

**Rejoignez la coopérative Vin de Liège,  
Un projet de passionnés, un projet professionnel**



Né de la volonté de faire revivre le vignoble Liégeois, ce projet a fait l'objet d'un plan d'affaire sérieux et détaillé.

## I. Le Projet

### En bref

Les objectifs de la coopérative sont :

- D'implanter un vignoble dans la **région Liégeoise** sur une surface de minimum **10 ha**.
- De produire un **vin de qualité** avec des **cépages adaptés** à notre climat.
- De réaliser la production et la transformation de manière professionnelle et respectueuse de l'environnement, des travailleurs et du consommateur.
- De générer de l'emploi et proposer des stages de réinsertion sociale.
- De devenir un point d'attraction touristique à Liège.
- De réaliser des actions en faveur du développement de l'économie sociale, de la région, de la vigne en Belgique et de la protection de l'environnement.

Cette création d'un domaine viticole sur Liège a fait l'objet d'une **étude de faisabilité** entamée depuis septembre 2009. Nous nous sommes entourés de conseillers : viticulteurs, pépiniéristes et consultants belges, allemands et français. Sur base de leur expertise, **le projet est réalisable**. Ce projet vise une niche de marché profitable et il s'appuie sur les compétences de managers, scientifiques, viticulteurs, œnologues qui veulent consacrer du temps à un **projet ambitieux, écologique et humain**.

La société « *Le vin de Liège* » vise à atteindre l'équilibre financier à l'horizon 2017 et, sur le long terme, à **rémunérer le capital tout en gardant des moyens pour atteindre ses finalités sociales**.

### Notre mission... Notre raison d'être

Nous sommes une société viticole ancrée dans notre ville et notre région. Nous participons au renouveau de la vigne wallonne et sommes attachés à son terroir. Nous produisons un vin de qualité et contribuons à développer une viticulture saine et respectueuse de l'environnement en Wallonie. Nous contribuons à améliorer l'attraction touristique de Liège. Nous représentons un modèle économique alternatif, car notre finalité n'est pas que financière ; elle est également sociale, solidaire et environnementale.

### Notre Vision... Ce que nous voulons devenir

Nous voulons devenir le domaine viticole de référence en Wallonie et en Belgique. Domaine connu pour sa qualité, son engagement social et son souci de l'environnement. Nous voulons devenir une référence qui propose un modèle économique original et nous espérons susciter des émules.

### Valeurs... Ce qui nous définit et nous motive

Nous voulons respecter le client qui achète notre vin en lui proposant un produit de qualité.

Nous voulons respecter les travailleurs qui réalisent ce vin en veillant à leur procurer de bonnes conditions de travail et de développement personnel ; nous voulons les encourager à s'investir dans la gestion de la société

Nous voulons respecter l'environnement et inscrire notre activité dans une utilisation durable et respectueuse des ressources.

Nous voulons respecter l'investisseur qui croit en notre projet en lui offrant : un juste retour sur investissement, la possibilité de s'impliquer en pratique dans le projet, la fierté de supporter un projet porteur de valeurs positives.

## II. La faisabilité

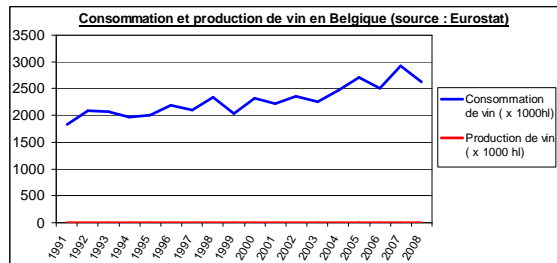
### Economie

La Belgique est un pays producteur de vin jusqu'au 15<sup>ème</sup> siècle. Différents facteurs dont une mini-période glaciaire, le développement économique, de nouveaux modes de transport et l'avènement de la bière ont eu raison de cette production au 18<sup>ème</sup> siècle.

Depuis les années 60, la vigne est réimplantée en Belgique. Le renouveau de la vigne en Belgique est maintenant confirmé par plus de 100 producteurs, principalement des amateurs, mais aussi, plus récemment, sur un mode professionnel.

En effet, la Belgique compte une vingtaine de producteurs professionnels et joui depuis 1996 d'appellations d'origine contrôlée.

Le marché du vin en Belgique est important avec une consommation élevée par habitant de vins de qualité. La Belgique est le 5<sup>ème</sup> importateur de vins dans le monde en valeur. Sa production reste encore confidentielle.



### Développement urbain

On constate l'émergence d'une ambition certaine pour Liège, soutenue par le politique, comme le montrent la concrétisation de certains grands projets d'aménagement de la Ville et le dynamisme de Liège au niveau touristique et culturel. Le tissu associatif y est, en outre, très actif. On peut enfin souligner le pouvoir d'attraction de sa nouvelle gare et des projets ambitieux comme sa candidature à l'organisation d'une Exposition Internationale en 2017.

### Etude HEC

Après avoir étudié le marché du vin en Belgique, nous avons confié une étude de marché à HEC Consulting Group sur les chances de succès de nos futurs produits.



### Conclusion de l'étude

Le projet de produire un vin typiquement liégeois suscite l'intérêt des restaurateurs et des commerçants en vin de la région de Liège. Les entreprises ou institutionnels qui ont été rencontrés trouvent également le projet intéressant, bien qu'il soit moins adapté à leurs besoins.

Il ressort les conclusions suivantes :

- Un vin blanc tranquille est à privilégier par rapport à un mousseux,
- Le vin produit doit être de très bonne qualité,
- Le design de l'étiquette doit être moderne, épuré et beau,
- Le prix est à fixer en fonction de la qualité, mais les consommateurs préfèrent payer un prix un peu plus élevé pour un vin qui vaille la peine plutôt qu'un prix moindre pour un vin médiocre. Les restaurateurs, quant à eux, ont une préférence pour un vin à 6-7 € afin de le faire découvrir plus facilement.
- Le vin pourra être distribué grâce à des magasins spécialisés et ce de manière exclusive,
- Il pourra également être servi dans des restaurants, de manière exclusive. Il est essentiel que ce produit garde son côté exclusif et original,
- Les restaurateurs et cavistes représentent donc une cible idéale car ils incitent à la dégustation et la découverte.
- Dans un premier temps, les institutions ne représentent pas une cible pertinente sauf la Province de Liège qui aime mettre le savoir-faire local en valeur.

En conclusion, en tenant compte des points énoncés ci-dessus, le projet présente un bon potentiel auprès des personnes interrogées.

## Acteurs

L'auteur du plan d'affaires est Fabrice COLLIGNON. La quarantaine, administrateur d'une entreprise de formation par le travail (la bourrache asbl) qui a servi de structure de lancement pour la coopérative. Il est diplômé Ingénieur commercial à HEC Liège. Après une expérience de consultant interne dans une mutuelle de santé et de directeur commercial dans une société privée, il a été employé dans divers projets d'ONG et d'associations. Il est actuellement Directeur-gérant d'une société dans le secteur de l'immobilier. Amateur de vin, il a tissé son réseau dans ce secteur mais aussi dans le secteur associatif et dans celui de l'économie sociale.

Romain BEVILLARD a été engagé par la Bourrache asbl comme futur régisseur du domaine. Il est détenteur d'un Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture Œnologie (Bac+2) et du Diplôme National D'œnologue (Bac+4), complété par un Master en Vins et Champagne, Management, Marketing et Qualité.

Un groupe de pilotage composé de personnes au profil large a été formé afin de réaliser l'étude de faisabilité du projet. Ce groupe constitue le noyau de départ de la société en création.

Composition du groupe de pilotage :

- Fabrice Collignon : porteur du projet initial
- Romain Bevillard : Viticulteur-Œnologue
- Eric Dewaele : Administrateur de coopératives, coordinateur de la fédération belge du commerce équitable
- Hugues Mouchamps : Coordinateur financier et administratif de la Bourrache
- Pierre Ozer : Chercheur à l'ULG en faculté de Géographie, spécialiste en changement climatique
- Dominique Perin : Agronome, attaché au cabinet du Ministre chargé de l'Environnement, de l'Aménagement du territoire et de la Mobilité

## Itinéraire technique

Le vignoble sera planté avec des cépages naturellement résistants aux maladies, tel le Johanniter et le Régent. Le choix de ces cépages permet de limiter les traitements de la vigne et ainsi de rentrer dans une démarche respectueuse de l'environnement. La densité de plantation choisie est élevée afin de favoriser une bonne implantation racinaire de la vigne.

Le travail des sols à la vigne se fera mécaniquement dans le respect de la terre et de la plante afin de préserver un équilibre biologique favorable à la parcelle et à sa production.

La conduite du feuillage sera partagée entre mécanisation (rognage, traitement) et travail manuel (relevage, effeuillage). La vigne sera palissée sur 1,90m hors sol et le rapport feuille/fruit sera optimisé afin de concentrer un maximum les arômes des baies.

## Terrains

**Terrain des « Filles de la Croix ». Terrain situé sous le point de vue de la citadelle, appartenant à la congrégation des Filles de la Croix.**

- Superficie : 2,5 ha
- Sol : limoneux à charge schisteuse
- Pente : forte
- Culture en place : arbres fruitiers

**Terrain Oupeye. Terrain appartenant à un agriculteur sur la commune.**

- Superficie : 7 ha
  - Sol : Limons fins sur sous sol de tuffeau
  - Pente : légère
  - Culture en place : céréale/verger
- D'autres terrains sont également envisagés sur la commune.

## **Choix de la forme coopérative**

Nous avons choisi de créer une société coopérative car c'est la structure qui correspond le mieux à la nature du projet et qui offre des avantages pratiques.

La forme coopérative renvoie à un certain esprit coopératif où des valeurs de solidarité et de mise en commun de moyens financiers sont visées. De plus une coopérative peut accueillir de nouveaux actionnaires sans augmentation de capital. Enfin, quelques avantages sont octroyés aux coopératives reconnues par le Conseil National de la Coopération.

La composition du conseil d'administration de cette société n'est pas encore déterminée. Certaines personnes membres du comité de pilotage qui a mené l'étude de faisabilité se proposeront car ces personnes disposent de compétences utiles au projet et elles désirent poursuivre leur engagement dans celui-ci. Les mandats d'administrateur sont gratuits.

## **Finalité sociale**

Notre projet se déclare comme ayant une finalité sociale. Qu'est-ce que cela signifie ? Simplement que la recherche d'un enrichissement au profit des seules personnes ayant investi dans notre projet ne doit pas être une visée unique qui s'opérerait au détriment d'autres valeurs que nous désirons poursuivre.

L'investissement dans notre société doit produire des bénéfices. Tout d'abord pour que le projet s'autofinance et se développe. Ensuite, ce bénéfice doit légitimement être en partie restitué à l'investisseur pour qu'il obtienne au moins un rendement équivalent à celui d'un compte d'épargne classique (c'est notre objectif à atteindre sur le long terme). Enfin ce bénéfice doit permettre de poursuivre des finalités sociales.

Nos objectifs, outre la production d'un vin de qualité et respectueux de l'environnement, seront (extrait des projets de statuts) :

- De réaliser les activités en visant à améliorer le bien-être des travailleurs et à respecter l'environnement.
- De promouvoir l'économie sociale et les initiatives visant à proposer d'autres modèles économiques ou financiers basés sur les piliers du développement durable.
- De promouvoir la production de vin de Belgique et l'agriculture de qualité et respectueuse de l'environnement et l'agritourisme.
- De former des personnes aux techniques de culture et de transformation alimentaire.
- De favoriser, initier, soutenir les projets, échanges ou réseaux de types social, économique, culturel, environnemental, d'insertion professionnelle, ou d'éducation permanente.

## **Quelle implication personnelle et quel risque pour le coopérateur?**

La valeur d'une part à souscrire est de 500 euros.

Votre engagement et le risque encouru sont limités au montant des parts que vous souscrivez.

Votre participation active au fonctionnement de la coopérative (assemblées, rencontres, chantiers, vendanges, ...) sera encouragé mais en aucun cas obligatoire.

Vous pouvez à tout moment demander le remboursement de votre part.

### III. Plan financier

Des prévisions budgétaires ont été établies de 2011 à 2018. Celles-ci se basent sur des hypothèses élaborées à l'aide d'ouvrages spécialisés dans l'évaluation financière d'activités viticoles. Nous avons, par ailleurs, adapté et mis à jour les prix unitaires en nous basant sur des devis ou prix constatés dans des catalogues. Nos calculs détaillent le moindre outillage ou accessoire pour la mise en place du vignoble, du chai ou des autres installations. Ces hypothèses ont été vérifiées par des professionnels du secteur.

Les produits et charges ne sont pas indexés afin de ne pas alourdir de trop la simulation. De plus, si les charges sont soumises à l'inflation, les produits le sont aussi. Enfin les investissements majeurs se réaliseront durant les 3 premières années.

#### Principales hypothèses retenues.

Nous nous basons sur le planning de plantation et récolte présenté en fin de document.

**Implantation:** 6 600 pieds/ha – rendements 50hl/ha

**Ventes:** 20% particuliers, 20% Cavistes (40% de réduction → Blanc=4,46 €), 20% aux restaurants (30% de réduction → Blanc=5,21 €), 40% aux institutionnels et cadeaux entreprises (10% de réduction → Blanc=6,69 €). Du prix de vente moyen par hl, nous déduisons encore 2% pour échantillons

Prix moyens réels HTVA, hors 2% décomptés pour échantillons: Blanc 6,1 € ; Rouge 8,81 €

**Capital:** 1.000.000 € constitué en 3 vagues de prise de part (1 part = 500 €) : 1) les premiers coopérateurs en septembre 2010 ; 2) le grand public et des institutionnels ou autres entreprises à partir de fin 2010 et surtout en 2011 puis 3) jusqu'à 2012

**Emprunts consentis:** 350.000 € au taux de 3,5% et d'une durée de 10 ans + 400.000 € au taux de 4,75% et d'une durée de 20 ans

**Subsides et primes reçus :** 150 000 €

**Primes à l'investissement :** 80 000 €

#### Coûts variables estimés

- Plantation vigne : 14.500 €/ha (pied + piquets) + 7.800 €/ha
- Entretien des vignes : 2.300 €/ha
- Récoltes: 1 500 €/ha
- Chai et embouteillage 160 €/hl
- Accises, Fost+ : 85€/hl

#### Frais semi-fixes

- Divers frais ponctuels (site web, analyses, campagne pub,) : 12 000 € en 5 ans
- Fournitures diverses (eau, gaz, entretiens matériel, bureau) : 6 500 €/an
- Frais généraux (assurance, tel, pub, compta, consultant...) : 12 000 €/an

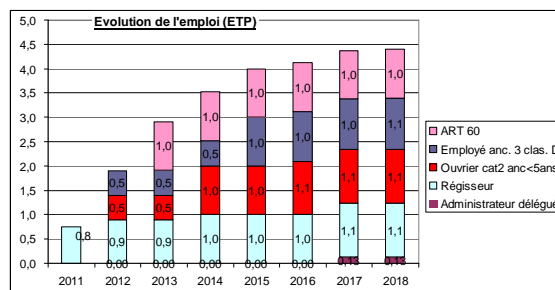
#### Frais fixes = Amortissements:

- Outils agricoles : 11 000 €/an
- Investissements chai : 21 500 €/an
- Bâtiments et aménagements : 18 000 €/an

#### Charges salariales

Nous avons estimé les coûts salariaux sur base des barèmes existants dans le secteur nous tenons compte d'une augmentation faible des salaires.

- Régisseur 47 000 €/an
- Ouvrier cat2 anc. <5ans 27 000 €/an
- Employé 25 ans cat 4 30 500 €/an
- ART 60 0 €/an



## Comptes prévisionnels

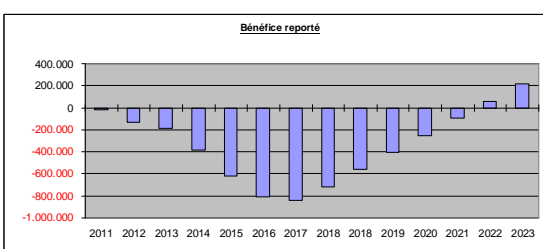
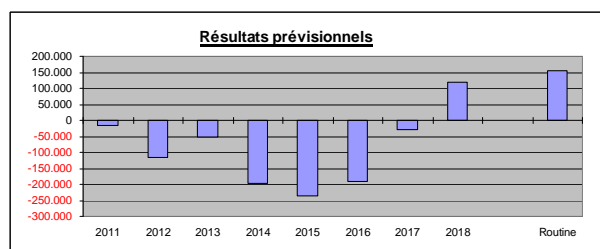
Sur base de ces hypothèses, nous avons pu établir des tableaux d'amortissement du matériel. Nous avons pu détailler les résultats prévisionnels et les situations bilantaires pour chaque année.

Les résultats seront prévus en perte lors des premiers exercices vu les investissements nécessaires durant les premières années alors que la production ne sera vendue qu'en 2015 ou 2016. Les premiers bénéfices seront enregistrés en 2017-2018.

Suite à ces pertes, les capitaux propres diminuent jusque 2017. Ensuite, les bénéfices enregistrés compenseront chaque année les pertes cumulées jusqu'à les faire disparaître en 2022-2023.

Compte de résultat prévisionnel									
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Routine
<b>Charges</b>									
Achat marchandises	0	32.200	55.528	33.954	26.661	45.971	71.906	83.940	83.940
Variation de stocks	0	0	0	0	0	-30.184	-75.460	-60.368	0
Services	6.708	27.519	40.997	45.603	49.359	69.207	101.206	114.516	115.260
Frais financiers	0	0	0	19.000	18.429	30.081	28.430	26.713	17.687
Charge salariales	42.098	37.151	33.315	52.560	99.496	100.135	122.520	120.920	120.801
Amortissements	4.014	20.340	34.170	54.620	57.070	54.300	57.387	58.987	62.167
Taxes	0	150	150	150	375	13.461	39.632	52.718	52.718
<b>Total charges</b>	<b>52.820</b>	<b>117.360</b>	<b>164.160</b>	<b>205.887</b>	<b>251.391</b>	<b>282.971</b>	<b>345.622</b>	<b>397.426</b>	<b>452.573</b>
<b>Produits</b>									
Ventes	0	0	0	0	0	83.151	303.403	508.314	603.840
Prestations	900	0	0	0	300	1.450	1.450	1.450	1.450
Subsides-primés	35.000	0	102.000	0	2.000	0	0	0	0
Produits financiers	0	1.592	6.294	5.311	5.169	264	2.698	142	0
Amortissements	0	0	4.000	4.000	8.000	8.000	8.000	8.000	2.500
<b>Total produits</b>	<b>35.900</b>	<b>1.592</b>	<b>112.294</b>	<b>9.311</b>	<b>15.469</b>	<b>92.865</b>	<b>315.551</b>	<b>517.906</b>	<b>607.790</b>
<b>Résultats</b>	<b>-16.920</b>	<b>-115.768</b>	<b>-51.866</b>	<b>-196.576</b>	<b>-235.922</b>	<b>-190.106</b>	<b>-30.071</b>	<b>120.480</b>	<b>155.217</b>

Bilan prévisionnel								
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Capitaux Propres</b>	83.080	567.312	851.446	650.870	446.949	248.842	210.771	323.251
<b>Provisions et Impôts différé</b>	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Dettes</b>	12.213	52.461		452.983	417.469	725.471	706.183	672.885
<b>Total passif</b>	<b>95.293</b>	<b>619.773</b>	<b>851.446</b>	<b>1.103.854</b>	<b>864.418</b>	<b>974.313</b>	<b>916.954</b>	<b>996.136</b>
<b>Actifs immobilisés</b>	14.327	290.940	618.085	827.382	843.362	791.482	752.395	698.208
<b>Actifs Circulants</b>	80.966	328.833	275.785	276.472	21.055	182.831	164.559	297.928
<b>Total Actif</b>	<b>95.293</b>	<b>619.773</b>	<b>893.870</b>	<b>1.103.854</b>	<b>864.418</b>	<b>974.313</b>	<b>916.954</b>	<b>996.136</b>



## IV. La mise en place

### Planning général

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Plantation		6,2 ha	6,2 ha							
Entretiens			6,2 ha	12,3 ha	12,3 ha	12,3 ha	12,3 ha	12,3 ha	12,3 ha	12,3 ha
Récoltes		0 hl	0 hl	0 hl	154 hl	462 hl	616 hl	616 hl	616 hl	616 hl
Mise en bouteille						154 hl	462 hl	616 hl	616 hl	616 hl
Ventes vin blanc						9.240 bt	29.260 bt	43.120 bt	47.740 bt	49.280 bt
Ventes vin rouge						3.080 bt	9.753 bt	14.373 bt	15.913 bt	16.427 bt
Ventes mousseux						0 bt	4.107 bt	12.320 bt	16.427 bt	16.427 bt
<b>Total ventes</b>						<b>12.320 bt</b>	<b>43.120 bt</b>	<b>69.813 bt</b>	<b>80.080 bt</b>	<b>82.133 bt</b>

### Actions à entreprendre par la société

- Printemps 2011 : Plantation de vignes expérimentales.
- Automne 2011 : Préparation des terrains
- Printemps 2012 : Plantation des vignes (6 à 8ha)
- 2013 – 2014 : Taille et soin des vignes, implantation du chai
- Octobre 2015 : Premières vendanges (à faible rendement).
- 2016 : Premières bouteilles en vente

Investir dans cette société c'est vouloir que votre épargne ne produise pas qu'un rendement financier. C'est participer à la création d'un projet économique alternatif et porteur de valeurs : sociales, économiques et environnementales. Loin de la spéculation aveugle, vous investissez dans un projet concret, proche de chez vous et dans un produit chargé de symbolisme voire de fierté. Votre placement financier supportera le redéploiement économique de votre région dans une activité saine et durable.

Devenez les premiers à pouvoir déguster et offrir ce vin à vos amis !

## VIN DE LIÈGE



**Romain BEVILLARD**

Rue du Beau-Mur, 48  
4030 Liège  
04 344 00 14 – 0484 384 865

**info@vindeliège.be - www.vindeliège.be**

Avec le soutien de :

