



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

La viticulture

Au Musée de la vie rurale de Huissignies, nous trouvons peu de pièces relatives à la culture de la vigne. Quelle était l'importance de cette culture vers 1900 ? La culture de la vigne occupait des amateurs et des professionnels. Elle était pratiquée sous serres et en plein air.

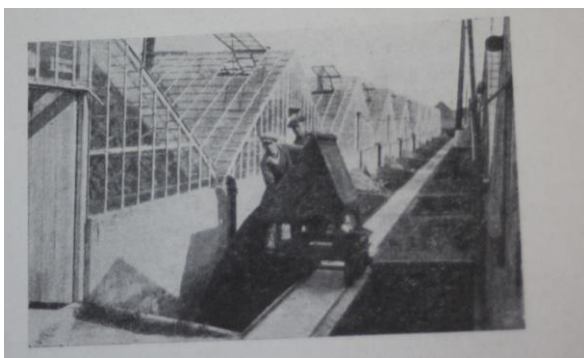
La culture professionnelle sous serre

La culture sous serre était connue depuis plusieurs siècles, notamment dans les orangeries des domaines. Des documents et des structures attestent de cette culture dans pratiquement tous les châteaux et domaines des vallées de la Dendre et de l'Escaut. En 1865, Félix Sohie, diplômé de l'École d'horticulture de l'Etat à Vilvoorde, était jardinier au château de Huldenberg et s'occupait entre autre de la serre à vigne. La récolte était destinée aux habitants du château et le surplus était vendu



à Bruxelles. Constatant que cette vente était rémunératrice, il décida de s'installer à son compte en association avec ses frères. Il fut rapidement imité et ce fut de départ de constructions de serres à vigne à Hoeilaart, Overijse, La Hulpe et environs.

En 1929, il y avait 7.526 serres à vigne à Hoeilaart, 6.736 à Overijse et 1 792 dans les communes voisines. Pour le royaume entier, il y en avait 28.209 dont 19.436 en Brabant et 3.006 en Hainaut. Les serres les plus courantes mesuraient 20 m de long, 7 à 8 m de large et 2,75 m de hauteur au faîte.



Les serres étaient chauffées au charbon. Monsieur Mat, président des Halles des Producteurs, estimait en 1930 qu'une serre consomme 8 tonnes de charbon par an et 2,5 tonnes de fumier. Il estime que 2/3 des serres sont chauffées pour forcer la production par rapport à la saison. La production est donc décalée par rapport à la saison d'été. Dans la serre, les vignes sont palissées sur des fils de fer galvanisés pour éviter que les feuilles ne touchent les vitres. Les vitres sont placées sur

l'armature en fer et sont mastiquées. Dans ces conditions, du raisin est produit et est vendu les douze mois de l'année.

Les coûts, les facilités de transport venant du sud et l'extension de l'habitat ont changé les données. Le traité de Rome et les échanges commerciaux des denrées agricoles dans la CEE font qu'après 1962 la production de raisin dans de telles conditions a été très fortement

réduite. Il reste aujourd'hui quelques producteurs, une tradition locale et festive forte et des noms de rues très évocateurs.

*Vue aérienne de Hoeilaart, vers 1935
(source : F.Mat)*



La culture professionnelle en plein air

La culture de la vigne en plein air est très ancienne sur le territoire qu'est la Belgique. Certaines communes ont des grappes de raisins dans leurs armoiries, comme Saint-Josse, de nombreux lieux-dits dans nos communes de Wallonie picarde évoquent aussi cette culture.



Vendanges à Huy, vers 1930.(Source : F.Mat)

L'importance de la vigne a diminué au fil du temps pour ne plus représenter que 300 ha en 1865 et 80 ha en 1910. Lors du recensement de 1930, la vigne n'a plus de rubrique spécifique et est incorporée dans les autres productions fruitières.

Depuis 1960 et surtout depuis 1980, la surface de vigne d'amateurs et de professionnels reprend de l'importance.

L'Etude historique de Joseph Halkin sur la culture de la vigne en Belgique éditée en 1895 est une référence. Elle donne des indications très larges sur les repères historiques de cette culture dans les Provinces belges. Cette étude est visible sur le site www.vignes.be.

Plusieurs raisons peuvent expliquer la diminution de la vigne chez nous jusqu'au milieu du 20^e S. Les nombreuses invasions par les troupes militaires sont souvent évoquées. Il faut aussi ajouter que le développement des moyens de transports lors des quatre derniers siècles a permis de faciliter l'acheminement de vins de grandes qualités à des prix abordables. De nombreux documents témoignent d'accords sur le long terme de livraisons de vins rhénans ou français. La bière est un autre breuvage de très grande qualité produit dans pratiquement tous les cantons de Belgique, elle est fort appréciée. Des traces d'études économiques dans certains domaines belges ont montré que l'entretien de la vigne chez nous, avec la croissance des rameaux proportionnelle aux précipitations, coûtait plus cher que ce que la vigne produisait en vins. Les vignobles étaient implantés auprès des villes ; l'élargissement des remparts défensifs a amené certaines déplantations. La population était importante, les productions maraîchères dans les ceintures des villes ont pris la place de pas mal de vignes. La production mosane (Liège avant le grand développement de la sidérurgie, Huy) est restée longtemps assez importante, probablement parce qu'il y avait une demande commerciale suffisante. La production de la plaine de Leuven et celle de la Campine sont restées importantes aussi.

**P
o
u
r

l
e**