

1 | LA BRASSERIE COOPÉRATIVE LIÉGEOISE, ET COMMENT NOUS SOMMES DEVENUS DES “ÉLEVEURS DE BIÈRES” EN COMMUN



Par **VERONICA CREMASCO**¹ | Députée wallonne

Du rêve à la naissance d’une coopérative

Comme beaucoup de projets, c’est autour d’une bière qu’est né celui de la brasserie coopérative liégeoise.

Le plus loin que je me souviens est une soirée d’anniversaire et une super discussion avec un pote, un des créateurs de la bière « Deux Nigauds ». A quelques-uns, ils avaient imaginé la recette de cette bière et en assuraient une petite distribution, qui fonctionnait déjà bien.

Je m’interrogeais sur le modèle de production. En discutant avec lui, j’ai compris pourquoi elle était brassée par d’autres, « à façon » comme on dit dans le jargon, et pourquoi ils n’avaient qu’une très faible maîtrise sur leurs matières premières.

Ce qui m’intriguait le plus c’était précisément ces matières premières. Pourquoi ne pas utiliser des ingrédients produits localement pour fabriquer un produit aussi belge que de la bière ? Il m’a expliqué qu’il n’y avait plus que quelques grosses malteries en Belgique qui vendent du malt au poids. Ce malt est fabriqué à base d’orge dont nous ne maîtrisons ni les conditions ni les lieux de production. Si nous voulons faire malter « notre » orge, dont nous maîtrisons l’origine, alors nous devons nous engager sur de très grosses quantités.

¹ Avec l’aide précieuse de Pierre Paulus.

D'autres s'interrogent sur les méthodes de fabrication, le savoir-faire brassicole, etc. L'idée de l'"ownership" du processus de fabrication de la bière est débattue, re-débattue. Elle évolue. Le rêve d'une vraie nouvelle Brasserie est déjà dans les têtes. La bière est un bien de première consommation, il faut se le ré-approprier!

Nous nous sommes rendus compte qu'en Province de Liège, on pouvait en réalité produire tout ce qu'il fallait. Alors pourquoi ne pas brasser des bières de qualité avec des matières premières issues du circuit-court et bio de chez nous ? Nous nous sommes alors tournés vers un des pionniers de l'agriculture biologique en Belgique : la famille Pâque, fondatrice de la Ferme à L'Arbre de Liège. Allié parfait pour lancer notre micro-Brasserie !

Mais, nous n'avions pas de moyens financiers et nous ne voulions pas créer une énième brasserie traditionnelle supplémentaire. Nous voulions partager nos valeurs : le recours à des matières premières de qualité, une agriculture respectueuse du sol et des hommes, des recettes partagées, la promotion des circuits-courts,...

Un projet citoyen et social était né par le bas, en tous cas dans nos têtes.

L'idée d'une coopérative à finalité sociale avait germé comme le bon grain !

Il a fallu régler des tas de de points juridiques et administratifs mais nous avons entre autres pu faire appel à l'expérience de nos amis de la coopérative « Vin de Liège ».

Fin 2015, la Brasserie Coopérative Liégeoise est née !

A la signature des actes chez le notaire, nous étions 10 co-fondateurs. Je revois très nettement la scène, avec toujours une pointe d'émotion, de satisfaction. L'impression de mettre concrètement notre avenir en commun.

Et ça ne faisait que commencer. En juin 2016, après la fin du premier Appel Public à l'Épargne, nous étions près de 200 à avoir rejoint l'aventure.

Aujourd'hui, nous sommes aujourd'hui quelque 450.

Du champs à la bouteille

En juin 2016, les travaux de la première salle de brassage commencent dans une ancienne étable de la ferme à L'arbre de Liège. Des talents se mobilisent, des équipes se créent. Après 6 mois de chantier, nous pouvions lancer les premiers brassins. Inutile de vous décrire la fête que ce fût.

Il a fallu lui trouver un nom à cette bière... Notre devise, nous l'avions : nous serons « éleveurs de bière ».

Après le vote des coopérateurs.trices, notre première bière a son nom, bien wallon et bien liégeois : La **Badjawe**. *Brassée pour partager, parfaite pour bavarder.*

Il était temps de faire découvrir aux liégeois.es la première bière bio de la province de Liège. La Badjawe est née précisément le samedi 22 avril 2017. L'attente était telle que le stock a été vendu en une journée ! C'est la force d'avoir une bière en commun. Nous sommes nos meilleurs clients en quelque sorte. Nous sommes des consom'acteurs.

Cette première Badjawe s'est invitée au Festival « Nourrir Liège », grâce à Pierre Ozer. Quelle fierté quand il me demande s'il est possible d'avoir une des toutes premières Badjawe pour l'offrir à José Bové, parrain de l'édition 2017 du festival. La bouteille n'avait même pas encore d'étiquette.

Nous voulions aussi donner du sens à l'étiquette de notre bière. Après de belles réflexions soutenues par des travaux d'étudiants en design de Saint-Luc Liège, nous avons lancé un appel aux graphistes liégeois pour réaliser l'étiquette de la Badjawe. Une occasion d'exposer différemment : dans les rayons "bières" des épiceries bio. Nous sommes très amusés par le concept. Toska l'a remporté. Nous comptons réitérer l'expérience pour d'autres.

Retrouver les ingrédients à la source

Pour revenir sur l'enjeu des matières premières, une houblonnière était

à ce moment-là déjà en phase test sur le site de la ferme. La Wallonie a un climat particulièrement favorable pour la culture du houblon. Nous voulions participer à la ré-introduction de la culture du houblon bio en Wallonie. Quelques samedis à la houblonnière, avec des coopérateurs et leurs familles et les fleurs étaient dans le sac. De beaux moments, en connexion avec la nature et son rythme. Plein d'enfants aussi. De beaux moments qui se terminent toujours par une Badjawe.

Aujourd'hui, la houblonnière a bien grandi, elle fait face à la prison de Lantin, et semble la défier avec ses mâts inclinés. Il faut venir voir, c'est superbe ! Le houblon grimpe et forme une véritable cathédrale végétale. Les récoltes sont des moments absolument succulents. En 2018, nous avons eu notre premier brassin de Badjawe Harvest IPA, une édition limitée au houblon frais.

La Badjawe contient aussi du froment cru, produit à la ferme Pâques, elle-même.

Enfin, le défi de taille était ... le malt. En effet, pour faire malter « notre » propre orge bio, les malteries exigent des tonnages très, trop importants. Un risque conséquent pour nombre d'agriculteurs céréaliers. En effet, la culture de l'orge brassicole demande un savoir-faire spécifique qui s'est souvent perdu, tant la culture de la céréale fourragère (destinée aux bêtes) est devenue la norme en Wallonie. Mais pour nous, il importait de soutenir cette culture tellement wallonne. Il s'agit de l'un des enjeux qui me fascine le plus dans cette aventure : se réapproprier la plus-value de l'orge brassicole bio, avec et pour l'agriculteur.

A force de contacts, d'essais et erreurs, de partages de lots avec une autre brasserie coopérative, celle de "La Lesse" pour ne pas la nommer, nous y sommes arrivés. Grâce aussi au concours de CultivaE (une ASBL partenaire, qui permet de mettre en relation les agriculteurs locaux et les brasseries), nous travaillons aujourd'hui avec Hélène et Christian, de La ferme Schiepers de Wanze (à 30km) et nous travaillons surtout à essayer notre modèle.

Un autre enjeu nous est apparu au fil du chemin : faire revivre un réseau de petites malteries, indépendantes et accessibles aux petits producteurs. Autrefois, il y avait beaucoup de malteries dans nos régions. Elles ont hélas

disparu.

Ensuite, le succès de la Badjawe nous a obligés à nous agrandir. Il fallait trouver une nouvelle salle de brassage, un nouveau local tout en restant proche de nos racines, proche de notre houblonnière et de notre ferme.

Fin 2019, nous avons déménagé à Alleur, à deux pas de la Ferme à l'Arbre mais avons gardé une unité de brassage à taille humaine : 10hL par brassin, 80hL de cuves de fermentation et 700hL produits avec comme perspective d'arriver à un peu plus de 1000hL annuels.

Mise en commun à tous les étages

C'est qu'à l'origine, nous avons essentiellement des idées. En un mot comme en cent : on reprend la main sur ce breuvage local, mais pas seuls dans notre coin.

Pour le premier appel à coopérateurs, nous avons écumé tous les marchés bios possibles et imaginables. Très vite, nous sommes arrivés à la première étape de notre levée de fonds : 250.000 euros.

J'aime beaucoup le fait de mettre en commun nos choix, comme le logo (qui est une poule, tant il y en a dans la cour de la Brasserie), le nom de la bière, nos collaborateurs ... Cela a une dimension apaisante, cette communautarisation des choix essentiels à la bière que nous co-créons.

Une communauté de personnes liées par un même projet, c'est de facto un réservoir de ressources humaines où tout le monde est par essence attaché aux valeurs fondatrices. Récemment, nous avons besoin d'une aide comptable pour la gestion quotidienne. Un coopérateur a répondu et relève fort bien la tâche. Un autre coopérateur informe l'ensemble en prenant notamment en charge la newsletter. Et ainsi de suite.

Puis 450 coopérateurs, ce sont 450 ambassadeurs de la Badjawe. Pas besoin de publicité ou presque. Cette brasserie est notre patrimoine commun. Quel bonheur de croiser un coopérateur sur un évènement ou dans une

épicerie. Comme si on se reconnaissait à travers notre bière.

Pour revenir sur la houblonnière, d'une expérience modeste à l'origine, c'est devenu une cueillette et une gestion d'un espace grand d'un hectare et demi. Avec, là aussi, une mise en commun du matériel grâce à « Houblon made in Liège », et une dynamique qui soutient l'ouverture d'houblonnières en général.

Tout au long de l'année, il y règne une ambiance de ferme, de champs, de production, d'odeurs... Il est clair que la Ferme et la Brasserie sont intimement liées. Au moment de la récolte, les coopérateurs se transforment en passeurs de lianes. Nous ressentons ce lien à la terre. Des enfants courent au milieu de tout ça. C'est à la fois sérieux, à la fois pas.

Il y a peu, l'État fédéral avait décidé d'étendre la prison, menaçant le terrain de la houblonnière et plus généralement des hectares d'agriculture bio. Mais le combat semble gagné pour l'instant, la prison de Lantin s'étendra dans des bâtiments déjà construits à Glons.

Les amis du « Vin de Liège », nous aident fréquemment grâce à leur expérience. La brasserie de La Lesse a accepté de partager des lots de malts bios trop conséquents pour notre production. Nous avons des parts dans leur brasserie, et vice versa.

Bien entendu, tout n'est pas rose : nous devons faire face à certains problèmes, de trésorerie par exemple, mais on s'en sort !

Vous le savez, cette dernière année a été difficile pour beaucoup de monde, et la brasserie n'a pas été épargnée. Nous venions tout juste de terminer les réglages de la nouvelle brasserie, quand le premier confinement a débuté.

Cet imprévu allait obliger nos principaux partenaires, à savoir la Culture, l'évènementiel et l'Horeca, à fermer ! Mais nos valeurs nous ont permis de garder le cap défini. Grâce aux coopérateurs qui n'ont jamais cessé de soutenir leur bière et à nos fidèles partenaires (épiceries et petits commerces bio et/ou locaux c'est important.) avec qui nous avons des liens étroits et qui nous ont mis en avant.

La suite... avec l'aide des pouvoirs publics ?

Si je troque ma casquette de coopératrice contre celle de députée wallonne à présent, je me dis que les pouvoirs publics ont un vrai rôle à jouer dans le renforcement de l'aide à l'économie coopérative. Après tout, cette économie-là s'est avérée plus résiliente que beaucoup d'autres pendant la crise sanitaire. Or le bras financier de l'économie coopérative en Région wallonne, W.Alter (anciennement Sowecsom) reste peu doté par rapport aux organes qui soutiennent l'économie dite traditionnelle.

L'accompagnement des coopératives demande des moyens financiers plus importants, notamment pour honorer le financement du mécanisme Braseo. Mécanisme qui consacre le fait que pour chaque euro investi par les coopérateurs, W. Alter peut doubler la mise. Une aide précieuse pour certaines phases d'investissement.

Mais l'accompagnement humain est aussi crucial et aujourd'hui pour toute la Wallonie, c'est une équipe de 7 personnes dont 4 s'occupent de la gestion des investissements dans les coopératives à proprement parler. L'équipe de W.Alter, branche de la SRIW, est un outil trop peu doté dans l'absolu certes, mais surtout relativement aux autres secteurs économiques de type coopératif.

L'économie sociale et coopérative en plus de s'être montrée particulièrement résiliente est aussi un vecteur puissant de relocalisation et de partage de la richesse pendant le mécanisme même de production de cette richesse.

L'expérience de la Brasserie coopérative liégeoise montre à quel point la production agro-alimentaire locale et de qualité est dépendante des circuits qui vont s'écouler et vice-versa. La qualité de ce que l'on va produire, et la façon dont on va le produire, est non seulement un facteur de réduction de la pauvreté mais aussi de cohésion sociale.

Mais, pour arriver à ce que ce modèle économique de production en circuits-courts prenne de vraies « parts de marché », et s'implante comme un moyen de produire viable et durable, il faut que la demande existe évidemment et soit la plus constante possible.

Récemment, j'ai déposé une proposition de résolution au Parlement wallon qui vise à donner aux soutiens publics en faveur des circuits-courts une dimension plus structurelle. Ce, en comparaison à des chèques, qui incitent à consommer localement une fois.

Cette proposition de résolution parlementaire considère la nécessité de soutenir un modèle de production, de transformation et de vente en circuit-court en Wallonie pour des raisons sanitaire, alimentaire et économique. Elle vise à engager le secteur de l'HORECA dans une spirale vertueuse, qui ancrerait son économie dans le territoire wallon et l'engagerait vers un fonctionnement moindre en consommation de carbone notamment.

Cette résolution demande au Gouvernement wallon de soutenir les initiatives qui permettent la rencontre de l'offre des producteurs locaux avec les demandes de l'HORECA, en développant des initiatives du type plateformes locales, des soutiens logistiques ou des aides à la structuration.

Ces initiatives doivent tenir compte des situations spécifiques et de la solvabilité de ses deux secteurs, et s'appuyer sur les dynamiques territoriales et les structures existantes en permettant un développement adapté aux besoins et aux ressources.

L'enjeu est, vous l'aurez compris, de ne plus voir servir de l'Apple Tease à nos gamins, dans les buvettes, après un match, mais un vrai jus de pommes wallon dont la bouteille aurait comme étiquette une belle photo d'un verger hautes-tiges.

Je vis sur la même planète que vous, dans le même pays, je sais que ce ne sera peut-être pas la norme générale dès demain, mais quel bonheur d'amorcer la pompe. A la fois comme coopératrice, mais aussi comme parlementaire.