

Un moulin à la ferme, par Francis Dumortier, *ferme de la Roussellerie*

Résumé

Francis produit différentes céréales panifiables en biodynamie et vend la farine de seigle, d'épeautre et de froment en direct au consommateur. Il nous explique comment se déroule la filière, depuis la production jusqu'à la vente de la farine.

Francis produit différentes variétés de froments afin de « ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier », et rattraper le coup en cas de souci. Il est important de récolter soi-même ses céréales afin de le faire au stade optimal. La récolte est nettoyée afin d'éliminer les impuretés.

Le stockage est une étape cruciale. Le grain doit être aussi sec que possible sans quoi il risque de se détériorer, ce qui déclasse le lot. Francis utilise des silos verticaux ventilés, ce qui réduit la température de stockage des grains. Un séchoir à céréales peut être un atout les années difficiles.

Après analyse de la qualité des grains, les différentes variétés sont mélangées, nettoyées à la brosse et broyés sous une meule de pierre.

La meule a été acquise par le père de Francis au début des années 1900. La vitesse de broyage habituelle est de 50 – 100 tours, chez Francis, elle tourne à 95 tours. L'idéal serait de descendre à 80 – 85 tours afin chauffer le moins possible le grain. Au moulin d'Odeigne (Manhay), la vitesse est de 60 tours. Les meules proviennent de la Ferté sous Jouarre, réputée pour la qualité de sa pierre.

La meule demande un entretien annuel : il faut démonter le système, le nettoyer et faire tailler la pierre à la main par un artisan (que l'on compte sur les doigts de la main).

Le système est-il rentable ? Difficile de le dire étant donné que la meule a été acquise avant la reprise de la ferme. Francis pense que la meule est rentable, mais c'est surtout le stockage des grains dans de bonnes conditions qui est le plus difficile. Il faut aussi avoir le savoir-faire, le potentiel clientèle et la fibre commerçante pour la vente en direct ! Mais là, c'est un autre sujet...