

L'épopée de la viticulture en serres

La viticulture en serres détermine la physionomie économique et urbanistique de la vallée de l'Ijse pendant trois quarts de siècle, entre 1880 et 1960. La plus grande partie de la récolte est vendue à Bruxelles, dont la proximité permet le développement de cette culture de luxe. A leur apogée, dans l'entre-deux-guerres, les plus gros producteurs exportaient aussi en Angleterre, en Allemagne et même en Amérique et en Russie.

Le pionnier de ce nouvel eldorado est un jardinier inventif, **Félix Sohie**, qui inaugure sa première serre à raisins en 1865 sur les hauteurs de Hoeilaart.

Treize ans plus tard, l'exemple est suivi à Overijse, non sans un arrière-fond de rivalité malsaine qui ne sera jamais absente, par les frères Henri, Filip et Victor Danhieux. Ils rassemblent leurs premières serres dans la Scheidhaagstraat, devenue depuis



FELIX SOHIE (1841-1929)

Diplômé de l'école d'horticulture de Vilvoorde, Félix Sohie entre au service du baron de Baudequin de Peuthy dont il entreprend l'entretien de la propriété à Huldenberg. Il dispose notamment d'une serre murale à légumes qui contient aussi quelques pieds de vigne. Son maître l'autorise à vendre une partie de la récolte à son profit. Lui vient alors l'idée de se lancer dans la culture de la vigne à son compte.

Il intéresse ses frères Frans, Remy et Willem à l'entreprise, se fait financer par le patron de sa sœur qui vend de la dentelle à Bruxelles, et construit sa première serre en 1865 au lieu-dit "den Berg" sur les hauteurs de Hoeilaart, à côté de la maison familiale aujourd'hui disparue. L'année suivante, il dispose déjà de 11 unités dans lesquelles il cultive du raisin certes, mais aussi des fraises, pêches, melons, tomates et légumes. Un système de buses en poterie acheminant l'air chaud permet de hâter ou de retarder la récolte. Ses voisins, qui suivent l'expérience de près, l'accuse de pratiques sataniques lorsqu'ils découvrent, le soir, ses cueilleurs en habits blancs, occupés à pulvériser du sulfate de cuivre sur les pieds de vigne. Le succès de l'entreprise – ils ne construiront pas moins de 254 serres entre 1872 et 1895 – incitera ensuite les mêmes voisins à se lancer dans l'aventure.





Gebroeders Danhieuxstraat. Grâce au réinvestissement systématique des bénéfices, leur entreprise familiale grandit rapidement, incitant d'autres villageois à les imiter.

C'est enfin à La Hulpe que de nouveaux pionniers, Paul Félix et son fils Jean-Baptiste, commencent en 1883 avec six serres installées dans le creux de la rue Gaston Bary.

Les collines brabançonnaises se couvrent bientôt de centaines, puis de milliers de serres aux reflets d'argent, contribuant à une prospérité toute neuve d'une population qui n'en croit pas ses yeux. Il faut dire qu'un kilo de raisin local se vend 0,07 € à la fin du siècle, soit l'équivalent du salaire quotidien d'un mineur de fond, ce qui en fait un produit de luxe inaccessible à la grande majorité de la population. La vente de 150 kilos de raisins suffit à couvrir le loyer annuel d'un commerce tandis que 5.000 kilos permettent de l'acheter.

L'euphorie ambiante est à peine entamée par un orage de grêlons d'une rare violence qui sème la désolation dans les serres le 1^{er} juillet 1891. Pas moins de seize wagons remplis de 176.000 nouveaux vitrages seront nécessaires pour panser les plaies. Comble de malheur, le gouvernement français relève la même année les droits de douane sur le raisin importé, obligeant les producteurs à se tourner vers le marché britannique.

Le 15 juillet 1894 par contre, l'arrivée, maintes fois annoncée, du tram à vapeur reliant Overijse à Groenendaal, via Hoeilaart, améliore notablement l'acheminement de la production vers les halles bruxelloises et la gare du Midi, échangeur obligatoire pour la vente du raisin en Belgique et en France. Jusque-là isolés, les producteurs devaient s'y rendre à pied ou en charrette, à travers la forêt de Soignes.



Le ministre de l'époque avait accepté en 1888 de créer une liaison entre Overijse et Groenendaal et une autre entre la Petite Espinette et Bruxelles-Midi, laissant un trou entre les deux. En compensation, il avait permis la construction de deux voies sur la première ligne, dont l'une bénéficiait d'un écartement rendant l'utilisation des wagons de chemin de fer possible entre la gare de Groenendaal et Overijse. Le succès de la liaison, dont la fréquence est de 12 correspondances par jour, est immédiat. Pendant les années fastes, le train transporte annuellement 110.000 tonnes de charbon, 37.000 tonnes d'engrais et 11 millions de tonnes de raisins. Avec le développement de l'automobile et du transport par camion, la fréquentation diminue et la ligne est abandonnée en juin 1958.

L'essor de l'exportation – vers les Pays-Bas, l'Allemagne, la France, la Suède mais aussi les Etats-Unis au lendemain de la Première Guerre mondiale – dope encore la production qui connaît ses années d'or entre 1926 et 1928. Tout le monde veut avoir sa part du gâteau. Les bénéfices dégagés de quelques



serres de culture étant systématiquement réinvestis dans la création de nouvelles, la vallée de l'Ijse se couvre inexorablement de villages de verre. Le revenu cadastral total y est, en 1928, le plus élevé du pays, 143 € à l'hectare. De cette époque datent les somptueuses villas-châteaux des serristes, entourés de leur domesticité. Le raisin du Brabant se vend alors partout, "quatorze mois sur douze", si

l'on tient compte du chevauchement des récoltes annuelles. La prospérité rejaillit sur les métiers annexes du bois, de l'acier et de la ferronnerie, de la verrerie, des briqueteries et de la plomberie.

Le crash boursier de l'année suivante fait chuter les exportations, chaque pays protégeant ses producteurs. En attendant des jours meilleurs, les vignerons puisent dangereusement dans leurs économies pour financer leur expansion et leur train de vie.

Avec ses 13 millions de kilos de raisins produits dans 34.931 serres totalisant une superficie de 488 hectares répartis sur les communes de Hoeilaart,



LES VARIETES DE RAISINS BELGES

"Canon hall" et "Muscat" sont des variétés de raisins blancs à la peau translucide, au goût et à l'arôme sucré et fin.

Les grains de Muscat sont de forme ovale à la chair craquante.

"Frankenthal", qui ne se cultive plus guère, donnait des grappes moyennes de raisins à la peau rouge foncé à bleu noir.

La variété royale "Léopold III" offre de grandes grappes de gros fruits, presque sans pépin, à faible teneur en sucre.

La variété tardive "Colman", aux raisins légèrement violets en raison de leur peau fine, a un goût agréable et sucré. Le raisin fond littéralement dans la bouche.

Le "Ribier" a un aspect assez semblable, des grains plus duveteux et un léger arôme de vin.

Quant au "Royal", le plus populaire, c'est celui qui demande le moins de soins, ce qui en fait aussi le meilleur marché. Ses grosses et lourdes grappes portent des grains très sombres et duveteux.

Overijse, Huldenberg, Duisburg et La Hulpe, l'année 1961 connaît l'apogée d'une culture en déclin constant depuis lors. Un faisceau convergent de causes explique ce déclin avec, en point de mire, l'abolition des droits de douane sur les produits importés des Etats de l'Union européenne et la double crise du pétrole de 1974 et 1979. La suppression des droits de douane, décrétée en 1962, favorise le développement du commerce du raisin méditerranéen tandis que le renchérissement du prix du pétrole grève lourdement les prix de revient. Pour le consommateur, le rapport entre la qualité et le prix ne justifie plus le sacrifice.

A ces facteurs externes s'ajoute l'individualisme exacerbé des serristes qui ne parviennent pas à s'organiser efficacement, doublé d'une fiscalité qui ne favorise pas la concentration des propriétés ni le renouvellement des serres dont le parc, en 1974, compte plus de 70 % de serres de plus de trente ans d'âge. L'émiettement des coopératives de production disperse les énergies et ne permet pas de mettre en place une vraie concentration de l'offre, un contrôle des prix, une aide technologique et une recherche scientifique indispensable pour économiser l'énergie, lutter contre les maladies et améliorer la qualité et le rendement des variétés de fruits.

En 2001, la culture du raisin n'occupait plus dans la région que 47 personnes à temps plein, 11 personnes à titre complémentaire et une soixantaine de pensionnés. Le parc de serres en activité ne dépasse

L'EVOLUTION TECHNIQUE DE LA SERRE À RAISINS

Les serres les plus anciennes ont 20 mètres de profondeur sur 7 mètres de large, une forme arrondie, un châssis en bois et sont équipées d'un chauffage individuel. La chaleur produite par un poêle à charbon est distribuée dans la serre par des conduites en grès. Chaque serre dispose de son propre puits d'eau de pluie, dispersée par de gros tuyaux à l'aide de pompes. Elle nécessite un entretien régulier et fastidieux. Au bout d'un certain temps en effet, les vitres devaient être enlevées une par une, nettoyées à fond et remises dans le châssis à l'aide d'un mastic spécial.

Avec l'évolution des techniques, le bois est remplacé par l'acier, la régulation de la température se fait par une soufflerie et, après la Seconde Guerre mondiale, des installations de chauffage central, parfois de taille industrielle, font leur apparition. Nettement plus vastes, les serres modernes sont de type entrepôt et ont une forme rectangulaire. Elles sont équipées de systèmes de chauffage et d'arrosage autorégulés. Un réseau de tuyaux équipés de brumisateurs assure une humidité permanente dans la serre.



ABCD AIRE DE LA VITICULTURE EN SERRE

Les pieds de vigne développent de nouvelles pousses dès le mois de mars en fonction du chauffage de la serre. Ils sont protégés des parasites par une solution de sulfate de cuivre. Les nouveaux rameaux forment une couverture de feuilles qui assombrit rapidement la serre, ce qui nécessite un élagage régulier. Les rameaux, capricieux, sont dirigés par un réseau de fils et de tendeurs. De petites grappes apparaissent, les fruits se forment et grossissent jusqu'à couvrir entièrement celles-ci. Les grappes sont régulièrement égrenées pour éliminer les raisins trop petits ou mal formés. C'est un travail fastidieux qui prend plusieurs semaines dans une atmosphère moite et orageuse... La lumière et les rayons du soleil blanchissent les baies qui, en mûrissant, se couvrent de teintes violacées, jaunes ou bleues. La chaleur accroît la teneur en sucre du fruit. Suivant la source de chaleur utilisée et la variété de raisins, ils sont enfin prêts à la récolte après environ six mois.

Une fois récolté, le produit de luxe doit trouver client. Transport, technique de vente et emballage sont déterminants. Papier de soie légèrement brillant, rubans colorés, nœuds papillons contribuent à mettre le doux raisin dans un cocon d'ouate. Vente au détaillant du marché ou intervention des "marchands" qui achetaient le contenu d'une serre dont ils assuraient la récolte et l'emballage sont, aujourd'hui, souvent remplacées par la vente directe au consommateur.

Durant l'hiver, les vignes sont soigneusement taillées et la terre est fumée tandis que les serres subissent un important entretien.

plus le millier, dont plus d'un tiers sont désormais utilisées pour la production de fruits et légumes. Un mince espoir de pérenniser cette culture réside dans la volonté de quelques jeunes de relever le défi d'une production modernisée tant sur le plan technique qu'organisationnel.

Les vastes terrains occupés jadis par les serres ont été lotis et construits pour satisfaire la demande d'une frange croissante de la population de la capitale, belge et internationale, venue se mettre au vert dans la proche banlieue.

