

## L'huile de noix

### La fabrication de l'huile de noix :

La pesée des cerneaux pourra donner une estimation de la quantité d'huile et surtout permettra de calculer le prix de la façon (en moyenne 1€ à 1,50€ le kg. de cerneaux).



Première étape : prendre rendez-vous auprès d'un moulin à huile ! Le respect des étapes suivantes permettra d'obtenir une huile de noix de qualité.

### Le broyage :

Les cerneaux de noix sont déposés dans une conche en pierre et sont écrasés sous une immense meule de pierre qui tourne. Les cerneaux sont transformés en poudre homogène.



*Moulin « Perrin » Chez Gavet à l'Abergement*

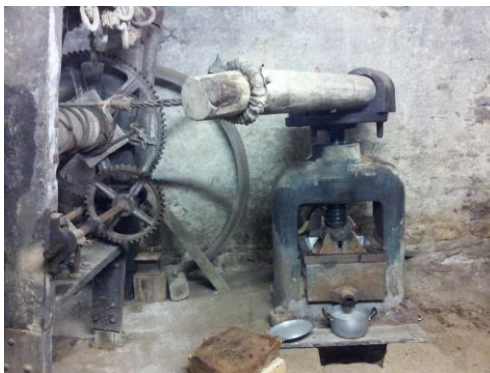
### La cuisson :

Cette étape est absolument primordiale. On chauffe légèrement la poudre de noix, dans une sorte de poêle géante ou dans un chaudron incorporé au four à bois pour obtenir une huile qui fera bien ressortir le parfum de la noix et permettra une meilleure conservation.



*Moulin « Perrin »*

### La pression :



*Moulin « Perrin »*

Les noix sont désormais prêtes à être pressées. Elles sont mises dans des toiles pliées qui sont placées dans un presseoir hydraulique (ci-dessous) ou à vis (ci-dessus) où s'exerce une poussée de 200 à 500 tonnes, soit une pression de 100 à 200 kg/cm<sup>2</sup> (100 à 200 bars pour une presse de 0,5m x 0,5m).



*Moulin de Chogne*

Très vite, l'huile coule, elle est récupérée dans un récipient.

### La décantation :

L'huile ainsi obtenue reste chargée de dépôts et sera décantée, quelques semaines (une à deux semaines), dans un récipient (bonbonne ou bidon)

### Le tourteau :

Lorsque l'huile est récupérée, on enlève les toiles et on en retire une grosse galette appelée le tourteau (résidu des cerneaux pressés). Ce tourteau est destiné principalement à l'alimentation animale mais il peut être mélangé à la farine blanche pour la confection des pâtisseries.



### La mise en bouteille :

L'huile est ensuite transvasée dans des bouteilles en verre. Le dépôt appelé la lie permet de parfumer des tartes sucrées ou salées.



*Four communal de La Forêt*

Il faut en moyenne 4 à 6 kg de noix pour obtenir deux kilos de cerneaux qui à leur tour produiront un litre d'huile (c'est une moyenne sachant que ce rendement dépend de la noix, du degré de séchage, de la qualité de la pression).

