

Gazette des Terroirs

Dès son arrivée, Didier Hauswirth a eu envie de crier sur tous les toits les activités de la Maison des Terroirs. Pour ce faire, il a imaginé une gazette mensuelle. «Je me suis rendu compte que c'était une sorte de joyau qui roupillait un peu, confie-t-il. Je me baladais dans la région et je suis passé peut-être dix fois devant le bâtiment avant de comprendre que je pouvais venir y boire un verre de vin de la région!» Ayant lancé un projet similaire pour une cave à vin, il n'a pas eu de mal à réaliser la première édition, sortie en décembre 2019. Juste après le second numéro, le Covid a frappé et paralysé le projet. D'ici quelques jours, le troisième journal va sortir de presse. «Le but est de mieux informer les gens de la région sur la raison d'être de la Maison des Terroirs et sur les artisans locaux.» Est-ce une critique envers les médias classiques? «Non, pas du tout. On a une autre approche. On a pris une partie de votre travail mais pas tout, car on ne veut proposer que des infos positives. Parfois, je trouve que les journaux sont trop négatifs, même s'il y a des exceptions. Nous, on se veut excessivement positifs!»

« Devenir autonome »

«La vision des gens qui ont lancé cette Maison des Terroirs était avant-gardiste. Ils avaient quinze ans d'avance puisqu'aujourd'hui on est vraiment dans l'air du temps.» Il ne manquait qu'un coup de projecteur sur ce bijou brut et un peu de lien social pour qu'il brille. C'est le but de la gazette et de l'ambiance décomplexée qu'il a apportées. «J'aimerais que les clients se sentent comme à la maison. Aussi, je tiens à créer une communauté autour de ce terroir, indique le gérant. J'ai envie de prouver à tous ceux qui ont cru en cette institution qu'ils avaient raison de le faire. Maintenant, il faut le leur prouver. Pour ça, il faut qu'on arrive à devenir autonome et à tourner sans fonds publics, tout en gardant sa mission de soutenir les producteurs locaux.»



« C'était une sorte de joyau qui roupillait un peu »

GRANDSON Oui, il y a aussi des commerces optimistes, même en période de Covid! Didier Hauswirth a doublé le chiffre d'affaires de la Maison des Terroirs depuis son arrivée il y a un peu plus d'une année. Le patron donne les clés de son succès.

TEXTES : CHRISTELLE MAILLARD | PHOTO : DUPERRÉX-A

Plus de 300 membres

La Maison des Terroirs, c'est surtout une association. Et pour pouvoir tourner, il faut des membres. C'est bien là que ça coïncide. Depuis quelque temps, le nombre d'adhérents ne décollait pas. «D'habitude, on tournait avec 4 ou 5 nouveaux membres chaque année, et autant de départs. Là, avec le premier numéro de la gazette, on en a enregistré 80 de plus», s'est félicité Didier Hauswirth. Et maintenant? «On a environ 300 membres.»

« On a doublé le chiffre d'affaires »

Les premiers résultats des efforts de communication entrepris par Didier Hauswirth se ressentent jusque dans les comptes. «On a doublé le chiffre d'affaires», précise-t-il. Mais cela n'est pas suffisant pour contenter le nouveau gérant. «On doit encore faire deux fois ça!» L'homme est pourtant persuadé que son objectif est réalisable, même avec une période aussi difficile que celle que l'on vit actuellement.

« On a dû apprendre un nouveau métier »

Avec la pandémie, Didier Hauswirth a dû réinventer la Maison des Terroirs. Comme les petits maraîchers du coin n'avaient plus de restaurateurs et de petits commerces à qui livrer, ils se sont retrouvés avec des fruits et légumes sur le dos. Pour les aider, le gérant leur a ouvert de nouveaux rayons à la Maison des Terroirs. «Comme on a de toutes petites marges avec ce genre de produits, il faut bien gérer les stocks pour éviter les pertes», relève-t-il. Ainsi, dès que les produits frais arrivaient en bout de course, son équipe les passait en cuisine pour concocter des plats à l'emporter, des conserves, des sirops et autres mets. «Comme les gens durant le confinement, on s'est mis à cuisiner local, bio et sans conservateurs, concède-t-il. Cela nous a appris à fonctionner à l'ancienne, où rien n'est perdu et où on offre des choses simples que les gens ont presque oubliées.» Et il a boosté sa communication en ligne avec des photos, des vidéos et des ateliers interactifs. «Pour l'instant, on est en phase de test, mais on pense pérenniser ce service, tout comme les livraisons, car ça marche bien.»

Reprenre la ligne de sa prédécesseure

Avec un nombre de membres qui explose, un chiffre d'affaires qui double, et des actions bien différentes de ce qu'il se faisait auparavant, Didier Hauswirth a-t-il quelque chose à reprocher à sa prédécesseure? «Non, pas du tout. On a demandé à Marika Zisyadis de mettre l'accent sur l'éducation. Ce qui parle moins à nos fournisseurs. Eux, ce sont des gens francs qui veulent des résultats concrets, relève le nouveau gérant. Mais ce rôle de formation, on veut le garder.» Pour sensibiliser les Nord-Vaudois et les jeunes à l'économie locale, il a un plan: rénover le caveau de la Maison des Terroirs, actuellement inutilisé, pour y installer un véritable laboratoire de cuisine.