

# L'œillette, une plante oubliée...

Cette plante oléagineuse est-elle encore dans la mémoire populaire ? Il est fort à parier que les jeunes générations l'ignorent totalement, mais pour les *anciens*, ce joli nom éveille certainement de... lointains souvenirs.

## Quelques définitions :

### - Dictionnaire Littré

**Sens 1** : pavot cultivé, dont on tire de l'huile. On falsifie aussi l'huile d'olive avec l'huile d'œillette ou de graine de pavot blanc. (*Dict. des arts et métiers. Huilier*).

**Sens 2** : huile qu'on retire de l'œillette, dite aussi petite huile d'olive.

**Historique** : *XV<sup>e</sup> siècle*.

**Citation** : oignons, aulx, pois, feves, oliettes, *FROISS.*, II, III, 35.

**Étymologie** : Picard, oulette. La forme oliette du *XV<sup>e</sup> siècle* paraît indiquer le latin *olëum*, huile. Cependant, Fourcroy, qui disait œillet, prétend que le mot représente l'œillet fleur, à cause de la beauté de la fleur de ce pavot. D'après Legoarrant, œillette est une corruption d'olivette.

### - Dictionnaire Historique de la langue française – Alain REY

**Œillette** *n. f.* est dérivé (1310-1340) de l'ancien français *olie* (huile) avec le suffixe diminutif *-ette*.

- Le mot signifiant proprement « petite huile », d'abord oliette jusqu'en 1552 ; il est devenu euillette (1732) puis œillette (1765) sous l'influence de œil (dans le sens analogique d'« objet rond ») et de œillet. Il désigne une variété de pavot cultivé pour ses graines ; par métonymie, il est employé pour désigner l'huile comestible extraite des graines de ce pavot (1828).

Très ancienne, cette variété botanique *papaver somniferum nigrum* du pavot à opium est cultivée depuis la plus haute Antiquité en Europe, en Égypte et en Inde.

Lors d'une émission sur ARTE le 8 juin 2013 « *Les gaulois au-delà des mythes* » (réalisation Jean-Jacques BEINEX), il est fait mention de l'œillette pour la fabrication d'huile (analyses des carottages réalisés sur les lieux d'implantation des oppida de plusieurs régions françaises).

Son développement en France daterait du début du *XVIII<sup>e</sup>*. Fin *XIX<sup>e</sup>*, sa culture s'intensifie en France et en Allemagne, pour la production d'huile.

Deux raisons à l'origine de son déclin à la fin de la Seconde Guerre mondiale : l'auto approvisionnement de la population n'est plus nécessaire et surtout la concurrence du colza dont les rendements sont plus élevés à la surface et la récolte mécanisée.

Également appelée *pavot des champs*, l'œillette est appréciée pour la qualité de son huile jaune clair, à la saveur douce de noisettes fraîches, mais nous reviendrons plus loin sur ses valeurs diététiques...



C'est une jolie plante herbacée annuelle, à racines pivotantes, pouvant atteindre 1,30 m de hauteur, munie d'une seule tige et d'une fleur solitaire. Les semis s'effectuaient, en septembre dans le sud-ouest, le plus souvent à l'aide d'un semoir à betteraves, avec un apport de sable en raison de la finesse des graines ou bien à la volée.

Elle requiert un terrain meuble, bien entretenu par des sarclages, ne faisant pas bon ménage avec *les mauvaises herbes*. Une fois développée, un éclaircissage est nécessaire à une vingtaine de centimètres. Vient ensuite la montaison des tiges et les grandes fleurs rose violacé, formées de quatre pétales, peuvent enfin s'épanouir.



Capsules formées

Après une floraison assez éphémère, les capsules verdâtres se forment et grossissent pour arriver à maturité (jaunissement de celles-ci) sensiblement après les moissons. Geste annonciateur de la récolte : cueillir l'une d'entre elles, l'agiter afin d'entendre les minuscules graines gris bleu ardoisé bien sèches *sonner* et les laisser s'échapper par les ouvertures au-dessous de la couronne dans la paume de la main.

Cette délicate récolte est exclusivement manuelle. Le plus souvent, les têtes sont coupées sans inclinaison pour éviter la perte des précieuses graines et introduites dans des sacs à trame serrée, travail long et minutieux ne pouvant se pratiquer que dans de petites exploitations.



Précieuses graines

Pour un séchage optimal, les capsules étaient entreposées dans le grenier pendant quelques jours avant le broyage à l'aide du coupe-racines. Bien évidemment, un nettoyage était nécessaire pour éliminer les débris ; la séparation s'effectuait par tamisage à l'aide d'un tarare suffisamment fin pour ne laisser passer que les graines.

La dernière étape était la production de cette fameuse huile faite au moulin du village, parfois directement à la ferme si celle-ci était équipée d'un pressoir.

Après une première pression à froid, naissait une huile de table saine, agréable, mais dont la production ne pouvait qu'être très limitée, sachant que **200 000 graines d'œillette sont nécessaires pour produire une bouteille de 25 cl. 1 000 graines, chacune mesurant sensiblement 1 mm de diamètre, pèsent environ 0,5 g.**



Le résidu,  
appelé marc ou tourteau,  
riche en sels minéraux,  
était utilisé pour nourrir les bestiaux,  
notamment les vaches,  
les cochons mais aussi  
les habitants de la basse-cour  
qui en étaient très friands.

Ci-contre :  
Colette Thon avec les volailles.

Oliette, olivète, olivette, euillette, que de variantes au cours des siècles pour ce pavot-œillette dont la culture était présente dans notre Saintonge !

Suite à une décision de la municipalité de Saint-Savinien de dénommer les chemins des *écarts*, un référent fut désigné pour chaque village, charge à lui de glaner auprès des habitants des noms évoquant le passé. Moment rêvé pour faire resurgir des tiroirs les vieux actes familiaux afin d'y dénicher des appellations anciennes aussi jolies qu'originales.

C'est ainsi qu'à Vaufraiche, *olivèle* fut retenue pour le chemin principal. Dans des documents de 1887, 1904 et 1948 (le dernier une donation-partage), détenus et aimablement prêtés par la famille Dillet, des parcelles sont appelées *olivelle* ou *olivèle*. Est-ce une allusion à la culture de l'œillette ? On peut le penser face à la définition du Larousse :

*OLIVETE* sorte de pavot qui donne une huile comestible,  
*OLIVETE* n.f. 1213 lieu planté d'oliviers,

le " l " ayant pu se substituer au " t ". Le mystère reste entier à ce jour.

Petite fille, dans les années quarante-cinq, à l'âge où l'on jouait à la mariée, coiffées de couronnes de *vioche*, où l'on tressait les cheveux roux ou blonds des poupées de maïs, une autre plante fascinait nos yeux d'enfants : l'œillette, non pas sa superbe fleur mais la capsule à maturité, cueillie délicatement avec sa tige. Alors miracle, celle-ci se transformait en maracas et l'on entendait les minuscules graines danser sur un rythme de salsa...

Je revois cet arpent de terre, en bordure de chemin, cultivé par pépé *Farnand* entre La Limanchère et La Poussardière. Difficile de le situer, la campagne ayant été profondément modifiée par le remembrement.

Dans la donation-partage des époux Daunas-Garnier (arrière-grands-parents) à leurs deux enfants, le 14 mai 1926, faite en l'étude de M<sup>e</sup> Sincère Quessot, notaire à Saint-Savinien, il est fait mention de :

*Sept ares de terre dans Les Martourets confrontant du nord à Veuve Chiffaud, du midi à Chauvet et autres.*

*Trois ares de terre au même lieu des nord et midi à Chauvet du levant au chemin.*

Était-ce là ? Difficile de *zou acerténer* comme diraient les anciens, qu'importe...

Le rendement devait être faible sur une si petite surface, production d'huile sans doute pour la consommation familiale. Pression à froid à la ferme ou bien chez le meunier ? Ceci n'a nullement marqué la mémoire de l'enfant que j'étais, mais la distribution des tourteaux émiettés aux locataires du poulailler suscitant une frénésie digne de la ruée vers l'or, alors là oui !

Les temps ont bien changé. Révolue l'époque où les petits exploitants pratiquaient une polyculture libre en fonction de leurs besoins, un peu de céréales, un carré de luzerne, des betteraves fourragères pour l'hiver, quelques rangs de *garouillet* (maïs tendre et vert) coupé à la faucille, apprécié par les vaches rentrant à l'étable les soirs d'été...

Claude Fétiveau, de La Bertamière, rencontré à son domicile en novembre 2013, se souvient avoir été l'un des derniers à cultiver l'œillette.

C'était en 1960. Sur demande d'un laboratoire, une tentative avait été faite pour la fabrication de produits pharmaceutiques.



L'Ozelière, sur la route des Nouillers (Maps)

Sur la départementale 119 direction Les Nouillers, à L'Ozelière, après le premier bois, dans un vallon aboutant à la route, une parcelle d'environ un journal (soit entre 30 et 40 ares) a été ensemencée au printemps. Les minuscules graines ont nécessité la transformation du semoir à grains McCormick. Ingénieusement, deux casiers ont été ajoutés, espacés de 60 cm pour ensemencer deux rangs simultanément, le tout tiré par un seul cheval attelé à des brancards de fortune.

Venait ensuite le temps du binage pour maintenir le terrain bien propre. Claude Fétiveau se souvient que cette année-là, les moustiques étaient particulièrement nombreux et virulents. *Moi, j'débauche* avait dit son père, visage et lèvres gonflés par l'attaque des bestioles qui l'assiégeaient jusqu'à la *gueule* des souliers, laissant grand-père et petit-fils, moins vulnérables, terminer seuls l'ouvrage.

Cette œillette avait un ennemi inattendu, les pinsons. Ces charmants petits oiseaux très futés s'accrochaient à la tige la tête en bas et de leur bec perçaient la coque se régaland des graines qui s'écoulaient.

Au moment de la récolte, avec sa tige d'une quinzaine de centimètres, chaque capsule grosse comme une belle noix, était cueillie à la main, une à une. Chargée dans le tombereau, la précieuse cargaison était amenée jusqu'au moulin à vendanges dont les roulements, pour l'occasion, avaient été desserrés afin de broyer les coques. Pour le tamisage, une simple trouille à pibales faisait l'affaire.



Trouille à pibales (ou pibalour) de la Maison du Patrimoine

La séparation effectuée, les coques partaient pour la fabrication de produits pharmaceutiques (opium) et les graines vendues pour les huileries.

Cet essai de culture diversifiée fut sans suite, trop de travail manuel. Dommage car après l'œillette, l'assolement était excellent, laissant le terrain propre pour le blé l'année suivante.

Maintenant l'agriculture intensive est omniprésente avec son cortège de produits phytosanitaires pour une production plus rapide et en plus grande quantité, au détriment de la qualité... mais chacun est seul juge en la matière.

Aujourd'hui, cet oléagineux a totalement disparu de nos campagnes concurrencé par les nombreuses variétés d'huile garnissant les rayons des magasins. L'œillette est commercialisée exclusivement dans les maisons d'alimentation diététique en raison de ses qualités médicinales et nutritionnelles, semble-t-il.



Cette huile jaune clair, au goût de noisettes aiderait à lutter contre les maladies cardio-vasculaires, le mauvais cholestérol et faciliterait la circulation sanguine.

Conseillée par les nutritionnistes, une cuillère à soupe quotidienne permettrait de lutter contre le vieillissement cellulaire.

L'huile *d'assaisonnement*, comme les minuscules graines dont elle est extraite, parfument agréablement pâtisseries, pains, salades, plats mijotés, farces, fromages frais, pâtes, poissons... alors pourquoi s'en priver si l'on peut se régaler en joignant l'utile à l'agréable !

En ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, se nourrir le plus naturellement possible en privilégiant fruits et légumes des petits producteurs locaux ou... dans son bout de jardin bichonner tomates, salades ou autres fraises est le but recherché pour nombre d'entre nous.

Une image enfouie au creux de souvenirs d'enfance peut-elle susciter l'envie de retrouver des saveurs oubliées ? L'œillette, ses capsules musicales aux minuscules graines bleutées, cette huile douce et parfumée ont réussi, puisque devenues incontournables dans une certaine demeure de La Poussardière qu'elles avaient connue, ... cela fait déjà un certain temps.

**Colette Thon**

Sources :  
Wikipédia

Le Chasseur Français n° 606, février 1942, page 102

<http://www.fontaine-fourches.com/560.Huilerie.Oleagineux.Oeillette.Noix.html>

<http://www.larousse.fr/archives/agricole/page/413> (Larousse agricole édition 2002)

<http://www.naturopathie-charente-maritime.com/>

<http://www.cuisine-campagne.com/index.php?post/2008/11/20/353-cake-au-pavot>