

Le retour des moulins à pierre (3)

Passage de témoin au moulin d'Odeigne

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.

PAR JÜRIG 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

Odon et Ghislaine Dethise, en compagnie de la soeur de cette dernière : toute une vie passée au service du moulin d'Odeigne



Après 1970, le moulin d'Odeigne tourna avec un moteur à mazout ; Odon et Ghislaine Dethise remirent une roue en fer en 1987, sur l'insistance de leur principal client

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

LE MOULIN D'ODEIGNE EN IMAGES

TV Luxembourg consacra ces deux reportages au moulin d'Odeigne :

- www.tvlux.be/video/le-moulin-d-odeigne_13818.html
- www.tvlux.be/video/info/societe/passage-de-temoin-au-moulin-de-odeigne_22881.html

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 Malmedy. 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...

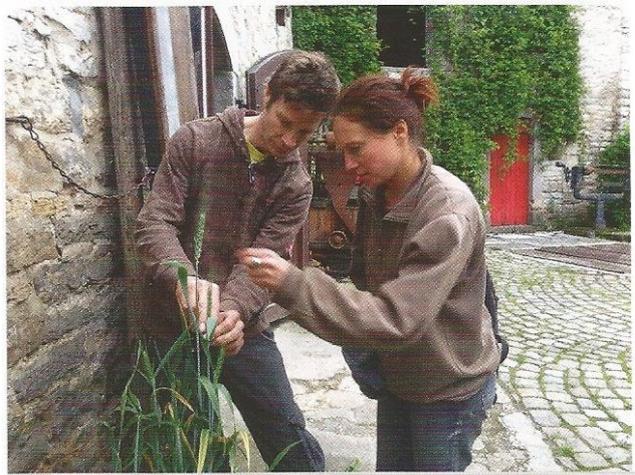
Fanny et Axel reprennent le Moulin d'Odeigne

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).



Fanny Dumont et Axel Colin reprennent le moulin d'Odeigne : la complémentarité, le "faire ensemble", c'est cela qui donne une force de vie

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 moudre.

“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 se faciliter le travail”. Par exemple : au lieu de porter les sacs sur le dos pour les monter ou les descendre, ils veulent 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...”

Li Mestère, un réseau informel de semences paysannes de céréales

Né fin 2014 dans le sud de la Wallonie, *Li Mestère* rassemble paysans, meuniers, boulangers, jardiniers, consommateurs et chercheurs actifs dans la filière céréalière artisanale. *Li mestère* veut dire le méteil, en wallon du sud-Luxembourg ; le méteil désigne, à l’origine, un mélange de céréales, notamment de seigle et de blé. Ce nom est, bien sûr, en lien avec ce que le réseau veut développer :

- sauvegarder, réhabiliter et promouvoir la biodiversité cultivée propre aux terroirs wallons,
- développer des modes de gestion collectifs de la biodiversité cultivée pour se réapproprier l’autonomie semencière,
- favoriser le partage de savoirs et savoir-faire par l’organisation de rencontres,
- développer des liens collaboratifs entre chercheurs et travailleurs de terrain,
- se réapproprier la souveraineté alimentaire par la valorisation des récoltes en circuit court, notamment en renforçant les tissus locaux de consommateurs, producteurs, transformateurs, et en encourageant les échanges au sein de la filière céréalière artisanale.

Li Mestère fait partie du Réseau Semences Paysannes (France)

La fête des céréales aura lieu le 18 septembre 2016 à Porcheresse

Infos : info@limestere.be



Axel aime être dans l’échange, et non dans une relation purement marchande ; il voudrait trouver le «mélange du coin», adapté à son environnement, avec différentes variétés de blé tendre, d’épeautre...

“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 Mestère* - voir encadré ci-joint -, avec Sofia Balthazar,... et Marc Dewalque, boulanger honoraire de Malmédy.

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’amidonnié... Seulement, pour développer un mélange qui tienne 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.

Des Moulins et des Hommes au pays de l'Ourthe

“L'un après l'autre, les moulins se sont tus dans les vallées. L'ingéniosité des mécanismes tictaquant tout le jour - et souvent la nuit - constitue désormais un patrimoine technologique en voie de disparition accélérée. Avec lui s'effacent aussi un savoir-faire et un savoir-vivre communautaires qui seront bientôt impensables à l'âge d'Internet. Le va-et-vient des villageois et d'un petit peuple d'artisans ambulants, l'habileté des rhabilleurs de meules et des charpentiers, les soirées animées passées à la lumière des premières lampes alimentées par l'eau vive : un monde que déjà recouvre la poussière du temps...”

A la faveur d'innombrables anecdotes et de photographies rares, c'est l'album de la Vie qui s'ouvre sous vos yeux. Avec ses moments heureux et ses drames : jeux insouciantes des enfants, labeur ardu et dangereux des adultes, pêches miraculeuses et faits de Résistance au tournant de la Seconde Guerre Mondiale, celle qui sonnera le glas des roues à aubes et à godets...”

Benjamin Stassen - extraits de la 4e de couverture du premier tome, *Des Moulins et des Hommes - l'Ourthe Orientale*, de Jacky Adam

Jacky Adam est l'auteur d'une oeuvre titanique de collecte de témoignages, de documents, de visites personnelles, de recherches *in situ*, d'enregistrements et de photographies réalisées en près de dix-sept ans... Il nous conserve ainsi la trace des 252 moulins qui ont fonctionné tout le long de l'Ourthe et de ses affluents. Six tomes sont déjà parus et un septième est en préparation :

- 1 : *L'Ourthe orientale*, 2001 (épuisé)
- 2 : *L'Ourthe occidentale*, 2006
- 3 : *La vallée de l'Aisne*, 2003 (épuisé)
- 4 : *De l'Ardenne aux portes de la Famenne*, 2009
- 5 : *L'Ourthe en Famenne et Condroz*, 2012
- 6 : *L'Ourthe du Condroz vers la Meuse*, 2015

Contact et commandes : *Des Moulins et des Hommes asbl* - Ortho 34b - B-6983 La Roche-en-Ardenne - tél. : 084/43.34.81 - www.desmoulinsetdeshommes.be



L'avenir d'un lieu exceptionnel

Le souhait de Fanny et Axel est d'avoir un partenariat entre l'agriculteur, le meunier et le boulanger. 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://genesedhlevain.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.

NOTES :

- (1) Lire : <http://archives.seine-et-marne.fr/fiche-industrie-meuliere-a-la-ferte-sous-journe>
- (2) *Les blés d'or - un film sur les paysans-boulangers*, réalisé par Honorine Périno, vidéo disponible sur *Dailymotion*
- (3) Extraits du site <http://semeurdeble.ek.la/>
- (4) Relire *Jean-François Berthelot, paysan-boulangier*, dans *Valériane* n°80, de novembre - décembre 2009

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