

Leur projet grandit à la vitesse du houblon

FLOREFFE Buzet

Trois mille plants de houblon seront plantés sur les hauteurs floreffoises. Premières récoltes dans deux ans. Voilà une aventure aussi inspirante qu'une bonne bière houblonnée.

Mis dans de bonnes conditions, il pousse quasiment comme le « Haricot magique ». Le houblon est une plante phénoménale mais, comme un beau bolide, elle se conduit avec une certaine expertise. Gilles, Maxime, Silvain et leurs copains sont plutôt sur le bon chemin. Ces jeunes passionnés se sont lancés dans cette culture pointue il y a deux ans, au tout début de la pandémie. Dans le centre de Spy, impossible de louper la houblonnière, avec ces poteaux de bois de six mètres, plantés sur une bonne douzaine d'ares.

« Même avec la météo incroyablement pourrie de l'été 2021, on a quand même sorti quelque chose de valable, se réjouit Arthur Longneaux, qui a rejoint l'aventure. Les brasseurs bruxellois de la Mazette mais aussi nos collègues de la Maltonne (à Malonne) ont utilisé nos houblons pour leurs bières. » Avec un résultat décrit comme plus qu'encourageant.

Ce bon retour a donc donné à l'équipe l'envie d'aller un pas et même dix pas plus loin. Les jeunes cultivateurs vont en effet commencer à planter trois mille nouveaux plants dans un champ d'un hectare et demi, sur les hauteurs, à Buzet (Florefe). « On a mis dix mois pour le trouver. L'accès à la terre, ce n'est pas évident pour les jeunes agriculteurs », souli-

gne Gilles Marchal.

« L'orientation du terrain n'est pas primordiale. Ce qu'il faut, c'est un sol pas trop lourd et de bonnes possibilités pour l'irrigation », épingle Silvain Bacalu. « De mai à septembre, le houblon a besoin d'eau, il faut contraindre les périodes éventuelles de sécheresse. Avant de planter, on met d'ailleurs le système en place. Le houblon n'a pas peur du froid. » Mais il déteste avoir soif quand l'été pointe le bout du nez.

Succès en « Cascade »

Huit variétés différentes seront plantées dans cette nouvelle houblonnière. Elles sont fournies par le centre wallon de recherches agronomiques. « On tient compte des demandes des brasseurs mais aussi de la bonne résistance de ces variétés aux maladies », continue Maxime Robe. « À Spy, on continue aussi à planter des variétés très différentes, on fait des essais », sourit Gilles Marchal. Pas toujours concluants. « Pour les houblons néo-zélandais qu'on avait essayés, ça a complètement foiré... » Par contre, les « Cascade », « Chinnook » ou « Challenger » ont donné bonne mesure.

Et quand on découvre que trois cents grammes suffisent à houblonner joyeusement une cuve de 120 litres, cela donne une idée du potentiel brassicole de cette nouvelle exploitation, sur les hauteurs floreffoises.

SAMUEL HUSQUIN



Silvain, Maxime, Gilles et Arthur : les mousquetaires de la houblonnière.

Solidarité et passion : les engrais financiers

Pour développer le projet, un appel public à l'épargne est lancé par la coopérative de la « Houblonnière de la Chistrée ».

La location de la terre, les plants de houblon, le dispositif d'irrigation, les immenses bois « tuteurs »... Tout cela a inévitablement un coût. « Le budget global est d'environ 150 000 €. On a déjà investi 30 000 € en fonds propres », situent les coopérateurs de la Houblonnière de la Chistrée.

Dans quelques jours, sera lancé un appel public à l'épargne. « Le prix d'une part est fixé à 100 € », situe Maxime Robe. Il y aura plusieurs catégories de coopérateurs en fonction de l'envie et du temps à investir dans le projet.

« Le but est aussi de développer la biodiversité sur le site, avec des haies, des ar-



La culture du houblon ne passe pas inaperçue. La plante grimpe à six ou sept mètres de haut.

bres fruitiers, un couvert végétal entre les lignes qui amènera aussi l'azote nécessaire au houblon... » Une vision globale et à long terme qui doit aussi s'appuyer sur les futurs coopérateurs. Marche à suivre sur houblonniere.lachistrée.be S.HO.