

"Naissance d'un terroir" : la viticulture en région liégeoise

Des vins de qualité, bio, produits dans un esprit de coopérative et proposés dans des circuits courts. Voici la recette qui fait le succès de Vin de Liège, un domaine viticole dont le " petit frère " se déploiera bientôt à Herve.

[Stagiaire](#) 20/04/18 à 08:00 - Mise à jour à 08:18 Source: Le Vif

"Dès le départ du projet, on voulait mettre l'accent sur la qualité des vins, avec, en plus, la dimension de l'économie sociale", nous explique Alec Bol, administrateur délégué en charge de la gestion du domaine liégeois. "Pour mettre tout ça ensemble, l'idée d'en faire une coopérative citoyenne était assez indiquée".

Situé à Heure-le-Romain, près d'Oupeye, le domaine de [Vin de Liège](#) a vu le jour en 2010 grâce aux contributions de ses coopérateurs. Ils sont aujourd'hui 2000 et ont permis à la coopérative de lever au total 3,2 millions d'euros. C'est au sein de la Bourrache, une entreprise de formation par le travail, qu'est née l'idée de développer un domaine viticole en région liégeoise.

La finalité sociale est toujours bien ancrée dans le projet de Vin de Liège puisque, dans le domaine, la moitié du personnel est en insertion socioprofessionnelle. *"Le métier de la vigne est un métier agricole assez rude, mais le travail est valorisé : après deux ans, on arrive à un produit dont, en général, on est assez fier. Ça fonctionne très bien en termes de réinsertion : les gens retrouvent souvent du travail après", constate Alec Bol.*

Un "petit frère" hervien

Michel Schoonbroodt, coopérateur de Vin de Liège depuis 2016, a lancé une initiative identique sur le pays de Herve. *"Tout est parti d'une étude sur le potentiel viticole wallon rédigée en 2015. Il y a la possibilité sur le pays de Herve de développer ce potentiel."*

Lancée en 2016, "[Vin du pays de Herve](#)" a aujourd'hui levé 320 000€ grâce à 280 coopérateurs. *"Nous sommes à mi-chemin du projet. Un projet qui, pour être rentable, doit atteindre 10 hectares"*. Si la coopérative, labélisée [Financité](#), cherche encore de [nouveaux coopérateurs](#) et des terrains, elle envisage déjà de planter ses quatre premiers hectares. Elle espère pouvoir faire ses premières vendanges en 2022 pour produire ses premiers vins, blanc et mousseux. L'initiative hervienne suit donc pas à pas, et avec leur accord, le chemin emprunté par Vin de Liège.

Le secret des vins liégeois

Si ces deux projets viticoles ont pu se concrétiser, c'est en grande partie grâce à de nouveaux cépages interspécifiques. *"Très précoces, ils s'adaptent tout à fait bien à notre climat"*, explique Alec Bol. Ils sont plus résistants aux gelées printanières ainsi qu'aux maladies, ce qui permet une agriculture entièrement biologique.

"Quand on voit le nombre de pesticides qu'on peut trouver dans les vins, notamment en France... C'est vraiment catastrophique", déplore Michel Schoonbroodt. Pour lui, le choix du bio semblait évident : *"c'est un respect pour les travailleurs : il est important que ce qu'ils touchent ne soit pas pulvérisé. C'est aussi un respect pour les voisins : ce que l'on utilise, c'est naturel. Enfin, c'est aussi par respect pour nos nappes phréatiques et notre planète"*.

La coopérative, un modèle "à vivre de A à Z"

A Heure-le-Romain comme à Herve, les initiateurs des projets ont choisi le modèle de la coopérative citoyenne. Un modèle qui, d'après eux, correspond assez bien à la production viticole : *"ce qui est intéressant avec le vin, c'est que l'on peut faire le projet modulaire, c'est-à-dire grandir au fur et à mesure de la levée du capital"*, développe Michel Schoonbroodt.

L'implication des coopérateurs dans toute une série d'activités, notamment pour les vendanges, représente un autre avantage d'après le Hervien. *"Nos coopérateurs seront aussi nos premiers clients et nos ambassadeurs"*. De plus, par leur nombre, ils assurent un autre atout : cela rend le projet non délocalisable.

"Une fois qu'on a choisi ce modèle, il faut le faire vivre et le vivre de A à Z", prévient Alec Bol. La coopérative, *"c'est un tout, à la fois plein d'avantages et plein d'inconvénients"*. Des inconvénients principalement liés au temps : le mode décisionnel représentatif est plus lent, et exige en amont un travail de communication et d'explication auprès des coopérateurs.

"Il y a la volonté de les impliquer dans toute une série d'opérations, et donc de les informer correctement. Et ça, c'est une contrainte. Pas forcément un désavantage, parce que toutes ces relations font qu'à un moment donné, on a des apports de coopérateurs qui sont parfois très intéressants", se réjouit l'administrateur de Vin de Liège. *"Pour des compétences spécifiques, on peut aller chercher les spécialistes parmi les 2000 coopérateurs. Imaginons, ceux du marketing pour créer les étiquettes, ou ceux de la construction du bâtiment, ou encore ceux de la gestion d'un événement"*.

Les coopérateurs au coeur du projet

Même son de cloche du côté de Herve : *"ça prend plus de temps, mais on est au final gagnants par toutes les ressources et les connaissances que l'on peut avoir"*. Tous ces *"petits porteurs"* et les ressources qu'ils peuvent

apporter au projet, c'est bien l'un atout indéniable des coopératives. *"Ce sera essentiel pour les vendanges, les portes ouvertes, mais aussi pour les groupes de travail"*.

La coopérative, *"c'est en même temps une aventure humaine"*. Mais pas uniquement. *"C'est aussi une aventure entrepreneuriale, donc il y a des obstacles. Il faut les solutionner, les dépasser, les contourner. Mais en même temps, en étant 200, on a 200 solutions potentielles !"*

Partage de connaissances

Partager ses ressources et ses connaissances, c'est l'esprit qui règne dans ces nouveaux domaines. Il s'étend même au-delà, puisque c'est aussi entre les vigneron de la région que la coopération s'organise : *"il y a une volonté d'échange de technologies et de bonnes pratiques qui est saine dans le domaine et qui fait partie des valeurs de la coopérative"*, constate avec enthousiasme Michel Schoonbroodt.

"Tout l'échange intellectuel se fait à titre gratuit. Et ça, c'est intéressant. Les connaissances, en les partageant, on ne s'appauvrit pas. On se donne des ressources, et, ensemble, on bâtit quelque chose de supérieur".

"Naissance d'un terroir belge"

"On collabore beaucoup, on se voit fréquemment. Au plus on se voit, au plus on se donne les bons trucs. Et à un moment donné, ça se ressent sur les signes distinctifs du produit. Il va y avoir une certaine harmonisation", se réjouit Alec Bol.

Partager les bonnes pratiques viticoles adaptées à l'environnement, aux sols et au climat de la région, *"c'est la base du terroir : on échange, pour, in fine, rendre les vins belges un peu particuliers"*, poursuit le responsable de Vin de Liège.

Redéployer la viticulture en Belgique, un pari fou ?

Ces techniques se mettent au point année après année. *"On a choisi des cépages appropriés à notre région qui sont assez récents, où il y avait très peu d'expérience"*, explique Alec Bol. *"Donc pour savoir comment les cultiver, les vinifier, on doit faire beaucoup d'expérimentations, que ce soit à la vigne ou à la cave, tout en assurant un minimum de production"*.

Expérimenter, apprendre et échanger, donc, pour découvrir au fil du temps ce qui fonctionne dans nos régions, qui ne connaissent pas (encore ?) de grande tradition viticole. *"C'est ça la richesse du terroir finalement, c'est ce qui est à développer en Belgique"*.

D'ailleurs, dès le départ, *"Vin de Liège est un projet assez symbolique. C'était intéressant de développer une gamme de vins assez large pour dire : "voilà ce qui est possible de produire en Belgique", et peut-être inspirer d'autres. Parce qu'il y a cette volonté de permettre le redéploiement de la viticulture en Belgique"*. Une volonté qui semble trouver un bel écho du côté du pays de Herve.

Avec une production actuelle de 40 000 bouteilles dans le chai liégeois, *"la demande est beaucoup plus importante que l'offre pour l'instant. De ce point de vue là, c'est extrêmement positif, mais c'est aussi très frustrant. Mais la production va aller en augmentant"*, assure Alec Bol: 16 hectares seront plantés pour produire potentiellement 100 000 bouteilles. Et peut-être, à long terme, atteindre 30 hectares de vignes pour doubler ce potentiel.

Ces vins liégeois semblent séduire autant les amateurs que les connaisseurs, puisque Vin de Liège a déjà remporté plusieurs prix à Bruxelles, mais aussi une [médaille d'or](#) à Paris. Preuve que la qualité des produits est au rendez-vous.

Du côté d'Oupeye comme de celui de Herve, les viticulteurs de la région ne manquent ni de projets ni d'ambition. Et, pour l'heure, l'avenir semble plutôt prometteur pour ces vins wallons.

Oriane Renette.