

## Les noix

### La récolte :



En octobre, au moment où les noix se dévêtent de leur coque, elles sont à maturité pour être ramassées. Pour se faire soit on les gaule soit on attend qu'elles tombent.



De nos jours, un rouleau permet de ramasser les noix, sans se baisser, sans se salir les mains. Toutefois son efficacité n'est assurée que sur une surface plane...



Chaque maison avait son séchoir où les noix patientaient deux à trois mois. De nos jours, les habitations ne disposant pas forcément de séchoir, les noix sèchent dans des claies ou des cagettes. Dans tous les cas, il faut les préserver de l'humidité et des prédateurs.

### La « Naillée » :



Nailler est le terme local pour parler de l'action de **monder**. Les noix sont cassées à l'aide d'un petit marteau en bois ou d'un casse-noix, puis décortiquées pour en extraire le cerneau... des gestes simples mais un peu fastidieux.

Ces opérations permettaient de se retrouver chez les uns ou chez les autres lors de veillées. Ambiance assurée entre anecdotes, plaisanteries et partage de repas.

Cette tradition très conviviale perdue à l'Abergement, notamment chez Valérie et Jérôme Durand.

Aujourd'hui, le traditionnel casse-noix peut être remplacé par une machine ce qui permet un gain de temps appréciable mais le tri manuel demeure.



Tout au long des années, les casse-noix ont changé de forme !



*Chez Chabois : une maison avec séchoir*