# « Esprit Terroirs » es-tu là ?
## Oui ! A Muizon.

***A l'entrée du Tardenois, aux portes de Reims, Didier Vecten poursuit et développe depuis 1991 un concept que l'époque rattrape : cueillette de légumes et fruits frais de saison, magasin dédié aux produits de terroir. Rencontre.***

**Par Dominique Charton**

C'est une vraie bière, à la fois douce et forte, dont l'arôme de pomme naturelle tapisse le palais après les premières gorgées. Cette « Bière de Muizon » est l'une des dernières idées concrétisées d'Esprit Terroirs, un concept durable qui allie « cueillette » de légumes et fruits frais et supérette de produits locaux. Pour la bière, il s'agissait d'utiliser l'excédent de pommes produites sur l'exploitation. « Nous nous sommes rapprochés de la bière d'Orgemont, à Sommepy-Tahure. Après quelques semaines d'essais, la première bière de Muizon est sortie en avril» se réjouit Didier Vecten, à l'origine d'Esprit Terroirs. Il ne manque pas d'idées pour développer son entreprise qui compte déjà 11 salariés. Une initiative sociale avec le lancement des paniers légumes à 5 euros pour petit budget ; initiative marketing avec la mise en ligne prochaine d'un site internet dédié à la commande de paniers frais. La technologie au service de l'écologie concrète !

### « Chapeau de paille »

« En 1991, on avait fait une étude pour l'ouverture d'un magasin de produits de terroir. Finalement on ne l'a pas ouvert. On était trop en avance sur le marché » se souvient Didier Vecten. Depuis, l'époque a changé. Circuits courts, produits locaux, traçabilité... ces nouvelles (anciennes) tendances, remontées des années soixante-dix et réactivées par les dégâts collatéraux de la mondialisation, nourrissent le succès d'Esprit Terroirs. D'abord 6 hectares, puis 13 , puis 20 : l'exploitation a aujourd'hui atteint ses limites d'expansion foncière. Tomates, courgettes, radis, salades, carottes et potirons y poussent en pleine terre ou sous serre, mais jamais hors-sol, à côté d'un verger de 4 hectares : un potager géant aux portes de Reims ! Dans leurs enclos, chèvres et poules offrent de surcroît une belle balade pédagogique et ludique.

« Le magasin est venue naturellement. C'est une offre complémentaire à la cueillette » précise Didier Vecten. Du fromage à la boucherie en passant par les pâtisseries ou les produits frais : le local est une priorité, la proximité une règle et la qualité un impératif. « Nous préparons nous-mêmes certains produits comme le jus de pomme ou, en ce moment, la confiture de fraises. C'est ma femme qui les fait ». Ce concept d'un magasin couplé à une « cueillette » est désormais partagé par une trentaine de producteurs indépendants français qui se sont regroupés sous le label « Chapeau de paille ». Ils mutualisent certaines dépenses, notamment celles liées à la communication. « On se voit très régulièrement » ajoute Didier Vecten.

« Le magasin est au milieu de l'exploitation. On est d'abord des producteurs » affirme-t-il avec force. Histoire de na pas oublier, ni faire oublier, qu'il est d'abord un homme de la terre, un amoureux des bonnes choses et des saisons qui passent.