

Aux vignes, citoyens!

Série d'été. Acheter des terres et produire du vin constitue un sérieux investissement qui met des années avant de commencer à être rentable. Le modèle coopératif permet d'accéder à la propriété d'un vignoble, en plus de créer du lien.



Vin de Liège a fait croître ses vignes et sa réputation grâce aux coopérateurs. - Dominique Duchesnes



Par [Anne-Sophie Leurquin](#)

Journaliste au service SociétéLe 8/07/2020 à 20:28

L'union fait la force. Plus que la devise belge, c'est l'un des atouts des coopératives, dont les membres apportent souvent bien davantage qu'un soutien financier. C'est peut-être encore plus vrai avec le vin, ce fameux lubrifiant social qui rassemble autour de lui tous les profils et tous les horizons. Sans compter que posséder un domaine n'est pas à la portée de toutes les bourses, alors autant mutualiser l'acquisition et décupler le plaisir.

« Le vin, c'est un lien social puissant comme il en manque aujourd'hui à nos sociétés », constate Alec Bol, administrateur délégué de Vin de Liège, société

coopérative à finalité sociale créée il y a dix ans. Outre les ressources financières de ses 2.300 membres, le domaine viticole liégeois peut aussi compter sur leurs diverses compétences : les graphistes pour concevoir les étiquettes, les pros du marketing pour assurer la promotion des vins, les travailleurs du bâtiment pour construire le chai ou encore le passionné de météo pour surveiller, jour et nuit, la station dernier cri... « Attention, il ne faut pas sous-estimer la nécessité de coordonner tout cela », insiste Alec Bol, qui a établi une base de données avec les profils de compétences de ses membres. « Il faut un leadership assez fort, un mot parfois tabou dans l'économie sociale. »

LIRE AUSSI [Les vins belges: une bulle pas près d'exploser](#)

La coopérative liégeoise en a inspiré plusieurs autres, comme le domaine W à Saintes (Tubize) dont les propriétaires ont modulé le concept vers un club un peu plus sélect. Ici aussi, les membres ont (en partie) financé le projet, tandis que toutes les compétences ont été mises à profit, du quidam aidant à la rénovation des lieux au tourneur sur bois qui a conçu des tabourets en forme de bouchons de champagne.

A l'extrême sud de la Belgique, dans le ravissant village de Torgny, la coopérative à finalité sociale Le poirier du loup gère avec l'aide de la commune un petit domaine viticole qui vient de fêter ses 30 ans. « Faire du vin ensemble est fascinant parce que tout est impliqué, le terroir, la nature, les connaissances techniques, les rencontres... La convivialité, ce n'est pas qu'au moment de boire le vin », résume sa présidente, Anne-Françoise Lhermitte.

Torgny: un vignoble communal géré par une coopérative

Mis en ligne le 8/07/2020 à 20:27

La coopérative à finalité sociale Le Poirier du loup gère avec l'aide de la commune un petit domaine viticole qui vient de fêter ses 30 ans.



Sur les hauteurs de Torgny, le vignoble toise la France qui lui fait face. - Dominique Duchesnes

Je suis le seul bénévole rémunéré de Belgique », rigole Thierry derrière sa moustache, avant de se lancer dans des explications sur son employeur, le centre de réinsertion professionnelle La Toupie (Arlon), qui le paie avec des subsides de la commune de Torgny pour surveiller le vignoble détenu par la coopérative Le Poirier du loup, mais aussi encadrer la dizaine de stagiaires du centre qui y travaillent. Comprenez : l'ancien ouvrier ne compte pas ses heures, de jour comme de nuit. Comme il habite Torgny, c'est aussi lui qui surveille la météo et agit en conséquence pour protéger de manière préventive l'hectare et demi de vignes situées sur les hauteurs du village même, dans la bien nommée rue de la Montagne.



Anne-Françoise Lhermitte, présidente de l'ASBL, et Thierry, « bénévole rémunéré » autant que passionné. - Dominique Duchesnes

Ce jeudi humide de juillet, les stagiaires du centre, quelques coopérateurs et Thierry ont effectué des travaux de palissage pour éviter que les sarments ne prennent l'humidité. Comme ce sont des cépages traditionnels (pinot noir essentiellement, auxerrois, chardonnay, pinot blanc et gewurtztraminer), cultivés en bio, ils nécessitent beaucoup de soins et d'ingéniosité pour survivre à nos latitudes, même au sud de la Belgique. Une grosse rafale de pluie a d'ailleurs chassé tout le monde, sauf Thierry qui est descendu au village pour s'occuper dans l'ancien pressoir où le vin macère en cuve.

Du cru 18, année exceptionnelle, quelque 14.000 bouteilles de mousseux ont été produites dans le petit village méridional qui jouit d'un microclimat. Une fierté pour la commune qui en retire de la notoriété. Mais aussi une activité à visée sociale, qui tisse du lien tout au long de l'année, avec un momentum lors de la Saint-Vincent, le premier samedi de février, où un distilleur ambulant vient produire du ratafia avec le marc.

LIRE AUSSI [la-saint-vincent-de-torgny-unique-moment-belge-de-distillation-ambulante](#)

Domaine W: «Une autre viticulture est possible, participative et écologique»

Mis en ligne le 8/07/2020 à 20:20



Pierre-Yves Thienpont.

C'est une ferme brabançonne en carré, de l'autre côté de l'A8 qui longe le village de Saintes (Tubize). Construite en 1856, elle a été exploitée par cinq générations d'agriculteurs, jusqu'à ce que l'une des descendantes de la famille, Sophie Wautier, décide avec son mari Dimitri de changer de vie. « On voulait faire quelque chose ici... L'idée d'un vignoble nous est venue alors qu'on vivait dans un village viticole en Autriche. On y a d'abord acheté une parcelle pour se faire la main », explique le couple de tout juste quadragénaires. « L'Autriche est pionnière dans la biodynamie. On a voulu ramener ce qu'on y a appris et montrer qu'une autre viticulture est possible, inclusive, sociale, participative et écologique. »



Pierre-Yves Thienpont.

Parcouru d'arbres et de fleurs, le vignoble certifié bio et biodynamie (le seul en Belgique) entend faire rimer qualité et convivialité. Sur le pignon de la ferme, un panneau relaie cette volonté, invitant les visiteurs à flâner dans le vignoble tout en respectant les lieux : « Bienvenue au domaine W, vignoble écologique et participatif du Brabant wallon, berceau du brut de Brabant. »

Produit à partir de cépages champenois (chardonnay, pinot noir et meunier), dans le respect de la tradition (deux ans de repos sur lattes), ce brut bio vise le haut de gamme et entend devenir « le meilleur de Belgique, voire d'Europe ». Mais il faudra attendre 2022 pour le goûter... à moins d'être membre du club W. La première cuvée (18, cet hiver) et la suivante seront en effet réservées aux contributeurs qui ont financé le projet à hauteur de 500.000 € (sur le million et demi investi). En plus d'une série d'activités et de rencontres, les membres sont donc payés en retour en « liquide » chaque année pendant vingt ans (20 bouteilles au total garanties dès 2020 à partir de 500 €, 40 pour le double et 120 pour le sextuple).

Vin de Liège: «Le vin, un bon prétexte pour se retrouver»

Mis en ligne le 8/07/2020 à 20:13

Par [Anne-Sophie Leurquin](#)

La coopérative Vin de Liège s'est établie il y a tout juste dix ans près d'Oupeye, dans la vallée du Geer. Avec un succès jamais démenti.



Dominique Duchesnes.

A.-S.L.

Le projet est né d'une dispute, en 2007 », retrace avec son éternel sourire en coin Alec Bol, administrateur délégué de la coopérative à finalité sociale Vin de Liège. « On était une entreprise de formation par le travail en maraîchage, sur les coteaux de Liège. A l'administrateur qui s'étonnait du faible rendement, le maraîcher a répondu que la seule chose qu'il pourrait produire là, ce serait du vin... »

Défi lancé : une centaine de pieds de vigne seraient plantés sur ces coteaux, toujours au profit de la réinsertion par le travail. Renseignements pris, le projet se dessine plus ambitieux : si des vignobles ont réussi à se tailler une bonne réputation du côté de Namur et dans le Hainaut, foi de Liégeois, la Cité ardente ne serait pas en reste ! Après avoir lancé une étude de faisabilité, les administrateurs se mettent en quête du terrain idéal pour cultiver la vigne.

« La grosse contrainte de départ, l'absence de terres, est devenue un avantage puisqu'on a vraiment pu choisir la zone la plus propice tant au niveau du sol, du climat, de la pente et de l'exposition », expose Alec Bol. Le choix s'arrête sur Eben-Emael et Heure-le-Romain (Oupeye), pas loin de Vivegnis où les habitants sont les Vignerons. Dans la vallée du Geer, le sol est tout ce qu'il y a de plus calcaire et donc drainant pour la vigne, comme en témoigne le tuffeau qui affleure sur les façades. Très vite, la coopérative parvient à dégager de quoi acheter les dizaines d'hectares qu'elle ambitionne de cultiver (16 aujourd'hui, 30 maximum à terme).

S'approprier le projet

Vin de Liège voit le jour fin 2010 avec un premier capital de 85.000 €. Les premiers pieds de vigne (sept cépages interspécifiques, choisis pour leur résistance et dans l'esprit initial de cultiver sans intrants) sont plantés en 2012. Deux ans plus tard, pour la construction du chai, un nouvel appel de fonds est lancé, qui récolte 1,8 million d'euros. En 2017, rebelote pour pouvoir acheter de nouvelles terres. « En trois semaines, on a levé un million. C'était un truc de fou, il y avait des files jusque dehors », se souvient Alec Bol. Le capital s'élève aujourd'hui à 3,2 millions et compte 2.300 coopérateurs. « Il y en a qui sont très actifs, d'autres plus dormants, mais tous sont avides de goûter et d'en parler. Ce sont de vrais ambassadeurs pour nos vins. On a développé des activités pour s'approprier le projet... Le vin, c'est un bon prétexte pour se retrouver. »

LIRE AUSSIA [la \(re\)découverte des vignobles wallons](#)

En plus du plaisir et de la fierté de posséder un domaine, les coopérateurs bénéficient d'une remise et de la garantie d'avoir des bouteilles qui leur sont réservées alors qu'elles se retrouvent en pénurie chronique : « Le bon, le local et le bio, ça fonctionne », se félicite l'administrateur délégué pour qui « le meilleur reste à venir puisque les vignes vont vieillir ». La gamme compte sept vins blancs, deux rosés, trois rouges et deux effervescents, qui se vendent à partir de 10,50 € la bouteille pour un maximum de 15 €. Plusieurs médailles les ont d'ores et déjà récompensés et ils se retrouvent également à la carte de restaurants gastronomiques (dont Les Eleveurs, à Hal, ou Au gré du vent, à Seneffe).