

Le retour des moulins à pierre (2)

Le Moulin de Ferrières, à Lavoir, maintient notre filière de pains bio

Nous avons déjà visité le Moulin de Ferrières en 2003 - voir *Valériane* n°44 ! Nous y avons rencontré les meuniers, René et son fils Pierre Broset. Malheureusement, l'un et l'autre sont aujourd'hui disparus et le moulin sembla, un moment, en grand péril. Heureusement, l'histoire a bien tourné, et c'est ce que nous allons vous raconter en donnant la parole à différents acteurs qui vous convaincront qu'un outil comme celui-là est absolument indispensable pour nous tous...

PAR JÜRIG SCHUPPISSER ET
CHRISTINE PIRON

Situé entre Liège et Namur, dans le petit village de Lavoir - sur la commune de Héron -, au coeur du Parc Naturel Burdinale-Mehaigne, le *Moulin de Ferrières* est un site chargé d'histoire. Un premier moulin, qui se trouvait en amont de l'actuel, déjà mentionné dans les archives de l'Evêché en 904, fut détruit par une guerre en 1430. Un nouveau moulin fut reconstruit et conserva sa fonction de meunerie,



de manière ininterrompue, jusqu'à nos jours. La roue à aubes originale - recevant l'eau de la Fossoeroule, par le haut - cassa son axe lors d'une inondation, en 1947. Elle fut remplacée... par un vieux moteur diesel ! La roue métallique du moulin de Gelbressée se substitua à l'ancienne en 1982.

De nombreux meuniers se sont succédés au fil des ans. En 1956, le moulin est racheté par monsieur et madame Broset qui relancent le moulin, à partir de 1976, et y intègrent leur fils Pierre, dépositaire d'un savoir-faire familial. L'activité de mouture est complétée par bien d'autres : vente d'aliments pour le bétail, élevage de porcs, production de fruits... S'ouvriront aussi, sur place, une petite boulangerie et un magasin de produits de terroir. Ces différentes activités seront toutes abandonnées petit à petit. En octobre 2014, malheureusement, Pierre Broset décède. Et l'activité du moulin meurt avec lui...



«Et je suis là, ce soir, mon Dieu ! Gisant quelque part, au milieu du moulin ou plus rien ne bruit. Avec mon coeur pareil à lui...»

Les moulins morts

(pour Pierre Broset)

On vient d'arrêter le moulin
Qui chanta, chanta, tout le jour,
Son refrain tout blanc, tout câlin
En faisant son oeuvre d'amour ...
Et je suis là, ce soir, mon Dieu!
Gisant quelque part, au milieu
Du moulin où plus rien ne bruit...
Avec mon coeur pareil à lui! ...

L'odeur du buis, le son du glas,
Un temps de neige, un soir d'ivresse
M'attristent moins que la tristesse
Des moulins qui ne tournent pas,...

Les meules ont l'air d'écraser
Du silence sous leur torpeur...
Et le blutoir ankylosé
Crible de la nuit sur mon coeur,
Mon coeur déjà si plein de nuit
Et que le silence poursuit
Toujours, toujours, depuis le jour
Où finit mon dernier amour ...
(..)

par Gaston Couté (1880-1911),

Des agriculteurs céréaliers et boulangers racontent

Lorsque Pierre disparaît, ses clients ne trouvent pas d'autres possibilités de moudre à façon sur pierre, en bio... La Commune de Héron rachète alors le moulin aux soeurs du meunier. Elle s'est heureusement vite montrée très intéressée parce qu'elle connaissait la valeur du patrimoine, l'attachement de la population au magnifique site et le fait que les amateurs de bon pain venaient y acheter leur farine...

Sylviane Gilmont, responsable de l'asbl *Du Grain au Pain*

«Nous avons créé *Du Grain au Pain* pour disposer d'une structure juridique formelle qui nous permette de signer une convention avec la commune pour reprendre le travail du moulin. Il y avait déjà un groupe de réflexion sur la filière locale, le grain, la mouture, la farine et la boulangerie mais là, il y avait urgence puisqu'il fallait constituer une structure partenaire de la Commune de Héron, propriétaire.

Rétablir la vente directe de farine au moulin faisait partie de nos projets rêvés, et depuis mars 2016 c'est une réalité tous les mardis au moulin !

L'association *Du Grain au Pain* a notamment été initiée par d'anciens clients du meunier Broset : Anne-France Couvreur de la Ferme Château de Boninne, David Jacquemart producteur de céréales et boulanger à Gonoy Saint-Gérard, Angela Legrand, boulangère de Namur et... nous-mêmes !

Olivier et moi étions de petits clients depuis vingt ans. Nous y achetions la farine pour faire notre pain, puis nous y avons apporté le grain produit par différents agriculteurs bio, et nous avons-nous-mêmes fait des tentatives de cultures de variétés de blés anciens que nous apportions également au moulin. Je suis par ailleurs respon-

sable du projet «Farine Mélodieuse», à *Natagora*, qui aurait dû se faire avec Pierre Broset. La «Farine Mélodieuse» est issue de la culture locale ; il est demandé aux agriculteurs producteurs de blé de laisser 10% du grain sur pied pour éviter aux oiseaux la disette hivernale dans des zones de grandes cultures. Mais, au décès du meunier, dans l'urgence, Pierre Baré de Balâtre - qui moud aussi sur meule de pierre - a accepté de reprendre le projet. Depuis lors, la «Farine Mélodieuse» est disponible dans la plupart des magasins bio - liste des points de vente sur www.natagora.be»

Six jours de transmission de savoir !

«En 2014, poursuit Sylviane, Pierre Broset est déjà occupé par un emploi complémentaire, en dehors du moulin. A cette époque, Olivier - mon conjoint - lui donne un coup de main, les samedis, jour de mouture. Les six dernières journées - fort riches - qu'ils passèrent ensemble furent finalement la seule période de transmission de savoir, et d'écolage imprévu, avant le décès de Pierre. Olivier est aujourd'hui «meunier», entouré d'une équipe composée notamment de Daniel, Oliv., Ka et moi-même. Nous apprenons tous ensemble pour ne plus jamais nous retrouver dans une situation de perte de savoir.

En juin 2015, le moulin arrêté en catastrophe n'avait plus tourné depuis six mois. Il y avait du grain et de la farine partout. C'était assez apocalyptique. Nous avons commencé par faire un grand nettoyage : toiles de bluterie à remplacer, travail sur les chaînes à godets et les buses... Tous ces travaux ont débuté dans le cadre d'une «formation» en meunerie de l'EPI (Ecole Paysanne Indépendante) du MAP. Par ailleurs, de nombreux meuniers, comme Séverine, du moulin de Chérain, Pierre Baré et Joseph Dhaenens sont venus nous conseiller pour les premiers réglages des meules à pierre, de leur rhabillage, de la gestion sanitaire des lieux...

Relancer le Moulin de Ferrières a contribué à renforcer les liens avec les autres meuniers wallons mais aussi entre les producteurs de céréales et les boulangers. Le moulin permet aussi à des particuliers ou à des collectivités d'apporter des petites quantités de grains bio à moudre. Dans ce contexte, la certification bio du moulin est une étape importante, acquise à ce jour. Mais pour nous, la reprise de la mouture pose aussi toutes les questions journalières de la qualité de notre travail artisanal. L'apprentissage se fait progressivement. Et, bien que nous disposions de deux paires de meules, nous devons apprendre à les maîtriser, chacune séparément, dans un premier temps. C'est une question de réglage au dixième de millimètre entre les meules !

Entre le froment et l'épeautre, le réglage est également différent. De plus, la vitesse de mouture influe aussi sur la qualité de la farine. Nous réfléchissons sur la qualification de nos farines. En général, on exprime la blancheur de la farine en pourcents du poids total du grain avant mou-



ture. Nous ne sommes pas sûrs de pouvoir offrir, en continu, de la 78 %, par exemple. Le pourcentage d'extraction varie en fonction de la variété mais aussi, pour une même variété, d'année en année. Notre bluterie est particulièrement fine et donc nous proposerons aussi aux clients d'emporter le rébulet pour leur permettre de «foncer» leur farine à leur goût, et nous envisageons plutôt de parler de farine claire, demi-grise ou grise, voire

complète, hors de laquelle on aura juste enlevé le gros son...

Le travail de meunier nécessite d'avoir tous les sens en éveil en permanence : l'oreille pour détecter le moindre ralentissement de la meule ou une défection technique, l'odorat et le toucher pour évaluer la qualité des produits, sans compter la musculature pour porter les sacs de grains et de farine.

Avec l'actuel moteur électrique, nous pouvons mouliner cinq à six cents kilos de farine par jour - à deux cent cinquante euros la tonne pour la mouture ! Augmenter sa puissance sera peut-être nécessaire pour permettre l'utilisation optimale des deux paires de meules. Idéalement, il faudra bien sûr, à plus long terme, résoudre la question de la roue à aube - qui n'est pas d'origine ! - et celle de l'arrivée de l'eau dans le bief !»

Moulin de Ferrières • 12, rue Close à Lavoir (sortie 8 de la E42)

Sylviane Gilmont, responsable du projet meunerie du Moulin de Ferrières pour l'asbl *Du Grain au Pain* : 0498/22.55.90

Des visites seront organisées les trois derniers dimanches de juin - soit les 12, 19 et 26 juin -, de 14 à 17h (un départ de visite guidée toutes les heures soit à 14, 15, 16 et 17h). Selon l'affluence, d'autres départs seront ajoutés aux heures trente, et plus si nécessaire.

Anne-France Couvreur - Ferme du Château de Boninne

«Comme producteurs de céréales en agriculture biologique, nous souhaitons, Christophe Tasiaux, mon mari, et moi-même, vendre des farines à la ferme et fournir un traiteur fabricant de pâtes. Sans possibilité de mouliner le grain, nous voulions participer à la poursuite de l'existence d'un magnifique outil. Nous allions chez Pierre Broset par tranche de cent kilos de grain toutes les trois à quatre semaines, soit une grosse tonne par an. Ce n'est pas énorme mais la demande augmente et nous conduisons maintenant deux cents kilos tous les quinze jours. Pour sortir de l'impasse, nous préférons participer à la relance du Moulin de Ferrières et aider à la création d'un emploi de meunier. Dès cet automne 2016, nous comptons semer des variétés anciennes, en bio, et nous devons donc pouvoir les faire mouliner sur meule de pierre.»



Ferme du Château de Boninne • 181, route de Hannut à Boninne • Le magasin à la ferme est ouvert le mercredi et le samedi de 13 à 17h.



Philippe Genêt, producteur de céréales et boulanger

«Quant je me suis installé à Monceau - Imbrechies, près de Chimay, je n'ai pas trouvé de moulin à meule de pierre dans la région. C'est pourtant essentiel : la mouture est très lente, le grain est déroulé, les paillettes de son restent plus grosses et plus intactes. Comme on ne chauffe pas la farine, on détruit moins ses qualités nutritives. De plus, comme la pierre s'use, on mange de la pierre, c'est-à-dire de la silice, en même temps que de la farine. C'est ce que René Broset nous disait : «l'infime usure de la pierre

équivalait à une véritable préparation homéopathique. Or, en homéopathie, la silice est le remède contre la tuberculose». Lu dans *Valériane* n°44, de novembre - décembre 2003, page 42.

Mes pains au levain et à la levure, épeautres et froments, moulus à Ferrières, certifiés bio, cuits au feu de bois sont en vente au magasin Tournesol à Chimay, à l'Aquascope de Virelles, au magasin Les Bienfaits d'Ô-Dany à Couvin, sur le marché de Beaumont, le samedi matin.

Commandez trois jours à l'avance chez **Philippe Genêt** • 0474/19.77.64 • plunk&o&o@gmail.com

David Jacquemart, producteur de céréales et boulanger

«A la mort de Pierre Broset, j'ai failli acheter un moulin... mais je me suis dit : non, meunier, c'est un métier et je n'ai pas le temps de faire un métier en plus ! Par chance, l'asbl *Du Grain au Pain* s'est mise en place. Et il y a une belle qualité de farine... Ils ne cherchent pas la surproduction, je suis content que cela recommence...»

Pains au levain et à la levure, froment, épeautre, et seigle moulu à Ferrières certifiés bio cuits au feu de bois... Pommes de terre, colis viande porc et boeuf sont en vente à la ferme.



Ferme Jacquemart • rue de la Sarthe, 2/A – 5640 Gonoy / Saint-Gérard • le vendredi de 15 à 19 h.

Angela Legrand, de la boulangerie Legrand, à Namur

«La boulangerie Legrand, bientôt bicentenaire, avait une longue tradition de collaboration avec les meuniers Broset qui étaient l'excellence en matière de qualité de travail, en plus de la certification bio labellisée du moulin. Au décès de Pierre, toute la filière fut réellement menacée. Tout naturellement, dès la prochaine récolte 2016, nous comptons reprendre la mouture au moulin, car il vient de retrouver sa certification bio.

Le meunier est l'artisan intermédiaire indispensable. Son savoir-faire détermine la qualité de la farine dont nous avons besoin. La suppression de l'accès à la profession par une formation adéquate, a signifié la disparition d'un métier. Où est passé l'amour du savoir-faire ? Est meunier celui qui

achète un moulin ? Mais cela ne suffit pas pour savoir décortiquer, toucher le grain, reconnaître le degré d'humidité du grain, attendre, aérer, et c'est pourtant indispensable. N'est pas meunier qui veut ; n'est pas boulanger qui veut non plus. Remettons l'église au milieu du village et les artisans autour ! Du paysan au meunier puis au boulanger, que chacun, par ses gestes répétitifs, perpétue le savoir-faire...

Il y a des amoureux du patrimoine. Nous, nous sommes des amoureux de l'artisanat à travers une économie locale et juste. Des paysans sont prêts à planter pour nous, boulangers, mais pour sauvegarder toute la filière bio, il nous faut aussi de vrais meuniers qui disent: «la meule chante, elle ne crie pas».

Boulangerie Legrand • L'Atelier-Magasin est situé rue Emile Cuvelier, 18 à 5000 Namur • Ouvert du mardi au vendredi, de 9 à 18h, le samedi, de 9 à 14h • www.boulangerie-legrand.be/

INAUGURATION DE LA NOUVELLE ROUE DU MOULIN DE LAFOSSE, À MANHAY

Nos visites continuent ! Prochainement, dans *Valériane*, les moulins voisins d'Odeigne et de Lafosse, sur la commune de Manhay. Dans ce dernier, avant de produire de l'électricité, presser de l'huile ou moudre du grain, il a fallu restaurer le bief et remplacer la roue !

Venez fêter cette première grande étape, lors du week-end d'inauguration de la roue, les samedi 7 et dimanche 8 mai 2016.

- samedi après-midi : inauguration officielle de la roue
- samedi soir : c'est la fête avec Maurice Blanchy et la *P'tite Guinche*, animation musicale folk
- dimanche matin : discussion et réflexion collective sur le place du moulin dans la communauté
- dimanche après-midi : animations pour petits et grands
- vers 18h : concert de *Sans Far*. Avec notre hôte, Olivier Meessen, à la trompette...



Les deux jours : marché artisanal, visites guidées, concerts, bar et petite restauration.

Entrée gratuite. Plus d'info à venir bientôt sur www.aishague.be ou www.moulindelafosse.be