

## ECAUSSINNES

# Il réalise son rêve et crée un vignoble de 4,5 hectares

Thierry Catteau a décidé de faire vivre un rêve vieux de vingt ans en se lançant dans la viticulture et la biodynamie. Les premières vendanges des Coteaux des Deux Tilleuls se dérouleront en 2025.

**P**our moi, c'est un rêve vieux de 20 ans qui est en train de se réaliser. C'est ainsi que Thierry Catteau, citoyen de Neufvilles, décrit son ambitieux projet à Ecaussinnes : un vignoble grand de 4,5 hectares, placé sous le sceau de la biodynamie, du respect de l'environnement, et entretenu à 99,9 % de manière naturelle, c'est-à-dire à la main, sans machines sophistiquées. Les Coteaux des Deux Tilleuls est situé rue des Sept Douleurs, à Ecaussinnes, en référence à une chapelle toute proche, gardée par deux tilleuls. Il vient d'ailleurs de remporter un concours, « Aménagement végétal au service du territoire et de l'agriculture », qui permettra à Thierry Catteau de planter entre 400 et 500 mètres de haies pour favoriser la biodiversité, en plus de produire, d'ici quelques années, du bon

vin. Du moins, c'est l'objectif !  
**Premières vendanges en 2025**

« Le vignoble est jeune ! En 2021, avec mon épouse et mes trois enfants, nous avons planté 10.000 pieds de vigne. Puis 10.000 autres en mai de cette année. Les premières vendanges auront lieu en 2025. C'est donc un travail de longue haleine, de courage et de patience », narre cet assureur indépendant, qui est passé à mi-temps pour combiner les deux activités tout en gagnant sa pitance.

Car le domaine n'a encore rien vendu. « Le vin, c'est convivial, c'est fédérateur. J'ai toujours voulu faire ça, en mode agro-écologie. Les dernières années, j'ai suivi des formations en France, notamment en Champagne, pour la taille des vignes. J'ai été stagiaire au domaine Vin de Liège, qui est 100 % bio.

J'ai ensuite cherché des terres agricoles favorables. J'ai trouvé le terrain propice via le journal spécialisé Le Sillon Belge ici, à Ecaussinnes : en pente, orienté sud. Mon ambition est de produire du vin rouge, du blanc et du moussoux. »

Il a planté des cépages classiques comme le Chardonnay, Pinot noir, Chenin et le Riesling, mais aussi des cépages plus résistants, issus de croisements de cépages français, suisses et allemands : Cabernet-Cortis, Solaris, Johanner. Souvignier gris.

### « Très bonne année pour la viticulture »

Il avoue en être un peu stade de l'expérimentation, selon ce que donnera la terre, mais aussi la météo actuelle et des prochaines années. « Avec l'ensoleillement rare et la quasi-absence de maladies, 2022 est une très bonne année pour

la viticulture », reprend Thierry Catteau. « Les cépages que j'ai choisis me permettront de faire autre chose que du vin effervescent. De toute façon, le Vignoble des Aigaises et le Domaine du Chant d'Éole, dans la région, proposent déjà une belle offre. »

Il constate néanmoins que toutes les vignes ne réagissent pas de la même manière. Celles plantées en mai se développent très bien. Mais une partie de celles de l'an dernier, où l'été fut très pluvieux, a un peu plus de mal.

« Notamment le Pinot Noir, le Chardonnay, le Chenin. Par contre les 3.000 pieds de Riesling sont très bien. Le Riesling est cultivé en Alsace, en Allemagne, sous des latitudes et climats comparables. Les cépages plus résistants se comportent très bien également. En fonction des résultats climatologiques, nous pourrions adapter notre future production : un bon blanc de base, ou un très bon blanc, selon l'ensoleillement. Et du rouge bien entendu. S'il pleut beaucoup, alors on pourra faire du moussoux car on peut vendanger plus tôt, quand les raisins sont plus acides. »

### Tout se fait « à la main »

Comme écrit plus haut, aux Coteaux des Deux Tilleuls, tout se fait à la main. Les rangées de vigne sont séparées d'1m50 à 1m80 ; aucune machine spécialisée ne peut passer, à part un petit tracteur-tondeuse. Début juillet, Thierry, sa femme, ses 3 enfants et son unique employé (à mi-temps), ont entouré chaque pied de vigne par un carton protecteur biodégradable, pour décourager les rongeurs et autres pré-



Thierry Catteau réalisera sa 1<sup>re</sup> vendange en 2025. © D. Claes

dateurs.

Une trentaine de fruitiers ont été plantés, d'autres vont suivre, en attendant les 400 ou 500 mètres de haie. Des nichoirs à chouettes ont également été installés.

« Et ces derniers jours, j'ai pulvérisé, à la main et à pied, de la bouse de vache. C'est une technique qui vient de France. La concentration est faible : 100 grammes par 50 litres d'eau par hectare. Ce n'est pas l'eau qui change la donne contre la sécheresse, mais la bouse aide à vivifier le sol, à favoriser l'enracinement des jeunes pieds de vigne, et leur permettrait d'aller chercher l'eau en profondeur sous la terre. Nous sommes vraiment dans l'agro-écologie. »

Les Coteaux des Deux Tilleuls commencent à se faire connaître, via une communication bien ciblée, notamment via leur page facebook.

« C'est important, cela crée du lien et de plus en plus de personnes nous contactent pour visiter le vignoble. La viticulture, l'agriculture, marquée par une démarche respectueuse de l'environnement, intéressent de plus de plus les gens. J'aimerais attirer des écoles pour des visites, mais aussi des étudiants et professeurs en agronomie. Ils pourraient par exemple étudier les interactions entre les haies et les vignes, le développement des champignons, de la masse racinaire... »

CEDRIC LOBELLE



Pas moins de 20.000 pieds de vignes ont été plantés, sur une terre agricole de 4,5 hectares. © DR

## EPINOIS

## Après les boîtes à livres, une citoyenne lance une boîte à œufs !

Se procurer des œufs frais dans un distributeur à prix libre, c'est possible à Epinois grâce à Stéphanie Dufrasne. Cette particulière ne parvenant pas à consommer tous les œufs pondus par ses six poules s'est inspirée d'un projet français.

Stéphanie Dufrasne, 47 ans, n'est pas du tout agricultrice. Néanmoins, cette habitante de la rue du By à Epinois élève six poules qu'elle a récupérées d'un sauvetage de batteries. Et des poules inévitablement, cela pond des œufs ! « Même si six poules, ce n'est pas une quanti-

té énorme, nous nous retrouvons bien souvent avec un surplus d'œufs. Nous sommes trois à la maison et seulement deux à en manger. Il est dès lors fréquent que nous ne sachions qu'en faire. Or, je deteste le gaspillage », explique-t-elle.

### Des œufs à prix libre

Voici quelques mois, la quadragénaire a découvert dans un article de presse qu'un particulier en France avait créé un distributeur d'œufs à prix libre. Bien que trouvant cette initiative intéressante, habitante d'Epinois avait laissé sa bonne vieille affiche « œufs à vendre ». Sans grand succès. « Seules quelques personnes sont venues sonner à ma porte. Et il arrivait que je n'aie justement pas d'œufs à ce moment-là », poursuit Stéphanie.

### « Le partage et la confiance »

Petit à petit, l'idée lui est venue de s'inspirer de cette initiative française. Très débrouillarde, Stéphanie a donc fabriqué son « distributeur » elle-même avec quelques vieilles planches et un cadenas. « La démarche me plaisait beaucoup car elle repose sur le partage et la confiance. Après quelques jours d'essai, cela s'est avéré plutôt positif. Ce que je crains surtout c'est

qu'il y ait des dégradations. Que des jeunes s'amusaient à jeter les œufs, par exemple. Cela dit, ce qui me rassure, c'est que les œufs partent très vite. Un voisin s'est, lui aussi, pris au jeu. « Il a huit poules et, tout comme moi, il ne parvient pas à consommer tous les œufs qu'elles produisent. Il va donc également déposer son surplus dans ce distributeur. »

### Les premiers clients très corrects

À en voir les commentaires sur les réseaux sociaux, l'initiative de Stéphanie a, sans conteste, séduit. Ce qui réjouit la quadragénaire de s'être lancée... « Pour le moment, tous ceux qui se sont servis ont été corrects. Ils ont tous mis entre 1,5 et 2 € pour six œufs », souligne la quadragénaire. Stéphanie veille tout de même à rentrer le distributeur la nuit ou quand elle n'a pas d'œufs. « Je ne peux pas garantir qu'il y en aura tout le temps. Ce sera en fonction de ce que pondent mes poules et de ce que nous



Stéphanie a trouvé cette solution pour éviter le gaspillage. © DF

consommions. Le but premier n'était pas de vendre mais de trouver une solution pour ne pas gaspiller », conclut-elle. Par les temps qui courent, une telle initiative désintéressée mérite en tout cas d'être saluée. »

JOHANNE TINK



Le distributeur ne se trouve devant la maison de Stéphanie que lorsqu'elle a des œufs ! © DF