckung. Unter kalten und regnerischen Bedingungen, haben wir eine begrenzte Menge an geernteten Stangen bemerkt, hohl an der Stangenbasis und manchmal leicht brechend. Phänomen stärker ausgeprägt auf Anti-Lau Strohhelag als auf schwarzer Folie. Die Qualität bleibt trotzdem allgemein hoch

• kann ebenfalls geführt werden wie eine mittel frühe Sorte indem die erste Anhaufelung verspätet wird und eine schwarze Folienbedeckung mit Umsäumung in diesem Falle. Darbella kann auch zusammengeführt werden mit einer sehr frühen Sorte unter Anti-Lau Folienbedeckung (Darlise erst ab 2005)

Darbella vereinbart sich praktisch auf alle Bodenarten geeignet für die Spargelkultur.

Für weitere Informationen uns bitte aufzusuchen

Denominazione varietale: DARBELLA

Costitutore: DARBONNE (Francia)

Varietà protetta da C.O.V. comunitario

Caratteristiche genetiche: nuova generazione d'ibridi da clone - le piante sono più omogenee, vigorose, rustiche ed i criteri di produttività e della qualità commerciale sono migliorati in rapporto alle precedenti generazioni

Periodo di produzione: asparago da semi precoce a precoce - precocità Larac (INRA)

Tipo di produzione: ottima adattitudine per la produzione d'asparago bianco

Pianta: portamento diritto con volume di vegetazione medio, ramificazione alta ed aerea, presenta una buona tolleranza alle malattie delle foglie

Turioni: bella presentazione commerciale, asparago diritto di grosso calibro da 80 a 85% in 16mm e più con più del 50% in 22mm e più, punte ben chiuse e bianche. Assenza di pigmentazione antocianica, l'epidermide non fibrosa, buone qualità gustative

Potenzialità di produzione: varietà a forte potenziale

Velocità di raccolta: elevata che permette d'abbassare, significativamente i costi di produzione

Produzioni complementari: può essere coltivato anche per la produzione di asparago violetto e verde

Consigli d'impiego ricavati dopo 5 anni di osservazione nei differenti campi sperimentali Darbonne

Densità d'impianto consigliata per una valorizzazione ottimale delle rese e della qualità commerciale

• 16.000 zampe/ha., vale a dire 4 zampe al metro lineare in un terreno leggero con bassa percentuale di sostanza organica (<0,8%)

• 18-20.000 zampe/ha., vale a dire 4,5 a 5 zampe metro lineare in terreni leggeri con una percentuale di sostanza organica superiore a 1/1,2% ed anche con terreni più consistenti

• 20.000 zampe/ha. e più, vale a dire più di 5 zampe al metro lineare in coltivazione intensiva con impianto d'irrigazione goccia a goccia. L'aumento della densità ha per obiettivo d'accretere la potenzialità delle rese a mt., aumentando le % di scelta riducendo così il numero di turioni di calibro grosso. L'aumento del numero di file a mt. permette ugualmente di rinforzare la tenuta delle piante all'allettamento.

Schemi di produzione consigliati

• può essere condotta come una varietà precoce anticipando le prime raccolte se coperta da film plastico trasparente e anticondensa, tolto successivamente per poi ricoprire le file con film plastico nero. In condizioni non favorevoli, temperature basse e/o piogge persistenti, abbiamo constatato in alcune raccolte la presenza di turioni vuoti alla base e leggermente schiacciati, fenomeno più marcato con film plastico trasparente e meno con film nero. La qualità generale resta in ogni caso elevata

• Può essere ugualmente condotta come una varietà semi precoce applicando solo il film plastico nero, in questo caso Darbella può essere associata ad un'altra varietà molto precoce con copertura di film plastico trasparente anticondensa (es. Darlise a partire dal 2005)

Darbella si adatta praticamente a tutti i tipi di terreno favorevoli alla coltivazione dell'asparago.

Per tutte le informazioni complementari: contattateci

LA TABLE DES CUISSONS ASPERGES DES LANDES

Comment cuire les asperges
en fonction de leur calibre.

ASPERGE MOYENNE Calibre 12 à 16 mm

Cuisson

Dans le cuit-asperges : 8 minutes
Versez deux terres d'eau. Portez à ébullition.
Placez les asperges apluchées debout, pointes en haut,
dans le panier du cuit-asperges et couvrez.

Au micro-ondes : 7 minutes
Placez 250 g d'asperges dans un plat allant au micro-
ondes. Ajoutez 1 terre d'eau salée et le jus d'un demi
citron. Couvrez d'un film transparent.

A la poêle : 10 minutes
Faites revenir les asperges dans une noix de beurre
et couvrez.



ASPERGE STANDARD Calibre 16 à 22 mm

Cuisson

A la vapeur : 15 minutes

A l'eau : 17 minutes

Dans l'autocuiseur : 10 minutes

Dans le cuit-asperges : 12 minutes
Dans ce récipient tout en hauteur, placez les asperges
dans le panier, ajoutez deux terres d'eau.



GROSSE ASPERGE Calibre + 22mm

Cuisson

A la vapeur : 18 minutes

A l'eau : 22 minutes

Dans l'autocuiseur : 15 minutes

Dans le cuit-asperges : 18 minutes



COMMENT BIEN CUIRE LES ASPERGES

En papillotes, à la poêle, à la vapeur...

Comment cuire les asperges à la pointe de la saveur

CUISSON VAPEUR - CUISSON DOUCEUR

Le Plus du cuit-asperges

Les asperges
sont protégées dans le panier.
Ainsi, elles cuiront délicatement
à la vapeur,
avec juste
les pieds dans l'eau !



Le Plus des paniers qui s'empilent

Cuisez votre poisson
ou votre viande en même temps.
De préférence
placez le panier d'asperges
au dessus.
Ainsi le fumet de la viande
ou de poisson remonte
et parfume les asperges.



Le Plus de l'autocuiseur

Il garantit une très bonne conservation des
qualités nutritionnelles
et cuit très vite !
Certains ont même
un couvercle transparent
pour mieux surveiller
la cuisson.



EN PAPILOTTES AU FOUR

Le Plus des papillotes

Si vous cuisez un poisson
ou un rôti, profitez
de votre four chaud
pour faire cuire les asperges
dans un papier d'aluminium
avec 4 cuillères à soupe d'eau salée
et un jus de citron.



CUISSON A L'EAU : LA PLUS CLASSIQUE

Le Plus dans une casserole

Plongez toujours vos asperges
dans l'eau froide,
jamais dans l'eau
déjà chaude,
sinon les têtes se ramollissent.



A LA POÊLE : DORÉES ET PARFUMÉES

Le Plus de la poêle

Détaillez vos asperges
en petits tronçons.
Faites revenir
avec une noix de beurre.



LES ASPERGES DES LANDES

3 COULEURS POUR LES ASPERGES

**Blanche, verte ou violette,
l'asperge doit sa couleur
à son mode de production.**

L'Asperge Blanche

Cachée, protégée des rayons de soleil,
elle préserve son teint de nacre
et pousse uniquement sous terre.

Le savoir-faire Asperges des Landes :

*L'asparagiculteur exigeant devine à l'œil,
à la moindre fissure dans la terre,
la présence d'une jeune asperge,
prête à pointer. Le producteur s'oblige
à cueillir l'asperge tous les jours,
pour être sûr de la récolter
au meilleur moment.*

L'Asperge Violette

Elle pointe tout juste son nez en dehors
de la butte, juste le temps de se colorer
sous l'effet de la lumière.

L'Asperge Verte

Elle voit la vie en vert.
Elle pousse entièrement à l'air libre.
Sa couleur verte vient de la chlorophylle
qui réagit au soleil.

Le savoir-faire Asperges des Landes :

*Pour qu'une asperge pousse bien droite,
bien vite et qu'elle soit bien tendre,
il faut que le sol soit bien tendre.
Ainsi, le producteur a le souci d'aérer,
d'alléger et d'assouplir sa terre.
Du moment où l'asperge pointe son nez,
le producteur respecte la charte
de qualité : il cueille une asperge
dont la taille varie entre 17 et 25 cm.*

A quoi reconnaît-on
une bonne asperge ?

Les 7 repères de qualité Asperges
des Landes :

- ◆ Le bourgeon est fermé
- ◆ La robe est nacré pour les blanches
et brillante pour les vertes.
- ◆ La tige est cassante,
surtout pas souple.
- ◆ Au toucher, la surface est lisse.
- ◆ Aucune tache n'apparaît.
- ◆ Le talon est bien net.
- ◆ La base est encore humide.

Oui, une asperge qui pousse dans un sol
bien aéré (bien travaillé)
a toutes les chances d'être bien tendre.

Oui, les asperges sont cueillies une à une,
comme des fleurs. Les asperges blanches
sont cueillies à l'aide d'une gouge
qui permet d'aller les chercher sous terre
sans les casser.

Non, les producteurs d'Asperges
des Landes n'utilisent
aucun traitement pendant la période
de pousse
et de récolte des asperges.

CA
SUD-OUEST
Votre partenaire

**L'ASPERGE des LANDES
fait la FÊTE**



**C'est l'heure
de la fête**



**C'est la fête
du printemps**

Pour la première fois,
les producteurs d'Asperges
des Landes révèlent les savoir-faire
de leurs aspergeraies.

Compositions artistiques réalisées par les
producteurs landais avec leurs asperges



Froides ou chaudes, les asperges se dégustent à toutes les sauces et apportent la fraîcheur sur votre table.

Les vins d'Alsace présentent les plus belles harmonies avec les plats d'asperges

en particulier le Sylvaner, le Pinot Blanc, le Riesling et le Muscat d'Alsace.

• Sauce à l'aneth

- 2 yaourts naturels
 - 1 c. à soupe d'aneth ciselé
 - 1 c. à soupe de moutarde forte
 - 1 c. à café de jus de citron
 - 1/2 c. à café de tabasco
- Mélanger les différents ingrédients.
Vous pouvez également servir avec une chiffonnade de saumon ou de truite fumée.

Variante : vous pouvez remplacer l'aneth par d'autres herbes aromatiques selon votre goût : basilic, ciboulette, persil.

• Sauce douce à l'orange

- Le jus d'une orange
 - 1 c. à café de maïzena
 - 50 ml de lait écrémé ; sel ; poivre ; persil
- Laver, zester et presser l'orange. Délayer la maïzena dans le lait froid et mettre sur le feu jusqu'à consistance épaisse. Hors du feu, saler et poivrer. Ajouter le jus d'orange et battre au fouet très fort.

Variante : peut se servir froide, en rajoutant 2 c. à soupe d'eau.



L'accord parfait : le **Muscat d'Alsace**
Sec et délicatement fruité, il représente le mariage idéal avec les asperges selon les connaisseurs.



Sauté de pointes d'asperges au parmesan

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 6 mn

- 1 kg d'asperges vertes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 50 g de parmesan en copeaux
- 4 tranches fines de jambon de Parme
- Cerfeuil frais, fleur de sel, poivre du moulin

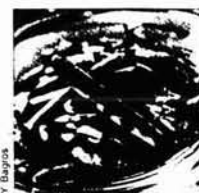
- Laver les asperges et les couper à 2 cm des pointes. Les tiges serviront à un potage*.
- Blanchir les pointes 3 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter.
- Faire revenir délicatement les asperges dans la poêle avec l'huile pendant 3 mn. Déposer dans un plat chaud.
- Hors du feu, verser le vinaigre dans la poêle, remuer pour récupérer tous les sucs de cuisson. Verser sur les asperges. Chiffonner le jambon. Disposer sur le plat et ajouter le parmesan.
- Agrémenter de cerfeuil ciselé.

Si vous n'avez pas de vinaigre balsamique, vous pouvez quand même réaliser ce plat mais il sera moins parfumé.

**voir "Potage d'asperges" ci-après.*



L'accord parfait : le **Sylvaner**
Agréable et désaltérant, il est le compagnon idéal des plats d'asperges garnis de charcuteries ou de produits de la mer.



Poêlée printanière d'asperges au poulet

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

- 2 bottes d'asperges blanches ou violettes
- 3 blancs de poulet
- 4 fonds d'artichaut
- 6 pommes de terre primeur
- 2 tomates
- 1 c. à soupe d'huile d'olive, 20 g de beurre, sel, poivre

- Peler les asperges et ne conserver que les pointes*.
- Les blanchir 3 mn à l'eau bouillante salée. Égoutter. Peler les pommes de terre. Faire cuire 10 mn à l'eau froide salée. Égoutter.
- Faire cuire les fonds d'artichaut en suivant les indications. Égoutter.
- Couper les blancs de poulet, les pommes de terre et les fonds d'artichaut en lamelles.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive. Dorer les pommes de terre, ajouter le poulet. Laisser cuire 5 mn à feu moyen.
- Ajouter les asperges et les fonds d'artichaut. Saler et poivrer. Prolonger la cuisson quelques minutes en remuant délicatement.
- Couper les tomates en dés. Au moment de servir, verser sur la poêlée.

**voir "Potage d'asperges" ci-après.*



L'accord parfait : le **Pinot Blanc**
Il s'accorde avec tous les plats d'asperges accompagnés de jambon, de viandes blanches ou d'œufs.



Lotte aux asperges

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 15 mn

- 800 g de queue de lotte
- 2 bottes d'asperges blanches ou violettes
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 belle échalote, sel, poivre

- Détailler la lotte en gros cube. Mettre à cuire.
- Peler les asperges et ne conserver que les pointes*.
- Les blanchir 3 mn à l'eau bouillante salée. Égoutter.
- Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre et y faire suer l'échalote 1 mn. Incorporer la crème remuer bien, saler et poivrer. Ajouter la lotte et les pointes d'asperges. Couvrir et laisser mijoter 5 mn à feu doux.

Potage d'asperges : Cuire les tiges d'asperges, peler et coupées, avec des pommes de terre 15 mn dans de l'eau salée frémissante.
Mixer. Délayer 1 c. à café de farine dans un bol d'eau froide. Mélanger le tout et laisser cuire quelques mn.
Agrémenter de cerfeuil ciselé.



L'accord parfait : le **Riesling**
Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons et fruits de mer, accompagnés d'asperges.

Pour profiter de toute sa fraîcheur, consommez l'asperge dans les 48 heures !

Comment les choisir

Fraîche, l'asperge est brillante et rigide et doit montrer à la coupe une section brillante et humide.

Conservation

2 à 3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, crues et non épluchées, enveloppées dans un linge humide.

Préparation

Les asperges blanches et les violettes s'épluchent à l'aide d'un couteau économique, en partant de 5 cm de la pointe, jusqu'au talon. Pour les vertes, brossez-les juste sous l'eau.

Cuisson

Les asperges doivent toujours être cuites peu de temps avant d'être consommées.

• à la vapeur 8 mn pour les asperges moyennes et 15 mn pour les grosses.

• à l'eau bouillante salée 8 à 20 mn selon la grosseur des asperges. Vérifier la cuisson des asperges avec la pointe d'un couteau.

• 5 mn à l'autocuiseur. À la fin de la cuisson, déposer-les dans un plat de service incliné pour que les asperges puissent s'égoutter.

• à la poêle Faites revenir les asperges coupées en tronçon dans une noix de beurre et couvrez, de 6 à 15 mn selon la grosseur.

• micro-ondes Disposez les asperges dans un plat, ajoutez un verre d'eau salée, le jus d'un demi-citron et couvrez d'un film étirable. Faites cuire 8 mn (asperges minces) à 15 mn (asperges moyennes) à puissance maximum ; 3 mn suffisent pour les vertes.

Congélation

Éplucher et laver les asperges. Blanchissez-les 1 mn dans l'eau bouillante. Égouttez-les et séchez-les rapidement.



Vins d'Alsace et asperges, un mariage aussitôt consommé

Parmi les 7 cépages les asperges sont le Sylvaner, le Pinot Blanc, le Riesling et le Muscat.

Le Sylvaner est remarquablement frais et léger, avec un fruité discret.

Le Pinot Blanc, tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Le Riesling, sec, racé, délicatement fruité, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales.

Le Muscat d'Alsace, au fruit inimitable, se distingue des Muscat doux méridionaux par son caractère sec. Il donne la délicieuse sensation de croquer des raisins frais et agrémente avec talent apéritifs et réceptions.

Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace 12 avenue de la Foire-aux-vins 68012 COLMAR CEDEX

Tel. 03 89 20 16 20 - Fax 03 89 20 16 30 Internet : <http://www.vinsalsace.com> E-mail : civ@criva.fr

L'ARBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Recettes & Conseils

ASPERGES DE FRANCE

La fraîcheur en plus

Société RCS Paris 618 2646 - Réf 910072 - Cœur J.J. Cœur - Im. Camille Corot / M.H. et P. Plant - Rueil - Danique

Blanche, Violette ou Verte, l'asperge doit sa couleur à sa durée d'exposition au soleil. Les asperges blanches et violettes, à la saveur délicate, poussent sous une butte de terre :

L'asperge blanche est cueillie à maturité avant sa sortie de terre ;

L'asperge violette à pointé son nez hors de la butte, juste le temps de se colorer sous l'effet de la lumière ;

L'asperge verte, au goût plus prononcé, est cultivée à plat et entièrement exposée à la lumière.

4 régions de production

- Rhône-Méditerranée
- Grand Sud-Ouest
- Val de Loire
- Est France

Qualités nutritionnelles

Avec ses 20 kcal/100g, l'asperge est peu calorique. Elle participe, de par ses qualités nutritives, à un bon équilibre alimentaire. Elle contient de nombreux minéraux : Potassium, Fer, Phosphate et des vitamines (C, B2 et A).

Section Nationale Asperge - 18001-AIN - Rd 17
81 000 Arignon - Tel : 03 90 88 73 73 - Fax : 03 90 88 73 73



**FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA**

**MATERIAL RECOPILADO
NÚMERO CORRELATIVO N°3
DIPTICOS Y TRIPTICOS**

Journal of the American Statistical Association, 1997, Vol. 92, No. 439, pp. 1033-1044
 ISSN 0162-1459 DOI: 10.2307/2322130
 Copyright © 1997 by the American Statistical Association
 0162-1459/97 \$12.00+.00
 Printed in the USA
 All rights reserved

~ Calendrier ~

L'asperge, c'est le printemps !

Pour produire de l'asperge, tout commence par la plantation d'une « griffe » (tige souterraine portant racines et bourgeons). La production ne débute qu'à partir de la 2^e année pour une durée de 7 ans. À chaque printemps, au-dessus de la griffe, une butte de terre est formée où pousseront les turions (asperges), récoltés avant qu'ils n'aient vu la lumière, à l'aide d'un outil spécifique, une gouge.



Les Landes : un terroir idéal

Le climat doux et humide et les terres sableuses des Landes facilitent la pousse d'asperges. Pour préserver au mieux toutes les qualités de l'asperge, les producteurs la mettent au froid dès la récolte. Tous ces critères, climat, terroir, chaîne du froid, constituent la base fondamentale du Label IGP « Asperges des Sables des Landes ».



1^{er} mai : fête des asperges !

Chaque année, au 1^{er} mai, à Pontoux (15 km de Dax, direction Mont de Marsan), ce n'est pas le muguet qui éblouit de sa blancheur mais l'asperge. C'est le rendez-vous incontournable de tous les amateurs et connaisseurs. Du petit train qui vous amènera à la découverte d'une aspergeraie, aux ateliers de cuisine, les producteurs vous feront découvrir les saveurs subtiles de l'asperge.



~ Épluchage ~

Comment les choisir ?

Tige ferme et tendre. Vérifier la coupe de l'asperge : pour en reconnaître la fraîcheur, il suffit d'observer que le talon soit blanc et translucide.

ASTUCE : Chez vous, conserver au réfrigérateur dans un linge humide.



Comment les peler ?

Avec un économe

Peler les asperges en partant de 3 à 4 cm de la pointe vers le talon.

ASTUCE : Écartier un peu les lames de l'économe, les épluchures s'évacueront mieux.



Talon

Pointe



Ou avec un éplûche asperge



Et les asperges vertes ?

En principe, elles ne se pèlent pas.

~ Cuisiner ~



Comment les cuire ?

À l'eau :

Après épluchage

Soit à la casserole, plonger les asperges dans l'eau bouillante salée. Soit dans un cuit-asperges avec un verre d'eau au fond.

Laisser cuire 25 à 30 mn. ⌚

À la vapeur :

Après épluchage

Dans un autocuiseur : mettre 2 verres d'eau dans le fond, puis les asperges dans le panier. Dès que la soupape siffle, laisser cuire pendant 5 mn.

Laisser cuire 5 mn après ébullition. ⌚

Au micro ondes :

Après épluchage

Mettre les asperges sur une seule couche dans un plat avec 1 ou 2 cuillerées d'eau au fond, couvrir d'un film étirable percé de 4 petits trous (soupapes).

Laisser cuire 10 à 15 mn. ⌚



ASTUCE : Quelle que soit la méthode, les asperges sont cuites lorsque la pointe du couteau s'enfonce facilement dans la tige.

PRIM'LAND
Nez cultivons les légumes

Existe aussi en

palette de 600 kg.



Asperge "Sabline" de Prim'land

*Prim'land
France*

PRAXIS Communication

Fraîche,
savoureuse
et tendre



*l'asperge des Sables
des Landes*

PRIM'LAND
Nez cultivons les légumes

Un terroir idéal : LES LANDES

Le terroir des Landes de Gascogne bénéficie d'atouts naturels exceptionnels pour la culture de l'asperge. Le sol sablonneux, perméable, allié au climat océanique chaud et humide, permet à l'asperge de pousser sans obstacle, lui assurant ainsi une tendreté unique.

Savoir-faire et maîtrise des cultures

En 30 ans, les Landes sont devenues le premier département producteur d'asperges en France.

La maîtrise technique des producteurs de la région a permis de tirer le meilleur d'un terroir et d'un climat particulièrement adaptés à ce produit.

Ces producteurs passionnés continuent à adapter leurs méthodes de culture pour améliorer l'homogénéité du produit, sa fraîcheur et les conditions de récolte, et assurer une traçabilité complète.

Encore plus de fraîcheur

De la récolte au linéaire, les producteurs des Landes mettent tout en œuvre pour offrir au consommateur un produit d'une fraîcheur absolue :

- chez chacun des 300 producteurs, les opérations de lavage, de triage et de mise au froid interviennent dans les 3 heures qui suivent la récolte.
- livrées à la station, les asperges sont maintenues au froid (+ 5°C) pendant le calibrage et le conditionnement, puis expédiées en camion frigorifique dans les heures qui suivent leur arrivée.



L'IGP "Asperge des Sables des Landes"

Ce label repose sur un cahier des charges rigoureux dont les principaux points sont :

- une zone de production délimitée : les Landes de Gascogne,
- un sol comportant au moins 75 % de sable,
- une mise au froid du produit dans les 4 heures qui suivent la récolte.

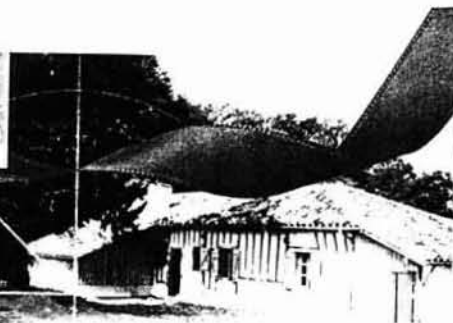
Aujourd'hui, le nouvel emballage de SABLINA (marque référence), semi-perméable et micro-perforé, permet de franchir une nouvelle étape et de tripler la durée de conservation des asperges (jusqu'à 10 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur).

L'asperge, simplement bon

Comme les hirondelles, les premières asperges marquent le retour du printemps ! Mais pourquoi les réserver aux seuls habitués ? Aujourd'hui, il est temps de faire découvrir les saveurs subtiles de l'asperge aux trop nombreux consommateurs qui l'ignorent, notamment aux publics jeunes. Sachez les rassurer en leur indiquant comment les peler et les cuire simplement : ils vous seront reconnaissants de leur avoir fait découvrir le goût subtil de l'asperge des sables des Landes.

Photos : Comité Départemental
du Tourisme des Landes.
Gîtes de France - Prim'land

Photos couverture :
Prim'land



Ragoût d'asperges avec tous les légumes de printemps

RECETTE DE JEAN COUSSAU - RELAIS DE LA POSTE À MAGESCQ (LANDES)

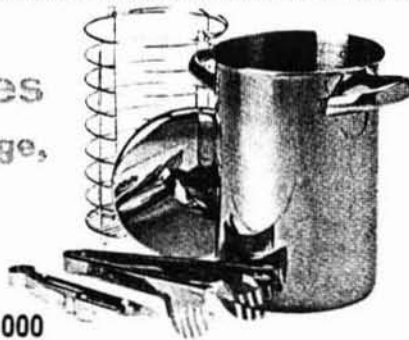
Ingrédients :

1 kg d'asperges blanches,
300 g de petits pois,
300 g de fèves,
8 petites courgettes,
4 carottes jeunes,
4 artichauts violets,
100 g de jambon de Bayonne,
2 cuillères de graisse d'oie, sel.
POUR LA VINAIGRETTE,
1 dl d'huile d'olive,
80 g d'échalote, 1 citron,
2,5 cl de vinaigre balsamique,
100 g de jambon coupé en
petits dés.



Jouez avec **PRIM'LAND**
l'Asperge des Landes
et gagnez 60 cuit-asperge,
80 pinces de service,
60 épluche-asperge
GENEVIEVE LETHU.

4 tirages : 21 avril, 5 mai, 19 mai et 2 juin 2000



Ragoût d'asperges avec tous les légumes de printemps

RECETTE DE JEAN COUSSAU - RELAIS DE LA POSTE À MAGESCQ (LANDES)

Ingrédients :

1 kg d'asperges blanches, 300 g de fèves,
300 g de petits pois, 8 petites courgettes,
4 carottes jeunes, 4 artichauts violets,
100 g de jambon de Bayonne,
2 cuillères de graisse d'oie, sel.
POUR LA VINAIGRETTE,
1 dl d'huile d'olive, 80 g d'échalote, 1 citron,
2,5 cl de vinaigre balsamique,
100 g de jambon coupé en petits dés.



Asperges blanches des Landes

L'asperge des Landes pousse dans le sable
des Landes qui lui procure cette saveur
subtile et une pousse rectiligne.

Elle est disponible sur le marché
de mars à juin.

Elle est, aussi, excellente consommée
nature ou accompagnée de vinaigrette
ou de mayonnaise.

Pour préparer les asperges :
les éplucher à l'aide d'un économe, les
plonger dans l'eau bouillante salée, cuire
15 mn, égoutter, c'est prêt.

Réalisation

Couper les asperges en sifflets de 2 cm envi-
ron. Les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée.
Puis les égoutter sur un linge.

Chauffer une cuillerée de graisse d'oie dans
un poêle et sauter vivement les asperges en
donnant une belle coloration.

Cuire individuellement tous les légumes en
ayant soin de couper la cuisson des légumes
verts dans de la glace pour préserver la cou-
leur.

Dans une cocotte, faire revenir à la graisse
d'oie la brunoise de jambon, ajouter tous les
légumineux et chauffer en remuant délicate-
ment.

Dresser harmonieusement dans chaque
assiette. Entourer d'un cordon de vinaigrette
au jambon de Bayonne.

obj Bordeaux

Jouez avec PRIM'LAND l'Asperge des Landes et gagnez

60 cuit-asperge, 80 pinces de service, 60 épluche-asperge GENEVIEVE LETHU.

Pour participer, il suffit de répondre sur ce bulletin ou sur
papier libre à la question suivante :

Dans quel type de sol poussent les asperges blanches des Landes ?

☐ de la grave, ☐ du sable, ☐ de la tourbe.

Nom :

Prénom :

Adresse :

RETOURNEZ VOTRE BULLETIN DE PARTICIPATION À :

OBJ JEU-CONCOURS PRIM'LAND - BP 158 - 33024 BORDEAUX CEDEX

La société Prim'Land organise du 15 mars au 2 juin
2000, un jeu-concours gratuit et sans obligation
d'achat avec tirages au sort. Ce jeu est réservé aux
personnes qui résident en France métropolitaine,
Corse incluse. Date limite de participation, le 31 mai
2000, cachet de la poste faisant foi. Les frais d'al-
franchissement sont remboursés au tarif lent en
vigueur, sur simple demande écrite à l'adresse du
jeu-concours. Un seul remboursement par foyer à
tirages au sort seront effectués sous contrôle de
Maitre Groshenny, huissier de justice à Bordeaux,
chez qui le présent règlement est déposé. Un seul bul-
letin par foyer. Les lots seront adressés aux gagnants
par voie postale 15 jours après chaque tirage.



Recettes Gourmandes

ASPERGES DE FRANCE



Feuilleté d'asperges vertes
accompagné
d'une salade tiède
de pommes de terre

Pour 4 personnes :

- De la pâte feuilletée,
- 1 jaune d'œuf,
- 400 g de pommes de terre,
- 20 cl de crème,
- 800 g d'asperges vertes.

Découpez dans de la pâte feuilletée, 4 rectangles de 8 x 6 cm.

A l'aide d'un pinceau, enduisez-les d'un jaune d'œuf. Dorez-les au four.

Partagez en deux dans le sens de la longueur et disposez dans chaque moitié, une salade de pommes de terre tièdes, crémeuses et taillées en petits dés et un fagot d'asperges vertes cuites à la vapeur.

Fermez le feuilleté et servez accompagné d'une sauce mousseline.



Asperge violette et
son blanc de plumade noire

Pour 4 personnes :

- 1 kg d'asperges violettes,
- 50 g de ciboulette hachée,
- 800 g de blancs de volaille,
- 50 g de jambon blanc haché,
- 50 cl de crème fraîche,
- muscade râpée,
- 100 g de beurre,
- vinaigre de framboise,
- du vin blanc (Sauvignon).

Épluchez et cuisez les asperges. Refroidissez et égouttez-les sur un torchon. Préparez une sauce blanche : mélangez crème fraîche, sel, poivre et muscade. Réduisez sur feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Saisissez les blancs de volaille dans une poêle. Salez, poivrez, puis couvrez et laissez cuire doucement pendant 5 minutes. Une fois cuits, retirez les blancs de la poêle. Déglacez la poêle avec un filet de vinaigre de framboise et un verre de vin blanc. Réduisez la sauce. Ajoutez hors du feu 50 g de beurre. Dans les assiettes, disposez les asperges et la viande. Nappez les asperges de crème ; la viande, de sauce. Pour la décoration : parsemez la ciboulette et le jambon hachés.



La Fraîcheur en Plus

ASPERGES DE FRANCE

QUELQUES ASTUCES

Quelques conseils pour les éplucher
Coupez les pieds à 1 cm. A l'aide d'un économe, épluchez les asperges en partant à 3-4 cm de la pointe vers le pied (sauf l'asperge verte qui ne s'épluche pas).

Quelques conseils pour les conserver

Au réfrigérateur :

Vous pouvez les conserver jusqu'à 24 h dans le bac à légumes, épluchées, et jusqu'à 8 jours sans les éplucher, entourées d'un torchon humide.

Au congélateur :

Les asperges supportent bien la congélation après avoir été blanchies (plongées 1 à 2 minutes dans l'eau bouillante).

Quelques conseils pour les cuire

A la vapeur :

5 mn à l'autocuiseur, en ayant pris soin d'entourer les pointes d'asperges d'un papier aluminium.

A l'eau :

Ficelez en bottes de 6 à 10 asperges ; faites cuire dans de l'eau salée 20 à 25 mn selon leur grosseur. 5 à 7 mn suffisent pour l'asperge verte.

Au micro-ondes :

Placez-les dans un récipient contenant 5 cm d'eau salée recouvert d'un film étirable. Laissez cuire 8 mn à puissance maximum ; 3 mn suffisent pour la variété verte.

Après congélation :

Plongez-les dans l'eau bouillante salée sans les décongeler.

L'asperge blanche pousse entièrement à l'abri de la lumière sous terre. Sa chair est moelleuse et son parfum discret.

Asperges violettes

L'asperge violette est une asperge blanche qui a été exposée à la lumière. Sa teinte violette provient de l'action des rayons du soleil. Elle est tendre et son parfum est plus prononcé.

Asperges vertes

L'asperge verte pousse à l'air libre ; elle est très savoureuse, ne nécessite pas d'épluchage.

Fraîche, l'asperge est brillante et rigide, et doit montrer à la coupe une section brillante et humide.

QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Avec ses 20 kcal/100 g, l'asperge est peu calorique. Elle participe, de par ses qualités nutritives, à un bon équilibre alimentaire. Elle contient de nombreux minéraux : Potassium, Fer, Phosphate et des vitamines (C, B2 et A).

L'Asperge

des Landes

Simplement bon !



Simplement bon !

Asperges des Landes
à l'huile d'olive

- Epluchez les asperges et faites-les cuire à l'eau salée 10 mn dans un autocuiseur (ou 20 mn à la casserole).
- Egouttez, salez et servez les froides ou tièdes accompagnées d'un filet d'huile d'olive.

Voilà! C'est prêt, c'est simple et c'est délicieux...



Dégustez-la pour toutes les occasions, Exquise, Fraîche,
Tendre... C'est l'Asperge des Landes *Simplement Bon...*

La générosité du terroir landais

Riche d'immenses étendues sableuses protégées par sa forêt de pins maritimes, le terroir des Landes est particulièrement adapté à la culture de l'asperge. Ses sols sableux perméables et profonds associés au climat océanique et au chaud soleil de l'Aquitaine lui donnent une finesse de saveur et une tendreté incomparables !



Un trésor de bienfaits

Très riche en eau, en fibres, en vitamines A, E, B9 et C et en minéraux, l'asperge des Landes possède d'excellentes vertus diététiques et diurétiques. C'est l'aliment plaisir par excellence !

La vraie salade d'asperges à la landaise



Ingédients : asperges des Landes, tranches de magret séché, jambon de pays, tomates, salade verte, pignons de pins, croûtons de pain.

Préparation :

- Pelez les asperges, plongez-les dans l'eau bouillante salée, faites cuire 10 mn dans un autocuiseur ou 20 mn dans une casserole et égouttez-les.
- Découpez de fines lamelles de jambon de pays.
- Dans un saladier, disposez la salade verte, les tomates coupées en rondelles, les tranches de magret séché, les lamelles de jambon.
- Disposez dessus les asperges des landes entières ou en morceaux tranchés.
- Parsemez votre salade de croûtons et de pignons de pins.
- Assaisonnez à votre convenance et servez.

C'est simplement bon !

Service consommateurs : 

Collective fruits et légumes frais

Turban de langoustines aux asperges blanches

RECETTE DE JEAN COUSSAU - RELAIS DE LA POSTE À MAGESCQ (LANDES)

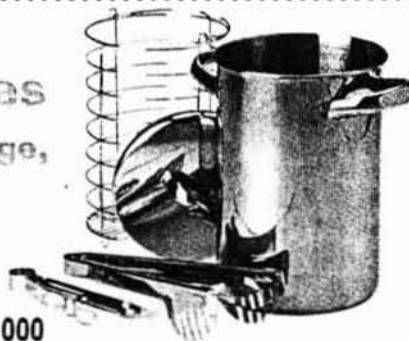
Ingédients :

2 kg d'asperges blanches,
2 kg de langoustines,
30 cl d'huile d'olive,
100 g de beurre,
2 échalotes, sel,
poivre séchouan.



Jouez avec **GRIMPLAND**
l'Asperge des Landes
et gagnez 60 cuit-asperge,
80 pinces de service,
60 épluche-asperge
GENEVIEVE LETHU.

4 tirages : 21 avril, 5 mai, 19 mai et 2 juin 2000



Turban de langoustines aux asperges blanches

RECETTE DE JEAN COUSSAU - RELAIS DE LA POSTE À MAGESCQ (LANDES)

Ingrédients :

2 kg d'asperges blanches,
2 kg de langoustines,
30 cl d'huile d'olive,
100 g de beurre,
2 échalotes, sel,
poivre séchouan.

Réalisation

Éplucher les asperges blanches à l'aide d'un économe et les lier en fagots. Les plonger dans l'eau bouillante salée et les cuire 15 mn.

Décortiquer les queues de langoustines à cru et les réserver au frais. Parer les asperges, pour ne laisser que les pointes d'environ 3 ou 4 cm. Réserver les chutes.

Faire revenir les têtes de langoustines à l'huile fumante, ajouter l'échalote hachée et mouiller avec 2 l d'eau, laisser cuire 30 mn, et passer le jus au chinois dans une casserole et y ajouter les pointes d'asperges.

Mettre de nouveau à cuire pendant 15 mn et passer le tout au mixer puls au chinois étamine.

Chauffer les asperges blanches au four avec une noix de beurre. Sauter les queues de langoustines vivement pendant 1 mn dans de l'huile fumante.

Dresser harmonieusement en intercalant asperges et langoustines tout autour de l'assiette.

Napper avec le jus dans lequel on aura donné un tour de moulin de poivre séchouan.

Asperges blanches des Landes

L'asperge des Landes pousse dans le sable des Landes qui lui procure cette saveur subtile et une pousse rectiligne.

Elle est disponible sur le marché de mars à juin.

Elle est, aussi, excellente consommée nature ou accompagnée de vinaigrette ou de mayonnaise.

Pour préparer les asperges : les éplucher à l'aide d'un économe, les plonger dans l'eau bouillante salée, cuire 15 mn, égoutter, c'est prêt.

Jouez avec PRIM'LAND l'Asperge des Landes et gagnez

60 cuit-asperge, 80 pinces de service, 60 épluche-asperge **GENEVIEVE LETHU.**

Pour participer, il suffit de répondre sur ce bulletin ou sur papier libre à la question suivante :

Dans quel type de sol poussent les asperges blanches des Landes ?
☐ de la grave, ☐ du sable, ☐ de la tourbe.

Nom :

Prénom :

Adresse :

RETOURNEZ VOTRE BULLETIN DE PARTICIPATION À :

OBJ JEU-CONCOURS PRIM'LAND - BP 158 - 33024 BORDEAUX CEDEX

La société Prim'Land organise du 15 mars au 2 juin 2000, un jeu-concours gratuit et sans obligation d'achat avec tirages au sort. Ce jeu est réservé aux personnes qui résident en France métropolitaine, Corse incluse. Date limite de participation, le 31 mai 2000, cachet de la poste faisant foi. Les frais d'affranchissement sont remboursés au tarif lent en vigueur, sur simple demande écrite à l'adresse du jeu-concours. Un seul remboursement par foyer. 4 tirages au sort seront effectués sous contrôle de Maître Groshenny, huissier de justice à Bordeaux, chez qui le présent règlement est déposé. Un seul bulletin par foyer. Les lots seront adressés aux gagnants par voie postale 15 jours après chaque tirage.

Une nouvelle
génération d'hybrides

Darbonne
Qualiculteur
La qualité d'aujourd'hui assure les succès de demain

Darbella



Dénomination variétale :
DARBELLA (ex DA926)

Obtenteur :
DARBONNE (France)

Variété protégée par certificat d'obtention
communautaire

Caractéristique génétique :
nouvelle génération d'hybride de clones
les plantes sont plus homogènes, vigoureuses,
rustiques et les critères de productivité et de
qualité commerciale sont améliorés par rapport
à la génération précédente

Période de production : asperge demi précoce
à précoce - précoce Larac (INRA)

Type de production : très bonne aptitude en
production d'asperge blanche

Plante :
port dressé, volume de végétation moyen,
ramification haute et aérée, présentant une
bonne tolérance aux maladies du feuillage

Turion : belle présentation commerciale,
Asperge droite de gros calibre 80 à 85 % en
16 mm et plus avec plus de 50 % en 22 mm et
plus. Pointe bien fermée et blanche. Absence de
pigmentation anthocyane. Epiderme non
fibreuse
Bonne qualité gustative

Potentiel de production :
variété à fort potentiel

Vitesse de cueillette :
élevée permettant de baisser significativement le
coût de production

Productions complémentaires :
peut être cultivée en production d'asperge
violette et verte

Conseils d'utilisation issus de 5 ans d'observations dans le réseau d'agriculteurs expérimentateurs Darbonne

*Densités de plantation conseillées pour une valorisation
optimale du rendement et de la qualité commerciale*

- 16 000 griffes/ha soit 4 griffes au mètre linéaire dans les sols légers faiblement
pourvus en matière organique (<0,8%).
- 18 à 20 000 griffes/ha soit 4,5 à 5 griffes au mètre linéaire dans les sols légers
ayant un taux de matière organique supérieur à 1/1,2% et dans les sols plus
consistants.
- 20 000 griffes/ha et plus soit plus de 5 griffes au mètre linéaire en culture
intensive avec goutte à goutte.

L'augmentation de la densité a pour objec-
tifs d'accroître le potentiel de rendement au
m², d'augmenter le % de turions en calibre 1
en réduisant le nombre de très gros calibres.
L'augmentation du nombre de tiges au m²
permet également de renforcer la tenue de la
plante à la verse.



Schémas de production conseillés

^ Peut être conduite comme une variété précoce avec un premier buttage tôt en
saison et une couverture plastique antibuée suivi d'un rebuttage et d'une nouvelle
couverture plastique antibuée et/ou couverture plastique noir à ourlet. En condi-
tions froides et pluvieuses, nous avons constaté sur un nombre limité de récoltes,
la présence de turions creux à la base et parfois
légèrement cassants, phénomènes plus marqués
sur paillage antibuée que sur plastique noir. La
qualité générale reste cependant élevée.



^ Peut être également conduite comme une
variété demi-précoce en retardant le premier but-
tage et en appliquant une couverture plastique
noir à ourlet. Dans ce cas, Darbella peut être
associée à une variété très précoce sous couver-
ture plastique antibuée (Darlise à partir de 2005).

**Darbella convient pratiquement
à tous les types de sols
favorables à la culture de
l'asperge.**

Pour toute information complémentaire : contacter-nous
ou consulter notre site internet www.darbonne.fr

www.darbonne.fr

Darbella



Variety name : DARBELLA

Breeder : DARBONNE (France)

Variety protected by European Plants Breeder's Rights certificate

Genetical characteristic : new generation of clonal hybrids - plants are more homogenous, vigorous, rusted and the productivity and commercial quality are improved compared with the former generation

Production period : early to mid season variety

Production type : very well adapted for white asparagus production

Plant : erected habit, medium volume of foliage, high position of foliage, opened plant, with a good tolerance to foliage diseases

Spears : good commercial quality, straight asparagus, big caliber 80 to 85 % 16 mm and more, with more than 50 % of 22 mm and more

Very well closed tips with white color

No purple pigmentation

Skin without fiber

Good tastiness

Productivity : variety with a high potential of yield

Speed of harvest :

high allowing reduction costs of production

Range of production :

may be cultivated for green production

technical advises issued from 5 years of DARBONNE growers net trials

Density of plantation to optimize yield and commercial quality

• 16 000 crowns/ha (4 crowns per linear meter) for light soils with low level of organic matter (<0,8%)

• 18 to 20 000 crowns/ha (4,5 to 5 crowns per linear meter) for light soils with organic matter up to 1/1,2% and in heavy soil

• 20 000 crowns/ha and more (more than 5 crowns per linear meter) for intensive crop with drip irrigation

High density allow higher yield per m², higher % of spears of first choice, and decreasing the biggest caliber in %.

High number of plants per m² improve resistance of the variety against wind damages

Scheme of plantation

• May be cultivated as an early variety (early row with thermic cover). Under cold and wet periods of production, limited number of broken spears may appeared, the global commercial quality keep high

• May also be cultivated as a mid season variety (late row with black cover). In this scheme, Darbella can be associated with a very early variety cultivated with thermic cover (the early Darlise variety in 2005)

Darbella is adapted to nearly all types of soils acceptable for asparagus.

Sortenbezeichnung : DARBELLA

Erhalter : DARBONNE (Frankreich)

Geschützte Sorte durch Zertifizierung erhalten von der Gemeinschaft

Genetisches Merkmal : neue Klone-Hybriden Generation. Die Pflanzen sind gleichmässiger, rustiger, kräftiger und die Produktionskriterien wie die Verkaufsqualität sind besser im Vergleich zu der vorhergehenden Generation

Produktionszeit : Spargel mittelfrüh-mittel -frühe Larac (INRA)

Produktionstyp : sehr gut geeignet für die Weisspargelproduktion

Pflanze : gerader Stand, mittel dicker Wuchs, Verzweigung hoch und luftig, zeigt eine gute Toleranz gegen Blattkrankheiten

Stange : gutes Aussehen für den Handel, gerader Spargel mit grossem Kaliber 80 bis 85% von 16 mm und mehr mit mehr als 50% von 22 mm und mehr, Spitze gut geschlossen und weiss, Abwesenheit von Anthocyan Pigmenten, Epidermis nicht faserig, Gute Geschmacksqualität

Potential der Produktion :

Sorte mit starkem Potential

Stechgeschwindigkeit : hoch was erlaubt die Produktionskosten bedeutend zu vermindern

Zusätzliche Produktion : kann als violetter und grüner Spargel für die Produktion kultiviert werden

Gebrauchsratschläge erhalten durch 5 Jahre Beobachtung in unserem andwirtsversuchsnetz von Darbonne

Geratene Bepflanzungsdichte für eine optimale Aufwertung des Ertrags und der Verkaufsqualität

• 16000 Pflanzen/ha dass heisst 4 pflanzen pro geraden Meter auf leichten Böden, die mit schwachen organischen Materialien (0,8%) sind.

• 18 bis 20000 Pflanzen/ha dass heisst 4,5 bis 5 Pflanzen pro geraden Meter auf leichten Böden, die einen Prozentsatz höher als 1/1,2% haben und in Boden die fester sind.

• 20000 Pflanzen /ha und mehr dass heisst 5 Pflanzen pro geraden Meter auf intensiver Kultur mit Tropfenberegnung. Die Dichteerhöhung hat als Objektiv den Ernteertrag pro m² zu vergrössern, den Prozentsatz des Stangenkalibers 1 zu erhöhen wobei die Anzahl des zu grossen Kalibers reduziert wird. Die Erhöhung der Stängenzahl pro m² erlaubt ebenfalls den Pflanzenstand gegen Windschaden zu verstärken.

Anwendungsratschläge

• kann wie eine frühe Sorte geführt werden mit einer ersten frühen Anhaufelung in der Saison und mit einer Antitau -Folienbedeckung gefolgt mit einer Anhaufelung und einer neuen Anti-lau Folienbedeckung und/oder einer schwarzen umsaumten Folienbedeckung. Unter kalten und regnerischen Bedingungen, haben wir eine begrenzte Menge an geernteten Stangen bemerkt, obwohl an der Stangenbasis und manchmal leicht brechend. Phänomen stärker ausgeprägt auf Anti-lau Strohhelag als auf schwarzer Folie. Die Qualität bleibt trotzdem allgemein hoch

• kann ebenfalls geführt werden wie eine mittel frühe Sorte indem die erste Anhaufelung verspätet wird und eine schwarze Folienbedeckung mit Umsaumung in diesem Falle. Darbella kann auch zusammengeführt werden mit einer sehr frühen Sorte unter Anti-lau Folienbedeckung (Darlise erst ab 2005)

Darbella vereinbart sich praktisch auf alle Bodenarten geeignet für die Spargelkultur.

Denominazione varietale: DARBELLA

Costitutore: DARBONNE (Francia)

Varietà protetta da COV comunitario

Caratteristiche genetiche: nuova generazione d'ibridi da clone - le piante sono più omogenee, vigorose, rustiche ed i criteri di produttività e della qualità commerciale sono migliorati in rapporto alle precedenti generazioni

Periodo di produzione: asparago da semi precoce a precoce - precocità Larac (INRA)

Tipo di produzione: ottima attitudine per la produzione d'asparago bianco

Pianta: portamento diritto con volume di vegetazione medio, ramificazione alta ed aerea, presenta una buona tolleranza alle malattie delle foglie

Turioni: bella presentazione commerciale, asparago diritto di grosso calibro da 80 a 85% in 16mm e più con più del 50% in 22mm e più, punte ben chiuse e bianche, Assenza di pigmentazione antocianica, Epidermide non fibrosa, buona qualità gustativa

Potenzialità di produzione:

varietà a forte potenziale

Velocità di raccolta: elevata che permette d'abbassare significativamente i costi di produzione

Produzioni complementari:

può essere coltivato anche per la produzione di asparago violetto e verde

Consigli d'impiego ricavati dopo 5 anni di osservazione nei differenti campi sperimentali Darbonne

Densità d'impianto consigliata per una valorizzazione ottimale delle rese e della qualità commerciale

• 16.000 zampe/ha., vale a dire 4 zampe al metro lineare in un terreno leggero con bassa percentuale di sostanza organica (<0,8%)

• 18-20.000 zampe/ha., vale a dire 4,5 a 5 zampe metro lineare in terreni leggeri con una percentuale di sostanza organica superiore a 1/1,2% ed anche con terreni più consistenti

• 20.000 zampe/ha. e più, vale a dire più di 5 zampe al metro lineare in coltivazione intensiva con impianto d'irrigazione goccia a goccia. L'aumento della densità ha per obiettivo d'aumentare la potenzialità delle rese a m², aumentando le % di scelta riducendo così il numero di turioni di calibro grosso. L'aumento del numero di file a m² permette ugualmente di rinforzare la tenuta delle piante all'allettamento.

Schemi di produzione consigliati

• può essere condotta come una varietà precoce anticipando le prime raccolte se coperta da film plastico trasparente e anticondensa, tolto successivamente per poi ricoprire le file con film plastico nero. In condizioni non favorevoli, temperature basse e/o piogge persistenti, abbiamo constatato in alcune raccolte la presenza di turioni vuoti alla base e leggermente schiacciati, fenomeno più marcato con film plastico trasparente e meno con film nero. La qualità generale resta in ogni caso elevata

• Può essere ugualmente condotta come una varietà semi precoce applicando solo il film plastico nero. In questo caso Darbella può essere associata ad un'altra varietà molto precoce con copertura di film plastico trasparente anticondensa (es. Darlise a partire dal 2005)

Darbella si adatta praticamente a tutti i tipi di terreno favorevoli alla coltivazione dell'asparago.

Darselect

La valeur sûre de votre assortiment variétal fraise

Une notoriété forte
dans la filière
professionnelle

Un parfum et une saveur
incomparables

Une exploitation
culturale souple et
rentable

Une présentation
attractive

Une tenue et
une conservation
remarquables

Pour plus d'information sur Darselect, demander notre fiche technique,
consulter notre site internet www.darbonne.fr ou consulter votre agent Darbonne le plus proche



Des asperges blanches et vertes performantes



Toutes les variétés issues de notre pépinière sont des griffes calibrées d'un an - poids moyen de nos griffes 85/100 gr

variétés ¹	obteneur	aptitude blanche	aptitude verte	vigueur plante	hauteur végétation	calibre turion	rectitude turion	tendreté de l'épiderme	productivité commerciale
Précoces									
STELINE	INRA	oui	oui	moyenne	basse	moyen	moy. à élevée	élevée	moyenne
DARGREEN	DARBONNE	oui	oui	moy. à forte	moyenne	moyen	moy. à élevée	élevée	moyenne
CITO	INRA	oui	non	moyenne	basse	moyen	moy. à élevée	élevée	moyenne
DESTO	INRA	oui	non	moyenne	basse	gros	moy. à élevée	élevée	moyenne
Saison									
DARIANA	DARBONNE	oui	oui	moy. à forte	moyenne	gros	moyenne	élevée	élevée
DARBELLA	DARBONNE	oui	oui	forte	élevée	gros	élevée	élevée	élevée
Nouveauté 2004 - disponibilité limitée									
LARAC	INRA	oui	oui	moyenne	moyenne	moyen	moy. à élevée	élevée	moyenne
GIJNLIM	ASPARAGUS BV	oui	oui	forte	élevée	moyen	élevée	moyenne	élevée
GROLIM	ASPARAGUS BV	oui	oui	forte	élevée	gros	élevée	moyenne	moyenne
DARSIANE	DARBONNE	oui	oui	forte	élevée	gros	élevée	élevée	élevée
Nouveauté 2004 - disponibilité limitée									
Tardives									
CIPRES	DARBONNE	oui	oui	moy. à forte	moyenne	gros	moy. à élevée	élevée	moyenne

¹ pour toutes informations et conseils techniques sur les variétés listées dans ce tableau ou autres variétés : consulter notre site internet www.darbonne.fr ou contacter votre agent Darbonne le plus proche (voir dernière page). Protection des variétés et droit de l'obteneur : pour information, contacter SICASOV - 7, rue Coq Heron 75030 PARIS cedex 01. Variétés abandonnées en pépinière en 2004 : DARTAGNAN - EPOSS - RAMOS - RAVEL

Les variétés cultivées dans notre pépinière au Barp (33) sont contrôlées et certifiées par le SOC

Qualiculteur®

Obtenteur et producteur de plants de fraisiers et de griffes d'asperges, Darbonne cultive la qualité dans toutes les composantes de son métier afin d'assurer le succès et la satisfaction de ses clients-producteurs. Ce souci permanent de la qualité concerne autant la création variétale, la culture en pépinière que la relation avec ses clients.

C'est pour satisfaire pleinement les attentes de ses clients (et donc du consommateur) que Darbonne a développé une compétence pluridisciplinaire d'amont en aval de la chaîne de production. Une telle maîtrise des filières permet à Darbonne d'offrir un champ unique de prestations : variétés innovantes, pépinières performantes, traçabilité, respect de l'environnement...

Ainsi, Darselect, la variété leader dans la gamme fraise, est-elle unanimement reconnue pour ses multiples avantages, aussi bien du point de vue du producteur, du metteur en marché et du distributeur que du consommateur. Il en va de même de sa nouvelle génération d'hybrides d'asperges avec Darlise, Darbella et Darsiane dont la réussite semble toute tracée.

Etre Qualiculteur® pour Darbonne, c'est s'impliquer partout où le requiert son métier, pour faire naître et accompagner le succès de ses clients.

Diversification de nos origines de production de plants pour une meilleure prise en compte de vos besoins



Les contraintes économiques et techniques nous incitent à rechercher en permanence les conditions les plus favorables pour la production de nos plants dans le respect des cahiers des charges particulièrement élevés que nous nous sommes fixés. Cela nous conduit à diversifier naturelle-

ment nos sources d'approvisionnement géographique en contractualisant une partie de notre production auprès de professionnels préalablement sélectionnés puis régulièrement audités pendant la durée du contrat.

Nous avons ainsi mis en place une organisation de suivi et contrôle des cahiers des charges contractants au niveau de la conduite de la pépinière, du tri et de la conservation afin que la marque Darbonne conserve pleinement son sens et continue à assurer aux producteurs qualité et professionnalisme. Notre système performant de traçabilité a aussi été élargi à l'ensemble de nos activités sous contrats.

www.darbonne.fr