

# Les métiers du passé : le meunier réveille le bruit du moulin

Sans la passion de certains meuniers, la fonction séculaire du moulin aurait pu s'éteindre. Olivier Meessen, l'un d'eux, exerce dans la vallée de l'Aisne. Il peut ainsi proposer une farine artisanale, de plus en plus demandée.

🔒 Article réservé aux abonnés



Olivier Meessen, meunier, et sa compagne Elise Mouton ont redonné vie au moulin de Lafosse à Manhay, délaissé depuis des décennies. - Dominique Duchesnes.



Journaliste au service Economie

Par [Jean-François Munster \(/3058/dpi-authors/jean-francois-munster\)](/3058/dpi-authors/jean-francois-munster)

Publié le 19/07/2023 à 18:01 | Temps de lecture: 3 min 🕒

C'est une musique qui a traversé les âges et résonné dans les oreilles d'un nombre incalculable de générations avant de s'éteindre – définitivement pensait-on – au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Mais au fond de quelques vallées ardennaises, le cliquetis caractéristique du babillard des moulins à eau résonne à nouveau. Comme dans la vallée de l'Aisne (Manhay) où Olivier Meessen et sa compagne Elise Mouton s'emploient depuis 2014 à faire revivre le moulin de Lafosse, à l'abandon depuis des décennies. Bonnet en laine vissé sur la tête, sourcils noirs enfarinés, sourire débordant, ce meunier de 42 ans nous décrit sa passion pour ce métier disparu, sans s'arrêter d'alimenter en grain les meules et de surveiller la respiration de « son moulin ».



Olivier surveille son blutoir. Cet appareil composé de différents tamis permet de séparer la farine, la semoule (le germe) et le son (l'enveloppe). - Dominique Duchesnes.

« Je dois toujours rester connecté à cette musique », explique-t-il, montrant le babillard, cette pièce en bois anguleuse qui tourne en même temps que la meule, et vient secouer à intervalle régulier une gouttière (l'auget) pour faire descendre par saccade le grain dans l'ouverture centrale de la meule. Son tic-tac renseigne sur le rythme de rotation de la meule. « S'il ralentit, c'est qu'il y a quelque chose qui ne va pas ». A lui d'intervenir, en jouant sur différents paramètres : le débit de l'eau qui actionne la roue, l'inclinaison de l'auget qui va faire varier le flux de grains se déversant dans la meule, ou encore l'écart entre les deux meules.

## Un corps à corps avec la machine

« Un moulin à eau, c'est très instable et sensible. Il faut être à l'écoute de ses bruits, sentir son odeur (la farine s'échauffe lors du broyage)... Lorsque je suis en production, j'ai l'impression d'être pris dans une forme de transe, dans un corps à corps avec la machine. C'est assez jouissif de faire une belle farine avec ces vieux mécanismes et de se dire qu'on arrive à dompter une machine dont les

pièces principales pèsent plusieurs tonnes. » Rien à avoir avec l'autre activité du moulin – la production d'huile végétale (colza, cameline, chanvre...) –, vers laquelle il nous emmène ensuite. Juchée sur une table, une presse moderne alimentée en électricité par la roue à aube relâche paisiblement un fin filet doré. « Une fois que c'est lancé, ça roule tout seul. »

Ingénieur industriel de formation, Olivier Meessen ne trouvait plus son compte dans le monde de l'entreprise. Il était à la recherche d'un métier d'artisan qui « cultive tout son être et sollicite aussi bien le cerveau que le corps ».

Farouchement indépendant et fasciné par les constructions hydrauliques depuis l'époque où – en culottes courtes –, il érigeait des barrages dans les ruisseaux, il a trouvé ce qu'il cherchait dans ce métier de meunier qu'ils ne sont qu'une dizaine à pratiquer en Wallonie, dont deux rien que dans la petite commune de Manhay.



Le réglage du débit de l'eau qui actionne la roue fait partie des paramètres sur lesquels le meunier peut jouer, du moins une partie de l'année... En cette période estivale, sa marge de manœuvre est très limitée vu la baisse du niveau des cours d'eau.  
- Dominique Duchesnes.

Son attachement à cet outil tient aussi à sa simplicité et à son caractère « low tech ». « J'ai toujours aimé réfléchir aux manières les plus simples et les plus concentrées de satisfaire un besoin. Un moulin à eau, ça ne produit pas plus d'électricité qu'une bête prise de courant. C'est peu de chose et pourtant... Aujourd'hui, on est de plus en plus dans le tout à la technologie – 5G, intelligence artificielle... –, ce qui requiert toujours plus d'énergie. On a l'impression que la diminution de la consommation ne fait pas partie des options face aux problèmes environnementaux. On se crée de plus en plus de dépendances dans une sorte de fuite en avant. Avec un moulin à eau, on peut produire de la farine même en cas de black-out. »

**Une demande croissante de farine artisanale**

## **UNE DEMANDE CROISSANTE DE FARINE ARTISANALE**

Olivier vend sa farine bio et ses huiles aux particuliers et aux restaurateurs locaux. Pas aux boulangers, faute de volumes suffisants. Il travaille aussi beaucoup « à façon » pour les agriculteurs du coin. « S'ils s'adressent à une minoterie industrielle, ils doivent venir avec une grande quantité de grains à moudre et se retrouvent ensuite avec un stock important de farine qui se dégrade avec le temps. Avec un petit atelier de transformation comme le mien, ils peuvent moudre au fur et à mesure, en fonction de leurs besoins en farine. Ce service est de plus en plus recherché avec le développement des circuits courts, de la vente à la ferme, des marchés de produits locaux... »

Le travail ne manque pas. « Je ne peux pas suivre la demande. Je produirais deux fois plus que cela ne suffirait pas encore », sourit-il. « Les gens sont de plus en plus intéressés par la farine artisanale pour des questions de fraîcheur, de qualités nutritionnelles... C'est tout à fait différent de la farine industrielle. Et ils sont aussi en demande de circuits courts, de solutions écologiques... » Mais Olivier ne cherche pas à « faire du chiffre ». « Si j'étais uniquement dans une optique productiviste, je ne prendrais plus le temps de faire des visites le vendredi, mais ce n'est pas ce que je veux. On pourrait aussi vendre notre farine plus chère, mais on veut garder des prix corrects. On a envie que les gens du coin puissent continuer à l'acheter et pas uniquement ceux qui ont une seconde résidence ici ou des magasins bruxellois. »