

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
de l'ASBL du Grain au Pain



2ème édition wallonne des

Journées Européennes des Moulins et du Patrimoine Meulier

19 et 20 mai 2018

Les moulins de Wallonie, un patrimoine vivant ouvert au public

L'ASBL du Grain au Pain organise pour la deuxième année, les **Journées Européennes des Moulins et du Patrimoine Meulier en Wallonie**. Cette année, douze moulins se mobilisent et vous ouvrent leurs portes. Partez à la découverte de ce magnifique patrimoine vivant : moulins à eau, moulins à vent, moulins en fonction, moulins préservés, moulins en cours de restauration, ... Chaque site est unique, à découvrir !

Rares sont les moulins traditionnels wallons encore en activité

Transformés, abandonnés ou démontés, les moulins traditionnels ont souffert de l'émergence de nouvelles technologies. Au nom du confort et de la rentabilité, les activités de meunerie ont été déplacées vers les moulins industriels sur cylindres avec des moutures à forte cadence. Toutefois, certains moulins traditionnels proposent encore ou à nouveau de la farine moulue sur large meule de pierre !

Un rôle important pour une alimentation et une agriculture responsable.

Les moulins traditionnels ont aujourd'hui un rôle important à jouer dans la transformation de nos céréales panifiables en circuit court. Ils permettent, en effet, aux producteurs en diversification de moudre de petites quantités de farine de haute qualité nutritionnelle (préservation du germe).

Maintenir et réhabiliter ce patrimoine permet de relocaliser l'économie, d'utiliser des énergies renouvelables, de redéployer des petites filières locales... Terre de tradition rurale, la Wallonie offre encore des moulins traditionnels sur meules. **L'ASBL souhaite au travers de ces journées remettre à l'honneur ce magnifique patrimoine vivant.**

Le Ministre wallon du Patrimoine, René Collin, présente nos moulins artisanaux comme :
« des témoins et des acteurs d'une ruralité innovante et dynamique. Les moulins ont participé au cours de l'histoire à la vie économique et sociale de nos villages. Notre région compte encore de nombreux types de moulins qu'ils soient à vent ou à eau. Pour certains, les magnifiques travaux de restauration réalisés jusqu'à présent ont permis d'assurer à nouveau leur fonctionnement ou d'être réhabilités pour de nouvelles fonctions (logement, musées, lieux d'exposition...). Je vous souhaite de vous laisser guider au gré du vent ou au fil de l'eau pour partir à la découverte de ce patrimoine d'exception. »

Pour Aurore de l'ASBL du Grain au Pain qui coordonne l'évènement, *« Entrer dans un moulin traditionnel, à la fois ancien et moderne, est une très belle expérience. Un moulin est habité de sons, d'odeur, d'images, d'histoire, ... C'est magique ! C'est également très riche de pouvoir rencontrer les meuniers et meunières qui partagent leurs savoirs et leurs passions. Les moulins ont joué un rôle prépondérant dans l'histoire et encore aujourd'hui,*



les moulins en activités ont une place essentielle dans le développement d'une agriculture durable et dans la recherche d'une alimentation de qualité »

AU PROGRAMME :

En plus de visiter le cœur des moulins, ces journées sont également l'occasion de partager des informations sur la production et la transformation des céréales, la consommation locale, la fabrication artisanale du pain, les céréales de sélection paysanne et plus largement de l'utilité actuelle du patrimoine meulier...

Douze moulins, douze programmes :

Si la démarche d'ouverture est commune, chaque site a son programme d'accueil et d'activités proposées : parcourez le chemin du grain au pain aux travers d'animations et d'ateliers, rencontrez les meuniers et leur moulin, découvrez des métiers anciens, dégustez de bons produits à base de farine moulue sur pierre...

Le tout dans une ambiance conviviale et familiale !



DANS LA PROVINCE DU HAINAUT:	5
Blanc Moulin d'Ostiches (Ath)	5
Moulin de Moulbaix (Ath)	6
Moulin du Tordoir (Ellezelles) :	7
Moulin du Cat Sauvage (Ellezelles)	8
Moulin de Donstiennes (Thuin)	9
Moulin de l'abbaye de Bonne-Espérance (Binche)	10
DANS LA PROVINCE DE NAMUR :	11
Moulin de Spontin (Yvoir)	11
DANS LA PROVINCE DU BRABANT WALLON:	12
Moulin Dussart (Chastre)	12
DANS LA PROVINCE DE LIEGE :	13
Moulin de Ferrières (Héron)	13
DANS LA PROVINCE DU LUXEMBOURG :	14
Moulin de Lafosse (Manhay)	14
Moulin de Cherain (Gouvy)	15
Moulin de Montleban (Gouvy)	16



Dans la province du Hainaut:

Blanc Moulin d'Ostiches (Ath)



Le Blanc Moulin vous propose un voyage dans le temps lors duquel vous partirez à la découverte de métiers anciens et du savoir-faire traditionnel du meunier au travers d'animations et de visites du moulin.

Érigé sur une butte artificielle retenue par une galerie de briques, le Blanc moulin d'Ostiches est un rare exemplaire de moulin-tour, surmonté d'une calotte tournante en charpente orientant les ailes face au vent. En 1997, la commune de Ath le rachète et le remet en état de marche. Depuis le 1er juillet 2000, ses ailes fonctionnent à nouveau, entraînant les quatre paires de meules.

Au programme :

Samedi et dimanche de 10-18h

**Visites du moulin / Démonstration de fabrication de pain / Présentation de métiers ruraux : fabrication de cordes, démonstration d'un sabotier / Animations pour les enfants /
Buvette
Entrée gratuite**

Adresse : 326, route de Flobecq à 7804 Ostiches

<http://www.espacegalloromain.be/tourisme/office-de-tourisme/decouvrir-la-ville/patrimoine/le-blanc-moulin-dostiches>



Moulin de Moulbaix (Ath)



Lors de ces journées, découvrez le **moulin de Moulbaix en activité**, rencontrez son meunier passionné et enthousiaste qui partagera son savoir et sa vie de meunier. Il s'agit de l'un des derniers moulins artisanaux encore en activité de Wallonie ! Vous pourrez y déguster des produits réalisés avec la farine du moulin et y acheter ses farines au magasin du moulin.

Aussi appelé **Moulin de la Marquise**, il s'agit d'un moulin de bois sur pivot dont les meules de pierre sont tantôt actionnées par le vent, tantôt par un moteur électrique. Il continue de tourner toutes les semaines et produit de la farine avec les céréales des agriculteurs locaux.

Au programme:
Samedi et dimanche de 11h à 18h
Visites du moulin / Vente de farines moulues sur pierre / Crêpes / Bar
Dimanche : Marché fermier et produits du terroir
Entrée gratuite

Adresse : 20, rue Du Moulin De Moulbaix à 7812 Moulbaix

<http://www.moulin-de-moulbaix.be>



Moulin du Tordoir (Ellezelles) :



Le **moulin du Tordoir** fera tourner sa roue pour l'occasion ! Vous pourrez y déguster des produits réalisés avec la farine du moulin moulue sur larges meules de pierre. Un atelier de fabrication de pain y sera également proposé.

L'existence du moulin du Tordoir est ancestrale : déjà cité en 1276, le moulin a donné son nom au ruisseau et à la ferme qui l'entourent. Il servait alors à tordre des graines pour en extraire l'huile (noix, faînes, caméline...). C'est vers 1791, qu'un moulin à farine y a été construit.

En 2000, le moulin a été doté d'une nouvelle roue en métal. La restauration des vannes et du mécanisme intérieur a permis la remise en marche du moulin. Celui-ci tourne lors de journées portes ouvertes, de visites ou d'animations.

Programme :
Samedi de 10 à 18h
Visites du moulin et démonstration de mouture / Animation et démonstration de fabrication de pain / Petite restauration
Entrée gratuite

Adresse: 5, Vert Marais à 7890 Wodecq (Ellezelles)

Moulin du Cat Sauvage (Ellezelles)



Si le temps le permet, les ailes du **moulin du Cat Sauvage** tourneront ce dimanche 20 mai. Vous aurez ainsi l'occasion de voir tourner les meules. Vous pourrez aussi participer à un atelier de fabrication de pain.

Situé sur une butte le long de la route qui relie Lessines à Renaix. Agé de 255 ans, emblème du Pays des Collines, le moulin est encore en état de fonctionnement !

Construit en 1750, ce moulin à vent sur pivot central connaîtra plusieurs modifications sans trop altérer son aspect originel. Plusieurs familles de meuniers s'y succédèrent au cours des siècles. Il appartient aujourd'hui à la commune d'Ellezelles qui assure son entretien et la sauvegarde de ce magnifique patrimoine.

Au programme:

Dimanche de 10-18h

Visites du moulin et démonstration de mouture / Animations sur la filière céréalière et démonstration de fabrication de pain par l'ASBL du Grain au Pain

Entrée gratuite.

Adresse: 2, Hameau de Crimont à 7890 Ellezelles



Moulin de Donstiennes (Thuin)



Vous découvrirez au **moulin de Donstiennes** les aspects méconnus de ce témoin vivant du passé : le bief, le mécanisme de manœuvre de la vanne molleresse, la chute, le transfert du mouvement de la roue hydraulique aux meules, le trieur-nettoyeur de grains, le tamis à farine...

C'est un moulin dit « banal » (les villageois du ban étaient obligés d'y moudre leurs grains), implanté dans un village aux imposantes fermes. Le moulin était déjà répertorié en 866 parmi ceux appartenant à l'abbaye de Lobbes.

Au programme :

Dimanche de 14h à 18h

Visites du moulin / Vente de pains et de farines moulues sur pierre / Petite restauration

Prix de la visite : 3 euros/personne et 1,5 euro/enfant de 7 à 14 ans

Adresse: 144, rue Couture à 6536 Donstiennes

Moulin de l'abbaye de Bonne-Espérance (Binche)



Lors de ces journées venez découvrir, le **moulin de l'abbaye de Bonne-Espérance**. Magnifique patrimoine, ses pièces d'origines, son four où l'on cuit toujours de succulentes tartes au sucre et sa meule qui continue à moudre le blé. Des artisans animeront la plaine du Moulin : lavande, bijoux, livres anciens ou tourneur sur bois. Vous pourrez également savourer à la terrasse située au bord d'un étang, de la bière et du fromage d'abbaye, du pain rustique et bien d'autres produits du terroir.

Au sein de l'Abbaye de Bonne-Espérance, fondée au 12ème siècle, le moulin, la brasserie et la boulangerie sont des réalisations typiques de l'architecture du 18ème siècle.

Programme :

Samedi et dimanche de 14h30 à 20h30

Visites guidées du moulin / animation et démonstration de fabrication de pain / Brasserie et boulangerie : dégustation de produits traditionnels du terroir.

Entrée gratuite

Adresse: 22, rue G. Jurion à 7120 Vellereille-Les-Brayeux

<http://www.moulin-bonne-esperance.eu>



Dans la Province de Namur :

Moulin de Spontin (Yvoir)



Le **moulin de Spontin** est à nouveau en état de fonctionnement. Venez voyager au cœur du moulin et rencontrer des passionnés du moulin qui vous feront découvrir une facette importante de la vie rurale de la fin du 19ème siècle.

Le moulin a été remis en état de marche en 1992, depuis il fonctionne certains week-ends dans un but didactique. Au rez-de-chaussée, se trouvent l'énorme roue à aubes couvertes et l'ensemble des rouages de transmission (rouet, lanterne, hérissin) ainsi que le blutoir. Au 1er étage, les quatre paires de meules avec leurs archures permettent de moudre les grains. Le second étage contient tout le dispositif de préparation du grain dont la décortiqueuse d'épeautre.

Programme :
Dimanche de 10 à 18h
Visite guidée du moulin le dimanche à 11h et 15h
Entrée gratuite

Adresse : 7, rue des Rivières à 5530 Spontin-Yvoir



Dans la province du Brabant Wallon:

Moulin Dussart (Chastre)



Au **moulin Dussart**, venez rencontrer un meunier passionné qui à cœur de faire tourner les roues de son moulin, partager son savoir et sa passion ! Vous aurez l'occasion de voir le moulin tourner, et d'assister à toutes les étapes de la fabrication de la farine : depuis le nettoyage du grain jusqu'au blutage.

Voici plus de 160 ans que le moulin Dussart voit sa roue actionnée par les eaux de la Houssière. Sans relâche depuis sa construction en 1852, le moulin produit de la farine. C'est un des rares moulins Wallon à pouvoir encore fabriquer de la farine comme on le faisait il y a plus d'un siècle. Depuis mi-2016, le moulin se transforme peu à peu pour moderniser son équipement et reprendre officiellement sa vocation de mouture à la ferme, en s'adaptant aux normes actuelles.

Programme :

Samedi et dimanche de 13h à 18h

Visite du moulin et démonstrations de mouture toutes les heures '15 et '45 / Petite restauration / Animation sur la filière céréalière et démonstration de fabrication de pain par l'ASBL du Grain au Pain / Petits tours à dos d'âne et de poney (Animabelge ASBL)

Entrée gratuite

Adresse : 183, rue du moulin à 1450 Chastre

<http://www.moulin-dussart.be>

12



GARDONS UN PETIT GRAIN LOCAL !

www.dugrainaupain.org



Dans la province de Liège :

Moulin de Ferrières (Héron)



Ce samedi, vous pourrez visiter le **moulin de Ferrières** datant du 18^e siècle, situé dans le hameau de Lavoir à Héron. Activités pour petits et grands seront proposées dans la cour du moulin. Vous pourrez y acheter de la farine moulue sur place.

Acquis par la commune de Héron en 2015, suite à la disparition du regretté meunier Pierre Broset et réhabilité par l'ASBL du Grain au Pain, le moulin tourne à nouveau. Son équipement en machines de tris et sa double bluterie en font un outil exceptionnel. Ce moulin est l'un des derniers moulins sur meule de pierre en activité de la province. Il propose de la farine et la mouture à façons aux agriculteurs locaux.

Au programme :

Le Samedi 19 Mai de 10h à 20h

**Visite guidée du moulin / animations pour les enfants par l'ASBL du Grain au Pain / petite restauration / concert
Entrée gratuite**

Adresse : 12, rue Close à 4217 Héron

<http://www.heron.be/moulin-de-ferriegraveres.html>



Dans la province du Luxembourg :

Moulin de Lafosse (Manhay)



Visitez le magnifique **moulin de Lafosse** et son huilerie, rencontrez son futur meunier qui vous parlera de son moulin et de son projet avec passion !

Plusieurs fois démoli et reconstruit, le moulin actuel date de 1925. En 2014, l'association Aisnagué acquiert le moulin et s'attelle aux travaux de réhabilitation du lieu : restauration du bief, remise en fonction de la roue et installation d'un système de production d'électricité qui alimente l'huilerie et le bâtiment lui-même. Les meules, la bluterie et la mécanique du moulin ne permettent pas encore d'y moudre le grain mais ça ne saurait tarder grâce à la détermination de Olivier Meessen moulinier actuel du moulin. La remise en route de la meunerie est prévue pour octobre 2018.

Au programme :

Samedi de 12h à 18h

Visites guidées du moulin et de l'huilerie à 14h et 16h / Bar à jus et bières locales /

Dégustation et vente d'huile

Entrée gratuite

Adresse : 1, Moulin de Lafosse à 6960 Manhay

<https://aisnague.be>



Moulin de Cherain (Gouvy)



Le **moulin de Cherain** est l'un des rares moulins encore en activités en Wallonie. Lors des visites, rencontrez sa meunière passionnée qui vous fera découvrir son travail.

Bâtiment remarquable, le moulin de Cherain abrite une machinerie jadis vitale, rouage de l'économie locale traditionnelle, témoin rare et indispensable d'un passé qui a des choses à nous apprendre. C'est grâce à l'ASBL « Périples en la demeure » que la roue du moulin tourne à nouveau. Séverine y est aujourd'hui meunière et fait tourner le moulin les jeudis et samedis. Elle y moule les céréales produites par des agriculteurs de la région. Vous pourrez y trouver de bonnes farines artisanales sans additifs.

Au programme :

Samedi de 12h-17h

**Visites du moulin / Vente de pain fait avec la farine moulue sur pierre du moulin / Buvette
Entrée gratuite**

Adresse : 48, rue Vaux à 6673 Cherain

<http://www.peripleenlademeure.com>



Moulin de Montleban (Gouvy)



Au **moulin de Montleban** ou **moulin Massard**, rencontrez un meunier passionné qui vous transmettra son histoire lors de visites guidées.

Le moulin n'est plus en activité depuis 1956, c'est un des quelques derniers, dans moulin de la région ayant encore ses deux roues. Le corps de logis a été transformé après l'arrivée des Massard en 1892, avec l'ajout de porcheries et d'étables. Ça fait maintenant quatre générations que la famille Massard prend soin du moulin ! Aujourd'hui, Jean-Marie Massard se présente comme le dépositaire de ce beau patrimoine et à l'intention de le remettre en état de marche. Il a bon espoir d'y proposer la mouture à façon dans le courant de l'année 2019.

Au programme :
Samedi de 10h à 18h
Visites guidées du moulin
Entrée gratuite

Adresse : 67 A, rue de Lomré à 6674 Montleban



INVITATION À LA PRESSE:

Trois moulins ouvrent leurs portes à la presse la semaine qui précède les Journées Européennes des Moulins :

Le mardi 15 mai de 14h à 16h au Blanc Moulin d'Ostiches :

Les meuniers et représentants des moulins de Ath (le Blanc moulin d'Ostiches et le moulin de Moulbaix) et de Ellezelles (le moulin du Cat Sauvage et le moulin du Tordoir) seront présents.
Adresse : Route de Flobecq 326 à 7804 Ostiches

Le mercredi 16 mai de 10h à 12h au Moulin Dussart à Chastre.

Adresse : 183, rue du moulin à 1450 Chastre

Le jeudi 17 mai de 10h à 12h au Moulin de Cherain à Gouvy.

Adresse : 48, rue Vaux à 6673 Cherain

Les moulins tourneront, vous pourrez ainsi visiter des moulins en activités, rencontrer les meuniers et l'ASBL du Grain au Pain.

Bienvenue !



Aurore Loute

Coordinatrice et animatrice
GSM : 0487/358952
info@dugrainaupain.org

Sylviane Gilmont

Présidente de l'ASBL
GSM : 0498/225590
Fixe :085/252609

ASBL du Grain au Pain

316, rue Val notre Dame 4520 Moha

<http://dugrainaupain.org>



QUELQUES GRAINS D'INFORMATION SUR L'ASBL

L'ASBL du Grain au Pain :

- **Soutient la réhabilitation et le maintien en activité de moulins artisanaux sur meules de pierre**
- **Développe et soutient la filière wallonne de production et de transformation de céréales en circuit court**
- **Sensibilise, informe et forme à/sur la filière (locale & en circuit court)**

L'association a formalisé son existence en 2015 pour remettre le moulin de Ferrières à Héron en état et y reprendre la mouture. Riche de cette expérience et des échanges avec différents meuniers, l'équipe a acquis, une bonne connaissance de l'outil meunier. Elle a assuré plusieurs formations en meunerie en collaboration avec l'Ecole Paysanne Indépendante (EPI du MAP). Actuellement, elle apporte son soutien à d'autres moulins artisanaux de Wallonie toujours avec ce même désir de les maintenir en état et en activité.

L'ASBL propose également des formations aux artisans boulangers afin de leur faire redécouvrir les techniques et pratiques des levains naturels. Pratiques particulièrement bien adaptées à la panification des farines moulues sur pierre, sans additifs, des céréales bio locales à faibles taux de gluten.

Enfin, l'association sensibilise et informe le grand public au travers d'ateliers, d'animations (scolaires et extrascolaires), de projections, de conférences... Sur les différents thèmes de la filière locale du grain au pain (semences paysannes, patrimoine meunier, levains...).

L'ASBL Du Grain au Pain aspire à (extrait des statuts) *développer la filière wallonne de production et de transformation de céréales panifiables en circuit court, garantissant qualité et juste rémunération en :*

- *Proposant des produits de **qualité**, des aliments sains ;*
- ***Informant, sensibilisant et formant** à une production agricole durable et des techniques de transformation artisanales durables ;*
- *Valorisant les **céréales locales** et la gamme de produits transformés localement issus de la filière ;*
- *Valorisant les **variétés anciennes de céréales** et en encourageant leur préservation ;*
- *Faisant découvrir la richesse de notre terroir et les savoir-faire des différents **artisans de la filière** ;*
- ***Maintenant et développant la minoterie artisanale locale ;***
- *Préservant **moulins et patrimoine meunier**.*

