

## Le retour des moulins à pierre

# Visite au Moulin de la Marquise, à Moulbaix

Les beaux moulins de Wallonie, ce n'est pas juste une part de notre patrimoine de vieilles pierres. Qu'ils soient à vent ou à eau, ces nobles édifices continuent à jouer un rôle capital dans la production de notre pain. Car, du bon grain au bon pain, le rôle du meunier est, plus que jamais, essentiel. Et la mouture artisanale sur pierre reste inégalable, alors que la mouture industrielle sur cylindres tend à se généraliser... Commençons notre tour de ces moulins ancestraux en rendant visite, à Moulbaix, à Joseph Dhaenens et Toine, son petit-fils...

PAR JÜRIG SCHUPPISSER ET CHRISTINE PIRON

“Le moulin a été remis en état en 1941, explique Joseph Dhaenens, par mon grand-père et un de ses sept fils, mon père Josef Dhaenens, exempté de service militaire pour raison de soutien de famille. Le moulin avait été abandonné pendant l'entre-deux guerres, comme la plupart des moulins de village, remplacés par les meuneries industrielles au début du XXe siècle. Mais, dès 1941, le travail reprit pour pallier aux restrictions alimentaires et de transport qui furent imposées. Avant de remettre le moulin en activité, mon grand-père avait installé l'électricité pour que le moulin puisse travailler avec un moteur électrique en



Le moulin de Moulbaix est un moulin en bois pivotant entièrement sur son axe, d'abord érigé à Blicquy avant d'être transféré à Moulbaix, non loin d'Ath, en 1747...

cas de période sans vent. Puis, à partir de 1945, la guerre terminée, les petits moulins produisirent de l'alimentation pour le bétail et un peu de farines. Les grandes meuneries reprirent le marché de la farine parce qu'avec nos pierres, nous ne pouvions pas produire la farine blanche. Les règlements de l'envahisseur nous avaient imposé de moudre à 85% et les gens avaient alors très envie de manger du pain blanc. Nous avons donc repris la mouture pour le bétail, même si mon père a continué à faire de la farine... Puis, à la fin des années soixante et au début des années septante, sont apparus les premiers fermiers bio qui souhaitent

### Un peu d'histoire

L'inscription “anno 1614”, qu'on peut voir sur le grand rouet du moulin, rappelle son année de construction. Le moulin de Moulbaix est un moulin en bois pivotant entièrement sur son axe. Il fut d'abord érigé à Blicquy avant d'être transféré à Moulbaix, non loin d'Ath, en 1747. En 1927, la dernière marquise du Chasteler le sauva de la démolition - pour la beauté du site ! - et lui donna son nom. Mais il fut de nouveau abandonné en 1937 et ce n'est qu'en 1942 qu'il se remit à tourner, grâce à la famille Dhaenens : Hector, le grand-père de Joseph - le meunier actuel - avait dû abandonner son moulin pour acheter une ferme afin de donner du travail à sa nombreuses famille mais avait transmis son savoir-faire et son amour de la meunerie à ses enfants.



faire moudre leurs grains sur des meules en pierre. Ce fut le début d'une nouvelle demande par les adeptes du bio. Après le décès de mon père, en 1982, nous n'avons plus fait que de la farine naturelle, et de plus en plus de bio."

## Un métier difficile qu'il faut compléter par un autre

"Quand nous faisons de la nourriture pour le bétail, dans l'après-guerre, et qu'il n'y avait plus assez de travail sur la farine, précise Joseph Dhaenens, l'activité était insuffisante pour nous tous. Mon père a donc dû agrandir le commerce pour que je puisse rester au moulin car j'ai quitté l'école dès 1960. Ensuite, quand je me suis marié, nous avons à nouveau agrandi le commerce d'aliments pour le bétail afin de nourrir deux familles. Ce commerce est aujourd'hui remis à notre fille aînée. Quant à moi, je continue le moulin..."

### En somme, vous terminez votre carrière par là ou vous l'avez commencée ?

"C'est cela. Je n'ai jamais abandonné mais, pour pouvoir faire vivre le moulin, nous avons dû faire autre chose à côté. Avec Odon Dethise, du Moulin d'Odeigne, nous sommes les derniers patriarches de la meunerie en Wallonie ; Odon aussi a dû vendre des aliments pour le bétail. Aujourd'hui, c'est plus dur pour les jeunes. Il n'est plus possible de vivre de la farine même en y travaillant à plein temps ; il faut compléter par un autre commerce, comme la boulangerie, et ne pas être trop exigeant pour le revenu."

### La connaissance du métier est déjà un patrimoine en tant que tel, non ?

"Sans me vanter, confie Joseph, ce n'est pas un métier qu'on acquiert à trente ou quarante ans. Même à septante, j'apprends toujours. Les récoltes sont chaque année différentes, elles évoluent... Mais mon petit-fils travaille aussi ! Pour le moment, Toine - comme Toine Culot ! - vide les sacs de blé dans la trémie qui va ensuite monter avec la chaîne à godets. C'est la quatrième génération au moulin. Il a douze ans ! Il apprend sur le tas et va doucement s'y mettre. Quand on a baigné dedans, comme lui, ça fait beaucoup !"

"Le grain est ensuite nettoyé et brossé dans le tarare, explique Toine. Il en sort propre et sera versé sur la meule de pierre ; le tout finira dans la bluterie, tamisé par un filet en soie, du plus fin au plus gros. Au début du blutage, on obtient la farine à 70% qui servira pour le pain demi-gris. Puis, si on ferme la trappe de 70, on obtient la farine à 80-85%, puis le rebulet gris qui est utilisé comme nourriture pour le bétail. Enfin, tout au bout, il ne reste plus que le son qui tombe dans un sac... Avec les meules en pierre du moulin, nous ne savons pas faire de farine 100% blanche. La farine blanche, cela se fabrique dans les moulins industriels, à cylindres..."

## Stimuler le retour des moulins

### Vous êtes meunier à façon ? Vous travaillez pour des producteurs de céréales ou pour des boulangers qui achètent des céréales et vous en confient la mouture ?

"Nous moulons à façon, répond notre meunier, pour Coprosain notamment. Mais, d'une manière générale, nous achetons les céréales pour nous et l'essentiel des farines sont vendues directement dans notre magasin. En plus, nous travaillons pour des producteurs bio qui commercialisent leurs produits, ou pour des boulangers bio dont quelques-uns sont d'ailleurs également producteurs. C'est un plus. Nous avons, dès lors, dû faire certifier le moulin en bio à la demande de la boulangerie Backx, à Wodecq. Dans notre magasin, nous avons aussi des farines naturelles pour lesquelles nous n'avons pas besoin de certification.



① Les impressionnants rouages du moulin à vent ② Les grains de blés sont vidés dans la trémie ③ Une fois propre, le grain est moulu sur la meule de pierre ④ La meule d'un mètre soixante-cinq est faite de quartz silex originaire de carrières françaises fermées depuis la guerre...

Nous produisons la farine avec une meule d'un mètre soixante-cinq ; du quartz silex originaire des carrières de La Ferté-sous-Jouarre, en France, qui sont fermées depuis la guerre. Il nous faut donc entretenir celles qui restent. Les meules sont aussi récupérées dans les anciens moulins à eau, et bien les entretenir contribue à leur longévité. Celle qui travaille tous les jours date de 1860 et est entretenue tous les ans, un travail que je fais avec un camarade qui est plus doué que moi. Et, pour que les jeunes bénéficient d'une formation adéquate, nous invitons un jeune meunier, depuis quatre ou cinq ans, quand nous faisons le rhabillage..."

### PETITE BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

Nous n'avons pas la place pour parler des différents types de moulins à vent, à eau ou même à cheval, ni même pour expliquer les nombreuses étapes du travail du meunier. Nous vous proposons donc de consulter les sites des amis des moulins et cette petite bibliographie provisoire.

- Achille Latour, *Le meunier et son moulin à vent*, Métiers, Techniques et Artisans, éditions Créer, 63340 Nonette (France), vendu au magasin du Moulin de Moulbaix au prix de 8 euros
- *Moulins en Hainaut*, Hannonia édition - Crédit Communal, disponible en bibliothèque
- J. Bruggeman, Y. Coutant, L. Denewet, *Travailler au moulin*, ouvrage collectif coédité par ARAM France et WWM België, 1996, ouvrage, qui sert de base au cours destiné aux "meuniers volontaires" travaillant dans des moulins récemment restaurés en Flandre.
- C. Lefébure, *Moulins d'autrefois*, édition Bordas, 1999
- Jean Bruggeman, *Moulins, maîtres des eaux, maître du vents*, édition Rempart, 1997

Sites des amis des moulins :

- à l'échelle mondiale : TIMS - The International Molinological Society - [www.molinology.org](http://www.molinology.org)
- en France : ARAM - Association régionale des Amis des Moulins - <http://asso.nordnet.fr/aramnord>
- en Flandres : Molenzorg vzw - [www.molenechos.org/molenzorg/index.php](http://www.molenechos.org/molenzorg/index.php)

L'association *Molenzorg* se consacre au maintien des moulins à vent et à eau en Flandre. Son premier objectif fut de sensibiliser la population au nombre toujours plus restreint de moulins. L'association négocie avec les propriétaires de moulins et plaide pour la restauration ; elle milite pour que les moulins restaurés soient de nouveau capables de tourner et de moudre. En 1976, *Molenzorg* organisa le premier examen en vue de l'obtention du diplôme de meunier bénévole. L'association édite, quatre fois par an, la revue *Molenecho's* (en néerlandais).

Levendemolens.be a édité un guide des moulins de Flandre avec les dates des journées des moulins:

[www.levendemolens.be/docs/2012-vlaamsemolengids.pdf](http://www.levendemolens.be/docs/2012-vlaamsemolengids.pdf)

Il existe aussi des associations régionales comme West-Vlaamse Molens vzw...

### Les meuniers wallons sont-ils organisés en réseau ?

"Disons que nous sommes quand même trois ou quatre à communiquer, concède Joseph Dhaenens. Les Flamands sont bien plus organisés que nous ! Ils ont même trois écoles, mais ce ne sont pas vraiment des écoles de meuniers... On y apprend à faire fonctionner des moulins à vent et à eau mais pas à produire de la farine traditionnelle ; il s'agit d'une formation de meunier-guide qui connaissent très bien les machines, savent les entretenir et les faire visiter. C'est déjà ça : ils entretiennent au moins le patrimoine. Ici, au moulin, nous accueillons un jeune qui se destine à travailler avec le moulin de Thimougies, près de Tournai... quand il sera reconstruit, dans un an si tout va bien. Il sera capable de moudre. Les devis sont sortis, le constructeur est désigné..." Le retour des moulins est bien en vue !

Joseph Dhaenens en compagnie de son petit-fils Toine : la relève paraît assurée au Moulin de Moulbaix...



### La bonne odeur du moulin...

Le moulin a sa propre clientèle qui vient acheter sa farine directement au magasin. Ils sont nombreux, en ce samedi après-midi de janvier, et font la file avec des caddies. Comme au super-marché !

### Vous avez aussi des producteurs bio avec qui vous avez choisi de travailler ?

"Nous avons deux producteurs bio principaux, explique Joseph Dhaenens : Bernard Brouckaert, de la Ferme de Moranfayt à Dour, et Pierre et Veronique Cossement, de la Ferme du Buis de Barry... D'autres viennent moudre également. Parmi eux, les Glibert de Braine-le-Comte, la ferme Fourmanoy à Chièvres, la ferme du Dôrloû où est installé Frédéric Backx qui est artisan boulanger... Ce n'est pas la grosse production et ils ne cherchent pas à faire de l'argent à tout prix, ce n'est pas leur mentalité. Bien sûr, je demande une quantité minimum. Mais, quand l'un d'eux vient de Beveren avec trois cents kilos - parce qu'il n'y a pas de moulin certifié bio en Flandre -, à vingt euros les cents kilos, cela fait une soixantaine d'euros, ce qui n'est pas cher payé pour le matériel et l'homme. Car il faut tout de même plus de deux heures pour les moudre..."



La mouture artisanale sur pierre reste inégalable, alors que la mouture industrielle sur cylindres tend à se généraliser...

### Vous nettoyez l'installation après chaque client ?

“Non, elle reste propre, dit Joseph, mais un “rinçage” est toujours nécessaire quand nous passons du conventionnel au bio. Il consiste à moudre vingt ou vingt-cinq kilos de bio en conventionnel pour être sûr qu'il n'y a aucun mélange entre les deux. C'est une exigence de l'organisme certificateur...”

Quelle bonne odeur, dans le moulin ! “Nous ne le sentons plus, dit Joseph, mais tous ceux qui entrent ici nous le disent. C'est l'odeur du bois qui se mélange à celle de la farine...” Le moulin est lancé dans un vacarme sympathique ; il tourne, il tourne... Grand merci pour votre accueil, monsieur Dhaenens. Nous reviendrons vous voir, au plus tard lors des Portes ouvertes au Moulin de la Marquise de Moulbaix qui auront lieu dans le cadre des *Journées wallonnes du Patrimoine*, les 10 et 11 septembre 2016... Et le 15 mai, à l'occasion de la Fête du village...

### Dernière minute !

Le Moulin de la Marquise a été vendu, le 27 janvier dernier, en même temps que le château d'Ursel dont il faisait partie. Alors qu'on pouvait craindre le pire, le moulin a finalement été acquis par la Ville d'Ath, pour la modique somme de 65.000 euros. La vente publique fut très éprouvante pour tous ceux qui aiment le moulin, et particulièrement émouvante. Mais tout s'est finalement bien terminé grâce à l'intervention de la Ville d'Ath. Espérons que, non contente de sauvegarder le patrimoine local, elle veillera également à pérenniser l'activité...

### Pas de pain bio sans moulin à pierre !

Les lecteurs de *Valériane* savent que le pain bio, plus savoureux et meilleur pour la santé, est une préoccupation majeure de *Nature & Progrès*. Nous avons souvent donné la parole aux boulangers capables de panifier des céréales issues de variétés traditionnelles (1)... Beaucoup de céréaliers-boulangers vendent du pain bio de qualité, de préférence en vente directe. D'autres, agriculteurs-meuniers, proposent leurs farines à ceux d'entre nous qui ont choisi de tester leur capacité à entretenir leur propre levain et à cuire chez eux ou en collectivité... Ou encore à participer aux ateliers pain organisés par nos locales, par des boulangers “formateurs” accompagnés de leurs fours mobiles (2).

Un large mouvement d'opinion s'oppose aujourd'hui à la malbouffe basée sur des céréales d'importation artificiellement gonflées au gluten pour faciliter la panification industrielle, contribuant ainsi au développement d'allergies et à l'accroissement de l'épidémie d'obésité. Ce mouvement est à l'origine de la prise de conscience en faveur de la défense d'une biodiversité cultivée élevée. Le retour des variétés traditionnelles réadaptées à nos sols et nos climats est l'oeuvre des cultivateurs modèles les plus persévérants. Mais un acteur clé de la filière du bon pain bio est évidemment le moulin à pierre, et son meunier ou sa meunière... Propulsés par le vent, l'eau ou les chevaux, ils témoignent d'un savoir-faire ancestral. Stabiliser, renforcer et développer les liens personnels entre les consommateurs et tous

les producteurs impliqués autour des meuniers et des moulins est l'objectif de cette rubrique : nous vous y présenterons les moulins en activité, ou en voie de le redevenir, de préférence à la veille d'une date d'activité ouverte au public.

Profitez donc de vos escapades baladeuses pour leur rendre visite ; il y en a des dizaines en Wallonie, en Flandre, en France, et aux Pays-Bas voisins... Meuniers et meunières ne dorment plus, c'est une certitude, et leurs moulins ne tournent pas trop vite... afin d'éviter de chauffer et de faire fondre les éléments contenus dans les germes indispensables à la qualité gustative et digestive des farines.

Nous en reparlerons ensemble, à n'en pas douter, et notamment dans le cadre du projet “Echangeons sur notre agriculture” de *Nature & Progrès*, ou lors du salon *Valériane*, en septembre 2016, à Namur Expo... Bon vent à tous.

#### NOTES :

- (1) Pour les collectionneurs, voir notamment les n°s 43 et 44 (2003), 79 et 80 (2009), 93 et 97 (2012), 108 (2014) et 116 (2015) de notre revue *Valériane*
- (2) On citera, par exemple, le cultivateur-boulangier Philippe Genêt [plunk8080@gmail.com](mailto:plunk8080@gmail.com)...

