

Ensemble, changeons la finance

Financité

magazine

Des affaires de justice
climatique

Nicolas Keszei :
« L'affaire Fortis
transpire la tromperie »

Monnaies citoyennes :
une histoire
de résilience



**JE TRAVAILLE
DANS
UNE BANQUE,
ne le dites à personne**

WALLONIE

Mettez des bulles dans votre vie

Vin du Pays de Herve, faire du vin une réalité

Faire du vin en Belgique ? Vraiment ? Aussi fou que cela puisse paraître, c'est tout à fait possible. Et c'est grâce à l'expérience victorieuse d'une autre coopérative viticole, Vin de Liège, que certain-e-s grand-e-s rêveur-euse-s du Pays de Herve se sont jeté-e-s dans l'aventure. Ils-elles sont parvenu-e-s à faire pousser des vignes que d'autres ne peuvent imaginer ailleurs que sur les flancs de collines ensoleillées du sud de la France.

Mais faire du vin ne s'invente pas. Il a fallu trois ans, 40 000 pieds de vignes et 8 hectares de terrain sur les communes d'Aubel, Plombières et Thimister-Clermont pour que les premières vendanges aient lieu en septembre 2020. 5 000 litres de jus pour faire 6 000 bouteilles de vin tranquille et de vin effervescent.

Mais la coopérative n'en reste pas là. Les bouteilles se sont parées d'étiquettes spécialement conçues et pensées en partenariat avec l'ASBL La Lumière. Pour aider les personnes malvoyantes, au lieu du Braille, Vin du Pays de Herve s'est tourné vers le QR code grâce auquel il est possible d'avoir beaucoup plus d'informations. Quatre petits points en relief autour de ce QR code ont été intégrés sur les bouteilles afin que les personnes malvoyantes et les aveugles puissent pointer leur smartphone sur l'étiquette plus facilement.

Mauvaise nouvelle si vous voulez goûter « Les Rémouleurs » ou « Les Affineuses », cela est malheureusement peine perdue. Les bouteilles de vin blanc produites par Vin du Pays de Herve sont en rupture de stock. Par contre, si vous désirez festoyer dans un esprit local, bio et solidaire, les bouteilles de vin effervescent seront disponibles juste à temps pour lancer les cotillons. Et bien sûr, il est aussi possible d'investir dans la coopérative pour soutenir ses prochains développements.

WWW.VINDUPAYSDEHERVE.BE



La Brasserie Coopérative Liégeoise, vous reprendrez bien une Badjave ?

Saviez-vous que, selon une étude de 2016, le-la Belge consomme 68 litres de bière par an ? Nous pourrions faire le calcul de la consommation des Liégeois-es, mais il est fort à parier que sur ces 68 litres, quelques-uns viennent de la Brasserie Coopérative Liégeoise.

En effet, dans la cité ardente se trouvent de gentil-le-s coopérateur-ric-e-s qui font vivre une brasserie locale, bio et solidaire depuis 2015. Leur mission est de brasser leur bière, la Badjave (une personne bavarde en wallon) en valorisant l'agriculture bio locale, en utilisant des matières premières issues du circuit court, en travaillant main dans la main avec des producteur-ric-e-s et partenaires de leur région.

En plus de brasser avec de l'orge de la Ferme Schiepers à Wanze et du froment cru de la Ferme à l'Arbre de Liège à Lantin, leur propre houblonnière est installée sur les terres de la Ferme afin de couvrir les besoins en houblon.

Aujourd'hui composée de 430 coopérateur-ric-e-s, la Brasserie Coopérative Liégeoise est toujours à la recherche de nouvelles forces vives et de soutien. Il est possible de les rejoindre en devenant vous-mêmes coopérateur-ric-e-s à partir de 250 euros. Vous bénéficierez de plusieurs avantages dont une ristourne sur les achats de bières en direct à la Brasserie, un accès à toute une série d'activités réservées aux coopérateur-ric-e-s (ateliers de dégustation, culture du houblon, événements festifs, brassin « spécial coopérateurs »). Mais surtout, vous agissez dans le but de vous réapproprier l'économie.

WWW.BCL.BIO

Toutes les entreprises présentées sont labellisées Finance solidaire, et garantissent une plus-value sociale et environnementale pour vos investissements.

finance
solidaire
financiering



RETROUVEZ-LES SUR : LABELFINANCESOLIDAIRE.BE