

COOPÉRATIVE

« On ne produit pas que du lait, des pommes et des poires au Pays de Herve. »

Michel SCHOONBROODT

10 À terme, l'objectif de la coopérative est de créer un vignoble de 10 hectares. Il sera ainsi pérenne et rentable.

Un nouveau vignoble wallon est sur les rails



Est. Mathieu GOINOUX

Du vin bio et responsable made in Pays de Herve

La coopérative « Vin du Pays de Herve » vient de voir le jour. L'idée ? Produire du vin biologique de qualité tout en créant du lien et du sens.

• Julie WOLFF

Originaire du Pays de Herve, Michel Schoonbroodt a voyagé aux quatre coins du monde avant de revenir, en 2016, sur ses terres. « J'étais à la recherche d'un projet porteur de sens. Coopérateur depuis plusieurs années au sein de "Vin de Liège" (NDLR : le domaine viticole liégeois basé à Heure-le-Romain) et connaissant bien son fondateur Fabrice Collignon, j'ai eu envie de lancer la même chose au niveau du Pays de Herve. Dès le départ, "Vin de Liège" a accepté de m'aider », explique ce passionné d'œnologie.

Au vu du succès remporté par le grand frère liégeois et de la qualité des vins obtenus, celui-ci a tout de suite su qu'il y avait du potentiel chez lui. « J'y vois la possibilité d'amener un produit supplémentaire au Pays de Herve, déjà très riche au niveau terroir. Puis, j'adhère totalement aux valeurs prônées par la coopérative. Il s'agit de produire du vin bio mais aussi de créer du lien entre les personnes et du sens. » C'est ainsi



que la coopérative « Vin du Pays de Herve » a vu le jour en septembre dernier.

« Je me suis basé sur une étude sur le potentiel viticole wallon qui montre que le Pays de Herve dispose de terroirs adaptés à la viticulture. Je suis donc parti à la recherche de terrains. Maintenant, il ne reste plus qu'à trouver les coopérateurs. Parce que c'est ensemble qu'on va y arriver. Seul, je ne parviendrais pas à acquérir les dix hectares nécessaires pour rendre la démarche pérenne et rentable », assure Michel Schoonbroodt.

Depuis, il s'est également entouré d'une petite équipe comprenant notamment un bio ingénieur œnologue. « C'est lui qui m'a aiguillé au niveau viticole et qui m'a remis également ses recommandations par rapport aux cépages. Pour ma part, je me chargerai plutôt du volet gestion et droit. Je pourrais également donner mon avis au niveau du goût du produit fini. Pour ce qui est de planter des vignes, en revanche... Il faudra qu'on m'apprenne », lance-t-il avec le sourire.

En plus de l'achat de terrain, le

projet, évalué à un million d'euros, prévoit également la construction d'un bâtiment, à savoir le chai. « Celui-ci hébergera la vinification et deviendra également un lieu de rencontre, de formation mais aussi touristique », poursuit-il. D'ailleurs, la coopérative a été bien accueillie par les autorités locales. « J'ai déjà rencontré le bourgmestre d'Aubel, Jean-Claude Meurens, Pierre-Yves Jeholet et son successeur Marc Drouguet à Herve, ainsi que le bourgmestre de Thimister-Clermont, Didier d'Oultremont.

Ce projet se voulant multicommunal, c'était important de le leur présenter. Ce n'est pas forcément évident de convaincre tout le monde, notamment les fermiers. Mais on ne produit pas que du lait, des pommes et des poires au Pays de Herve. »

La prochaine deadline ? Le 15 décembre. « Nous devons bâtir le projet hectare par hectare. Dans l'idéal, on devrait déjà signer un bon de commande à ce moment-là pour pouvoir planter un ou deux hectares de vignes en avril 2018 ». À suivre, donc. ■

D'abord du vin blanc et de l'effervescent

Plusieurs terrains potentiels ont été repérés par Michel Schoonbroodt et son équipe. Ceux-ci s'éparpillent sur les villages d'Aubel, Charneux, Bolland et Dalhem. « Des contacts ont déjà été pris avec les propriétaires de ces parcelles », précise-t-il. Parmi les caractéristiques géologiques recherchées, on retrouve par exemple l'altitude. « Il ne faut pas que celle-ci soit trop importante, car plus c'est haut et plus il fait froid. On a également veillé à l'exposition, au sud-est ou sud-ouest, et à ce que les terrains soient légèrement en pente afin de garantir un bon drainage des sols. »

Ces derniers se composeront notamment de schiste, de silex ou encore de craie. « Ce sont des qualités assez spéciales mais nous, on aime ça. Comme toujours, nous commencerons la production avec du vin blanc et du vin effervescent. Celui-ci est le plus simple à produire. À terme, nous comptons également produire du vin rouge, comme le fait aussi depuis peu "Vin de Liège" avec l'Eben et l'Odyssée. »

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le sol du Plateau convient bien à ce type de production. « Il existait déjà des vignes auparavant sur les coteaux de Herve, Thimister, Aubel et même Cheratte. » ■ J.W.

Comment devenir coopérateur ?

Si elle compte aujourd'hui quelque 50 membres, la coopérative « Vin du Pays de Herve » espère en compter rapidement plusieurs centaines. « Les gens ici sont généralement assez frileux à l'idée de prendre part à un financement participatif comme celui-ci, pourtant nous avons clairement besoin d'eux pour mettre à bien ce projet », répète Michel Schoonbroodt.

Pour pouvoir participer à l'aventure, il faut au minimum acheter une part, dont le montant s'élève à 500 €. « En moyenne, les coopérateurs prennent 2,5 parts. Nous ne souhaitons pas faire appel à des personnes qui n'ont pas suffisamment : le but ici est de s'inscrire sur du long terme, pas de retirer son argent au bout d'un an. Mais surtout, il faut avoir envie de



Plusieurs centaines de coopérateurs sont recherchés.

prendre part à un projet social qui nous survivra. Ce vignoble, c'est une garantie d'ancrage ». De plus, le gouvernement offre également une taxe shelter pour les

premiers adhérents. « Il s'agit d'un avantage fiscal de 45 %. Si l'on investit 500, on paye donc 225 € de sa poche pour en retoucher 225. »

Toutefois, ce n'est pas le seul petit plus qui est octroyé aux coopérateurs. « La participation se traduit aussi sous forme d'invitations à l'assemblée générale, à l'assemblée plénière ainsi qu'aux discussions sur différents sujets. Il y aura également une cuvée qui ne sera disponible que pour les coopérateurs, ce qui crée une fierté supplémentaire. Un petit discount leur sera proposé », explique l'initiateur. Enfin, ceux-ci pourront aussi prendre part au travail de vendange et d'entretien des vignes. ■

► www.vinpaysdeherve.be, sur la page Facebook « Vin du Pays de Herve » ou via info@vinpaysdeherve.be