Partie IV - Chapitre II.

Liste et spécialisation des tâches

Rédigé par Paul Dellicour

Merci à Jean-Jacques Herremans, Olivier De Weerdt, Christophe Waterkeyn et Richard Kermer pour leur aide à la rédaction de cet article.

Avant de préciser les tâches ainsi que leur spécialisation, il est opportun de résumer les rouages et activités de la Confrérie aujourd'hui.

1. L'administration de la Confrérie

Le Conseil d'Administration :

Se compose de maximum 7 administrateurs exerçant un mandat renouvelable de 2 ans et qui sont élus par l'Assemblée Générale. Il fut un temps où 13 personnes étaient administrateurs de l'Association de fait qui a précédé la constitution de l'ASBL en 1996.

Un président, un(e) vice-président(e), un secrétaire, un trésorier et les autres administrateurs composent ce conseil à ce jour.

Dans la mesure du possible, plusieurs interlocuteurs sont nommés au sein du CA en vue de faire le lien avec les responsables des différentes commissions.

Jusqu'à ce jour, 25 membres ont été élus comme administrateurs de notre Confrérie dont 5 femmes.

Les statuts et le règlement d'ordre intérieur.

Notre ASBL publie les PV d'assemblées générales, les statuts et modifications statutaires, nominations et démissions d'administrateurs au Moniteur belge.

Le règlement d'ordre intérieur et les statuts peuvent être consultés sur son site : villers-la-vigne.be, onglet : Confrérie.

2 vérificateurs aux comptes sont également nommés pour un mandat renouvelable de 2 ans.

2. Quelles sont les commissions du Vignoble ?

La viticulture

La vinification

Le guidage

La chorale

Le voyage annuel

La soirée jazz au Vignoble

D'autres activités diverses ont (eu) lieu ponctuellement: les contes (1995 à 1997), le rallye pédestre (1996), l'Abbaye en fête (lundi de Pâques), les journées de l'environnement et du patrimoine, les dégustations de vins d'abbayes à la boutique de l'Abbaye, les journées de la route du vin et des bières et distilleries de Wallonie (Apaqw), les visites diverses dans d'autres régions vinicoles proches, les anniversaires du vignoble, les fêtes de la St Vincent, l'accueil d'autres Confréries et/ou vignerons.

Toutes ces activités impliquent la constitution de comités de bénévoles en vue de leur préparation et mise en œuvre.

De façon générale le secrétariat assure la communication des activités rassemblant toute la Confrérie. Les dates de ces activités sont d'ailleurs mentionnées à l'onglet « Agenda » de notre site web.

Les réunions plus restreintes des groupes d'activités font l'objet de communication des responsables de commissions.

La viticulture

Généralement, le travail au vignoble se déroule le samedi matin (2 samedis par mois au minimum à partir du printemps jusqu'à la vendange). Vous trouverez ces dates dans l'onglet « agenda » de notre site villers-la-vigne.be. Une convocation générale est d'ailleurs adressée aux membres dans la semaine précédant les dates en question.

Le travail de la vigne exige souvent des travaux au vignoble en dehors de ces dates. C'est pourquoi, chaque année, avant la nouvelle saison viticole, un groupe restreint de membres est constitué :

Le groupe viti : (± 25 personnes)

Le travail du groupe a pour but d'approfondir le domaine de la culture de la vigne, de former plus pratiquement les vigneronnes et vignerons volontaires et de participer aux interventions régulières en dehors des matinées de travail du samedi prévues dans l'agenda. Elles se font généralement en fin de journée (17h-18h).

Le groupe vini : (± 19 personnes)

Faire du vin exige également une équipe restreinte (équipe restreinte de membres qui souhaitent participer aux travaux de vinification) qui, à l'appel du Maître de Chai :

-prépare et teste le matériel de vinification avant la récolte du raisin (en général en été),

-se réunit plus régulièrement après la récolte (en septembre et octobre) pour vinifier le vin et surveiller les étapes de la vinification.

La mise en bouteilles fait normalement (en fonction du volume vinifié) l'objet d'un appel à tous les membres (en général en janvier pour le blanc et en février-mars pour le rouge).

La chorale du Vignoble : (+-26 personnes)

La chorale du vignoble se réunit le soir, une fois toutes les trois semaines, sous la houlette d'un.e chef.fe de chœur expérimenté.e. La chorale effectue, à la demande, des prestations lors des grands rendez-vous du Vignoble (voir point 14). Elle ne se limite pas aux chansons « à boire » ou à célébrer le culte du vin, qu'on se le dise.

Le guidage du vignoble : (+-15 personnes)

Plusieurs membres se sont engagés à animer des visites du vignoble suivies de dégustations. Ces visites s'effectuent soit sans réservation via le magasin de l'Abbaye, chaque premier samedi du mois à 14h30, d'avril à octobre, soit à la demande (voir visites et événements sur notre site : villers-la-vigne.be). Une documentation abondante et des formations sont à votre disposition si vous souhaitez faire connaître notre vignoble à d'autres.

Les visites à la demande sont proposées dans les 3 langues nationales (français, néerlandais, allemand) et en anglais.

Le voyage annuel du Vignoble :

Chaque année, souvent au mois de mai, grâce à la contribution bénévole de plusieurs membres, la Confrérie organise un voyage oeno-touristique et culturel, à savoir, la découverte d'un territoire, hors Belgique, à travers sa production viticole. Ces voyages sont réservés aux membres en règle de cotisation et généralement limités à une cinquantaine de personnes. Citons les dernières destinations : l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, la France…

Le jazz au Vignoble :

Depuis une vingtaine d'années, la Confrérie organise un diner-concert de jazz dans l'Abbaye début septembre, l'occasion d'accueillir à table et sous les lampions 200 à 300 participants invités à swinguer en plein air ou sous une tonnelle en écoutant un ou plusieurs orchestres de jazz et en dégustant vins, bières et mets préparés à cette occasion. Un comité de volontaires (+-9 personnes) se réunit régulièrement pour préparer cet événement. Enfin, il est fait appel à des bonnes volontés pour assurer la réussite de cette soirée en collaborant à l'installation et au rangement du matériel nécessaire, ainsi qu'au service ou à la gestion de divers stands.

Le vignoble a acquis depuis 2001 des tonnelles et depuis 2018 des tables et des bancs.

Activités diverses :

Voyages d'un jour dans une région viticole belge.

Il s'agit d'excursions en vue de faire connaissance avec les viticulteurs belges, agrémentées de visites à caractère culturel (exemples : visites du Heuvelland, visite d'Aix-la-Chapelle et d'un vigneron à Warsage ou au Grand-Duché de Luxembourg).

Tenue de stands de dégustations de notre vin et/ou de vins d'abbayes lors des événements suivants :

-Lundi de Pâques à l'Abbaye et journées du patrimoine (septembre). Dégustation de notre vin.

-Week-end découvertes de brasseries, vignobles et distilleries en juin (APAQW). Dégustation de notre vin.

-Dégustations de vins d'abbaye (boutique de l'Abbaye).

-Marche gourmande des Hostieux Moines à leur demande. A cette occasion nous organisons l'apéritif au vignoble avec dégustation de petits légumes bio.

-Journée de l'environnement –maison communale de Villers-la-Ville : dégustation de notre vin et, pour les enfants, initiation à l'aveugle au goût des saveurs (jus de fruits)-Conférences diverses autour du vin.

Conférences organisées par d'autres organismes que le vignoble ou formations assurées par nos aînés pour nos guides (« train the trainer »).

3. Spécialisation des tâches au niveau de la viticulture.

La viticulture se divise en plusieurs responsabilités, à savoir :

- la conduite de la vigne qui, depuis 2008, regroupe l'amendement, la taille, le travail du sol et la gestion de l'état sanitaire (traitements),

- l'entretien des roses, des fleurs et autres plantations,

- la gestion du compost et l'élaboration des purins, tisanes et décoctions,

-le support technique : gestion du cabanon, de l'électricité du clos, des câbles de palissages et des circuits d'alimentation des terrasses en eau,

-la gestion des filets pour protéger la vigne contre les oiseaux,

--la gestion des traitements biodynamiques: dynamisation et pulvérisation des préparations.

Avant 2008, des « Maîtres ou Maîtresses (de taille, du sol, de culture) géraient séparément ces spécialisations. Depuis lors, un chef de culture en supervise l'ensemble.

4. Spécialisation des tâches au niveau de la vinification.

A la tête de ces tâches nous trouvons un Maître de Chai.

Au niveau de la vinification, nous retrouvons succinctement 7 responsabilités :

-Cuves et pompes : préparation (tests) et contrôle du matériel avant et pendant la vinification.

-Chaud et froid : gestion du froid (températures des cuves, frigos et armoire et local thermostatique).

-Gaz carbonique et macération : préparation (tests) et contrôle d'injection du gaz carbonique dans les cuves.

-QHSE (qualité, santé, sécurité, environnement) : nettoyages divers, respect des conditions d'hygiène, détection des problèmes de sécurité (exemple : sécurité électrique). Respect de l'environnement externe ou interne du chai. Par ailleurs, cette responsabilité concerne également la gestion des produits nécessaires aux fermentations (ferments, bactéries, et intrants divers) ainsi que leur manipulation pour laquelle il faut une connaissance et une expertise plus pointues.

-Egrappoir fouloir : préparation (tests) et contrôle du matériel avant et pendant la vinification.

-Elevage et marc : élevage en barrique, gestion des matières premières en vue de la distillation faite par une entité externe à la Confrérie.

-Infrastructure : gestion de l'eau, électricité, agencement du local et du matériel en général.

De façon générale, le matériel est déjà préparé et testé dès que la mise en bouteilles du vin de l'année précédente est faite, donc déjà vers le mois de mars. Le cycle est donc annuel comme en viti.

Ces découpages ont été créés pour plusieurs motifs dont le nombre croissant de participants à ce groupe de travail et en vue d'assurer la préparation et le suivi de la vinification. A la tête de ces responsabilités se trouve un leader chargé de coordonner les rendez-vous et activités de son sous-groupe et du feedback vers le Maître de Chai. Les

bénévoles intègrent au choix soit l'un, soit plusieurs sous-groupes et en fonction des spécialités qu'ils désirent acquérir tout en s'amusant.

5. Spécialisation des tâches au niveau guidage.

A la tête de ce groupe, nous retrouvons un responsable qui s'occupe de toute la gestion des guidages (réservations, communications, appels aux guides…).

Les guides, à l'exception de trois guides patentés, sont tous des amateurs formés « sur le tas » et qui possèdent un excellent bagage technique et/ou historique pour faire rayonner l'Abbaye, le Vignoble et la Confrérie.

6. Spécialisation des tâches au niveau de la chorale.

A la tête de la chorale, il y a un ou une chef.fe de chorale secondé.e par un responsable qui assure la coordination externe et interne à la chorale.

Par spécialisation, nous entendons bien sûr les différentes voix qui s'expriment à travers le chant (sopranos, basses ...).

7. Spécialisation des tâches au niveau des autres activités diverses.

-**Les communications diverses :**

Elles s'effectuent via le secrétariat et surtout via notre site internet géré par une commission avec un spécialiste aux manettes.

La Confrérie possède une flopée d'écrivains capables de rédiger des comptes rendus ou, en d'autres termes des « bafouilles », pour sceller dans le marbre les événements et séances de travail inoubliables au sein de la Confrérie ou encore pour publier des articles de presse divers. Nous ne passerons pas sous silence les personnes qui, avec leur talent de grands communicateurs, répondent à différentes interviews télévisées ou initiées par la presse écrite.

-Autres commissions temporaires :

Ces commissions temporaires ont été mises sur pied lorsque la situation le demandait et le demandera à l'avenir. Notons :

-la commission Subsides qui a notamment été créée pour financer le chai face au vignoble.
- la commission Chai, pour mettre en œuvre l'aménagement de celui-ci.
–la commission Statuts pour leur élaboration le 23 février 1996 lors de la création de l'ASBL ou lors de leurs révisions le 31 mars 2000, le 14 mars 2003,le 18 mars 2005, le 22 décembre 2010 et, pour la dernière fois, le 27 juin 2016.
- la commission Anniversaire des 20, 25 ans, sans oublier celle récente des 30 ans, avec des sous-commissions mises en place et au travail depuis 2017, avec un budget important et avec la participation de pas moins de 20 membres, citons :

Les sous-commissions voyage, fête, chorale, média, cette dernière étant initiatrice du livre des 30 ans du vignoble.

- De façon générale

La Confrérie est donc un réservoir de spécialistes doués pour des tâches précises et non limitatives. Cela va du coup de main, à la décoration, la cuisine, l'organisation, le transport etc. Il nous est impossible de citer ici toutes ces personnes qui font et ont fait le Vignoble et que nous remercions vivement pour l'alliance qu'ils créent et la bonne humeur qu'ils apportent, en réalisant en équipes et parfois en chansons, les divers travaux et activités liés à la vigne et au vin.