



MEUNERIE DU VAL-DIEU

Le Moulin Hick célèbre ses 100 ans

Christian Hick représente la 4^{ème} génération de la famille aux commandes de la Meunerie du moulin du Val-Dieu. Il est associé à Benoît Tyberghein et Philippe Van Laethem. Les trois administrateurs sont entourés d'une douzaine de collaborateurs. Le 14 septembre dernier l'entreprise a célébré 100 ans de présence de la famille Hick au moulin du Val-Dieu. L'événement a été pour les nombreux invités l'occasion de visites guidées : le vieux moulin attenant au restaurant, la meunerie actuelle et la réserve naturelle, également propriété du moulin. Ces visites étaient agrémentées de dégustations de produits artisanaux issus de différents élevages partenaires du moulin.

M. Jacquet, Service Technico-Economique, Elevéo asbl



L'équipe du moulin (Photo : www.meunerieduvaldieu.be).

800 ans d'histoire

Aujourd'hui, le moulin est totalement indépendant de l'Abbaye du Val-Dieu situé de l'autre côté de la route. Il n'en a pas toujours été ainsi : en 1216, des moines cisterciens venus de la région de Maastricht ont reçu des terres du Duc de Limbourg et du Comte de Dalhem. Sur celles-ci, ils ont établi leur abbaye à Val-Dieu aux confins du Duché et du Comté. Le choix de l'emplacement a notamment été dicté par un modèle socio-économique incluant une certaine forme d'autonomie. Les moines ont trouvé à Val-Dieu et ses environs, du bois, des pierres et de l'eau à souhait. L'endroit, au confluent de la Bel et de la Berwinne offre une arrivée d'eau importante pour les hommes, les animaux, l'étang à poissons et surtout le moulin. A l'origine, il est vraisemblable qu'une petite bâtisse en bois ait abrité le premier moulin. Le bâtiment actuel qui loge le vieux moulin a été construit par l'abbé Dubois en 1732. En 1789, à la révolution française, le moulin a été vendu et il est sorti du giron de l'Eglise.

1918 : la Famille Hick s'installe à Val-Dieu

En 1918, la famille Hick venue d'Aubel s'est installée dans la ferme de l'abbaye (ferme Regout de l'autre côté de la route). En 1919, le meunier de l'époque a quitté le moulin et la ferme attenante dont il était locataire. La famille Regout, qui était propriétaire d'une partie de l'abbaye mais aussi du moulin et de la ferme de Val-Dieu, a proposé à la famille Hick de s'installer et de travailler dans la ferme et le moulin.

Le vieux moulin

A partir de 1972, les activités du vieux moulin ont progressivement diminué au profit de la nouvelle meunerie. Depuis 1986, toute la production est assurée par la meunerie actuelle. En 1993, Alphonse Hick (3^{ème} génération), Christian Hick (4^{ème} génération)



François Hick 1^{ère} génération.

et Philippe Van Laethem ont transformé le vieux moulin et certains bâtiments de l'ancienne ferme en un restaurant-musée. L'installation a été maintenue en place pour montrer aux visiteurs comment fonctionnait à l'époque une meunerie.



À droite : le vieux Moulin (1732). Au centre : la ferme édifée en 1789, corps de logis, étables et granges. À gauche en prolongation de la vieille ferme : l'extension (années '60) qui héberge une partie de la meunerie actuelle. Des extensions sont venues à l'arrière, de façon plus tardive.



La roue à augets. Au 17^{ème} siècle, l'eau actionnait deux roues à auges en bois composées de bacs récolteurs appelés augets. Au moment de la révolution industrielle, ces 2 roues ont été remplacées par une seule roue à augets plus importante. Elle compte 56 augets pour un diamètre de plus ou moins 6 mètres. Ils sont remplis via un chenal métallique.

Dans le moulin, l'énergie hydraulique est transformée en énergie mécanique. Cette transformation implique des axes métalliques, des engrenages, des poulies et des courroies.

Les engrenages à roues dentées de diamètres différents permettaient d'augmenter la vitesse. Quand la roue tournait à 5 tours/minute, la meule tournait 25 fois plus vite.

Les dents (alluchons) qui équipent les roues d'engrenages sont en bois (de charme) pour limiter le bruit. En outre, elles sont amovibles : elles traversent les roues et sont fixées par des calles. Ainsi, lorsqu'une dent cassait, la réparation ne nécessitait que le remplacement de la dent. Des dents obliques sont utilisées à chaque endroit où il faut passer du vertical à l'horizontal et vice versa (les dents obliques d'une roue s'engrangent avec les dents obliques d'une autre roue).



Le hérisson. Grande roue qui distribue la vitesse aux meules.

L'archure renferme les meules : au-dessus la meule tournante, en-dessous la meule dormante. Striées pour répartir les grains et évacuer la farine, les meules étaient en pierre jusqu'à

la guerre 14-18 et ensuite en béton. La meule tournante est pourvue d'un trou (l'oreillard) dans lequel les grains de la trémie tombaient progressivement. Le rythme de chute des grains était déterminé par le babillard (un axe destiné à agiter l'auget sous la trémie). La farine résultant de la mouture était évacuée sur les bords de l'archure (qui était fermée). Sa finesse dépendait de l'écartement réglable entre les meules. La farine était raclée mécaniquement vers une buse de récupération.



L'archure. Meuble qui renferme les meules.

La meunerie actuelle

En 2006, la meunerie a installé une turbine hydroélectrique qui utilise l'eau canalisée de la Bel et de la Berwinne. Le mouvement circulaire de la turbine est converti en énergie électrique par un alternateur. La production électrique assure selon les saisons (débit d'eau) une part plus ou moins importante de la force motrice nécessaire à la meunerie contemporaine.

La meunerie du Moulin du Val-Dieu élabore des aliments composés pour bovins, porcins, ovins, caprins, chevaux, volailles et lapins. La fabrication quotidienne avoisine 70 à 80 tonnes. Elle est destinée aux professionnels et aux particuliers. Le caractère familial de l'entreprise lui permet une certaine souplesse de fabrication pour répondre à des demandes particulières en matière de formulation, de conditionnement et de livraison.

Des matières premières aux aliments composés



1. Les **matières premières** (céréales, légumineuses dont soja, luzerne, coproduits d'autres fabrications : radicelles de brasserie, pulpe de betteraves, germes de maïs, tourteaux de palmiste, etc.) sont souvent livrées par camion de 25 tonnes. Une fois réceptionnées et échantillonnées, elles sont emmenées via chaînes transporteuses élévateur et vis dans des silos spécifiques.
2. Chaque jour, une **fiche de fabrication** est établie en fonction des commandes. A l'entrée en fabrication, les différents composants de l'aliment sont dosés (4 bennes peseuses) selon les spécifications de l'ordinateur. Ils entrent en fabrication. Quelques composants (l'ail par exemple) sont ajoutés manuellement, suivant les indications de la formule encodée dans l'ordinateur.
3. Les céréales sont utilisées telles quelles, concassées ou moulues. La mouture est réalisée par un **moulin à marteaux** métalliques ; sa finesse est déterminée par des tamis.

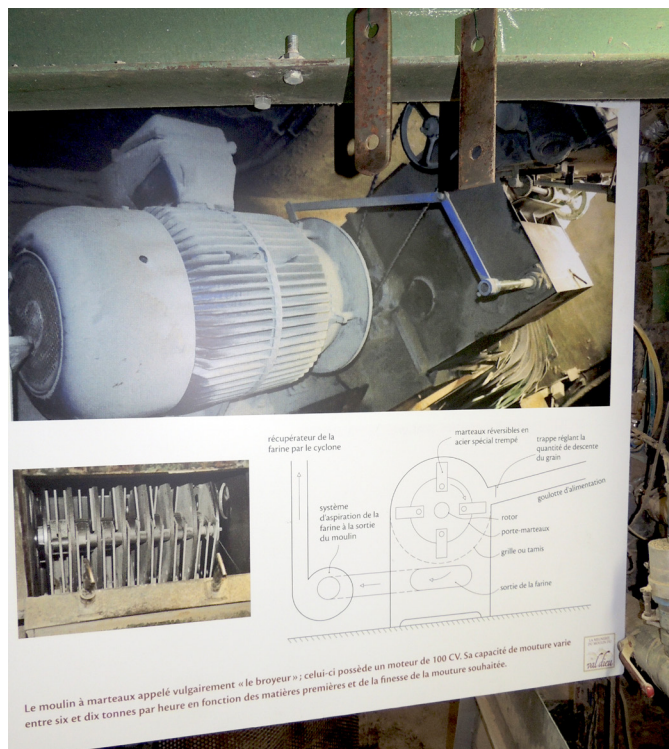
5. L'aliment se présente en farine, en concassé, en all mash ou sous forme pressée, en granulé. Pour les canards mulards, les bovins, les ovins, par exemple, le moulin fabrique des granulés. Dans la **presse**, le mélange forcé par des rouleaux à passer au travers d'une filière ressort sous forme de cylindres. Le moulin a deux presses : une pour des granulés de 5 mm et une pour des granulés de 3 mm de diamètre.
6. Le conditionnement s'opère en vrac, en sacs de 25 voire 20 kg.
7. La flotte du moulin est composée de 4 camions de différentes capacités qui assurent les livraisons en vrac ou en sacs.

Les Elevages du Moulin du Val-Dieu

En 2001, les gérants du moulin ont constitué la société « Les Elevages du Moulin du Val-Dieu » en partenariat avec les Sociétés Upignac et Ardenne Volaille. C'est ainsi qu'est né le poulet Val-Dieu à croissance intermédiaire, commercialisé dans les magasins Colruyt.

La réserve naturelle

En 2008, le moulin a acquis 7 ha jouxtant la propriété : étang, bois, prairie et marais. L'étang à proximité peut servir de réservoir tampon pour alimenter la turbine (électricité pour la meunerie et le restaurant). En 2010, ce domaine est devenu une réserve naturelle, cogérée par le moulin et Natagora.



Moulin à marteaux.

4. Les différentes matières premières éventuellement préparées se retrouvent dans la **mélangeuse**, soumises à l'action d'une double vrille. Elle accueille environ 1 tonne de matières premières à la fois. Selon les besoins,

