

Zeitschrift:	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
Herausgeber:	Société suisse des traditions populaires
Band:	60 (1970)
Artikel:	La fabrication de l'huile de noix
Autor:	Egloff, W.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1005460

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

W. Egloff

La fabrication de l'huile de noix

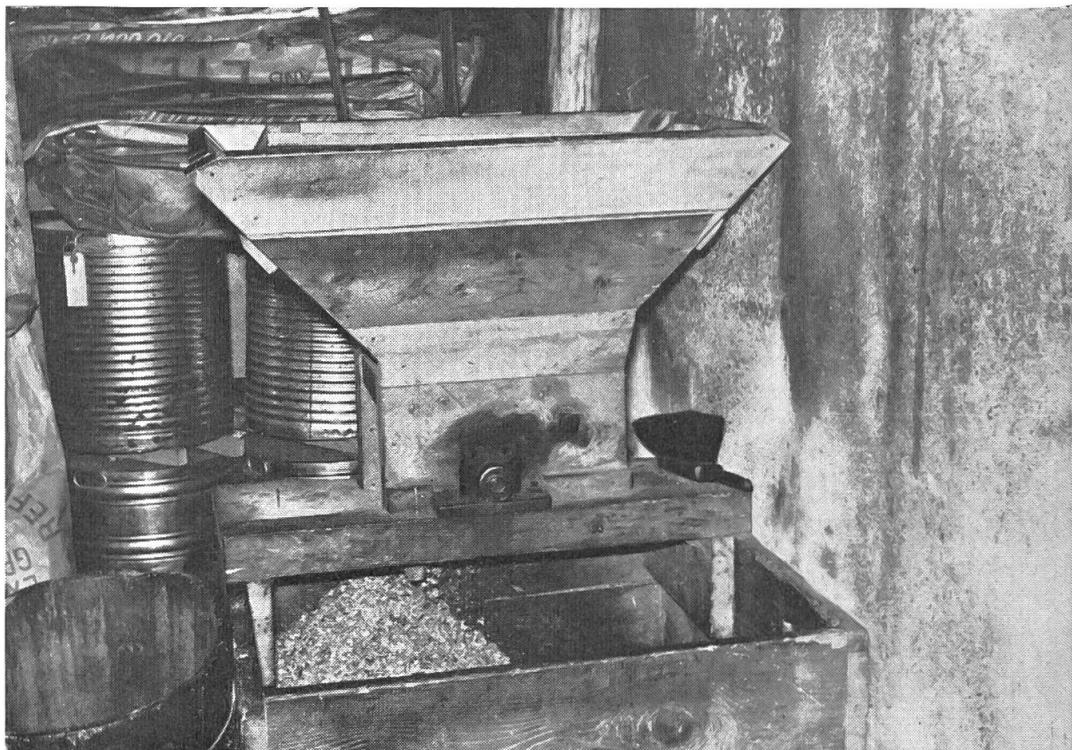


Fig. 1. Moulin à concasser les cerneaux (au fond : récipients en aluminium pour l'huile).

Lorsque, il y a vingt ans, à la recherche du vocabulaire concret du paysan et de l'artisan, dessinant et photographiant des objets et outils encore employés ou en voie de disparition, je m'entretenais avec mes interlocuteurs de l'ancienne manière de s'éclairer, j'ai trouvé un peu partout des chandeliers et de petites lampes à huile. Le pétrole et l'électricité les avaient bannis de l'usage quotidien et on les trouvait encore dans les galetas et les greniers. C'est avec grande joie qu'on me montrait d'anciennes lampes, de vieux falots, mais on savait à peine comment les faire marcher. On y mettait de l'huile, mais quelle huile ?

Il fallait s'adresser à des personnes très âgées pour apprendre qu'on y brûlait de l'huile de colza ou de chou, quelquefois même de l'huile de noix. C'était donc des produits de la région qu'on employait, des produits de l'économie autarcique si caractéristique pour la vie campagnarde d'autrefois.

Or, cette huile devait se fabriquer aussi dans la région même et, en effet, on m'a souvent parlé d'huileries disparues ou abandonnées. J'ai eu beau parcourir les vallées du Valais en long et en large, je n'ai pas eu le bonheur de trouver une huilerie en action ou seulement une installation complète

bien que hors d'usage. Mais voilà qu'un jour, quinze ans plus tard, on me parla pourtant d'une huilerie encore exploitée aux portes de Lausanne. Je n'ai pas hésité à aller étudier sur place le procédé de la fabrication de l'huile et j'ai appris aussi pourquoi, au milieu d'un canton très développé et industrialisé, cet établissement a pu survivre.

Je crois qu'à cela il y a plusieurs raisons: tout d'abord, à l'époque de la seconde guerre mondiale, le rationnement de l'huile et de la graisse imposé par la Confédération avait donné un prix particulier aux succé-

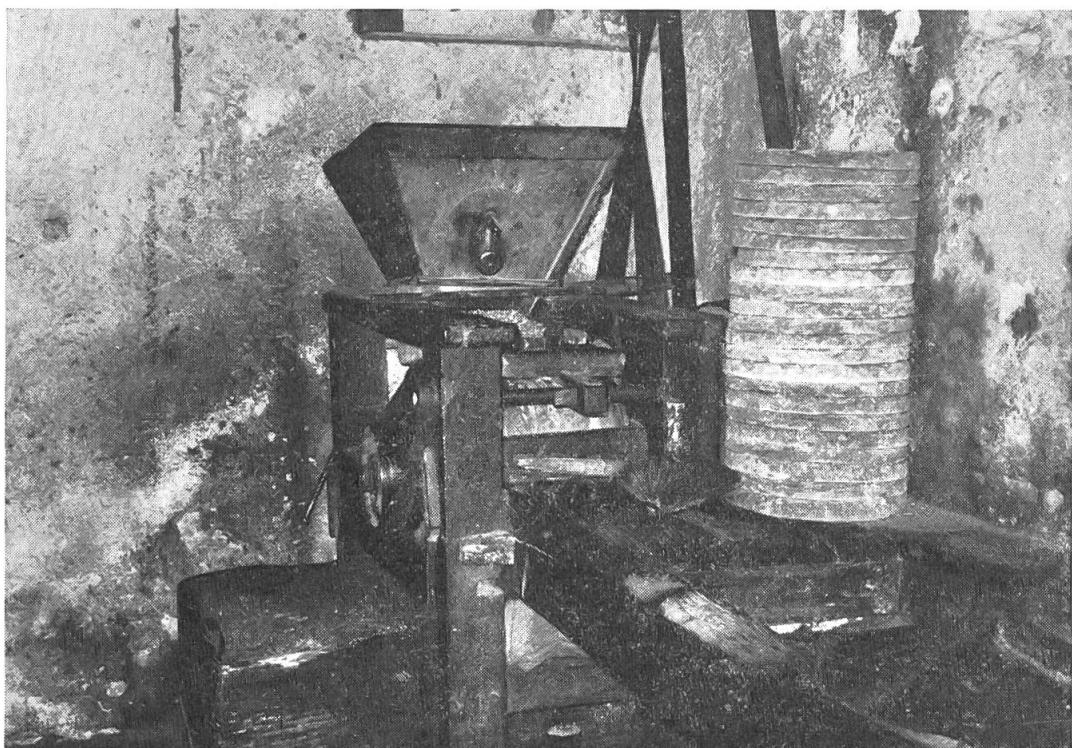


Fig. 2. Moulin à cylindre qui réduit les cerneaux concassés en poudre. Sur le devant, à droite, table où l'on fait les paquets de pâte et où l'on défait ces paquets; pilc de tourteaux (*nillon*).

danés pouvant remplacer les denrées habituelles. C'est à ce moment qu'on s'est souvenu des anciennes plantes oléagineuses: le pavot, le colza et les noix. Le paysan s'est remis à en planter et il a repris le chemin de l'huilerie qui lui extrayait l'huile de ses graines et de ses fruits.

Ensuite, le paysan vaudois de la vieille génération n'a pas oublié le goût tout particulier que donne l'huile de noix aux salades de toutes variétés. Bien que les jeunes aient abandonné de plus en plus cette huile du cru pour l'huile d'olive ou d'arachide, les vieux ont continué à ramasser leurs noix et à les porter à l'huilerie pour avoir la réserve nécessaire en huile de noix.

Il faut dire aussi que, dans le canton de Vaud, les noyers n'ont pas été abattus dans la même proportion qu'en Valais. Quoique le prix du bois de noyer soit toujours très élevé, on garde un certain nombre de ces beaux arbres et on a même commencé à en planter de nouveaux.

On constate donc que, dans les milieux ruraux, la consommation de l'huile de noix est encore assez répandue pour que quatre ou cinq huileries continuent à travailler et à en vivre.

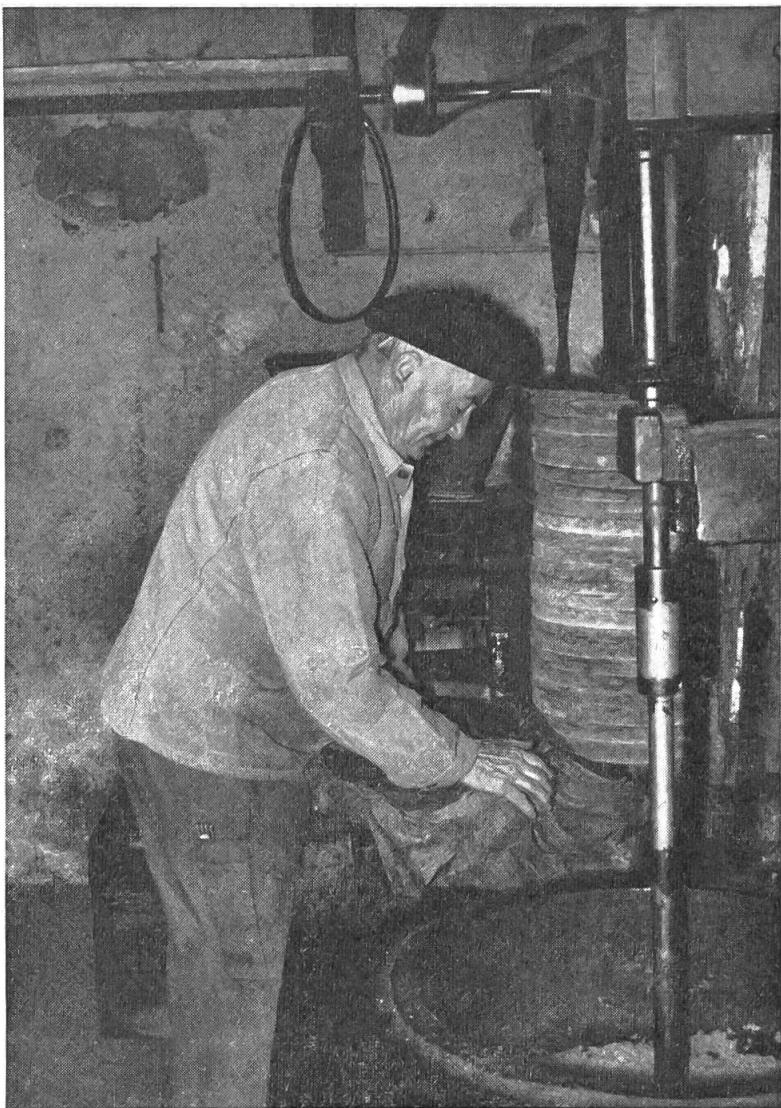


Fig. 3.
L'huilier emballé
la pâte dans
des toiles de jute;
sur le devant:
la chaudière avec
l'agitateur (*brasse*).

Pour voir l'extraction de l'huile des différentes plantes oléagineuses, je me suis rendu à Lussy sur Morges où j'ai trouvé, au lieu dit «Le Moulin», M. Robert André qui s'occupe de cette industrie depuis plus de cinquante ans. Il travaille les noix que lui apportent les clients des environs et leur fournit l'huile. Les paysans restent souvent à l'huilerie jusqu'à la fin des opérations, donnant ça et là un coup de main. Au bout de deux ou trois heures, ils emportent leur huile et les tourteaux. Mais M. André fait également le commerce de l'huile: il achète des noix en gros et en tire l'huile qu'il vend ensuite sur commande.

Voici les différentes étapes de la fabrication: Pour une pressée, il faut douze à quatorze kilos de noix. Il est donc souvent nécessaire de mettre ensemble les noix de plusieurs producteurs. On répartira plus tard l'huile au prorata du poids des noix.

Tout d'abord, il s'agit de broyer les cerneaux, préalablement cassés pour qu'ils passent plus facilement dans le moulin à cylindres lisses. Cette première opération est indispensable surtout pour les noyaux de noisettes sur lesquels les cylindres n'ont pas de prise.

Toutes les machines de M. André marchent à l'électricité. Autrefois, c'était l'eau qui faisait fonctionner toute l'installation. En 1910, un in-

cendie a détruit une grande partie de la maison. Par la suite, on a renoncé à la force hydraulique à cause des grands frais que demandait l'aménagement du canal long de presque deux kilomètres.

Les cerneaux cassés sont jetés dans la trémie d'un moulin à cylindres qui les réduit en une poudre assez fine. Mais il faut que les cerneaux n'arrivent que lentement sur les cylindres, sinon ils bouchent la petite fente entre les cylindres. De la trémie, ils tombent sur une planche suspendue à des lanières de cuir; de cette planche, à laquelle une roue excentrique imprime

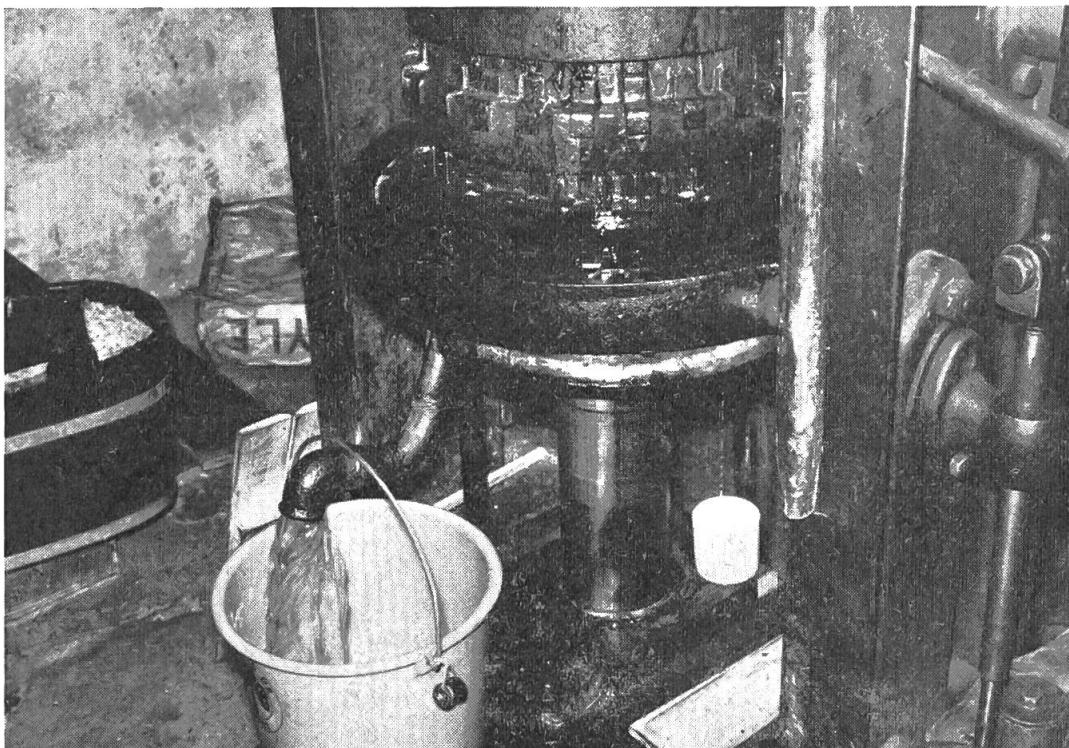


Fig. 4. Le pressoir : l'huile s'écoule dans le seau ; le pressoir soulève la corbeille contre un piston fixe formant corps avec le bâti du pressoir.

un mouvement de va-et-vient, les cerneaux tombent un à un sur les cylindres. Cet automatisme permet à l'huilier de s'occuper de bien d'autres travaux qui l'attendent.

Les noix broyées et moulues forment une poudre fine très huileuse. Pour en extraire l'huile, il faut la chauffer. A cette fin, M. André dispose d'une petite chaudière en fonte sous laquelle il allume un feu de bois. La chaleur ne doit pas être trop vive; elle aurait une influence fâcheuse sur le goût de l'huile. On pourrait chauffer cette pâte également à la vapeur ou au bain-marie, mais M. André est convaincu que la chaleur douce du feu de bois donne à la pâte la bonne consistance pour le pressurage. Pendant l'échauffement de la pâte, il faut la remuer constamment. Ce brassage se fait aussi automatiquement, par un agitateur (*la brasse*) actionné par une courroie. Peu à peu, la température monte et, à 80 ou 85 degrés, l'eau contenue dans la pâte commence à s'évaporer. Si la pâte se révèle trop peu liquide, l'huilier ajoute un peu d'eau qui empêche la pâte de brûler dans la chaudière. Cette eau disparaîtra également sous forme de vapeur.

Tout ce procédé doit être constamment surveillé par l'huilier; il contrôle la pâte en en prélevant de petites quantités sur une spatule, en humant

son odeur et en l'examinant entre les doigts. C'est surtout au toucher que le connaisseur juge de la consistance de la pâte et qu'il choisit le moment où celle-ci est prête au pressurage. Ce moment venu, il enlève la pâte de la chaudière et la charge sur deux toiles de jute assez grossières dans lesquelles il l'emballe. Puis il place ce paquet au fond de la corbeille du pressoir, qui a environ 40 à 50 centimètres de diamètre. Le fond de la corbeille est formé par une plaque de fer trouée qui permet à l'huile de s'écouler. Chaque pressée se compose de deux paquets, de quelque six à



Fig. 5. La corbeille est sur la table percée et l'huilier, à l'aide du cric, fait tomber par terre les plaques et les deux paquets de tourteaux.

sept kilos chacun. Entre les deux paquets, on met une seconde plaque de fer trouée, identique à celle du fond.

Alors le pressurage peut commencer. M. André possède un pressoir hydraulique, un système assez moderne donc. Il se rappelle encore le vieux pressoir à vis employé autrefois. Le pressoir exerce une pression de 400 à 450 atmosphères. Mais même avant que ce poids appuie sur le contenu de la corbeille, l'huile commence déjà à couler dans le seau posé sous le goulot. Au fur et à mesure que l'écoulement de l'huile diminue, on augmente la pression jusqu'à son maximum. Ensuite, on laisse s'exercer cette haute pression sur la corbeille et on attend que les dernières gouttes soient tombées dans le seau. De douze à quatorze kilos de cerneaux, on tire, en moyenne, de sept et demi à huit et demi litres d'huile. Mais comme le volume de l'huile varie selon la température, M. André fait tous ses comptes sur la base de la densité, c'est-à-dire au poids.

Le pressurage terminé, on verse l'huile dans des récipients faciles à manier et que les clients peuvent emporter: bidons en fer blanc ou en aluminium. Nul besoin de filtrer l'huile de noix, ni de la raffiner. Cette huile formera bien un dépôt, mais on n'y voit aucun inconvénient, parce qu'il est par-

faïtement comestible. D'ailleurs c'est surtout l'huile de colza qui demande un raffinement, voilà pourquoi M. André n'en fabrique plus. Elle se fait presqu'exclusivement dans les grandes huileries industrielles.

Quand on arrête le pressurage, on retire la corbeille du pressoir et on la fait passer sur une table munie d'un grand trou qui donne passage au contenu. Mais ce n'est qu'à l'aide d'une espèce de cric qu'on peut faire descendre les plaques percées et les paquets de tourteau, tellement tout est serré dans la corbeille. On enlève les toiles qui servent à la pression suivante. Pour effacer les plis, on les frappe vigoureusement contre la table qui, à force d'être frappée, est toute polie et luisante. Le tourteau même, *le nillon* (*ni-yon*), dur comme du bois, se met de côté. Les enfants en sont très friands ; ils aiment à en croquer un morceau. Parfois, l'on fait moudre le tourteau ; la farine servira de base au *gâteau au nillon*, grande spécialité de la région¹.

Décrivées ainsi et énumérées les unes après les autres, les opérations de la fabrication de l'huile donnent l'impression d'un travail simple et calme. Mais il faut retenir que les deux broyeurs marchent sans interruption, avec bruit, et demandent à être surveillés et approvisionnés en cerneaux, que la cuisson de la pâte dure un certain temps et doit être contrôlée constamment, pour que la pâte soit retirée du feu au bon moment, enfin que le pressurage également demande du temps et accapare l'attention de l'huilier. Toutes ces opérations se déroulent simultanément : M. André se trouve donc très occupé ; il va d'une machine à l'autre, surveille son atelier, pèse les noix et l'huile et fait ses comptes. Ses cinquante ans de métier lui ont donné une telle sûreté dans l'accomplissement de toutes les manœuvres qu'il trouve toujours un instant pour causer avec ses clients et pour boire le petit verre de vin blanc que nombre de paysans lui apportent pour faire passer le temps.

Un mot encore sur la préparation des noix, c'est-à-dire sur la séparation des cerneaux et des coquilles. Autrefois – et les personnes âgées en parlent avec un certain enthousiasme – la *cassée* était une grande fête à laquelle on invitait des amis, des parents et des voisins. Les hommes cassaient les noix et les femmes en retiraient les cerneaux². Tout ce travail était accompagné de chants et agrémenté par des histoires et des contes. Et la soirée s'achevait par des danses. Mais ce travail, occasion autrefois d'une fête de famille, est devenu aujourd'hui une besogne, voire une corvée. Si l'on continue à inviter toujours les voisins – et on est tout content que quelques vieux vous prêtent encore leur aide –, les jeunes ne sont plus de la partie ; ils vont s'amuser ailleurs et dédaignent ces soirées qui ne leur semblent plus de notre temps. Ce sont les vieux qui accomplissent le travail, parce qu'ils savent qu'il faut le faire. M. André, qui parfois a de grandes quantités de noix à préparer, a pris l'habitude d'envoyer les noix à un asile de vieillards. Ces vieilles gens sont tout contents de passer quelques moments de leurs journées désœuvrées à casser des noix et à y gagner quelques sous.

¹ Cf. Atlas de Foklore suisse, 1^{re} partie, carte 25 et commentaire p. 149.

² Cf. Glossaire des patois de la Suisse romande III, 138 'cassée'.