



© Martin DELICOUR

**FARINE.**  
Pour Fanny Dumont, sa production artisanale requiert une attention de tous les instants.

Ce matin de printemps ensoleillé, Fanny, la meunière, est déjà à pied d'œuvre depuis plusieurs heures. Dès l'entrée dans le moulin, une odeur chatouille les narines du visiteur : celle qui évoque le blé bien mûr dans les champs avant la récolte estivale. Le cliquetis des pierres à mouture indique que le travail de concassage des grains est en route. Une rigole amenant l'eau provenant d'un cours d'eau, l'Aisne, et du ruisseau Fays de la Folie, fait tourner la grande roue. Celle-ci transforme la force aquatique en une énergie qui anime des engrenages : l'arbre horizontal entraîne des pierres dont le frottement va moudre les grains.

## LA FERME ARTISTIQUE

Cette mouture tombe ensuite dans la bluterie qui contient des tamis de différents calibres. Une farine fine ou plus grossière s'en écoule dans des sacs dont Fanny surveille le remplissage, afin de les retirer dès qu'ils sont pleins. La blanche sera utilisée pour la fabrication de pâtisseries, tandis que celle obtenue par un tamisage plus grossier sera davantage appréciée pour la fabrication du pain. Alors que la meunière mélange les différentes farines obtenues, deux enfants viennent en chercher un paquet. Elle en profite pour discuter avec eux et faire connaissance tout en étant attentive au bruit de la machinerie. Une cloche interrompt la conversation : il est temps de remettre un sac de grains afin que le travail continue. D'autres tâches attendent encore la meunière comme décortiquer le petit épeautre, une activité qui prend beaucoup de temps. La journée est loin d'être terminée.

Le moulin existe avec certitude depuis l'année 1500. C'est en venant y apporter le grain à moudre d'un ami que Fanny a rencontré ses propriétaires, Odon et Ghislaine Dethise. Lorsqu'en 2016, le moulin est mis en vente, elle l'achète pour y installer son projet, sentant « *que son cœur était*

*ici* ». Entre alors en scène Axel Colin, boulanger-pâtissier qui porte en lui l'envie de faire du pain au levain. Ensemble, ils créent une structure, *La Ferme Artistique*, qui est propriétaire de l'ensemble du site. Un montage permet que personne ne le possède à titre personnel, ceux qui y travaillent y sont en quelque sorte locataires. C'est ainsi que Perlimpinpin, boulanger-meunier, moule également au Moulin d'Odeigne.

## DEUX FAMILLES SUR LE SITE

Actuellement, deux familles, l'une et l'autre originaires de Bruxelles, vivent sur le site. Fanny, son compagnon Laurent et leurs deux enfants occupent le moulin. Axel et sa compagne Vinciane logent, eux, pour le moment dans des caravanes à l'arrière du moulin. Et ce afin d'être sur place pour rénover le bâtiment où sera installée la boulangerie-pâtisserie et leur logement.

Au visiteur qui a l'impression qu'Odeigne est "au bout du monde", Fanny répond que, si elle pouvait aller encore plus loin, elle le ferait sans hésiter. Elle se sent dans son élément en vivant dans la nature, au rythme des saisons. Elle comprend que des personnes aiment habiter en ville et qu'ils aient besoin d'un confort individuel, mais, pour elle, « *il faut laisser la nature exister* ». Ce qui n'est pas le cas en milieu urbain où des immeubles sont construits sur le moindre espace vert.

Son travail de meunière, elle l'a appris sur le tas grâce à Odon, l'ancien propriétaire du moulin. Il n'existe pas, en effet, de formation spécifique pour cette activité, une tradition qui ne se transmet pas toujours facilement, un véritable savoir-faire. La journée commence par l'allumage du feu qui permet de cuisiner, de chauffer la maison et l'eau. Vient ensuite le petit-déjeuner et le nourrissage des animaux : vaches, poules et cheval. Un jour sur deux, Fanny s'occupe du moulin pendant que son compagnon a la charge du

Combiner art, artisanat et paysannerie

# LE MOULIN D'ODEIGNE NOURRIT LE CORPS ET L'ÂME

Cathy VERDONCK

Le long d'une route sinueuse au cœur de la vallée de l'Aisne, s'enfonçant dans la forêt ardennaise, surgit le moulin d'Odeigne, dans la commune de Manhay. Visite guidée à la suite de Fanny, la meunière, également trapéziste.

foyer. À midi, le repas est pris avec les enfants. Avant le retour au moulin jusque 18-19h, voire davantage l'été. La farine est vendue sur place, le reste est réparti dans quelques magasins des environs. Mais pas en grandes surfaces, car cela exigerait d'augmenter la production.

## « RESTER PETIT »

Fanny et Laurent n'ont pas envie de travailler la nuit ni d'engager du personnel. Ils veulent en effet « *rester petits et faire de la meunerie quelque chose qui nous ressemble* ». Leur crainte serait de voir une augmentation de la production amoindrir la qualité de la farine. Celle fabriquée au moulin a en effet une odeur et une texture qu'on ne trouve pas dans les produits industriels. En effet, d'une part, l'approvisionnement en grains provient de différents agriculteurs locaux qui cultivent des variétés anciennes de manière biologique. Et d'autre part, la mouture à la roue à aube lente préserve la qualité nutritionnelle de la farine.

Cette mouture n'étant pas chauffée, toutes les parties du grain sont conservées. Un des défis pour l'avenir concerne l'approvisionnement du moulin en eau pendant l'été. Les sécheresses récurrentes le mettent fréquemment à mal.

Par ailleurs, les exploitants du site désirent poursuivre des objectifs sociaux et culturels. Ancienne éducatrice spécialisée, Fanny souhaitait ajouter une dimension artistique au moulin. « *Trapéziste depuis toujours* », elle est passionnée par l'art du cirque, et plus particulièrement par le trapèze volant. C'est ainsi que la *Ferme artistique* organise des activités chaque semaine et accueille régulièrement des enfants en stage, « *la tête en l'air et les pieds dans la terre* ». Le travail de meunerie, l'art du cirque, la fabrication du pain et les animaux répondent, pour elle, à la volonté de réunir en un même lieu l'art, l'artisanat et la paysannerie. L'objectif est de concilier, plutôt que de mettre en concurrence, ces différentes activités.

## HAUTE-VOLTIGE

Fanny pense que l'art doit être nomade. Il faut bouger, être en mouvement, et le cirque rend possible ce qui, *a priori*, semble impossible. Par contre, la paysannerie demande à être ancrée. « *Le travail de meunerie nourrit le corps tandis que l'activité artistique nourrit l'âme* », se réjouit-elle.

De plus, faire fonctionner un moulin est un travail de haute voltige qui demande de la souplesse, de l'habileté comme certains exercices de trapèze volant. Le trapèze est aussi une recherche d'équilibre, à l'instar du moulin : le fonctionnement de la roue doit également être en équilibre. Le bruit, le rythme sont des signes de son bon fonctionnement. Finalement, ces activités qui semblent n'avoir aucun lien entre elles sont au service l'une de l'autre. ■

Moulin d'Odeigne, 6960 Manhay.  
Ouvert mercredi-jeudi 10h-18h ;  
samedi 10h-15h ☎0470.44.68.45  
☎086.45.50.35  
🌐[www.lafermeartistique.be](http://www.lafermeartistique.be)

## Femmes & hommes

### HANS KÜNG.

Ce théologien suisse est décédé le 6 avril, âgé de 93 ans, au terme d'une vie animée du désir d'installer l'Église catholique dans le monde actuel. Pour la féministe chrétienne Anne Soupa, « *il fallait avoir sa puissance intellectuelle et sa ténacité pour oser ferrailler avec Rome tout en affirmant, contre vents et marées, qu'il parlerait toujours de l'intérieur de l'Église, convaincu que leur honneur à tous deux était de défendre les valeurs évangéliques de liberté, de tolérance, d'accueil de l'autre* ».

### KIM JANEY.

Cette baptiste est devenue maire par intérim de Boston (Massachusetts). Elle veut mettre l'accent sur la lutte contre les injustices raciales et provient d'une famille ayant côtoyé le pasteur Martin Luther King.



### ANNICK CASTIAUX.

Cette physicienne est la première femme élue au poste de rectrice de l'Université de Namur. Au terme du second tour de l'élection rectorale, elle a été élue avec 49,54% des voix. Elle prendra ses fonctions à la rentrée prochaine pour un mandat de quatre ans.

### JOSEF DE KESEL.

Souffrant d'un cancer, l'archevêque de Malines-Bruxelles a témoigné de sa lutte contre la maladie dans la revue de son archidiocèse.

### PARGEV MARTIROSYAN.

Ancien archevêque de l'Artsakh, il estime que la guerre de 2020 au Haut-Karabakh est le pire des trois conflits qu'il a vécus dans la région. En raison des armes et des armées impliquées.