



Didier Vecten a reçu la médaille d'or du concours général agricole pour son pur jus de pomme de Muizon

TERROIR

Le jus de pomme de Muizon médaillé d'or 2016

Le 125^e concours général agricole a récompensé la cueillette de Muizon et Esprit Terroirs pour son jus de pomme naturel et local.

LES FAITS

- ▶ **1990** : premières plantations.
- ▶ **1991** : ouverture des 20 hectares de culture aux clients.
- ▶ **D'avril à novembre de chaque année** : période des cueillettes.
- ▶ **2016** : 25 ans de la cueillette de Muizon.
- ▶ **1^{er} mars 2016** : obtention de la médaille d'or du concours général agricole pour son pur jus de pomme.
- ▶ **1^{er}, 2 et 3 avril 2016** : participation au Festival du bon et du goût à Reims.

Un bâtiment de bois dans un espace de campagne, le magasin Esprit Terroirs de Muizon s'intègre harmonieusement dans l'environnement. Didier Vecten, qui était d'abord commercial, a contribué à la naissance de la cueillette et l'a développée, à la fin des années 1990. Aimant le contact avec les consommateurs et appréciant la production, M. Vecten répond au souhait de ses clients, soucieux de la traçabilité des produits qu'ils achètent. Outre

les fruits et légumes cultivés sur place, les aliments proposés proviennent majoritairement de Champagne-Ardenne et des Hauts-de-France.

Fier de sa production, Didier Vecten décide, l'an passé, de s'inscrire au concours général agricole. Défaite en 2015 mais victorieuse en 2016. « Parmi les jus de pommes et les gelées, la chambre régionale d'agriculture a fait le choix des bouteilles et des bocaux, sur lesquels ont été apposés des scellés. Les produits ont été testés par un jury, qui nous a décerné la médaille d'or », détaille encore M. Vecten.

Pressées à Nantes

Ses premiers pommiers plantés l'ont été en 1993. Les vergers s'étendent aujourd'hui sur quatre hectares. « Ce jus est réalisé avec cinq variétés de pommes et parfois plus, en fonction de la production. Seuls les fruits venant de la Cueillette sont utilisés pour sa confection. » Ces pommes sont ensuite envoyées à Nantes, où elles sont pressées. D'autres étapes suivent : la décantation, la clarification avant la mise en bouteille. Le liquide passe également par la flash pasteurisation afin de suppri-

mer les bactéries et permettre une plus longue conservation, qui fixe la limite de consommation à deux ou trois ans.

Produit à plusieurs milliers de bouteilles par an, « le jus de pomme est sans sucre ajouté, sans conservateurs ». La boisson est par ailleurs appréciée par quelques restaurateurs locaux, qui le proposent à leurs clients au petit-déjeuner et l'utilisent dans leurs plats cuisinés.

Depuis le 9 mars Didier Vecten est heureux de pouvoir présenter sa médaille d'or « Paris 2016 » à ses clients. Il fait partie des trois médaillés d'or de la catégorie jus de fruit. « Je suis content pour le personnel des champs, de la production, de la récolte, mais aussi pour ceux qui s'occupent du magasin. C'est une distinction importante qui récompense notre travail et une reconnaissance de la qualité de notre produit. »

L'évènement est encore plus marquant, du fait qu'il arrive l'année des 25 ans de la cueillette et du magasin. « On organisera probablement une journée pour cet anniversaire à la cueillette. »

CAROLINE PUISSANT

▶ Renseignements : www.espritterroirs.fr ou www.cueillette demuizon.fr