Le vignoble de Villers-la-Vigne, à... Villers-la-Ville. Un véritable cocon. ©Gaëlle Henkens

ENQUÊTE

Fonds pour le journalisme

Enquête publiée avec le soutien du Fonds pour le journalisme en Fédération Wallonie-Bruxelles

Vignobles wallons : finie, la vie de château

Jusqu'ici, la vigne restait une affaire de « nantis ». En Wallonie, ce n'est plus tout à fait le cas. De plus en plus de vignobles appartiennent à des coopératives ou à des associations. Un développement qui s'appuie sur l'essor d'une économie sociale génératrice de sens.

Pour appréhender cette réalité, Valentine Stoumon et Gaëlle Henkens ont récolté des témoignages chez trois viticulteurs wallons : Vin de Liège, Poirier du Loup et Vin de Genval. Au fil des journées de taille, de palissage, de vendanges – et aussi de quelques apéros – , elles ont découvert un univers bien éloigné de la vie de château.

Ici, plus de caste. S'y côtoient des passionnés et amateurs, travailleurs et pensionnés, bénévoles et personnel engagé sous article 60, Belges et primo-arrivants. Un monde moins vertical, sans frontières, plus égalitaire. Avec la possibilité de se former, de se réorienter, d'apprendre ou de réapprendre le collectif ; celle, aussi, d'éviter l'isolement, de rester actif ; ou encore de rendre leur âme aux quartiers.

Les vignobles wallons, porteurs d'inclusion, d'insertion socioprofessionnelle, de remaillage social du territoire... Trois exemples résolument optimistes, pour une enquête réalisée grâce au soutien du Fonds pour le journalisme, à découvrir dans les pages suivantes et à prolonger sur notre site internet, avec, notamment, la carte d'identité de tous les vignobles visités.

www.tchak.be/vignobles-wallons

CHAPITRE 01

Vins de Genval, c'est un vignoble de quartier, collectif et participatif. Son but : réunir des citoyens dans un projet fédérateur. © Gaëlle Henkens

Les raisins de l'inclusion

La vigne n'est plus qu'une affaire de nantis. La Wallonie compte de plus en plus de vignobles associatifs ou coopératifs. Un enracinement qui porte ses fruits sur le plan de l'inclusion sociale, de la réinsertion socioprofessionnelle et d'un remaillage du territoire. Enquête dans les coteaux du Vin de Liège, du Poirier du loup et des Vins de Genval.

Valentine Stoumon | Journaliste **Gaëlle Henkens** | Photographe

Fin novembre 2021. Heure-Le-Romain. Joli nom pour un lieu hors du temps, à quinze minutes seulement du centre de Liège. Des coteaux éclairés par un soleil doux. Des rayons un peu fluides s'étirent sur la campagne nappée d'une brume automnale. Les vendanges sont bouclées depuis peu.

L'équipe du Vin de Liège s'affaire en plein air. Les tables sont dressées dans l'herbe. Du bois garni de nappes. Y sont posés des plats faits maison, une bouteille ou deux. Salade arménienne – viande, champignons, carottes, épices –, Jupiler et vin mousseux qu'Alec Bol, administrateur délégué de la coopérative, fait circuler sans façon. Un dessert roboratif : gâteau au chocolat et à la banane.

Vin de Liège est une coopérative citoyenne avec un objectif d'équilibre entre économique, social et environnemental. Elle vend son propre vin, est financée par ses coopérateurs et a atteint ces dernières années son seuil de rentabilité. Mais surtout, elle est l'incarnation du modèle social et multiculturel par excellence.

Lorsque nous arrivons, l'équipe est occupée à casser la graine. Elle fête le départ d'un des siens. Un homme au visage rond, le cheveu un rien grisonnant, nous présente la salade épicée, l'œuvre de sa femme. Hamlet Sargsyan est arménien, il a 45 ans. Il a exercé des professions diverses dans le domaine agricole et mécanique avant de travailler, durant un an et demi, pour Vin de Liège.

En Arménie, il détient un permis poids-lourd mais celui-ci n'est pas valable en Belgique. « *Il faut le repasser* », explique-t-il. En attendant, il a fait ses preuves ici en tant qu'ouvrier agricole.

Autre visage : celui de Yasar Poyraz, un Turc de 40 ans. Un sourire lui fend la figure. Le teint légèrement hâlé. Lui aussi a exercé divers métiers, notamment dans le bâtiment. Tout comme Ahed Al-Hadeethi, un Irakien de 35 ans, informaticien de formation, et Matty Lahdo, un Syrien de 45 ans. Soudeur de métier, il se présente comme un « *travailleur polyvalent* ».

Leur vocabulaire est encore rudimentaire, mais ils se lancent pour nous raconter leur expérience. Ils ont été engagés ici comme ouvriers agricoles dans le cadre d'un contrat de travail dit « Article 60 ». Ce contrat est l'une des aides d'insertion socioprofessionnelle que les Centres publics d'action sociale (CPAS) peuvent proposer à une personne sans revenu (lire encadré). La coopérative Vin de Liège compte six travailleurs classiques, six Articles 60 et des bénévoles, pour les vendanges principalement. **[...]**

Un épanouissement en pleine nature, un travail

Au vignoble du Poirier du Loup, Manu (à droite) dirige l'équipe de stagiaires de La Toupie, association d'insertion socio-professionnelle. © Gaëlle Henkens

Des Articles 60 dans les vignes

Dans le jargon juridique, on appelle « Articles 60 » les contrats que les CPAS concluent avec leurs bénéficiaires afin de les engager au sein de leurs services ou pour les mettre à disposition d'une autre entité, par exemple une coopérative à finalité sociale. Il s'agit de vrais contrats de travail, assortis d'une rémunération versée par les CPAS dont le montant équivaut au moins au salaire minimum en vigueur pour les tâches prestées.

Ce dispositif – dont la durée est limitée – permet à des personnes précarisées de bénéficier de revenus, d'accéder au bénéfice des allocations de chômage à l'issue du contrat, d'acquérir de l'expérience professionnelle et, plus largement, de réintégrer le marché de l'emploi. Dans les faits, cependant, moins de la moitié des travailleurs et travailleuses dont le contrat Article 60 a pris fin retrouvent un emploi au cours de l'année suivante [1].

Si les Articles 60 ne sont donc pas la panacée, ils offrent des revenus plus élevés et un peu plus de stabilité que les contrats saisonniers habituellement utilisés dans le secteur agricole au moment des récoltes.

1 C. Caldarini, « Avantages et inconvénients des contrats article 60 pour les travailleurs étrangers », *Analyses de l'IRFAM*, 2021, n°9.

qui a du sens, une direction d'allure informelle mais ferme dans la gestion des ressources humaines… Autant de points récurrents dans les discours de ces êtres humains qui (re) construisent une vie professionnelle et sociale sur le territoire wallon.

« *Avec la vigne, chaque jour est différent*, raconte Ahed. *On ne se lasse pas de ce travail.* » Il ajoute, et Matty le rejoint, qu'il rentre à la maison « *le cœur content et plus léger* ». Un autre renchérit : « *C'est le meilleur travail, ici. Du plein air, un cadre superbe. En plus, j'habite à cinq minutes. On ne peut pas rêver mieux.* »
Tous font aussi le constat de la saine contrainte qu'impose la vigne : « *On est à sa merci, il faut rester vigilant. Ça peut se transformer en brousse.* » Un retour à l'essentiel confirmé par les acteurs sociaux : oui, la vigne a bel et bien un effet « *régulateur* » et « *fondateur* ».

Collectif et nature, moteurs de la cohésion sociale

Après le lunch à la bonne franquette, l'administrateur délégué de la coopérative nous reçoit dans la boutique. Pour l'atteindre, on traverse une partie de l'imposant bâtiment. Le chai, des tonneaux géants, la mise en bouteille, des bureaux lumineux et puis, au rez-de-chaussée, ce comptoir sobre et élégant, où les clients viennent réserver leurs bouteilles.

Alec Bol nous parle de son parcours, de ce goût du vin, de cet attachement au terroir qu'on retrouve chez tous les vignerons dont le métier est une passion. Le vignoble en outil d'inclusion sociale et de réinsertion socioprofessionnelle : les forces de cette formation et de l'expérience qui sont proposées à des personnes en précarité – financière, parfois administrative, psychologique, etc. – sont incontestables. Il y a d'abord cette notion-clé, déjà évoquée, de travail en équipe. Tous entretiennent ici leur fibre sociale. « *Chacun doit compter sur les autres pour faire progresser le travail.* »

Il y a ensuite la vigne qui demande des soins constants et une cohérence dans les gestes, les actes qui sont posés. La notion même de responsabilité est engagée ici, de même que le goût du travail bien fait.

Il y a enfin le cadre, qui donne l'envergure, la substance à la vie. Des horizons qui s'élargissent tout en apaisant l'esprit : la nature, corollaire, toile de fond et matière première obligée du travail agricole. « *La vigne dicte le rythme, elle impose une régularité au travailleur. Les horaires se simplifient : à la fois souple et rigoureux, en accord avec le temps et la saisonnalité.* » Elle permet de se (re)positionner en se

rapprochant du terrestre, de se remettre en selle, par exemple après la perte d'un emploi ou un chômage de longue durée. Sans parler des impératifs bio qui sont appliqués à la coopérative. Ceux-ci ancrent l'apprentissage et les stages dans l'air du temps.

Aucune ambition marketing

Aux yeux d'Alec Bol, quels sont les atouts majeurs de ce modèle social développé chez Vin de Liège, tant pour les investisseurs que pour le grand public ? Un « *Oufti !* » fuse. Ah, le sacré terroir. La force du parler vrai. Liégeois un jour, Liégeois toujours. « *Il y aurait moyen d'écrire un roman sur ce thème* », poursuit-il, la prunelle amusée. Il enchaîne, entre deux ventes de bouteilles à des clients. « *Je dirais, en tout cas, une grande proximité avec les stagiaires et les coopérateurs, une implication et un sens donné à l'entreprise et à l'épargne.* »

Les clients se succèdent. Ce sont souvent des fidèles. « *Le monsieur qui vient de passer a de la famille dans le Midi. Il souhaite lui apporter une bouteille, montrer à ses parents qu'on a du bon vin, ici aussi. Je lui ai conseillé* Les Éolides, *un blanc très apprécié.* »

D'autres amateurs de bon vin viennent d'arriver. Un échange s'engage. À la fois pro et informel. Alec Bol leur recommande son « *meilleur rapport qualité-prix* ». Une bouteille à 10 €. Une étiquette élégante. Moderne. Un vin « *de qualité passe-partout* », qui s'adapte aux mets et aux goûts sans en faire tout un plat. Aucune ambition marketing ici. Faire un excellent vin tout en privilégiant le lien social, telle est la devise du vignoble.

Au Poirier du loup, un microclimat social fertile

Quelques semaines plus tard, en Gaume. Le coteau de Torgny (Rouvroy) se dévoile sous nos yeux. Idéalement exposé vers le sud et protégé par une crête boisée, il bénéficie d'un microclimat favorable plutôt chaud et sec. Ce n'est pas son seul atout : « *Son sol calcaire granuleux se réchauffe très vite au printemps pour garder, tard, les calories de l'automne* ». Ce lieu de production vinicole, implanté par les Romains à l'époque gallo-romaine, abrite le vignoble du Poirier du loup sur près de 2,4 hectares.

Le coteau de Torgny offre, lui aussi, un tissu social fertile. Le vignoble est géré par une petite coopérative à finalité sociale, parmi les premières dans ce domaine, en Wallonie. « *Le projet du vignoble est prévu comme support de formation, d'animation socioculturelle, de tourisme et comme projet économique avec une marque d'identité locale et régionale* », résume ainsi Michel Crucifix, responsable technique de la culture viticole et de la vinification.

Coiffé d'un bonnet gris, habillé d'un jean et d'un polo sport, constamment sur le terrain, l'homme dégage une bonhomie alerte et a une connaissance pointue de la chose sociale. Quoi de plus normal : il est également éducateur et administrateur de l'association La Toupie, le centre d'insertion socioprofessionnelle du coin. Avec sa filière horticole, celui-ci aide la coopérative à gérer le vignoble.

L'objectif prioritaire au Poirier du Loup est de cultiver le lien social et le pédagogique, à travers « *les compétences transversales et une formation dans l'horticulture* ». Outre l'apprentissage technique incontournable, cela comprend une collaboration de chaque instant avec les bénévoles, des volontaires habitant la commune et la région du sud Luxembourg, passionnés par la vigne et le vin.

« *Il faut officier en équipe et créer du lien avec celles et ceux qui ne sont pas du même monde, sont pensionnés, travaillent encore ou ont travaillé de façon professionnelle* », indique Michel Crucifix. Fabriquer ensemble un produit, le vin, qui apparaît peut-être tout aussi coloré, nuancé et complexe que les relations humaines. **[...]**

Au Poirier du Loup ou ailleurs, la vigne dicte le rythme, elle impose une régularité au travailleur. Il faut tailler même quand le vent pique les mains et les visages. De quoi se (re) positionner en se rapprochant du terrestre, se remettre en selle après une période de chômage par exemple.
© Gaëlle Henkens

Au vignoble de Villers-la-Vigne, toutes les occasions sont bonnes pour trinquer entre amis et passer d'agréables moments. Mais toujours après avoir pris soin des vignes.
© Gaëlle Henkens

Des Afghans, des Tchétchènes, des Syriens, des Palestiniens

La Toupie est agréée comme entreprise de formation par le travail adapté à un public peu ou pas qualifié. Cela englobe « *celles et ceux qui n'ont jamais eu l'occasion de travailler, ou qui sont en revalidation suite à des problèmes de santé physique ou mentale, ou encore qui ont un handicap et des difficultés pour s'insérer professionnellement* ».

Le centre accueille des personnes au parcours dit « difficile ». Dont un pourcentage d'étrangers parmi ses recrues. Un volume qui a accusé une baisse durant la pandémie. « *Avant, nous avions un agrément pour travailler avec des demandeurs d'asile et organiser des formations,* explique Michel Crucifix. *Nous avons donc toujours eu dans notre public quelques demandeurs d'asile ou des gens qui dépendent d'un CPAS et viennent suivre une formation chez nous.* »

Parmi ces nationalités, des Afghans, des Tchétchènes, des Syriens, des Palestiniens, des Sénégalais, des Guinéens… Le recrutement et l'attribution des missions se font notamment en lien avec le centre de la Croix-Rouge d'Arlon, le CPAS local et les Centres publics d'action sociale des communes alentour.

« *Ils ont aussi des demandeurs d'asile qui ont bénéficié de l'attribution d'un logement,* pointe encore le responsable. *L'équipe du Poirier du loup compte dix à douze volontaires actifs investissant chacun plus d'une dizaine heures par semaine, deux employés de La Toupie encadrant des stagiaires huit heures par semaine, deux étudiants mis à disposition par la commune en juillet et en août, cinq stagiaires ainsi qu'une à deux personnes sous contrat Article 60. Les volontaires s'occupent aussi de l'administratif, de la gestion de la cave, des ventes et des visites.* »

Dans l'ensemble, les recyclages que permet la formation à la vigne sont fructueux. « *Certains ouvriers sous contrat Article 60 du CPAS qui ont travaillé chez nous sont engagés par la suite comme ouvriers communaux, et parfois même dans le privé,* se félicite Michel Crucifix. *Mais ça ne réussit pas à chaque fois.* »

Les atouts de la vigne, ici encore, relèvent de cette notion d'espace. Redémarrer en équipe, sur des bases neutres, saines, « *mettre de la distance par rapport aux problèmes en s'investissant dans ces activés plus constructives qui peuvent les passionner* ».

« *Pouvoir s'impliquer dans un travail qui fait sens, c'est évidemment mettre plus de chance de son côté pour (re)trouver sa place dans la société* », nous confie par ailleurs une assistante sociale.

« La vigne m'a sauvée »

Parmi les bénévoles, il y a de nombreuses femmes. Mais en formation, pour l'heure, il n'y en a qu'une seule. Nathalie Colla, visage rond, teint frais, la quarantaine fringante. Elle porte volontiers le treillis et la veste coupe-vent de rigueur. Dans les dernières rigueurs automnales, elle est coiffée d'un gros bonnet gris torsadé. Nathalie est célibataire, sans enfant. Elle habite Habay-la-Neuve, à une demi-heure de route de Torgny.

Elle est aide-soignante, en reconversion professionnelle. Formée à Bastogne, elle a officié pendant 21 ans au chevet de malades et personnes âgées, a longtemps travaillé dans une maison de repos. « *L'institution où j'ai travaillé était très correcte, la direction faisait de son mieux, mais tout est devenu compliqué,* explique Nathalie. *La crise du Covid est passée par là. Cela a entraîné beaucoup de restrictions. Je n'étais plus en accord avec les conditions de travail. C'était très éprouvant et stressant pour l'organisme, nous avions de moins en moins de temps pour nous occuper des patients alors que les personnes âgées ont justement besoin d'attention. Par la force des choses, on devenait maltraitants. C'est ce qui m'a poussée vers la sortie.* »

Nathalie a voulu un retour à la nature. Elle caressait ce « *vieux rêve de travailler dans les vignes, de voir l'évolution d'un vignoble. C'est ça qui m'a motivée à accepter la formation à La Toupie. Tous les jeudis, j'accompagne des bénévoles. Et on a une journée de terrain mini-*

mum par semaine, tout au long de l'année. Mais il n'y a pas que le travail sur le vignoble. Les autres temps de formation comprennent aussi des visites chez des particuliers pour les aider à entretenir le jardin, couper des haies… »

À ses yeux, le travail à la vigne présente un esprit de solidarité incomparable avec ce qu'elle a vécu dans le passé. Au point d'apercevoir aujourd'hui un avenir plus serein et en accord avec ces horizons nouveaux qu'elle s'est fixés. « *Grâce à la formation à Torgny, j'aurai la possibilité de percevoir des allocations de chômage. Mais je reste en recherche d'emploi. J'ai notamment postulé dans une ferme de la région qui fait de la production de tomates.* »

En attendant, sans être une amatrice de vin, le processus des vendanges est une épopée qui enchante son quotidien. « *Ouvrir une bouteille prend quelques secondes, mais lorsque vous voyez le travail en amont, c'est impressionnant. Le fait d'aller de A à Z pour avoir un vin dans son verre me séduit à chaque instant. J'ai toujours eu en moi la vocation du soin, des humains et, aujourd'hui, des plantes et de la nature. C'est tout aussi valorisant.* »

Elle aime aussi, à La Toupie, croiser des profils qui diffèrent du sien. « *Je rencontre des personnes qui sortent de prison ou qui ont connu des problèmes d'addiction. Humainement, je suis confrontée à des expériences très diverses.* » Cette nouvelle mission l'apaise. Elle évoque ce tableau poétique en diable : « *Ce travail, pour moi, ce sont des images. Comme cet écureuil qui court dans le champ, au bord d'une rivière* ». En un mot, elle résume les choses ainsi : « *La vigne m'a sauvée* ».

Luigi, Antonio et Félix se posent après une matinée de travail au vignoble. Chaque samedi matin, les membres de la confrérie entretiennent la vigne et ses abords. © Gaëlle Henkens

Vins de Genval : créer du lien social

Avril 2022, avenue des Combattants à Genval. Un soleil timide éclaire le vignoble. À l'avant, côté avenue, la Villa du Beau-Site, belle maison Art Nouveau, construite en 1908 par l'architecte Paul Hamesse. En pente douce, les coteaux des Vins de Genval descendent vers la vallée de la Lasne. 800 pieds de vigne. Une orientation sud-est, un soleil souvent présent.

Les Vins de Genval, c'est une ASBL, un vignoble de quartier, collectif et participatif planté en 2011. En tant qu'ASBL, le vignoble n'a aucun objectif lucratif. Son but : réunir des amateurs, curieux et passionnés, dans un projet « *fédérateur, sous le signe de la convivialité* ».

« *Les bénévoles se retrouvent le week-end pour mener les travaux viticoles et vinicoles,* détaille Nicolas Vuille, journaliste au Soir et l'un des fondateurs du vignoble. *L'objectif de l'association est, bien sûr, de produire du vin. Mais sa vocation est surtout de créer du lien social entre les habitants du quartier, entre les amis du vignoble. Le vin n'est pas commercialisé, mais partagé lors des apéros de quartier, des concerts, des expos, des événements littéraires, etc.* »

Né de père suisse et de mère française, l'homme a passé sa jeunesse à Bruxelles avant de s'installer en famille à Genval. L'atmosphère du village l'a séduit, le terrain en friche du Beau Site l'a conquis. Quoi de mieux qu'un vignoble pour entretenir l'âme du quartier.

> « L'objectif de l'association est surtout de créer du lien social entre les habitants du quartier, entre les amis du vignoble. »

Des aficionados souvent retraités

Ce jour-là, les bénévoles sont en plein travail. Ils dégagent les adventices des pieds des vignes. Ce travail printanier suit la taille d'hiver. Il se prolongera jusqu'en mai. La posture demande une bonne condition physique. Les genouillères sont nécessaires, tout comme les gants et les râteaux. Et quelques outils plus pointus aux accents parfois dignes d'un film d'épouvante vintage, telle la fameuse « griffe piocheuse ». Plus prosaïques, la binette, le couteau désherbeur, le transplantoir… Et poétique, la serfouette, qui évoque en vrac une forme de prose médiévale croisée avec un ustensile aux accents confusément coquins.

Entre les vignes, des silhouettes dynamiques aux cheveux souvent argentés. « *Beaucoup sont des retraités qui viennent ici le week-end* », poursuit Nicolas Vuille. La plupart viennent des environs. Ils ont souvent un jardin, mais c'est le partage qui les appâte ici. Partage des tâches, du pain, du vin, de l'amitié informelle. La taille de la vigne aussi, cet exercice considérable auquel se plient sans une once d'hésitation ces enthousiastes mus par une passion récente mais brûlante.

Du pain sur la planche et des échanges. Une sorte de communion bucolique, récompense dominicale pour ces retraités qui, au départ, comme tous les membres avaient « *zéro expérience*, précise Nicolas. *Leurs activités demandent naturellement un encadrement – dispensé par certains bénévoles qui s'entraînent en amont – et un peu de pédagogie, via des modes d'emploi, des tutos en vidéo* ».

Bernard Bourgois, maître de culture depuis 2015, a le cheveu blanc, le regard vif et bienveillant. Il est psychologue de formation, a travaillé longtemps en milieu scolaire. Retraité, il a emprunté une nouvelle voie. La vigne, il ne connaissait pas. Il la maîtrise chaque jour davantage et, dans le domaine, se montre intarissable. Il connaît comme personne l'histoire de la commune, aussi. **[…]**
Nous abordons quelques impératifs, il lance

Les vignobles offrent un tissu social fertile. Y travaillent en équipe des ouvriers agricoles, des personnes en réinsertion socioprofessionnelle ou sous contrat article 60, des pensionnés, des bénévoles.
© Gaëlle Henkens

des constats variés. « *Il faut désinfecter les sécateurs. Les maladies passent l'hiver dans le sol et vont recoloniser la vigne. Le mildiou a fait beaucoup de dégâts l'an passé dans les vignobles. Mais on utilise le moins de produits chimiques possible.* »

Il nous montre le mur extérieur d'un bâtiment annexe, où ont élu domicile les chauves-souris, ennemi naturel des insectes nuisibles à la vigne. « *Elles sont une centaine dans une petite boîte…* » Cet hôtel à chauve-souris est un nichoir très dense qu'il s'agit donc de préserver. Après tout, convoquer les compétences de chacun –humain et non-humain– pour construire ensemble, c'est probablement aussi se frayer un chemin dans un monde abîmé.

À une autre table, Stéphanie, « *presque à la retraite* », travaille, elle, pour les institutions européennes. Britannique, elle vit en Belgique depuis plusieurs années. Elle suit aussi la progression des vignobles au Royaume-Uni. Non loin, Suzanne, 80 printemps environ, a officié longtemps dans le domaine de la publicité. Aujourd'hui, elle se délecte de ce retour à la nature salutaire. Un mot qui ne se dit pas vraiment d'ailleurs, tant il se sent, tout simplement.

> « Il faut créer du lien avec celles et ceux qui ne sont pas du même monde, sont pensionnés, travaillent encore ou ont travaillé de façon professionnelle. »

« La vigne de Genval doit rester un plaisir »

« *Nous sommes partis de rien, avec zéro euro en poche et zéro connaissance en vin*, souligne Nicolas. *Un bio-ingénieur nous a aidés à analyser les sols, et la commune nous a cédé le terrain pour un euro par an. En échange, nous l'entretenons. Aujourd'hui, nous produisons entre 200 et 400 bouteilles par an. Nous avons eu la possibilité d'élargir la superficie mais nous n'en avions pas besoin. La vigne de Genval doit rester un plaisir, pas une charge. Le quartier bénéficie aussi d'un potager collectif depuis six ou sept ans.* »

L'équipe s'emploie également à la rénovation de la serre, dont les façades sont classées : « *Le lieu sera partagé par le potager collectif de l'avenue et par des expositions d'art contemporain. L'idée est de donner un double objectif culturel.* » Entendons tomates et courgettes d'un côté, pour la touche « terrienne », culture de l'autre pour la nourriture de l'âme.

Il y a quelques mois, l'artiste Bernard Hubot, « dresseur de papyrus », a déployé dans la serre une création à la scénographie originale. « *Il avait travaillé dans les wagons-lits et les dimensions de la serre ressemblaient à celle d'un compartiment. Il s'en est inspiré dans son installation.* »

Chaque année, le vignoble bénéficie aussi d'un parrainage littéraire : des écrivains viennent au domaine et donnent leur nom à un pied de vigne et au millésime. Cela donne lieu à une rencontre littéraire publique, organisée avec le Centre culturel et la bibliothèque communale. Ces rencontres se traduisent par une belle collection d'étiquettes dessinées par des artistes de la région : cuvée Xavier Deutsch en 2018, Jean-Baptiste Baronian en 2016, Caroline Lamarche en 2014, Vincent Engel en 2013, etc.

Que du beau monde dans la vigne. Une élégance à l'image du lieu, esthétisante sans racolage. Quelque chose de bobo dans la démarche, mais au sens le plus générique du terme : un univers créatif et friand d'authenticité. « *Vous savez, Genval a un vrai passé industriel, éloigné de l'image que l'on peut avoir parfois du Brabant wallon*, observe Nicolas Vuille. *Notre association offre un terrain neutre qui dépasse tous les clivages.* »

Concert pour l'Ukraine et fêtes de quartier

Ces activités sont une des forces des Vins de Genval. Outre les matinées de travail (entre 20 et 30 par an) et la rencontre littéraire annuelle, le vignoble accueille des spectacles et des concerts, coordonne la Fête des Combattants et participe à Rixensart en fête. En mars dernier, il organisait un concert au profit de l'Ukraine. **[…]**

« *Plus de 5.000 € ont été récoltés et l'ensemble*

des recettes a été versé à un consortium d'associations, se félicite Nicolas Vuille. *Un événement a aussi été organisé au bénéfice d'une association accueillant des réfugiés. Plusieurs d'entre eux sont venus donner des coups de main lors des vendanges. Autre exemple de solidarité : l'an passé, en partenariat avec le vignoble associatif de La Hulpe, nous avons pu offrir des colis alimentaires aux étudiants qui avaient perdu leur job durant le confinement.* »

Et puis, il y a ce *must* pour le réseautage local et un voisinage magnifié. « *Tous les deux ans a lieu la Fête des habitants, avenue des Combattants, avec l'aide d'un comité de quartier et d'un petit subside annuel de la commune. La première s'est tenue en 2005. Cela permet de renforcer les liens entre anciens et nouveaux habitants.* »

Lors de ces célébrations, tradition sacrée à Genval, il y a des bars clandestins. On y sert « *du pastis, du vin ou du thé à la menthe* ». Les habitants et leurs amis font feu de tout bois, se mêlent dans la joie. Ils écoutent avec la même passion, explique encore notre hôte, un chanteur de hip-hop ou un musicien de jazz pointu. « *Lors de la Fête des Combattants, un de nos voisins, grand guitariste de jazz* (mais chut, il ne dira pas son nom, ndlr), *nous a fait récemment un petit bœuf. C'est ça aussi, Genval.* » Ne pas l'ébruiter donc. L'association tient à rester maître de son succès. Avec ce *leitmotiv* : « *Ici, on cultive la convivialité avant de cultiver la vigne.* »

La mise en commun, la création de liens, le « construire ensemble » sont autant de concepts qui traversent ces trois récits éminemment optimistes. Ils nous laissent à penser que même pris dans des enchevêtrements sur une terre meurtrie, il est possible de trouver des solutions, de « *faire marche arrière et de changer d'échelle, ainsi que de se féliciter des limites – en matière de chiffre, d'économie ou d'habitat – et ce, afin de favoriser une liberté et une qualité de vie plus grandes et plus inclusives* » [2]. ●

2 Eileen Crist, « On the Poverty of Our Nomenclature », *Environmental Humanities*, 2013, vol. 3, n°1, p. 128. Reprise dans le livre de Donna J. Haraway, *Vivre avec le trouble*, Vaulx-en-Velin, Les Éditions des mondes à faire, 2020.

Rendez-vous sur tchak.be/vignobles-wallons

Les vignobles wallons, porteurs d'inclusion, d'insertion socioprofessionnelle, de remaillage social du territoire… Des exemples résolument optimistes, pour une enquête réalisée grâce au soutien du Fonds pour le journalisme en Fédération Wallonie-Bruxelles. Une lecture à poursuivre dans les pages qui suivent et à prolonger sur notre site internet :

- **Vignobles wallons :** merci au réchauffement climatique *(focus)*
- **Vignobles citoyens :** bio par nature ! *(décryptage)*
- **Six vignobles à la loupe** *(carte d'identité des vignobles visités)*
- **Interviews :** trois viticulteurs face cam *(vidéo)*
- **Portfolio :** quatre saisons dans les vignes wallonnes *(album photo)*

© Gaëlle Henkens

CHAPITRE 02

Les vignobles citoyens, un succès maîtrisé

Au-delà d'un ancrage dans l'économie sociale, le succès des vignobles coopératifs ou associatifs wallons est dû, aussi, à la qualité, à la spécificité et à l'identité de leurs vins. Une filière qui se différencie par rapport à la Flandre.

Valentine Stoumon | Journaliste

Aux yeux du grand public, la viticulture est encore largement perçue comme « une affaire d'aristocrates, de nantis ». Pourtant, en Wallonie, les vignobles coopératifs ou associatifs se multiplient. Un mouvement qui s'appuie sur l'essor de l'économie sociale. S'inscrivant en réaction à un monde économique broyeur d'âmes, celle-ci apparaît comme créatrice de bien-être et de développement durable, à l'opposé d'une recherche de profit pure et dure. Et ça « paie », exemple avec la coopérative Vin de Liège fondée en 2003. **[…]**

© Gaëlle Henkens

« *Aujourd'hui, près de vingt ans plus tard, nous comptons 3.500 coopérateurs, dont plus de 2.300 partenaires privés, et trois fonds d'investissement wallons : Noshaq, W.Alter et St'art Invest*, se félicite Fabrice Collignon, président du conseil d'administration. *Pas mal, non, pour un domaine de 16 hectares !* »

Autre signe de l'engouement, l'appel public à participation lancé fin 2021, avec des parts fixées à 500 €. Le succès a été immédiat. En moins d'un mois, Vin de Liège a récolté 1,5 million pour atteindre un capital total de 4,6 millions. De quoi garantir le financement d'un nouveau hangar, de matériel agricole, de nouvelles cuves et plantations, et aussi le réaménagement des espaces « travailleurs ». Avec cet objectif à terme : une augmentation de 40% de la production. « *Pour l'heure, elle représente 100.000 bouteilles par an, dont 40% de blancs, 20% de rouges, 10% de rosés et 30% de mousseux*, énumère Fabrice Collignon. *Nous distribuons tout ça via la vente en direct (40%), la vente aux cavistes (40%) et celle aux magasins bio (20%). Tout ça fait de nous le troisième vignoble wallon le plus important.* »

Des chiffres et des perspectives qui donnent le tournis. Mais pas la grosse tête. « *Notre objectif reste l'équilibre entre les aspects économique, social et environnemental*, assure Alec Bol, un des administrateurs de la coopérative. *Nous souhaitons continuer notre croissance tout en conservant l'âme du projet, son caractère convivial, artisanal et humain. Cela veut dire se développer sur maximum 30 hectares.* » En attendant, « *la coopérative a atteint son seuil de rentabilité ces dernières années.* »

Ce modèle coopératif, souvent associé à des objectifs sociaux, durables et éthiques, se déploierait davantage dans le sud du pays. « *En Flandre, l'activité viticole est, dans l'ensemble, plus directement commerciale*, analyse Michel Crucifix, responsable technique au vignoble du Poirier du Loup (Torgny). *En Wallonie, une partie des vignobles est à vocation commerciale ou à valorisation financière de terres patrimoniales agricoles, mais il existe une autre partie, assez ample, organisée sur un mode plutôt associatif ou privé, pour une consommation personnelle et en tant que support social et pour les animations culturelles d'un lieu.* »

Quel que soit le modèle choisi, investir dans la vigne demeure coûteux en moyens matériels et humains. « *Les montants d'investissements peuvent être très variables*, indique Pierre Rion, président de l'Association des vignerons de Wallonie. *L'important, c'est qu'il faut œuvrer plusieurs années sans la moindre rentrée financière. En effet, de la plantation jusqu'aux premières petites vendanges et la vente de vin, ce sont au moins quatre années sans rentrées.* »

Heureusement, par ses côtés fédérateur et riche de sens, le modèle coopératif dispose de plus d'un atout : « *Il permet des ventes assurées dès le départ, un marketing autour des coopérateurs et de s'assurer d'un soutien bénévole* », précise-t-il encore.

« Des statistiques en dessous de la réalité »

Dans l'ensemble, 63% des viticulteurs belges sont flamands, et 37% wallons (chiffres 2021). Mais la Wallonie continue de rattraper son retard puisqu'ils étaient seulement 25% en 2019. Pour la Belgique dans son ensemble, cela représenterait 237 vignerons en 2021, contre 154 en 2019. Des statistiques provenant du SPF Économie à, toutefois, tempérer.

« *La base dans laquelle toutes ces données sont collectées ne fait pas de distinction entre les plantations productives et non encore productives*, nous explique-t-on au SPF. *Ces chiffres sont donc ceux qui nous sont déclarés. La date de plantation n'est pas enregistrée et, par ailleurs, si certains vignerons doivent attendre trois ou quatre ans avant de récolter leurs premières vignes, d'autres récoltent déjà deux ans après la plantation. Et si un viticulteur qui produit déjà est encore en train de planter de nouvelles vignes, il est de toute façon difficile de faire cette distinction.* »

Autre précision : « *Les chiffres du SPF Économie sont en dessous de la réalité car tous les vignerons ne sont pas tenus de déclarer leur production* », commente Pierre Rion.

En réalité, le nombre de vignerons serait donc plus important. « *Les vins wallons connaissent un vrai déploiement*, confirme Marc Vanel, journaliste spécialisé et coauteur du livre « Vignobles de Belgique ». *Aujourd'hui, pour l'ensemble de la Belgique, il faudrait évoquer 600, voire 700 vignerons, et environ 350 vignobles sur le territoire Wallonie-Bruxelles. Sur ces 350 vignobles, il y en a peut-être une soixantaine seulement qui en retirent de vraies ressources professionnelles. D'autres le font pour le plaisir ou ne sont pas encore en phase d'exploitation intense.* »

Près de 2 millions de litres

Reflet de ce développement, une production qui atteint dorénavant près de deux millions de litres de vin sur le plan national. Et là, cette fois, c'est la Wallonie qui semble tirer son épingle du jeu. En 2020, notre région a ainsi produit un peu plus d'un million de litres, contre 850.000 en Flandre. Une courbe qui s'est temporairement inversée en 2021 en raison de conditions climatiques plus extrêmes au sud du pays. L'an dernier, la production wallonne est ainsi redescendue à 640.000 litres, soit une chute de 35%, contre une production de 718.000 litres en Flandre, soit une chute de « seulement » 15%.

Comment expliquer cette évolution globalement favorable aux vignerons wallons ? Là encore, il faut nuancer les statistiques. « *Elles sont biaisées par les deux poids-lourds que sont les vignobles Chant d'Éole et Ruffus*, explique Pierre Rion. *La Wallonie est en effet une terre de bulles. Et c'est très largement le Hainaut qui est le plus grand producteur de vin belge avec 1/3 de la production totale, soit 800.000 bouteilles. C'est trois fois plus que la production de bulles des provinces du Limbourg, du Brabant flamand et de la Flandre occidentale réunies. Sinon, on constate que, hormis en 2021 – annus horribilis, Flandre et Wallonie produisent à peu près la même quantité de vin.* »

Si on laisse les bulles de côté, on constate par contre un écart particulièrement sensible entre les deux régions pour le vin blanc. Ainsi, en 2020, année de référence, la Flandre a produit 466.000 litres contre seulement 195.000 litres en Wallonie. Une situation un peu moins marquée pour le rouge. En 2020, la Flandre a produit 130.000 litres contre 109.300 litres

Dans l'ensemble, 63% des viticulteurs belges sont flamands, et 37% wallons (chiffres 2021). Mais la Wallonie continue de rattraper son retard puisqu'ils étaient seulement 25% en 2019. © Gaëlle Henkens

en Wallonie. Au-delà de ce constat sur les volumes, le différentiel est éloquent sur la couleur de préférence – le blanc, d'un côté comme de l'autre.

« *Le vin rouge puissant et boisé n'est plus très à la mode ici,* explique Alec Bol, de Vin de Liège. *La tendance est plutôt de privilégier les vins plus frais et fruités. Il y a peut-être aussi plus d'a priori sur les rouges. On trouve moins de producteurs de rouge sous nos latitudes et le goût dominant va pour du rouge léger et fruité, qui correspond à notre climat. Par ailleurs, cette tendance est en lien avec la gastronomie, qui privilégie actuellement la fraîcheur, l'acidité.* »

Dernière différence entre Flandre et Wallonie, celle relative à la taille des cultures : « *Si les vignobles flamands sont deux fois plus nombreux, ils sont généralement plus petits* », observe Alec Bol. « *On compte peu de vignobles flamands qui dépassent les 10 hectares* (ndlr : 7, selon les chiffres du SPF économie), *alors qu'ils sont neuf ou dix en Wallonie* », confirme Marc Vanel. Qui fait encore part de cette perception relative à la diffusion des vins : « *Les Flamands sont très ouverts et affichent souvent un vin belge à leur carte. C'est moins le cas en Wallonie mais ça arrive doucement* ».

« Certains vins belges rivalisent avec ceux d'autres pays »

Pas de vente en supermarchés, mais plutôt à des cavistes, des particuliers, des restaurateurs ciblés… La distribution des vins wallons reste locale, voire régionale. La raison ? La production reste modeste, à la taille du territoire Wallonie-Bruxelles. Elle s'affine néanmoins et commence à conquérir les palais les plus exigeants.

« *On constate une amélioration considérable des vignobles belges, notamment avec des crémants d'excellente qualité* », observe Nicolas Vuille, des Vins de Genval. « *En qualité, beaucoup de vins belges peuvent sans problème rivaliser avec les vins d'autres pays comme la France, l'Allemagne, l'Autriche,* note de son côté Christophe Waterkeyn, président de la confrérie de Villers-la-Vigne. *Mais le rapport qualité-prix pourrait poser un problème lorsque la production belge aura encore augmenté.* »

En cause, le prix des terres, le poids des salaires et les risques liés à la météo et au changement climatique. Un triptyque qui pèse lourd à l'heure de concevoir un budget ou un business plan.

« *C'est moins risqué d'acheter un domaine à l'étranger*, expliquait d'ailleurs en 2021 à Trends-Tendance Christophe Heynen, Master of Win et importateur de vins. *Pour le coût du développement d'un vignoble en Wallonie, il est possible de s'offrir un vignoble productif dans une des belles appellations de Loire, voire un cru classé dans d'autres régions* ».

C'est un fait, la viticulture coûte cher. « *Le prix de l'hectare de terres agricoles a explosé ces dernières années autour de 60.000 € l'hectare, et devrait prendre encore 25 à 30%*, calcule Marc Vanel. *À cela s'ajoute le prix des pieds de vigne, du chai, du matériel, du personnel. Pour un prix de vente de 13 € par bouteille de vin non pétillant, le délai d'amortissement des investissements atteint facilement huit à douze ans.* »

Un constat que Pierre Rion tempère : « *Les investissements sont très variables, il me semble difficile d'en tirer des conclusions hâtives. Par ailleurs, je ne considère pas que nos terres agricoles soient vraiment onéreuses. Elles se négocient à 30.000 €/ha en moyenne en Belgique avec des pointes à 75.000 € en Brabant wallon. D'autre part, des propriétaires terriens loueront plus facilement leurs terres à un vigneron qui paiera sans doute nettement plus cher le fermage payé par un agriculteur : 2.000 à 3.000 € par an contre 300 ou 400 €.* »

Ce qui n'est d'ailleurs pas sans poser question par rapport à d'éventuels arbitrages à faire au niveau wallon pour que le développement des vignobles ne grignote pas la superficie agricole utile dédiée à l'alimentation.

« Pour exporter, il faudrait doubler la production »

Autre question : les vins wallons seront-ils un jour distribués à l'étranger ? Pour y parvenir, il faudrait dépasser les freins précités et augmenter le volume de production. « *Les quantités sont beaucoup trop faibles actuellement pour l'exportation,* assure Marc Vanel. *Ce sera plus simple le jour où l'on aura doublé ou triplé la production, ce qui permettra par ailleurs de faire baisser les prix des bouteilles.* »

Une nouvelle hausse de la production est bien attendue pour ces prochaines années. « *Il y a de nouveaux projets de vignobles pour plus de 100 hectares cette année, ou au plus tard au printemps 2023. C'est un phénomène assez étonnant et certains investisseurs étrangers commencent à s'intéresser à la Belgique* », relève Marc Vanel.

Un pays plus petit que la Belgique a réussi à se convertir à l'international, pointe de son côté Pierre Rion : « *Le Grand-Duché de Luxembourg produit 13 millions de bouteilles pour une population de 500.000 habitants et exporte de l'ordre de 30% de sa production !* »

Mais est-ce un tel modèle dont le monde de demain a besoin ? Pour l'heure, le fait de rester concentré sur une production et une distribution locales pousse les viticulteurs wallons à peaufiner la qualité de leurs produits et à en accroître la spécificité. À en parfaire l'identité. Avec, en bouquet final, cette forme de félicité prisée notamment par les vignobles à vocation sociale : maîtriser le succès pour mieux choyer la convivialité. ●