

Conthey, 30 mars 2021

Communiqué

Saison des asperges du Valais 2021

Le légume printanier

La nature a connu en cette année un éveil précoce avant d'être ralentie par le froid de mars. Les premières asperges blanches du Valais sont désormais disponibles, suivront les vertes ces prochaines semaines. Ce légume printanier cultivé sur 64 ha (50 de blanche et 14 de verte) dans les terres sablonneuses de la plaine du Rhône entre Collombey-Muraz et Sierre par une trentaine de producteurs sera disponible jusqu'à la fin mai.



L'année dernière, les consommateurs suisses ont montré leur attachement à ce légume, les ventes ayant été importantes durant toute la période du confinement ! L'objectif cette année est de pérenniser ces ventes par la fidélisation de cette nouvelle clientèle acquise l'année dernière. Alors à chacune et chacun d'en profiter à nouveau cette année afin de déguster cet excellent légume printanier en le cuisinant chez soi, c'est aussi l'occasion d'éveiller les papilles des enfants autour de ce met délicat !

Une page sous [valais.ch](https://www.valais.ch) dans la rubrique « Produits locaux » est disponible avec des recettes originales, variées et pleines de saveur.

L'asperge connaît un grand succès en filière courte, la grande majorité des producteurs pratiquent la vente directe, vous trouvez à cet effet sous [valais.ch](https://www.valais.ch) la liste des producteurs.

Les commerces de détail, autant les grandes surfaces que les points de vente plus petits dans les villages, proposent aussi des asperges indigènes. Alors Profitez-en !

Une promotion entre l'asperge du Valais et le fromage L'Etivaz AOP

Cette année une promotion commune est réalisée entre les **Asperges du Valais** et le **fromage L'Etivaz AOP**, elle se déroulera du 10 avril au 16 mai. A l'achat d'asperges dans les points de vente directe un sachet de l'Etivaz à rebibes AOP râpé sera offert accompagné d'une recette. L'Etivaz AOP est produit sur les alpages du Pays d'Enhaut durant la période d'estivage. Le fromage rapé est issu d'un affinage de 36 mois dans les caves de la coopérative à l'Etivaz. Cette campagne représente une association parfaite entre deux produits emblématiques de leur région de production.

Cette promotion s'inscrit dans les collaborations interrégionales visant à faire découvrir les produits agricoles du Terroir Romand et de les marier entre-eux autour d'une recette.

A suivre sur <https://www.facebook.com/letivaz.aop> <https://www.facebook.com/IFELV>



Un produit à haute valeur ajoutée et pleine de vertus pour la santé

Consommée depuis très longtemps, les Romains et les Egyptiens la cultivaient déjà. Elle a ensuite disparu des tables pour ne réapparaître en France que vers le XVe siècle. L'asperge était alors considérée comme un légume de luxe, très prisée à la Cour de France.

Riche en potassium, en fibres alimentaires et en vitamines A, B et C, l'asperge est un aliment tonique et un excellent diurétique grâce à l'asparagine qu'elle contient. Ses bienfaits nutritionnels sont d'ailleurs avérés depuis l'Antiquité. Hippocrate, relevait déjà ses propriétés « anti-obésité ».

Une marque pour distinguer ce que le Valais offre de meilleur

La marque Valais, marque territoriale et label intersectoriel de qualité, apposée sur des fruits et des légumes, atteste de la provenance locale et de la qualité supérieure du produit et garantit une production dans le respect des normes environnementales et sociales. Ainsi, plusieurs producteurs proposent des asperges certifiées Marque Valais.

En chiffres

Valais 64 ha (50 blanche – 14 verte)

Suisse 412 ha

env. 460 tonnes

env. 2'800 tonnes

35 producteurs en Valais

Consommation par habitant 1.4 kg/an

Interprofession des fruits et légumes du Valais

Contact : Elodie Comby Cheseaux

e.comby@ifelv.ch

027 345 40 40 – 079 268 05 03