



VINDUPAYSDEHERVE

Rapport d'activité 2021

L'année 2021 a été une année chahutée pour la coopérative, comme pour la plupart des domaines viticoles, que ce soit en Belgique ou à l'étranger. En raison d'une météo peu favorable, les rendements ont été très faibles. Dans notre cas, nous pouvons ajouter les pertes subies, les quelques semaines avant les vendanges, du fait des oiseaux. Notre vin est apprécié, nos raisins aussi. Nous continuerons sans doute à voir sur nos parcelles les filets bleus, bien nécessaires pour se protéger.

Les deuxièmes vendanges de notre histoire se sont bien déroulées : il y avait moins de raisins mais la qualité était au rendez-vous. L'équipement de vinification a fonctionné correctement et a permis de produire plus de 10.000 bouteilles : 2.600 bouteilles de vin tranquille et 7.900 bouteilles de cidre.

Le Conseil d'Administration a accueilli, en juillet 2020, trois nouveaux administrateurs (Anne Chanteux, Fabienne Detry et Frank Marsin). Xavier Bartholomé a, quant à lui, décidé de démissionner pour des raisons personnelles. Le Conseil d'Administration a décidé de ne pas lancer de candidature pour son remplacement car nous sommes en discussion actuellement avec Noshag (ex-Meusinvest) pour une entrée dans le capital de la coopérative. Cet invest liégeois désirera probablement être représenté au Conseil d'Administration. Le Conseil d'Administration a également un nouveau président en la personne de Frédéric Breulhez. Nous profitons de ce rapport pour remercier officiellement Eric Preud'homme pour le travail effectué tout au long de sa présidence.

Nous avons aussi vécu la seconde année de crise COVID, qui a ralenti le recrutement de nouveaux coopérateurs. Nous avons tout de même réussi à augmenter nos fonds propres de 895.500,00 € en 2020 à 986.500,00 € en 2021. Nous espérons mieux.

Nous avons donc décidé de garder les dépenses au strict minimum : pas de finalisation du chai (pas de mezzanine et pas de bardage extérieur). Le terrassement est aussi resté en l'état.

Au niveau du personnel, Philippe Dufourni a remis sa démission le 31 octobre 2021.

Si l'année 2020 fut celle de la construction du chai, l'année 2021 fut celle du contrôle. Contrôle des coûts, nous l'évoquons. Mais également contrôles externes dont notamment : les inspections des services de secours (pompiers), des Douanes et Accises, de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) et du Service Public de Wallonie Environnement. Tout cela est bien normal et nécessaire mais ce ne fut pas toujours facile. Au final, nous avons satisfait à toutes ces inspections et obtenu toutes les autorisations nécessaires.

Face au pressoir, avec Thierry Cowez, notre chef de cave, nous nous lamentions du manque de raisins, alors que les fructiculteurs se plaignaient d'une surproduction de pommes. Avec un cours du prix d'achat de la pomme particulièrement bas en automne.

Pourquoi ne pas faire du cidre ? Nous avons donc consacré deux cuves inutilisées pour faire fermenter du jus de pomme disponible à la Siroperie Meurens (à Aubel). Le Conseil d'Administration a rapidement soutenu l'initiative et nous nous retrouvons à présent avec plus de 7.000 bouteilles de cidre à vendre. C'est un challenge mais aussi une excellente opportunité d'augmenter notre visibilité.

Les 4.000 bouteilles d'effervescent des vendanges 2020 (après être restées plus de 15 mois sur latte) seront disponibles après les congés.

Les Groupes de Travail se réorganisent suivant les besoins et les circonstances :

- Prenons d'abord le groupe le plus actif : le Groupe de Travail Vigne. Il a évolué vers un « noyau dur » avec quelques coopérateurs qui viennent très régulièrement sur le terrain (pour certains, chaque semaine et même plusieurs fois par semaine) et d'autres qui viennent moins fréquemment : Paul, Fabienne, Xavier, Joëlle, Michel, Pierrot, Anne, Lionel, Patrick, ... Nous les remercions tous de leur aide. Chaque coopérateur est le bienvenu
- Le Groupe de Travail Communication est devenu le Groupe de Travail Marketing. Il s'est réuni régulièrement pour développer les étiquettes des vins effervescents et, parfois, en urgence, pour développer l'étiquette du cidre (et trouver son nom).
- Le Groupe de Travail Vinification a également évolué sous la direction de notre chef de cave : Thierry Cowez.
- Le Groupe de Travail Chai a suivi les développements des aménagements en fonction des moyens disponibles.
- Le Groupe de Travail Événements est (selon la formule scout) « toujours prêt » : dégustation et vente de notre cidre au marché des producteurs locaux de Verviers, un futur Wine4Cheese à organiser, peut-être des balades en juillet et août, sans doute un vin chaud entre Noël et Nouvel-An, ... Nous aurions voulu organiser plus d'évènements mais les mesures liées au Covid nous en ont évidemment empêchés. Nous sommes toujours à la recherche d'évènements à organiser ou auxquels participer. Si vous appréciez ce genre d'activités, contactez-nous.
- Le Groupe de Travail Finances ne s'est pas réuni formellement vu que plusieurs de ses membres sont également administrateurs et que les aspects financiers ont été directement analysés au niveau du CA.

Au niveau du contrôle des comptes, Michael Léonard a accepté un nouvel emploi qui l'empêche de poursuivre sa mission de vérificateur aux comptes. Deux autres coopérateurs ont pris le relais et nous remercions ici Matthieu Vanhove et Serge Godefroid.

Rapport spécial visant à expliquer comment la coopérative a respecté les buts poursuivis par les Entreprises Sociales Agréées (article 29 des statuts).

Notre projet continue de plaire et suscite l'adhésion de plus en plus de personnes. Nous avons dépassé le chiffre de 700 coopérateurs. En 2021, un seul coopérateur a envoyé sa démission (pour un total de 2 parts).

Nous continuons d'aider les organisations qui nous en font la demande (qu'elles soient viticoles, mais ce n'est pas une exclusive, qu'elles soient sous forme de coopératives ou de nature privée). La collaboration est inscrite dans nos gênes. Nous sommes bien plus forts tous ensemble.

Nous continuons à travailler avec :

- l'IFAPME de Villers-le-Bouillet pour l'accueil de stagiaires. Nous pouvons compter sur deux stagiaires IFAPME (Aurélié et Christophe) qui viennent régulièrement dans nos vignes afin de prêter leurs 250 heures de stage. Nous espérons qu'ils continueront à le faire durant leur seconde année d'étude.
- l'ASBL Les Passereaux, centre d'hébergement et de jour, basé à Battice, qui accueille des personnes atteintes de déficience mentale ;
- des étudiants de notre région (par le biais d'une agence d'interim de Battice) ;
- l'ATELIER 85 ASBL (www.atelier85.be) pour les caisses en cartons dans lesquels nous mettons nos vins ;
- la Haute Ecole Condorcet de la Province du Hainaut qui forme des bacheliers en viticulture : nous avons reçu en stage Sophie, une namuroise.
- HELMO de la Province de Liège : stage de 15 semaines pour Maurine qui a développé un projet destiné aux écoles primaires de la région.

Nous continuons à utiliser le cheval de trait à la parcelle de La Croix et sans doute aussi (dans les prochains mois) à Kinkenweg.

Enfin, nous remercions les nombreux coopérateurs qui viennent nous aider ponctuellement ou régulièrement, que ce soit à la vigne, aux vendanges, lors d'événements ou pour mettre les étiquettes.

Événements principaux survenus après la clôture du 31 décembre

Au 28 février 2022, Benoit Valemberg a décidé d'arrêter sa formation à l'IFAPME et son stage dans notre coopérative.

Nous avons recruté dès le début du mois mars Thomas Jansen, en tant qu'ouvrier viticole.

Au début du mois d'avril, Jason Lejeune est venu renforcer notre équipe sous statut d'Article 60 du CPAS d'Aubel.

Après un stage Erasmus dans un domaine viticole dans la Loire, Jonathan Malherbe reviendra le 7 juin 2022 comme responsable viticulture.

Nous continuons à collecter vos réactions sur nos vins (sous-rubrique « témoignages » dans l'onglet « notre coopérative » sur notre site internet). Déjà lors de notre première cuvée, certains

professionnels nous avaient fait part de leurs avis positifs. Suite à ces premiers retours favorables, nous avons décidé de tester notre deuxième cuvée (et particulièrement « Les Rémouleurs ») dans un restaurant étoilé. Le sommelier du premier restaurant qui a accepté de nous recevoir a d'emblée apprécié notre produit. Imaginez un peu : l'auriez-vous cru si nous vous avions dit que notre produit serait (dès la deuxième année) sur la carte du restaurant étoilé « La Canne en Ville » à Bruxelles.

Merci à Thierry Cowez pour son excellent travail en tant que chef de cave.

Maintien des règles comptables de continuité (référence à l'article 3:48 §2 6°) :

Même si le compte de résultats affiche une perte depuis la création de la coopérative, le Conseil d'Administration reste confiant quant à l'avenir de cette aventure. Pour créer un domaine viticole, les investissements initiaux sont importants et étaient repris dans le plan financier. Grâce à l'augmentation escomptée du volume de raisins à récolter chaque année, le nombre de bouteilles augmentera et nous amènera dans quelques années à la rentabilité recherchée.

Pour conclure, reprenons les paroles de Frédéric Breulhez, le président du Conseil d'Administration suite à l'annonce du restaurant étoilé d'inscrire un vin issu de notre production à sa carte : « Il est évidemment très encourageant de constater qu'un spécialiste est interpellé par la qualité de notre vin et cela malgré la jeunesse du vignoble. C'est en quelque sorte des félicitations pour le travail effectué par nos équipes dans les vignes et au sein du chai. Cette belle aventure n'existe que grâce à la confiance de ces centaines de coopérateurs qui ont cru en ce beau projet. Une fois de plus, le terroir et le savoir-faire du Pays de Herve s'expriment pleinement. J'en profite pour inviter tous ceux qui souhaiteraient nous rejoindre à le faire, il en est encore temps et nous en avons besoin pour atteindre les objectifs de la coopérative. »

Frédéric Breulhez
Président du Conseil d'Administration

Michel Schoonbroodt
Directeur