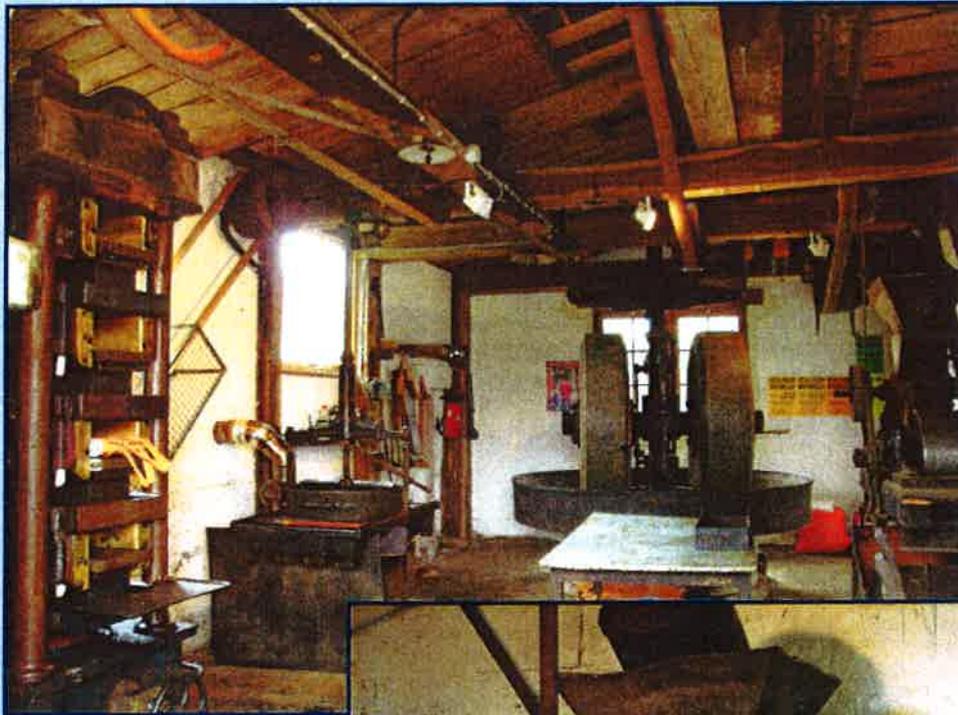
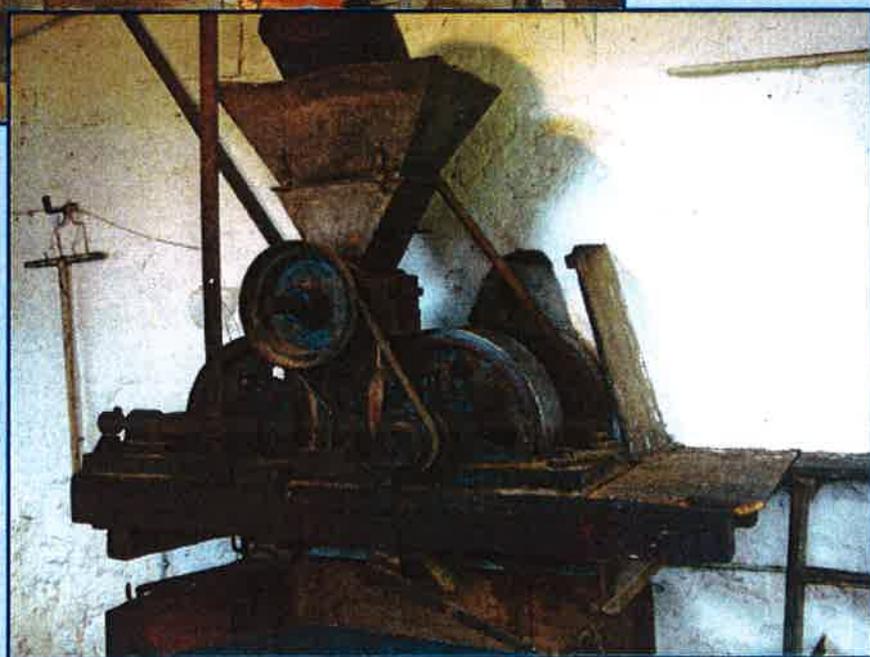


L'ancienne Huilerie



de



Boisroux

Historique

A l'origine, le matériel était installé au lieu-dit, **le Moulin des Cailloux**. Le matériel date-
rait des années **1870**. A Voulx, le mécanisme était entraîné par les eaux de l'Orvanne. Il
fonctionna ainsi jusqu'à la Première Guerre Mondiale, et il semblerait qu'il ait été abandon-
né après cette guerre.

En **1941**, le matériel encore en bon état a été racheté par Monsieur Hilaire Croizet et dé-
placé à **Boisroux**. Il y installa des moteurs électriques : le plus important actionnant l'apla-
tisseur et les meules ; le second, plus petit, actionnant le mélangeur et la presse hydraulique.

La période n'étant pas très sûre, un moteur Bernard de 1909, à essence, restauré lui aussi
permettait de subvenir aux besoins.

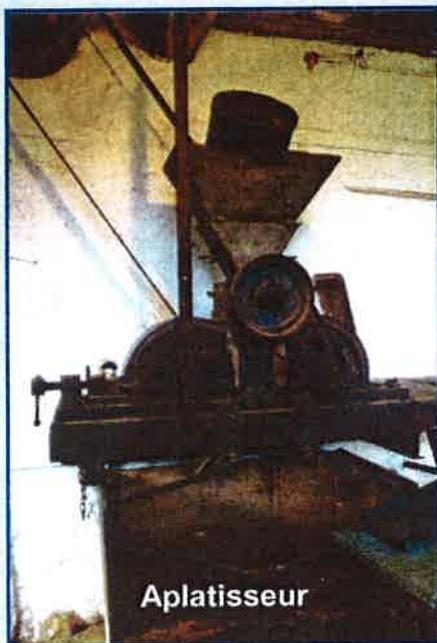
La mise en service à cet endroit eut lieu le **6 septembre 1942**. En cette période de pé-
nurie, les clients venaient de plus de 50 km avec leur cargaison de graines de colza, d'œil-
lette (variété de pavot) ou de noix.

On y travaillait en équipe de 3 ou 4 personnes. La fabrication se faisait sous contrôle de
l'administration de l'époque et était apparemment très règlementée.

Le registre de l'époque, en notre possession, en fait foi.

Jusqu'aux années 50, l'huilerie fonctionnait trois mois par an. A la suite du remembrement
de 1956, les noyers seront arrachés, et l'huilerie retombera petit à petit dans l'oubli.

En **1984**, **Rodolphe Sacault**, petit-fils d'Hilaire Croizet, la remet en état avec une petite
équipe afin de la faire visiter au public.



Aplatisseur

Matériel et fabrication

Un tarare de ferme per-
met le nettoyage des grai-
nes.

Un aplatisseur à meules
métalliques est utilisé
pour un pré-écrasage des
graines.

Deux meules de granit
des Vosges, de 2700 kg
chacune, sont utilisées
pour écraser tous les oléa-
gineux.

Une « marmite » permet
de réchauffer le produit à environ 80°C. Une fois écrasées
et cuites, les graines réduites en farine sont mises en sacs,



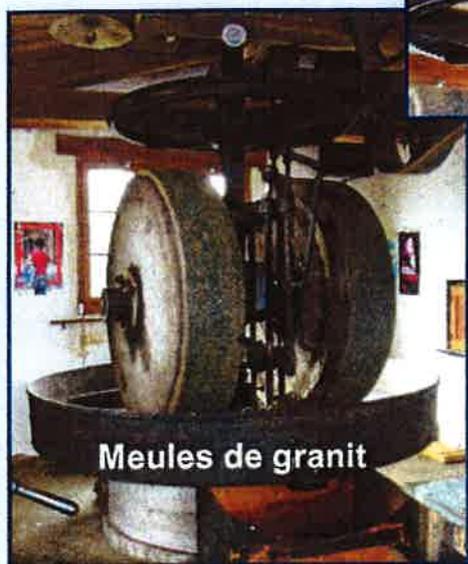
Matériel de cuiss



des sacs de cuir toilés allongés.

La presse hydraulique à eau, sortie des ateliers d'Abel-Pifre, est dite « à étages », car elle est composée de quatre niches où sont introduits les sacs remplis de la farine obtenue. Sous la pression, l'huile est extraite.

Tous les oléagineux peuvent être traités, exception faite pour le tournesol qui nécessite un décorticage. Mais les rendements diffèrent notablement : 20 % pour les noix (si on tient compte des coquilles), 25 à 35 % pour le colza ou l'œillette. Ainsi pour 2 kg de cerneaux de noix, on récupère à peu près 1 litre d'huile.



Meules de granit

La durée d'une fabrication est de 40 minutes environ pour 25 kg de matière première.

Distinction

Cette ancienne huilerie a été primée en 1986, pour sa restauration, au **Concours Départemental du Patrimoine**. Ce matériel est le dernier de ce type en état de fonctionnement en Ile-de-France.

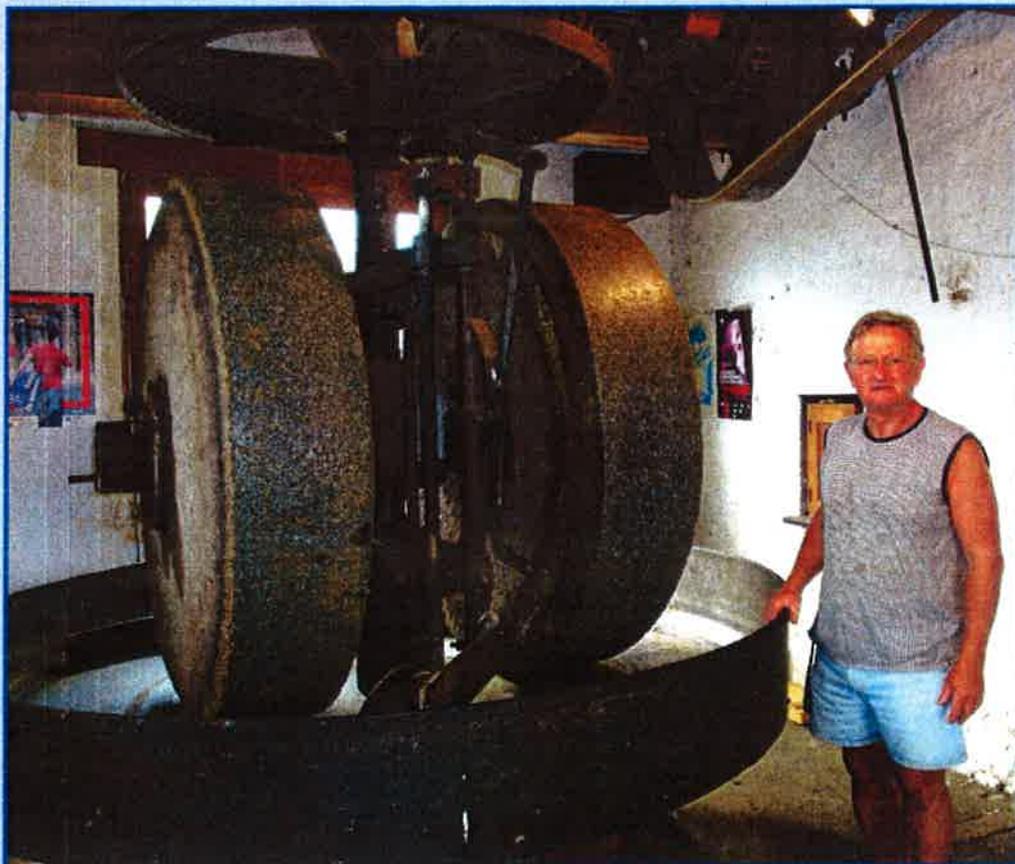


Presse à étages

Ouverture au public

Le public est invité à visiter l'huilerie lors de journées « portes ouvertes », en général le 15 août et le week-end des Journées du Patrimoine (3^{ème} week-end de septembre), ou sur rendez-vous pour les groupes.

L'Association des Amis de l'Huilerie de Boisroux, créée en 1993, en assure le fonctionnement lors des journées d'ouverture au public.



Ancienne Huilerie de Boisroux

6, rue Traversière - Boisroux
77710 Vilemaréchal

L'Association des Amis de l'Huilerie de Boisroux
Secrétaire : Rodolphe Sacault