

La montagne avant les aménagements

I - le buron : Documents de recherche pour les élèves.

1343. (DOCUMENT B)

Le Vicomte de Carlat vend aux frères Julhen, marchands d'Aurillac, la «montagne» du Buel, près de Malbo, avec le droit de prendre dans le bois qui est situé entre la «montagne» et la rivière de Siniq, depuis Pâques jusqu'à la Toussaint tout le bois dont aurait besoin pour leur chauffage et leurs bâtiments ceux qui demeureront dans la «montagne» pour garder le bétail¹.

1. Arch. dép. Cantal, 41 P 122, Copie de 1806, dans un dossier établi à cette date par les propriétaires de la «montagne» du Buel afin de jouir de leurs anciens droits d'usage dans la forêt du Siniq. — Cité par L. Bouyssou, «Les montagnes...», p. 270-271 (note 57).



1560, Lyon. (DOCUMENT F)

Texte du moine Bruyère Champier dont l'abbaye avait des possessions à Allanche. (Nous ne citons que la partie qui concerne notre sujet).

«... Pendant le séjour que nous faisons parfois dans notre prieuré d'Allanches, nous avons voulu nous rendre compte, par curiosité, du mode de fabrication. Etant donc montés sur une montagne, nous y trouvâmes un grand nombre de **cabanes** où beaucoup d'enfants, à peine âgés de 14 ans, s'occupaient à la fabrication du fromage. Les bras nus jusqu'au coude, ils pressent les fromages avec leurs mains dans une faiscelle et ils le font si adroitement et si convenablement que l'élégance et la propreté ne laissent rien à désirer²...».

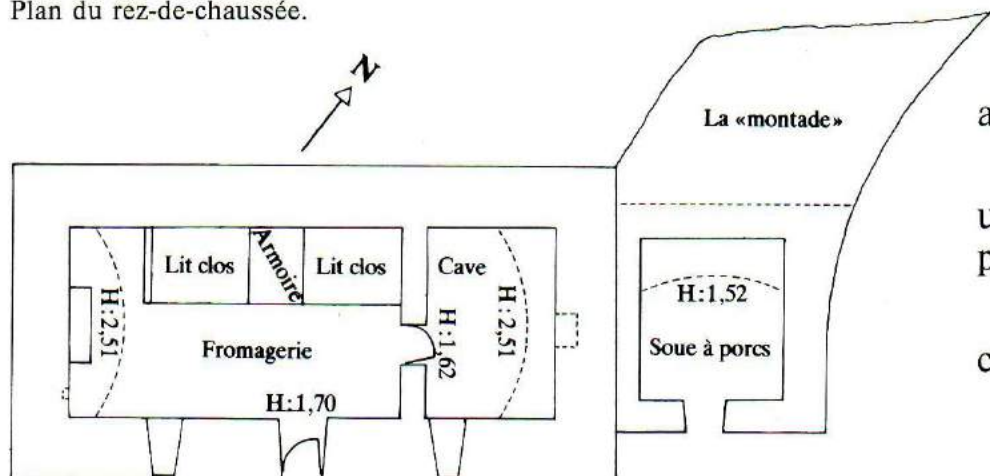
2 février 1760, Salers¹. (DOCUMENT N)

Les luminiers de Salers font reconstruire le buron de La Bessade.

(...) En bonne «massonerie» et solide à chaux sable, de la longueur de trente six pieds sur vingt [et] un pieds de largeur, compris l'œuvre, et sera distribué savoir le rez-de-chaussée en deux parties, l'une pour le logement du vacher, domestiques, ustensiles, l'autre pour [le] caveau, à plein-pied à loger les fromages. Et le dessus sera distribué en autres deux parties l'une pour le logement des veaux sur le caveau, et l'autre pour placer [le] foin sur le logement du vacher et domestiques. Le tout séparé par un mur de refent entre le caveau et le logement des domestiques, led. mur continuant à quatre pieds de hauteur entre la loge des veaux et le grenier à foin, led. mur de deux pieds d'épaisseur.



Plan du rez-de-chaussée.



1787- 1788

«On appelle **buron**, en Auvergne, ce qu'en Suisse on nomme chalet ; c'est-à-dire une cabane où celui qui a pris, à loyer, des pacages et une certaine quantité de vaches, convertit journellement en fromages le lait que ses vaches lui fournissent. (...).

Creuse en terre une cabane, divisée en trois parties ; fais-lui des murs en mottes de gazon ; couvre-la de même ; à l'entrée de cette hutte obscure et mal-saine, plante deux poteaux pour y suspendre une porte : et voilà un buron parfait ; voilà le séjour que doit habiter, pendant six mois entiers, le fromager ; sans autre compagnie que ses valets, ses chiens et ses vaches.

La première pièce de ce bel appartement lui sert à faire du feu, quand il en a besoin pour son métier. Dans la seconde, il met ses sceaux, ses instrumens et le sel qui lui est nécessaire. Enfin, la troisième est le magasin de ses fromages, le lieu où il travaille son lait, et la chambre où il couche avec son monde : car quoique ces sortes de gens aient plusieurs chiens, et des chiens très-méchans, ils craignent tant d'être volés, pendant la nuit, qu'ils n'osent dormir qu'au milieu de leurs marchandises. Les lits sont des caisses garnies de paille, et placées, deux par deux, l'une sur l'autre, contre le mur. (...).

A partir des documents suivants, essayez de répondre aux questions :

- Où trouvait-on des burons ?
- Qui vivait dans les burons ?
- A quelle période de l'année ?
- Qu'y faisaient-ils ?
- Combien y avait-il de pièces ?
- A quoi servait chacune d'elle ?
- Les burons sont-ils des constructions très anciennes ?



Recherche personnelle :

- Y a-t-il encore des burons dans le Cantal ?
- A quoi servent-ils ?

Complétez le tableau suivant : (cantalcascades.free.fr)

<u>Noms de burons encore en activité</u>	<u>Noms de burons en ruines</u>	<u>Noms de burons ayant disparu</u>

Utilisation de géoportail : Ce site vous permettra de découvrir la carte IGN du Cantal et la carte de Cassini (18^{ème} siècle) et de les superposer. Sur cette dernière, on remarque un nombre important de burons, marqués aussi « vacheries » (Vries). En jouant alternativement avec la carte de Cassini, la carte IGN et les photos satellites, en zoomant suffisamment, on peut voir ce que sont devenus ces burons : encore debout, ruine, trace.

Deux zones particulièrement intéressantes à étudier sont les plateaux au nord du Falgoux (Luchard, L'Herbe...) et au sud du Mars, vers le puy Violent.

Sitographie : films youtube « Le buron de la croix blanche » 2 parties

Cantalcascades.free.fr

Cantalpassion.com

I - le buron : texte synthèse

La montagne n'était pas habitée ; le climat ne le permettait pas.

Ces espaces étaient utilisés seulement en été, de mai à octobre.

Ils servaient de pacages. Les paysans des vallées y amenaient leurs troupeaux pour qu'ils profitent de l'herbe de ces prairies. C'était l'estive.

Les troupeaux, il fallait les garder, faire la traite. Alors, des hommes devaient s'installer là pour quelques mois. A partir du 13^{ème} siècle, on a donc construit des bâtiments solides, en pierres, pour abriter les hommes : les burons.

Un buron était d'abord conçu pour le travail. Il comprenait :

- 2 pièces en rez-de-chaussée : la fromagerie et la cave,
- 1 pièce au dessus avec un accès extérieur : le bédélat (local pour les veaux),
- 1 pièce attenante au bâtiment principal : la soue des cochons.

Il était conçu pour la fabrication et la conservation du fromage. En effet, on s'est vite rendu compte que le fromage fabriqué en montagne, avec une herbe particulièrement parfumée était très bon.

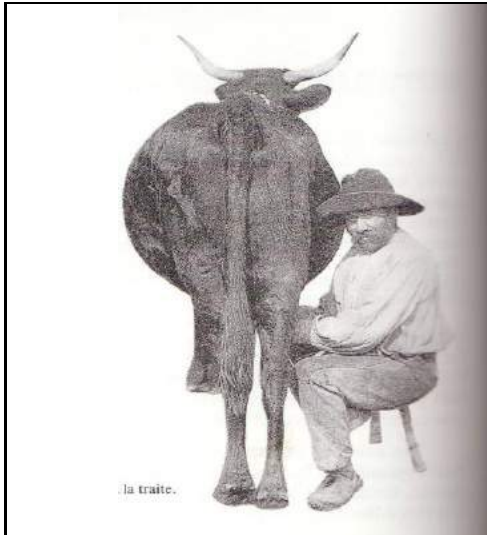
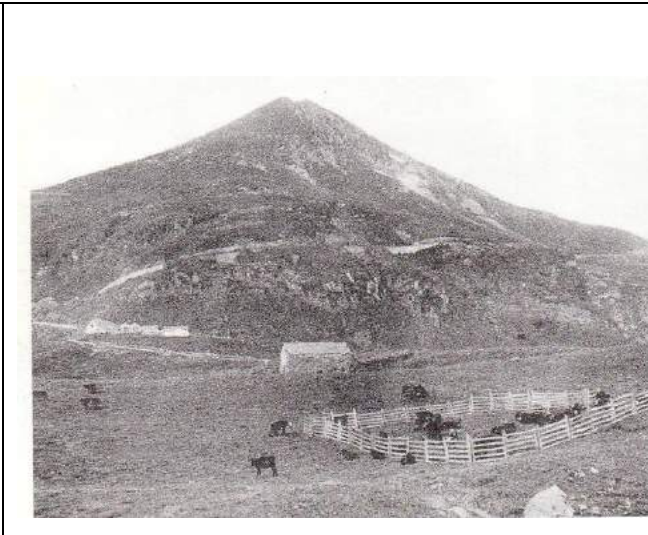

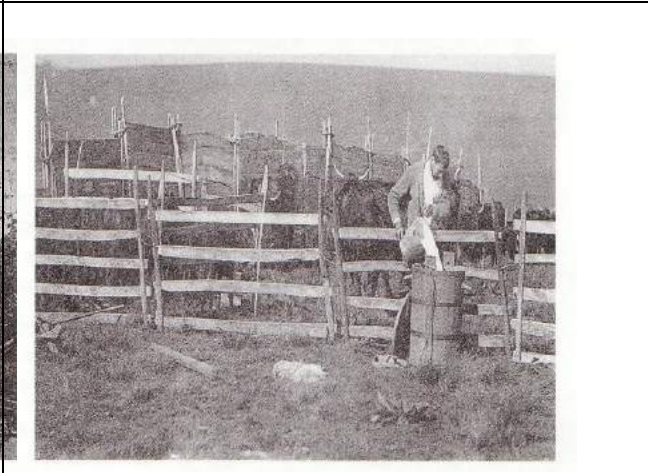
Les buronniers étaient trois. Celui qui avait la responsabilité du travail était le vacher. Il avait l'habitude de ce travail qu'il connaissait bien. Il était aidé par le boutilié. Le troisième était un pâtre. C'était souvent un très jeune enfant (8/10 ans) qui s'occupait des veaux et des cochons.

Au 19^{ème} siècle, on comptait plus de 1000 burons dans les montagnes du Cantal.

Aujourd'hui il reste moins de 10 burons en activité, certains ont été restaurés pour servir d'habitation d'été. On trouve de nombreuses ruines de burons dans la montagne cantalienne.

II – La traite au parc :

Les troupeaux quittaient la vallée en mai pour passer 6 mois à la montagne. Les vaches étaient traites 2 fois par jour. La traite se faisait à la main. Les vaches étaient enfermées dans des parcs en claies de bois. Le *vacher* et le *boutilié* pratiquaient la traite alors que le *pâtre* amène les veaux près de leur mère. Les hommes étaient assis sur des selles en bois accrochées à leur ceinture. Lorsqu'un seau était plein, on vidait le lait dans une *gerle* en bois.

	
<p>A) La traite à la main : le vacher est assis sur une selle à un seul pied accrochée à sa taille.</p>	<p>B) Les vaches sont enfermées dans un parc constitué de claies en bois.</p>
	
<p>C) Les hommes transportent la gerle du parc au buron. C'est une opération délicate car il ne faut pas renverser le lait.</p>	<p>D) Lorsque le seau (<i>le gerlou</i>) est plein, le lait est versé dans la <i>gerle</i>.</p>

Retrouvez l'ordre dans lequel ces quatre actions ont lieu pendant la traite :

III – La fabrication du fromage :

Les hommes gardaient deux ou trois litres de lait pour leur consommation et mélangeaient le reste avec de *la présure* dans la gerle. Le lait caillait (il durcissait, prenait la consistance d'un yaourt). Le vacher cassait ensuite ce bloc avec un outil en bois ou en fer. On obtenait des morceaux de fromage caillé et un liquide : *le petit lait*. L'homme remuait alors le tout lentement dans la gerle pendant 10 à 15 minutes. Le liquide montait à la surface et les morceaux de caillé se déposaient au fond de la gerle où ils constituaient de nouveau un bloc, plus compact. Il fallait alors retirer le petit lait de la gerle. Ce dernier servait à la fabrication du beurre et à la nourriture des cochons. Le morceau de fromage était alors sorti de la gerle et placé dans un pressoir, entouré d'un linge. Découpé et pressé plusieurs fois, afin de faire sortir le liquide qu'il restait encore.

Avant qu'il n'existe des pressoirs mécaniques, les hommes pressaient en se mettant à genoux sur le fromage et en appuyant avec leurs poings.

Après le pressage on obtient *une tomme*.

En broyant deux ou trois tommes dans une fraiseuse et en déposant ces débris bien tassés dans un moule, le vacher va former une fourme de cantal.

Elle sera déposée dans la cave pour y vieillir.

Les pièces de fromage étaient descendues dans la vallée à la fin de l'été, quand les vaches retournaient dans les fermes.


La cave du buron était un véritable coffre à trésor pour le vacher et ses hommes.

Retrouvez le nom des outils qui servaient à la fabrication du fromage.

L'équipe de buronniers est composée de trois hommes. Retrouve leur nom (fonction).

.....
.....

	<p>Hommes pressant la tomme avec leurs genoux et leurs poings.</p>
--	--