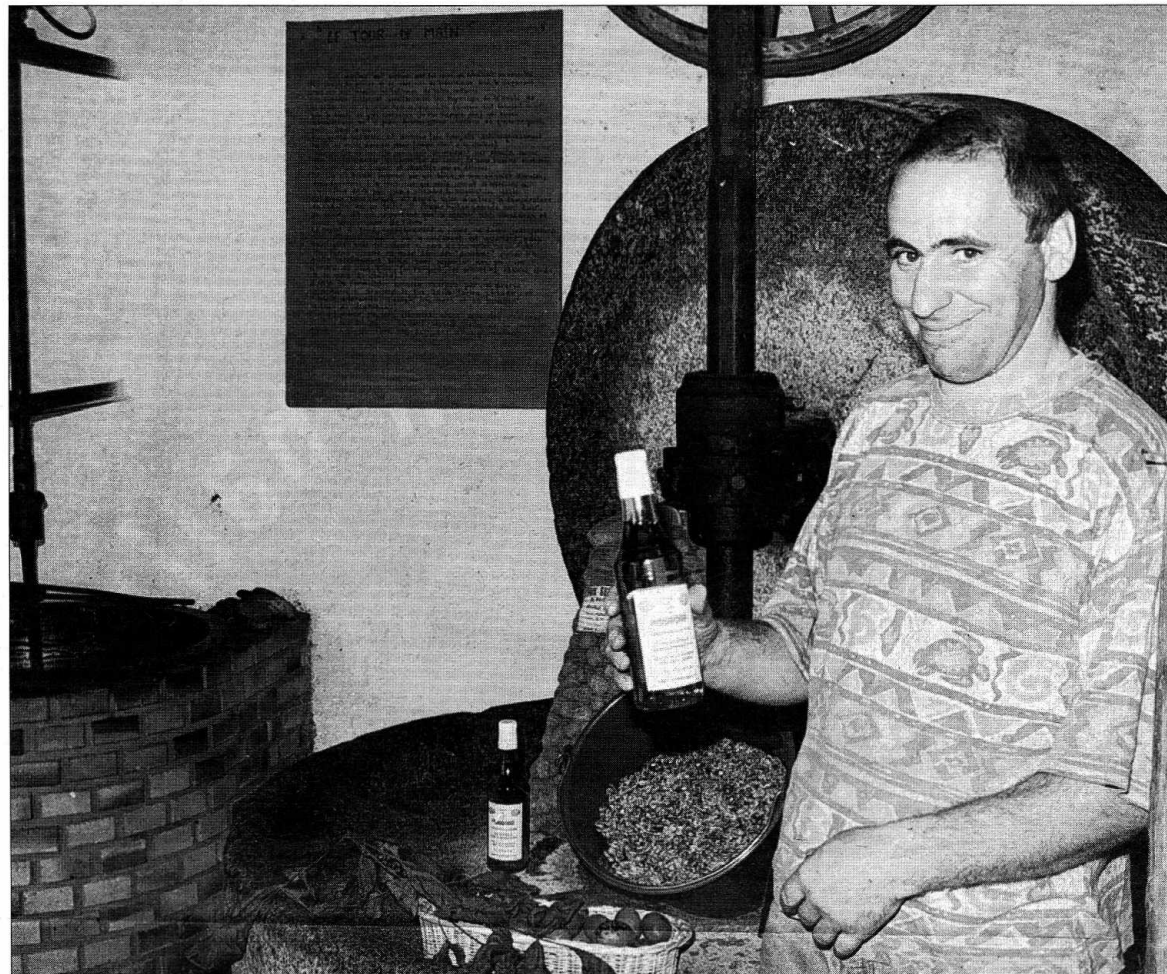


**Bordas** Chez Franck Monsallier, huile et noix font bon ménage. Découverte des secrets de leur fabrication



Franck Monsallier est fier de pouvoir faire lui-même son huile © Stéphane Moquay

## L'huile de mon moulin

**I**l y a deux ans, Franck Monsallier vivait encore en Normandie. Propriétaire d'une entreprise agricole de 60 hectares de céréales et à la tête d'une entreprise de travaux publics, cet agriculteur de souche a décidé de tout arrêter essentiellement pour des raisons de santé. « On voulait une qualité de vie différente, on cherchait une proposition qui nous corresponde ». Bien loin des céréales et des pruneaux d'Agen dont il rêvait, ce normand a choisi d'acheter une exploitation de noix à Bordas, tout près de Périgueux en août 1998.

Située au sommet d'une colline, la propriété domine largement une de ces vallées vertes et lumineuses de Dordogne. Un point de vue culminant, un petit enclos pour les chevaux, l'air pur, bref la campagne dans toute sa splendeur. De quoi d'ores-et-déjà attirer les amoureux des verts pâturages.

La noiseraie c'est aussi, 15 hectares de noix Franquettes en production, plus en fin d'année 8 hectares de noix Lara, catégorie de noix verte, plus précoce, qui se récolte plus tôt et qui vien-

dront en production dans 4 ou 5 ans. Le petit plus, c'est un moulin à huile de noix installé récemment. Il n'existe en Dordogne à l'heure actuelle que quatre moulins à huile de noix seulement. « Au départ, je l'ai monté pour moi, je suis bricoleur donc je l'ai ramené et installé, le but étant de fabriquer ma consommation personnelle d'huile », confie Franck Monsallier.

### LE PARCOURS DE LA NOIX

Le travail de la noix s'avère être de longue haleine. Première étape, faire vibrer les arbres pour faire tomber les noix. Puis l'épreuve laborieuse de l'écalage des noix récoltées qui consiste à retirer leur enveloppe verte plus communément appelé la brou. « Nous obtenons jusqu'à 8 à 10 tonnes de noix écalées par jour pendant la récolte ». Sont les étapes de calage et de nettoyage puis enfin le séchage. Les noix sont placées sur des grilles sur lesquelles on propulse de l'air chaud à 28 degrés pendant 50 à 60 heures. Les deux séchoirs de l'exploitation pouvant contenir jusqu'à 4 tonnes de noix. Les fruits sont ensuite calibrés selon leur diamètre. « Nous avons 5 diamètres différents mais en dessous de 30 mm, les petits ca-

libres sont retransformés en huile », le reste partant à la coopérative. La noiseraie n'en est pour l'instant qu'à la moitié de sa potentialité, elle devrait atteindre dans les années à venir une production de 35 tonnes environ.

### L'HUILE EN QUESTION

« J'adore faire l'huile, je trouve ça passionnant », confie Franck Monsallier. L'exploitation fabrique environ 2000 litres d'huile sur l'année. Les noix sont cassées puis triées. « Nous ne faisons que de l'huile vierge, donc nous sélectionnons les plus beaux cerneaux de noix ». Ensuite, une meule en granite de plus d'une tonne vient broyer et presser 22 kg de noix jusqu'à obtention d'une pâte compact. Cette pâte va alors cuire pendant 40 minutes à 60 degrés maximum. « A plus de 70 degrés, on détruit toutes les valeurs pharmaceutiques de l'huile, il n'y a plus que de la matière grasse ». L'huile vierge qui vient juste après l'huile d'olive au niveau de la valeur, est en effet connue pour ses bienfaits sur le plan du diabète, du cholestérol et pour le cœur. La pâte chaude est ensuite pressée pour obtenir un tourteau qui sert pour la consommation animale. L'huile obtenue est mise à décanter

pendant une dizaine de jours pour que le dépôt lourd se dépose au fond, et ultime étape, la mise en bouteille.

« Le but c'est de développer la fabrication de l'huile mais je veux continuer à travailler chez moi, je ne suis pas un commerçant dans l'âme », précise l'exploitant.

Dans le petit moulin aménagé pour les visiteurs, on peut trouver des bouteilles d'huile bien sûr, au litre ou au demi litre et en bouteilles fantaisies mais aussi des confitures et des friandises. Notamment les Choconoix du Périgord, noix caramélisées enrobées de chocolat fabriquées maison. « Notre projet serait de développer ce produit en part individuelle pour manger avec le café mais il faut emballer à la main et cela représente beaucoup de travail ».

Baucoup d'idées et d'initiatives de la part de la famille Monsallier qui devrait voir sa production augmenter dans les années à venir. En attendant, Franck Monsallier a développé un site internet et commence à envisager de travailler avec des clients étrangers, notamment des Québécois et des Hollandais.