l'avenir
Je m'abonne à l'avenir
Je choisis l'édition suivante :
Le Jour Verviers
Autre édition :
Le journal me sera fourni :
chez mon libraire*
à mon domicile par la Poste
Pour une durée de :
1 an pour 329 € (27,42 €/mois)
6 mois pour 169 € (28,16 €/mois)
3 mois par domiciliation
27,42 €/mois par domiciliation
Je m'abonne en ligne sur www.lavenir.net/abo
ou par mail : abo@lavenir.net
ou par téléphone : 070/23 32 32
* Offre réservée aux nouveaux abonnés. Un seul abonnement par famille. Offre valable jusqu'au 31/12/2017.
Intéressé par l'Avenir en version numérique ou également ?
Abonnez-vous à -5% de réduction
Mais vous êtes irrésistible

CONSO

Du vin bio et respo

LE POINT : Replanter des vignes sur les coteaux du Plateau, voilà le défi fou que s'est lancé la coopérative « Vin du Pays de Herve ». Présentation.

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 MOLIN

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 Colignon, 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 vu qu'il y avait du potentiel chez nous. « *Il y avait la possibilité d'amener un produit supplémentaire au Pays de Herve, déjà très riche en terroirs. 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 parviendrai pas à acquérir le matériel nécessaire pour rendre la démarche pérenne et rentable* », assure Michel Schoonbroodt.

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

Depuis, il s'est également entouré d'une petite équipe comprenant notamment un bio ingénieur œnologue. « *C'est lui qui m'a aidé au niveau viticole et qui m'a donné également ses recommandations par rapport aux cépages. Pour ma part, je me charge plutôt du volet gestion et droit. Je pourrai 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 1 million d'euros, prévoit également la construction d'un bâtiment, à savoir le chai. « *Celui-ci hébergera la vinification mais deviendra aussi 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 un successeur Marc Drouquet à Herve ainsi que le bourgmestre de Thimister-Clermont, Didier Dubrumont. 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. ■

Michel Schoonbroodt, originaire du Pays de Herve.

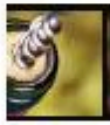
D'abord du vin blanc et de l'effervescent

Plusieurs terrains potentiels ont été repérés par Michel Schoonbroodt et son équipe. Ceux-ci s'répartissent sur les villages d'Aubel, Charneux, Belleud 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. Ceux-là seront veillé à leur position, au soleil ou mi-ombre, et à ce que les terrains soient légèrement en pente afin de garantir un bon drainage des sols.* »

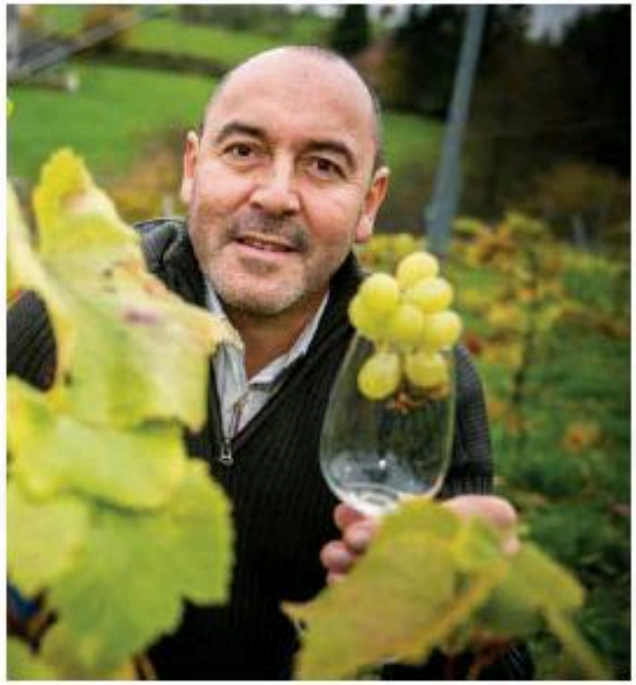
Ces derniers se composeront notamment de schiste, de silex ou encore de craie. « *Ce sont des qualités assez spéciales mais nous en aimons ça. Comme toujours, nous commencerons la production avec du vin blanc et du vin effervescent. Cela est cela plus simple à produire. À terme, nous comptons également produire du vin rouge, comme le fait aussi depuis peu "Vin de Liège" avec Hêtre et Polynie.* »

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

nsable made in Pays de Herve



10 À terme, l'objectif de la coopérative est de créer un vignoble de 10 hectares. Ainsi, celui-ci sera pérenne et rentable.



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 pour-tant 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'investir sur du long terme, pas de retirer son argent au bout d'un an. Mais surtout, il faut avoir envie de prendre part à un projet social qui nous ressemble. Ce cépage-là, 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 275 et on se paie pour ensuite toucher 225* ».

Plusieurs variétales de cépages sont recherchées.

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

Infos : www.vindupaysdeherve.wix, sur la page Facebook Vin du Pays de Herve ou via info@vindupaysdeherve.be

La coopérative « Vin de Liège » comme modèle

« Vin de Liège », c'est quoi ?

La coopérative a été fondée en 2010 par une petite trentaine de Liégeois désireux de faire revivre à leur ville sa tradition viticole. À la tête l'équipe, on retrouve Fabrice Colignon, le président du CA, Alec Bol, l'administrateur délégué, et Romain Bévillard, viticulteur, œnologue et régisseur du domaine.

Pas moins de 1 200 coopérateurs

À l'heure actuelle, le vignoble de Heure-le-Romain (Oupeye) appartient à 1 200 personnes et produit entre 50 000 et 80 000 bouteilles par an. La coopérative « Vin de Liège » emploie huit personnes et vend son vin aux plus grands restaurateurs belges. Et elle espère pour ne pas commencer à reverser des dividendes en 2021.

Quel genre de vins ?

La coopérative produit un mousseux, baptisé Ernemanne, et deux vins rouges, l'Ethan et l'Odyssée. Elle propose aussi trois vins blancs (Ô de Craie, Les Rolléks et Notre Blanc bec) et un rosé (Les Agapes). Vin de Liège ouvre ses portes les vendredi et samedi de 14 à 18 h et offre une dégustation gratuite, agrémentée d'explications sur les différents cépages choisis et les techniques culturales employées.