

Le maraîcher pévélois Arnaud Lespagnol s'expose au Salon de l'agriculture

Il voue sa vie professionnelle aux légumes. À tous les légumes. Y compris ceux que l'on n'a pas l'habitude de récolter ou de consommer en France. Le maraîcher pévélois Arnaud Lespagnol sera au Salon international de l'agriculture, samedi et dimanche, avec ses rutabagas, ses carottes purple sun, ses navets boule d'or...

PAR BERTRAND BUSSIERE
douai@lavoixdunord.fr

COUTICHES. Il n'y a pas que des veaux, des vaches et des cochons au Salon international de l'agriculture 2023. Il y a aussi des fruits et des légumes. Ce week-end, le stand Bienvenue à la ferme Hauts-de-France va regorger de radis green meat, de betteraves blanches, de carottes jaunes, de navets violets... « Plus de cinquante produits. Sans compter sept à huit variétés de courges. » Marie Delaval, chargée de mission à La Ferme d'Arnaud à Coutiches, sera derrière l'étal. Pas seule. Arnaud (d'où le nom de l'exploitation) Lespagnol, le gérant, l'accompagnera le temps du week-end. Une belle vitrine offerte à cette exploitation maraîchère spécialisée en fraises et légumes anciens vendus à la grande distribution, aux grossistes, aux restaurateurs, aux particuliers, aux comités d'entreprise...

NOUVEAUX POINTS RELAIS DE COLLECTE DES LÉGUMES

« On n'en croyait pas nos oreilles », disent-ils en évoquant cette invitation tombée du ciel. « C'est notre premier Salon de l'agriculture », évoque pour sa part Arnaud Lespagnol, quatorze ans de métier au



Marie Delaval, une ancienne de la grande distribution, recherche des débouchés aux fruits et légumes d'Arnaud Lespagnol.

compteur. Que peut-il en attendre ? Sûrement des connexions en plus sur le site Internet La Ferme d'Arnaud (en cours de refonte). D'où, potentiellement, l'ouverture de nouveaux points

relais de collecte des légumes commandés (la collecte à la ferme va être également possible). La place de marché Pourdebon.com, qui propose des produits du terroir dont les légumes de la Ferme d'Ar-

naud – ils sont livrés partout en France par le transporteur Chronofresh – devrait aussi être gagnante. Et, qui sait, la typicité de l'exploitation attirera peut-être l'intérêt d'acheteurs profession-

nels nombreux à flâner dans les allées de la plus grande ferme de France.

« D'ici deux mois, on aura soixante-dix à quatre-vingts légumes différents. »

L'exploitation a du répondant. « Chaque année, on expérimente des nouveautés », dit notre interlocuteur. Mon grand-père faisait des cornichons. Je m'y suis mis. » Mais l'aïeul n'avait pas imaginé ramasser des... cacahuètes, des patates douces, des salsifis et des tomates litchi. Ou se lancer dans la culture du wasabi, cette plante très prisée au Japon. « Je suis le seul à en faire en France », ose-t-il. La liste des légumes produits à l'année sur l'exploitation, cultivés sans pesticides, est longue comme le bras. « D'ici deux mois, on aura soixante-dix à quatre-vingts légumes différents. » Le maraîcher expérimente. Marie Delaval, elle, recherche des débouchés aux fruits et légumes. En janvier, elle était au Syrha Lyon, le salon de la gastronomie à l'international. Laisser pousser des graines ne suffit pas, il faut savoir récolter. ■

Salon international de l'agriculture 2023, hall 3, allée H, stand n°198 & n°202, du 25 février au 5 mars.