



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

Passage de témoin au moulin d'Odeigne

*Auteur : Jürg Schuppisser
et Christine Piron*

Année : 2016

Analyse n° 17

Nature & Progrès

520 rue de Dave - B 5100 Jambes

tél . 081/30.36.90 - fax 081/31.03.06 - info@natpro.be - www.natpro.be

Les moulins, c'est un roman passionnant ! Les choses y changent, de page en page, et même d'heure en heure... Beaucoup d'entre nous les avaient condamnés à n'être plus que des souvenirs ! Pourtant, nous découvrons l'inverse... lentement mais sûrement.

Odeigne est un moulin perdu au fond d'un vallon ardennais. Son histoire est indissociable d'hommes et de femmes, des gens qui n'ont qu'une seule et puissante volonté : que survive l'outil, envers et contre tout, et que chantent ses pierres et ses rouages... Ainsi en va-t-il des biens qui serviront, tôt ou tard, à la communauté : à quoi seraient-ils promis sans le secours de farouches volontés individuelles ?

Par Jürg Schuppisser et Christine Piron

Le moulin d'Odeigne est alimenté par le ruisseau du Fays de la Folie, affluent de la rivière Aisne, elle-même affluent de l'Ourthe à Bomal. Muni d'une roue à godets de quatre mètres de diamètre, le moulin est donc alimenté par en-haut.

Le bâtiment est très ancien : on y a retrouvé un «règlement de travail» concernant le moulin, datant de 1527. Dans la trémie à décortiquer l'épeautre, on peut encore lire une gravure du meunier de 1777. Celle-ci est graduée en muid, ancienne mesure de capacité pour les grains.

Il s'agit, à l'origine, d'un moulin banal. Les banalités sont, dans le système féodal français, des installations techniques que le seigneur est dans l'obligation d'entretenir et de mettre à disposition des habitants de la seigneurie. La contre-partie en est, pour les habitants, qu'ils ne peuvent utiliser que ces installations seigneuriales payantes, bien sûr. Ce sont donc des monopoles technologiques comme, également, le four banal ou le pressoir banal.

Ghislaine et Odon Dethise ont aujourd'hui l'âge de se reposer

Plus récemment, au début du XXe siècle, le moulin a longtemps procuré de l'électricité, et donc de l'éclairage, pour le village d'Odeigne. Il tournait nuit et jour du temps du grand-père d'Odon Dethise, Joseph Dethise, qui avait acheté le moulin en 1902. La famille y a ensuite tenu différents commerces : aliments pour bétail, charbon, tourteaux... «On faisait la fenaison, tout comme dans une ferme, les vaches, les cochons, des volailles...», raconte encore Odon...

Puis la roue tomba en panne, en 1970. La demande de moutures et de farines était moindre : les boulangers passaient dans les rues des villages et les familles étaient aussi devenues moins grandes. Le couple meunier a moulu avec un moteur à mazout, puis un petit moulin de ferme. Ils ont remis une roue en fer, en 1987, sur l'insistance de leur client principal, le céréalier-boulangier Ulli Merkel qui venait chaque semaine avec une tonne de grain, ce qui procurait du travail pour plus de deux jours par semaine...

«Ulli Merkel a été un des pionniers du bio sur Liège, témoigne Marc Dewalque, boulanger honoraire de Malmédy. Il est malheureusement aujourd'hui décédé. Un chouette gars qui ne travaillait, au début, qu'avec l'énergie d'une ampoule, quand je l'ai visité à Ferrières... Effectivement, son pain partait pas mal sur le marché allemand, à Aix-la-Chapelle notamment...»

Avec Ghislaine et Odon Dethise, le moulin a tourné jusqu'en mai 2016. Ils ont maintenant l'âge de se reposer. Le moulin était mis en vente depuis trois ou quatre ans, mais ils cherchaient la «bonne personne», celle qui pourra perpétuer la tradition, écouter le chant des pierres et de ses rouages...

Fanny et Axel reprennent le Moulin d'Odeigne

Ceux qui ont entendu l'irrésistible chant des pierres et des rouages s'appellent Fanny et Axel. Fanny Dumont, jeune, pleine d'énergie et d'idéal mais aussi très réaliste travaillait dans une ferme bio, au niveau de l'élevage. Son père l'a beaucoup sensibilisée aux plantes mais elle n'a rencontré l'agriculture qu'à l'âge de vingt-cinq ans. Un jour, après avoir passé des heures à sécher de l'épeautre trop humide - et donc condamné - en le tournant et retournant, elle décida d'amener le grain au moulin d'Odeigne, là où on moud encore sur pierre à la force de l'eau. «Là, je dois aller», se dit-elle... Fanny est tombée amoureuse du grain : «Il y a quelque chose de l'ordre du feu et je m'y retrouve, dit-elle ; mon cœur est dans le grain, le toucher, le goûter. Ce moulin a une âme !»

Fanny apprend alors que le moulin est à vendre. Odon est même d'accord de transmettre les secrets du savoir-faire de meunier à cette «jeune fille», même si elle est trop «spitante» et trop impatiente à son goût. «Elle vient depuis des mois, raconte Odon Dethise ; elle décortique seule et elle moud. Acheter le bâtiment est une chose, acquérir le savoir-faire en est une autre...»

Un jeune homme, Axel Colin, boulanger, passionné par les céréales et le pain, client du moulin, est aussi intéressé par son rachat... Odon met alors Axel et Fanny en contact. Ils réfléchissent, et ils s'entendent ! Ensemble, ils construisent l'idée d'une ferme artistique. Ils se sentent complémentaires et veulent créer une fondation. «La complémentarité, le «faire ensemble», c'est cela qui donne une force de vie», dit Fanny ! Ils partent du constat que l'être humain a besoin de retrouver son potentiel artistique - «or, maintenant, tout va trop vite, la société veut des résultats, le travail est donc spécialisé et, du coup, on ne sait plus réaliser grand-chose. Nous, on veut créer un lieu où se côtoient l'art et le savoir-faire paysan, agricole. Ne pas se trouver que dans l'agriculture ou que dans l'artistique. Nous recherchons un «mode de vie» éloigné du modèle que la société nous propose, nous cherchons un art de vivre.

La Fondation de la Ferme Artistique a ainsi été créée par quatre personnes : Fanny, Axel et deux amies respectives, Jeannine et Michèle. Ces deux dernières pourront «penser les choses avec du recul, parce qu'elles ne seront pas «prises» par le travail quotidien au moulin.» Les quatre fondateurs ont «l'ambition de créer un lieu de conscience dédié à l'Être Humain, évoluant et oeuvrant en harmonie avec son cadre de vie et son environnement» (extrait de l'acte fondateur).

Mais quid du moulin ?

Une des valeurs matérielles du moulin est la qualité de la pierre des meules qui proviennent de La Ferté-sous-Jouarre, en Seine-et-Marne, dans le sud du bassin parisien : les meilleures pierres de meule du monde (1) ! Il faudra apprendre à «rhabiller les meules», c'est-à-dire re-graver les pierres après usure, et Odon est d'accord d'initier Fanny et Axel à cet exercice. Le moulin possède également une meule décortiqueuse qui sert à enlever l'enveloppe de l'épeautre avant de pouvoir le moulin.

«Le moulin est vieux et plus que respectable, affirment Axel et Fanny, mais il peut être utilisé comme il est, même s'il y aura une phase d'observation de l'outil». Ils pensent aussi «à ce faciliter le travail». Par exemple : au lieu de porter les sacs sur le dos pour les monter ou les descendre, ils pensent à installer des rails, des systèmes de poulies... «Il faudra aussi rendre les machines plus hermétiques à la poussière de farine». Les maladies pulmonaires sont courantes et Fanny portera le masque pour certains travaux, «mais pour la mouture j'ai besoin de sentir le grain, la farine et mon moulin».

Et quid de la farine ?

Axel, lui, se sent dans une «phase d'apprentissage, de recherche, par rapport aux céréales.» «C'est le film sur les paysans-boulangers, Les blés d'or (2), dit-il, qui a changé ma conception de vie de boulanger. C'est un exemple à suivre ; c'est ce que je veux faire, et toute ma petite famille a déménagé à la campagne... Je sème différentes variétés de céréales sur de petites parcelles...»

«Je cherche à mettre en place, dans un premier temps, une collection de céréales de la famille du blé - engrains, épeautres, poulards, amidonniers, froments... Je cherche, dans un second temps (été 2016), à essayer des techniques permettant un tallage important de chaque plante, m'inspirant de la méthode de Marc Bonfils, du livre «La culture familiale du blé», et surtout d'une rencontre avec Rudolf Köchli... (3) Je veux d'abord tout pouvoir faire à la main, pour bien intégrer les choses. Comme pour le pain. Je recherche cet instinct du paysan qui sélectionnait son grain. C'était une tradition. Il faut le réapprendre, susciter des passions et travailler avec la recherche. Je fais partie du groupe Li Mestere - voir encadré ci-dessous -, avec Sofia Balthazar,... et Marc Dewalque. boulanger honoraire de Malmedy.

Maintenant, les céréales sont sélectionnées pour le rendement, la productivité, et pas pour la qualité nutritionnelle. On doit retrouver le bon sens paysan, et un travail boulanger avec du bon sens aussi. Tous ces gens sont passionnés ; cette passion ne peut que rayonner et cela ne peut être une entreprise purement commerciale.»

Axel aime être dans l'échange, et pas dans une relation purement marchande. Il aimerait faire lui même un travail de sélection des céréales en partenariat avec un agriculteur, faire le lien avec le centre de recherches, et que l'agriculteur sème les mélanges. Trouver «le mélange du coin», adapté à son environnement, avec différentes variétés de blé tendre, ou d'épeautre, et l'enrichir de blé dur, de l'amidonner... Seulement, pour développer un mélange qui tient la route, il faut une quinzaine d'années ! Il faut des phases de pré-sélection, de croisement, d'observation, de dégustation... Le porte drapeau de ce mouvement de fond, le céréalier-boulangier Jean-François Berthelot (4), du Réseau semences paysannes, a mis une dizaine d'années à mettre son mélange au point.

L'avenir d'un lieu exceptionnel

Le souhait de Fanny et Axel est d'avoir un partenariat entre l'agriculteur, le meunier et le boulangier. Axel voudrait faire aimer le pain au levain dans la région, donner envie de toucher la pâte, animer des formations, des journées portes ouvertes, rester dans quelque chose qui circule, qui soit vivant...

«Osez expérimenter, dit-il ! Il n'y a pas de bon ou de mauvais pain. L'important est que celui qui le fait y prenne du plaisir et que le pain plaise à celui qui le mange.» Et, pour en savoir davantage, voyez son blog : <http://genesed1levain.ek.la/>

Fanny, quant à elle, désire préserver et soigner les anciens clients d'Odon, les gens du coin qui viennent chercher quelques kilos de farine comme les professionnels qui viennent de loin moudre leur grain. «Je veux faire la meilleure farine possible, dit-elle, en parlant avec les boulangers, en profitant de leur retour sur la qualité de la farine. Le moulin d'Odeigne ne change pas de numéro de téléphone. 086/45.50.35 : nous vous y attendons !».

Le moulin est et restera un lieu de passages, de rencontres, de rassemblements... Un lieu de vie ! Odon et Ghislaine, eux, sont partis vivre ailleurs. Ils peuvent avoir le sentiment du devoir accompli : ils ont reconstruit et préservé l'outil, ils ont transmis le savoir-faire et perpétué la tradition. Merci à eux. Et bon vent, ou plutôt bonne vie, à Fanny, à Axel et au moulin d'Odeigne.

Moulins à eau, mouture sur pierre... A Odeigne, un chef-d'œuvre en péril est momentanément sauvé, un maillon faible de la qualité alimentaire en Wallonie a momentanément retrouvé de la vigueur. Mais pour combien de temps encore ? Nous nous sommes longtemps bercés de l'illusion que l'industrie allait tout rendre facile ; elle n'a fait que nous affaiblir en nous laissant, nous-mêmes, abandonner les principaux rouages de notre autonomie. Nous avons laissés s'effondrer sur eux-mêmes nos plus beaux outils locaux. Non seulement, nous ne sommes plus capables de faire le pain mais, quand bien même nous le voudrions à nouveau, nous avons perdu l'accès aux savoir-faire et aux matières premières de qualité. A la farine, par exemple, faite d'un blé local entre les lourdes pierres de nos fiers moulins à eau... Que sommes-nous donc en train de devenir ?

Moulin d'Odeigne

Moulin d'Odeigne, 1 à 6960 Odeigne (Manhay) - Tél. : 086/45.50.35

Fanny Dumont - 0495/92.04.66 - trapeze-volant@collectifs.net