

DES NOIX A... L'HUILE

Histoire d'un atelier solidaire

Après avoir cassé les noix fournies par Solange et un de ses amis... nous avons récolté un peu plus de 24 kg de cerneaux de noix pour en faire de l'huile.



Onze ateliers ont été nécessaires pour « émonder » les noix, et 22 bénévoles ont participé à cet atelier.



Après avoir cassé les noix fournies par Solange et un de ses amis... nous avons récolté un peu plus de 24 kg de cerneaux de noix pour en faire de l'huile.

Il a été décidé de tester les deux méthodes traditionnelles : la pression à chaud et la pression à froid.



Premier test : le Moulin de Briennon

Nous sommes allées le jeudi 10 octobre (départ à 8h30 tapante du Jardin de l'Érable) au Moulin de Briennon-sur-Armançon pour presser 16 kg de cerneaux torréfiés qui nous ont fournis un peu plus de 7 Litres d'huile et un tourteau.

Nous étions 9 en tout dont 8 dans le minibus et la 9^{ème} nous a rejoint directement.

Cette huilerie « familiale » et « artisanale » fonctionne depuis 1809.

Pierre-Louis Suguenot l'a acquise en 1886.

Les successions se sont faites naturellement de père en fils, jusqu'en 2010 où Jean-Jacques Schultz a pris les commandes de cette huilerie unique dans l'Yonne.

Sont produites les huiles de Tournesol, oeillette, Colza, moutarde, Cameline, Lin, Noix, Noisette.

Il faut au moins **5 étapes** pour obtenir de l'huile sans compter les heures « d'émondage » ou extraction des noix et noisettes de leurs coques.





1ère étape :

Les noix et noisettes sont « **hachées** » dans ce gros hacheur.





1ère étape (suite): Elles sont ensuite **écrasées** dans ce meulage, qui date de 1886, pendant 15 à 20 tours.

Ce meulage est en marbre de Comblanchien (petit village près de Dijon) et pèse 5,5 T.

Il a été transporté par une péniche sur le canal de Bourgogne.

La meule qui écrase les graines pèse à elle seule 1,7 T. Elle vient de Tonnerre. Elle est en fonte remplie de mortier de chaux.

A l'origine c'est un cheval qui tournait pour entraîner cette meule.

Puis en 1927 l'électricité arrivée, on modernise et on électrifie le mécanisme et on construit la maison autour de ce meulage.



2^{ème} étape : la « torréfaction » On met dans cette grande « poêle » les graines écrasées. On appelle cela une « **pilée** », pour les cuire en les remuant sans cesse avec le malaxeur et la pelle. C'est un savoir faire très précis qui détermine le goût des huiles de chez Jean-Jacques.





Pour alimenter le feu. On taille des buchettes de charme de mêmes dimensions.

C'est la quantité de buchettes qui va déterminer la température requise en fonction de la graine :

- Pour les noix et noisettes : 100° pendant 45 minutes
- Pour le lin : 60° pendant 20 minutes
- Pour les autres graines : 70° pendant 30 minutes

3^{ème} étape : l'extraction de l'huile

On met cette pâte chaude dans la presse hydraulique pendant 25 minutes. La force de cette presse hydraulique équivaut à 125 tonnes.

L'huile passe à travers un tapis appelé « **scourtin** » C'est un assemblage de cheveux asiatiques. C'est la seule texture efficace. Plusieurs autres matériaux ont été testés sans prouver leur efficacité. Ce tapis n'est plus commercialisé. Celui-ci date de 1927.





L'huile dorée s'écoule
lentement dans des seaux à
mesures.



Le résidu des graines forme une
galette appelé **tourteau** dont se
régalent entre autres les chevaux, les
moutons, les volailles, les poissons
(recommandé pour la pêche). En le
réduisant en farine il est excellent pour
la pâtisserie.

4ème étape le « repos » L'huile est stockée dans des bidons pendant 15 jours afin que les résidus se déposent au fond (sorte de filtre naturel)

5ème étape : la « mise en bouteille ». Tout est fait manuellement par Jean-Jacques qui ne compte ni ses heures ni ses jours.



Avec 20 Kg de cerneaux de noix on obtient 12 litres d'huile

Avec 20 Kg de noisette on obtient 10 litres d'huile

Avec 20 Kg de colza, cameline ou oeillette on obtient 6 litres d'huile,

Avec 20 Kg de graine de moutarde on obtient 5 litres d'huile

Avec 20 Kg de lin on obtient 4 litres d'huile

Avec 15 Kg de tournesol on obtient 5 litres d'huile