

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

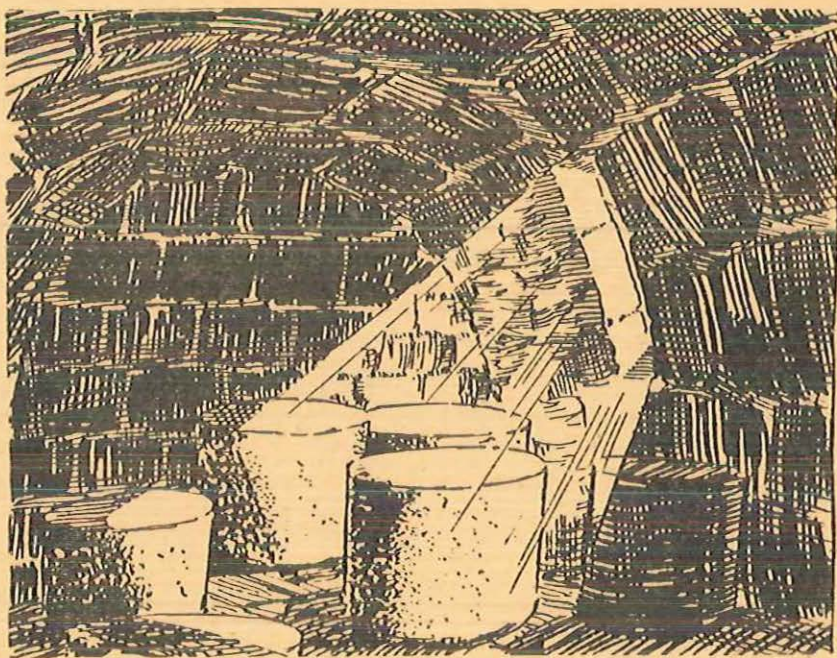
Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de E. et M. TOUREN, à La Favède (Gard)

Dessins de G. CHARPENET, à La Favède (Gard)

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

LE FROMAGE DU CANTAL



L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

28 Décembre 1950

136

Documentation de E. et M. TOUREN
et des groupes départementaux du Cantal et de l'Aveyron

LE FROMAGE DU CANTAL



Quelques fourmes sur un marché au fromage

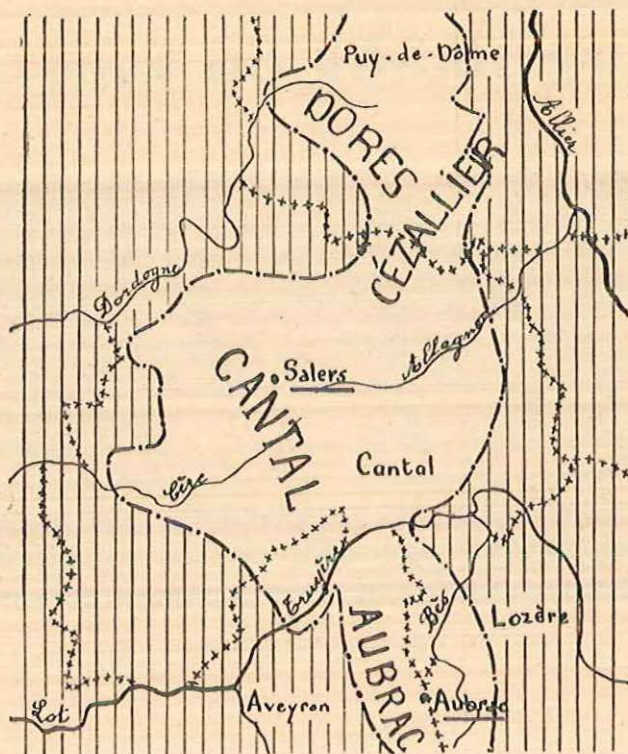
(CLICHÉ D.S.A. DU CANTAL)

Le fromage du Cantal ou fourme

Parmi les fromages produits dans les massifs volcaniques du Massif Central, le fromage de Cantal ou fourme qui porte le nom de « Laguiole » dans l'Aubrac, est très connu et sa production est énorme.

« Le fromage le plus estimé à Rome est celui de la contrée de Nîmes, de la Lozère, du Gévaudan », dit le Romain Pliny l'Ancien dans son histoire naturelle. Peut-être était-ce la Fourme. En tout cas, au VI^e siècle, Grégoire de Tours parle de formes de fromage jetées dans le lac de Saint-Andéol (un des lacs de l'Aubrac lozérien), par des populations superstitieuses. Sa fabrication est donc ancienne.

La tradition a gardé ses droits. Les procédés de fabrication actuels, sont, à peu de choses près, les mêmes qu'il y a plusieurs siècles. Les hommes qui le font, isolés du monde extérieur, mènent pendant des mois la vie la plus rustique qui soit.



Situation du Cantal

L'Auvergne

Dominant les autres parties du Massif Central, les Monts Dore, le Cézallier, le Cantal et l'Aubrac aux pâturages abondants et verts, constituent une véritable « Ile Verte ».

Le voyageur qui parcourt ces régions n'a pas l'impression de se trouver sur une véritable montagne. De vastes plateaux herbeux des pentes aux lignes molles, tantôt déboisées, tantôt parsemées de forêts de hêtres ou de pins. Seules quelques hauteurs (les trucs ou puechs : Puy Mary, Puy Griou...) escarpées parfois, rompent la monotonie du paysage.

Là, paissent paresseusement, durant la belle saison, d'innombrables troupeaux de bovins,



Troupeau Salers

(CLICHÉ D.S.A. DU CANTAL)

Pâturages de l'Auvergne

C'est que la végétation de l'Auvergne est extrêmement riche. A la fonte des neiges, le terrain granitique ou schisteux recouvert de nombreuses nappes de basalte (1), se gorge d'humidité et après un long sommeil, les plantes se réveillent (2). En quelques semaines, les gazons deviennent abondants et drus. Et pendant tout l'été, l'herbe reste d'une étonnante verdure.

Aussi l'activité de l'Auvergne est-elle centrée sur l'élevage, la production laitière et la fabrication du fromage.

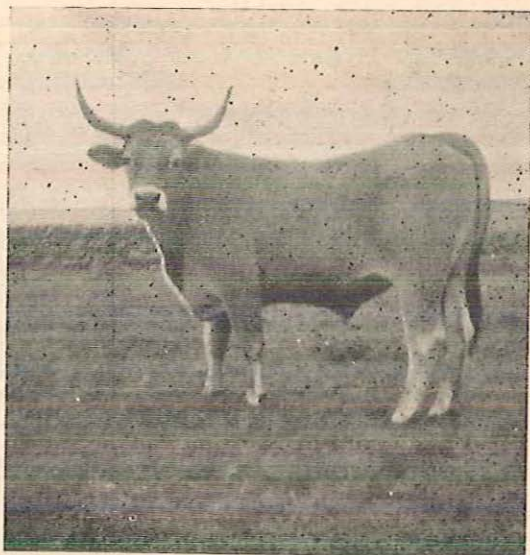
L'immense plateau est divisé en pâturages d'étendues inégales, les « montagnes » où, de la Saint-Urbain (25 mai) à la Saint-Géraud (13 octobre) vivent bêtes et gens.

(Si tu en veux, écris aux écoles d'Orlhaguet, Sainte-Genève, Soulagès (Aveyron).

(1) Le granite est une roche ancienne formée de cristaux

Le basalte est une roche noirâtre formée par le refroidissement des laves de volcans beaucoup plus récents.

(2) Parmi les plantes caractéristiques on peut citer la grande gentiane jaune : apéritifs : Suze, Auvergne, Bonal... la « réglisse » ou trèfle des Alpes, la « cistre » fenouil sauvage, l'arnica, la calaminthe, connue sous le nom de thé d'Aubrac.



Un bœuf de la race d'Aubrac

La race d'Aubrac

Les bêtes de la « montagne » sont, pour la plupart, de la race d'Aubrac ou de la race de Salers.

Les bêtes de la race d'Aubrac sont lestes, patientes, tenaces ; leur rusticité est sans égale parmi les races françaises.

Le bœuf d'Aubrac a les jambes courtes ; la tête presque carrée ; des cornes contournées avec grâce, toujours noires au sommet ; son pelage varie du brun au froment. Il est très fort.

La vache d'Aubrac, vigoureuse et nerveuse, est utilisée pour le travail et pour la production du lait dans les petites exploitations. Mais c'est une médiocre laitière.

Sa production journalière est de 5 à 8 litres. Aussi ne donne-t-elle pas plus de 800 à 1.200 litres de lait par an en pays montagneux et de 1.600 à 2.300 litres en plaine. A la « montagne » elle donne 450 à 700 litres de lait et 100 à 200 litres à la ferme, le reste étant bu par le veau.

La race d'Aubrac compte environ 450.000 bêtes, dont près de 200.000 pour le seul département de l'Aveyron.



Vaches de race Salers, élevées dans le Cantal

La race de Salers

La race de Salers occupe la majeure partie du Cantal et du Puy-de-Dôme.

Les Salers ont une robe entièrement acajou, au poil fin souvent frisé ; des cornes fines ; la colonne vertébrale absolument rectiligne. S'ils sont courageux, forts, rustiques, ils craignent un peu la chaleur. Ils sont néanmoins de bons travailleurs pour les labours, les charrois.

La vache de Salers est meilleure laitière que la vache d'Aubrac. La moyenne du rendement est de 8 à 9 litres de lait par jour, soit de 2.400 à 2.500 litres par an. Bien nourrie, elle parvient même à 4.500 litres.

La race de Salers compte environ, en France, 500.000 têtes de bétail, dont à peu près 250.000 pour le seul département du Cantal.

Elle se développe bien dans les terres basaltiques. Sur les terres granitiques, sèches, la race d'Aubrac résiste mieux.



Une « montagne »

Le peuplement des « montagnes »

Il est rare que le propriétaire d'une « montagne » ait assez de bêtes pour la peupler. Il loue alors d'autres bêtes qui, avec les siennes, formeront une « vacherie ». Certains propriétaires de « montagne » n'ont pas de vaches, ils louent donc toutes les bêtes.

Le coût de la location d'une bête est variable et le paiement se fait soit en fromage, soit en argent. En 1800, le coût était, dans l'Aubrac, de 12 francs par tête ou de 50 livres de fromage. Actuellement le coût est très variable suivant les régions : 4 à 12 kgs de fromage dans l'Aubrac, 15 à 30 kgs de fromage par vache dans le Cantal.

Les bons pacages peuvent nourrir, par hectare, une vache et son veau. Il faut prévoir, dans les mauvais pacages, une surface double.

En général, dans une « vacherie » presque toutes les vaches sont suivies de leur veau, on y trouve aussi quelques génisses, un taureau (1). Aussi les « vacheries » les plus importantes, fortes de 80 à 120 vaches laitières, ont-elles un effectif total variant de 160 à 240 bêtes.

(1) Il existe aussi des montagnes spécialisées dans l'engraissement du bétail : on les appelle des « montagnes à viande » par opposition aux autres qui sont des « montagnes à lait ».

*La traite au pâturage*

(CLICHÉ D.S.A. DU CANTAL)

Préparatifs pour le départ

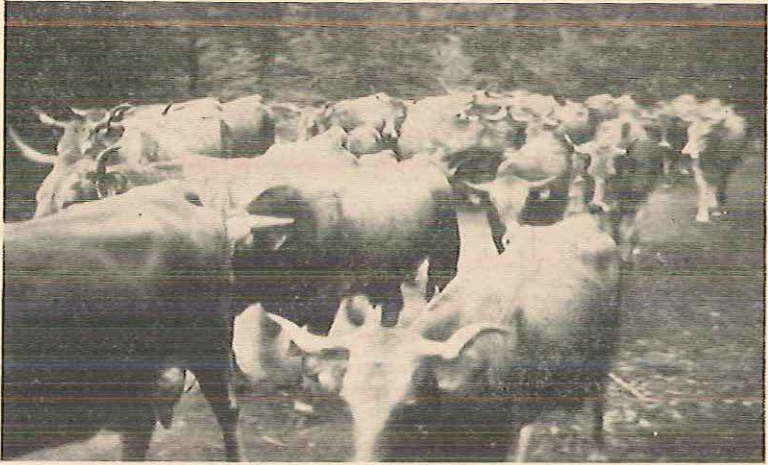
Le départ pour l'estivage a lieu le 25 mai. Un camion ou une voiture à chevaux est chargé des provisions : légumes secs, pain, lard, pommes de terre, etc... et du matériel nécessaire à la fabrication du fromage. Un autre transporte le foin destiné à la nourriture nocturne des veaux. La nuit, en effet, les veaux sont enfermés dans le parc, enceinte demi-circulaire formée de claies mobiles.

Au cou des plus belles vaches sont attachées de grosses cloches en bronze ou en acier (« les clapos »). Parfois leur tête porte un petit joug fleuri de drapeaux, de branchages verts, d'une touffe de crins de cheval, de rubans.

Au bruit des cloches, les vaches meuglent appelant leurs veaux : elles sont impatientes de reprendre le chemin de la « montagne ».

Quand tout est prêt, les veaux sont lâchés à leur tour.

C'est un grand événement. Dans la nuit le convoi s'ébranle. La plus belle vache est en tête appelée par un jeune garçon. Puis viennent les autres bêtes. Enfin les chars et le personnel.

*Départ*

Le départ pour la « montagne »

Ce jour-là, si tu veux circuler en auto ou à vélo sur les routes menant à la « montagne » tu verras comme il est difficile de traverser les innombrables « vacheries » se rendant à leurs pâturages d'été.

En arrivant sur le plateau, les vaches quittent les routes goudronnées, on suit le chemin le plus court et les bêtes marchent sur les pelouses où leurs sabots non ferrés s'usent moins. S'il faut parcourir une longue distance (50 à 80 km), on fait deux étapes.

Dans le Cantal, des vacheries entières sont transportées par chemin de fer et l'usage du camion tend à se généraliser pour le transport des jeunes veaux.

Enfin, voici « la montagne » et son habitation rustique : le mazuc ou buron.

Pour les distinguer, les bêtes ont été marquées aux ciseaux ou au fer rouge sur le dos, les côtes, la croupe ou le cou. Chaque bête a son nom tiré de sa couleur (Ourancho : Orange) ou de son caractère (Fiéro : Fièvre), etc... Les veaux portent le même nom que leur mère ou un diminutif de ce nom (Fiéro donne Fiérou).



Les hommes, devant le buron.

Le personnel de la « montagne »

A leur arrivée, les bêtes sont prises en charge par les hommes de « montagne ». Ils sont peu nombreux : deux, trois, quatre, parfois cinq hommes ou jeunes gens (en général un homme pour 20 vaches).

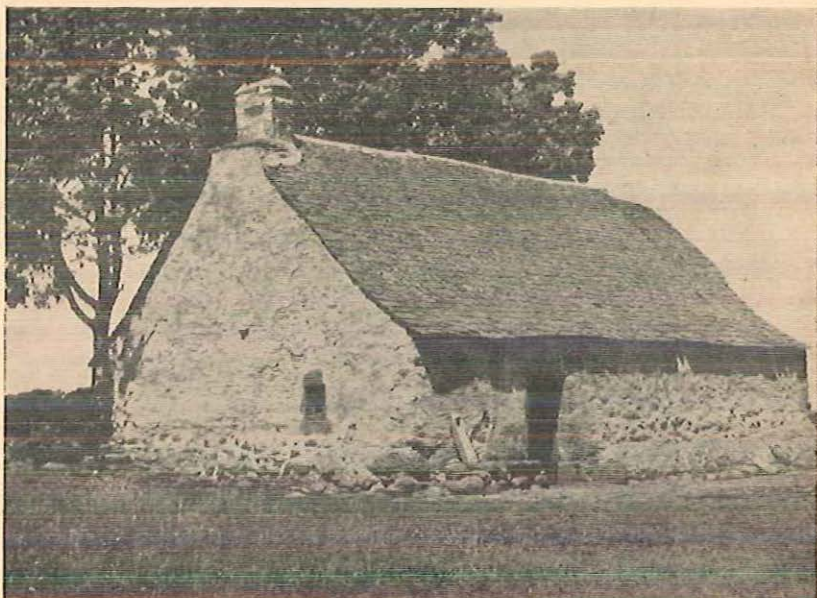
Dans le Cantal, les Dorés et le Cézallier ce sont le vacher ou « bâtier », l'aide vacher ou « boutillier » et le berger. Si le nombre des vaches est trop important, il y a deux vachers et deux boutilliers.

Dans l'Aubrac, le chef d'équipe est le « cantalès ». Il est responsable de la fabrication du fromage. Il est assisté du « pastré », du « bédéliér » qui prend soin des veaux et enfin d'un jeune garçon d'une quinzaine d'années, « le roul », qui garde les vaches dans les pâturages et aide ses compagnons suivant les besoins.

Combien sont-ils dans les « montagnes » ? Environ 6.600 personnes, soit 4.500 dans le Cantal, 1.000 dans les Dorés et le Cézallier, 1.100 dans l'Aubrac, perdus, 4 mois $\frac{1}{2}$ dans leur solitude.

Leur nourriture, des plus frugales, se compose surtout de laitage, beurre, fromage, lard, pommes de terre. On boit surtout de l'eau.

Ils couchent sur une paille, sous les grosses ardoises du toit. Leurs draps de toile grossière ne seront pas changés souvent : une ou deux fois durant l'estive.



Le « buron »

L'habitation

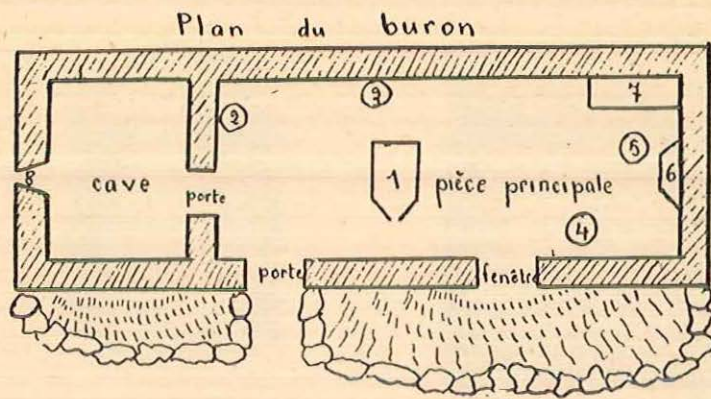
Le soin des bêtes passe avant tout : pas de dimanche ; il faut aller traire malgré le vent, la pluie, les orages (1) et la neige parfois.

Les hommes mangent et dorment et fabriquent le fromage au « buron », habitation temporaire qui porte le nom de « tra » ou « tsabona » dans le nord du Cantal, le Cézallier et les Dores, et le nom de « mazuc » dans le sud du Cantal et l'Aubrac.

Bien souvent exposée au midi, parfois abritée des vents et du soleil par un bosquet d'arbres, adossée à un talus, cette habitation se compose de deux bâtiments qui se tiennent ou sont séparés. L'un de ces bâtiments est la porcherie où les « montagnards » élèvent des porcs nourris de petit-lait ou « gaspo » et de farine et de son. L'autre est le logement du personnel et l'atelier de fabrication et de conservation des fromages. Il n'a que de rares et étroites ouvertures.

Enfin, proche des bâtiments et clos d'un mur de pierres sèches, un petit jardin où poussent de la salade, des oignons, des carottes, des petits pois.

(1) Tous les ans des « hommes de montagne » meurent foudroyés dans l'exercice de leur métier.



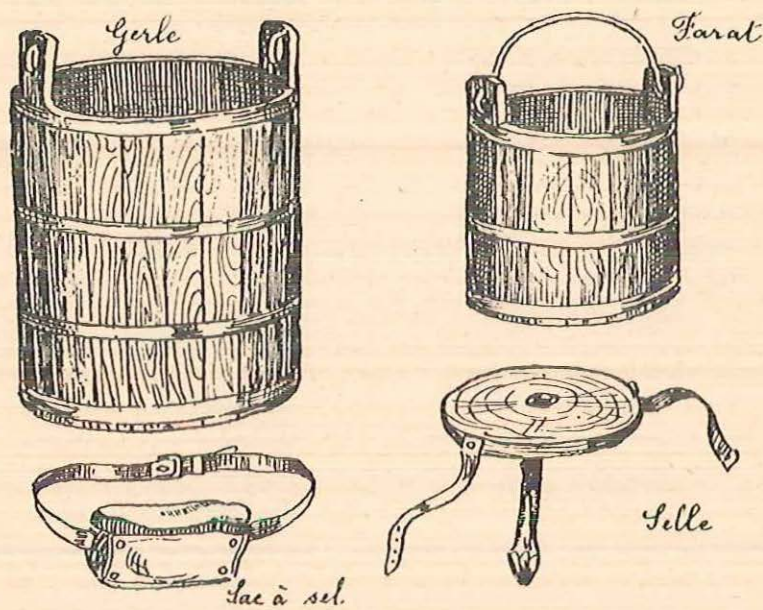
- | | |
|---------------------|--------------|
| 1 La selle | 5 Gerle |
| 2 Presse de Chester | 6 Cheminée |
| 3 Fraiseuse | 7 Table |
| 4 Ecrémeuse | 8 Meurtrière |

L'intérieur du buron

A l'intérieur, le buron comprend une vaste pièce rectangulaire. D'un côté, la cheminée. Non loin d'elle, la table et deux bancs. Au mur, une étagère sur laquelle on distingue des verres, des bouteilles, etc... Enfin, tous les ustensiles nécessaires à la traite ou à la fabrication du fromage sont disséminés dans la pièce ou posés sur des étagères suspendues au plafond. Dans cette salle, on mange et on fabrique la fourme.

Dans l'autre mur s'ouvre la porte de la cave, enfouie en entier dans le talus auquel le bâtiment est adossé.

Au-dessus de ces deux pièces, le grenier est divisé en deux par une cloison en planches : d'un côté se trouve le foin, de l'autre une petite pièce où couchent les hommes.



Les instruments de travail

En route pour la traite

La traite a lieu deux fois dans la journée : le matin, à l'aube ; le soir, vers trois heures. Voici comment le décrit un jeune roul de l'Aubrac :

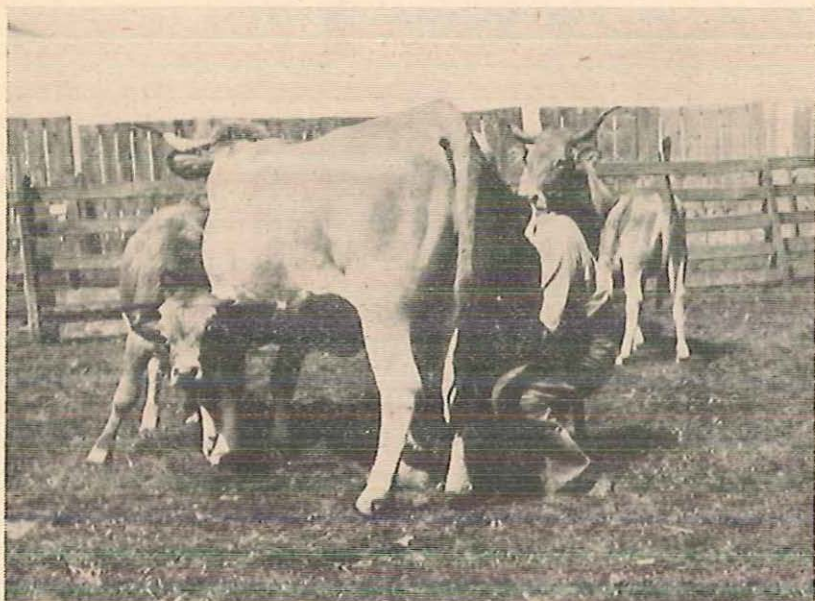
« Le réveil sonne. Nous nous levons et chacun s'affaire. Le pastré prépare la gerle. Le bédéliier et moi remplissons notre sac à sel de sel rouge dont les bêtes sont si friandes (1).

Le pastré et le bédéliier portant la gerle et un seau (« le farat »), le cantalès ses farats au bras, se dirigent vers le parc.

J'ai saisi ma trique et cours rassembler les vaches.

Près du parc, le cantalès et le pastré attachent leur selle à l'aide de courroies qui font le tour de leur taille (la selle est un siège en bois muni d'un seul pied qui s'enfonce légèrement dans le sol quand on s'assied). »

(1) Dans le Cantal le sel est souvent contenu dans une corne de bœuf attachée à la ceinture.



La traite

La traite

« Le bédéliier appelle les deux vaches que l'on traite les premières. Elles arrivent en meuglant et reçoivent une pincée de sel. La claie mobile du parc, où sont enfermés les veaux pendant la nuit, est ouverte et les petits des deux bêtes se jettent sous leur mère et tettent. Dès que la mamelle est bien gonflée, la bédéliier lie le veau à la patte gauche de devant de la mère. Maintenant, le cantalès ou le pastré pourront traire : la bête ne retiendra pas son lait. La traite finie, on détache le veau qui se précipite sous le ventre de sa mère et avale goulûment le peu de lait qui reste. Puis, je l'enferme dans le parc. Et, ainsi, toutes les vaches sont traites les unes après les autres. »

Dans l'Aubrac, la traite se fait généralement à fond, tandis que dans le Cantal, environ le quart du lait (une mamelle sur quatre n'est pas traitée) est réservée pour le veau.

Le transport du lait

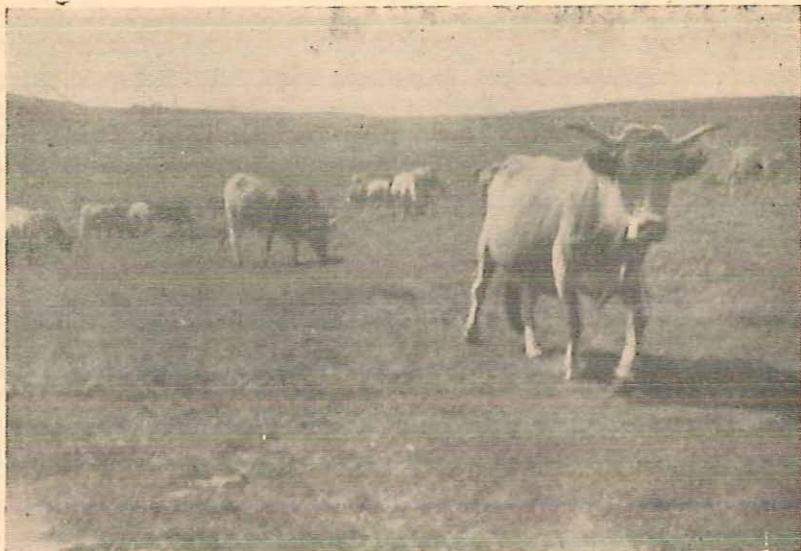


Quand le seau est plein, on le vide dans la gerle sur laquelle est placée, pour filtrer le lait, une toile très fine. Ceci dans l'Aubrac car dans le Cantal on emploie de plus en plus le filtre à ouate.

La traite terminée, la gerle est attachée sur un char ou suspendue à une barre de bois montée sur deux roues. L'attelage déplacé par deux vaches, portera le lait au mazuc.



Autrefois — aujourd'hui encore dans certains coins de l'Aubrac — les hommes eux-mêmes transportaient la gerle pleine. Une longue barre de bois, passée dans l'anse formée par une corde attachée aux oreilles de la gerle et posée sur les épaules de deux hommes était utilisée pour le transport. (Regarde sur la photo.)



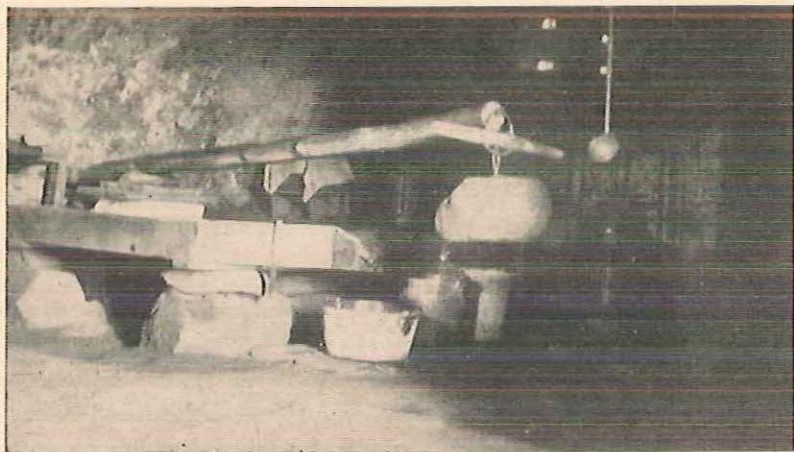
L'azégado

Après la traite du matin commence l'azégado dans l'Aubrac, l'aïgada dans le Cantal.

C'est faire lentement le tour du pâturage pour que le bétail mange. Cette marche s'effectue de telle façon que les bêtes sont de retour au parc vers trois heures pour la seconde traite. A midi, on fait boire les animaux.

Durant l'après-midi, les hommes qui sont restés au mazuc déplacent le parc auprès duquel la traite a lieu.

C'est une enceinte demi-circulaire formée de claies dont certaines, du côté du vent, sont renforcées par des branches ou faites de panneaux pleins afin d'abriter les veaux. Le parc est divisé en deux par une barrière : d'un côté sont rassemblés les veaux qui ont déjà têté ; de l'autre, ceux qui attendent leur tour de le faire. Ce parc est déplacé tous les deux ou trois jours pour fumer le terrain aussi régulièrement que possible : c'est la « fumado ».

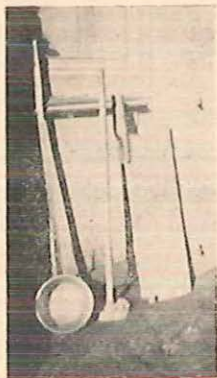


Intérieur du buron

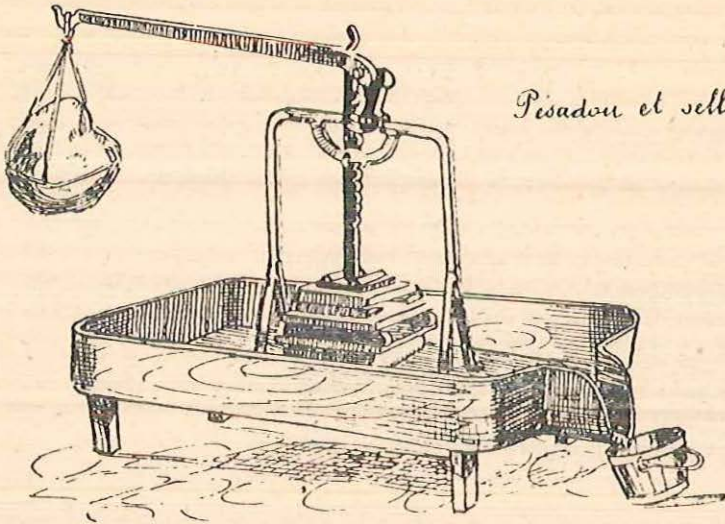
La fabrication du caillé

Au mazuc, on ajoute au lait contenu dans la gerle la quantité de présure nécessaire. Environ une heure plus tard, le lait est caillé. Quand la température est basse, la gerle est placée près de la cheminée pour que le lait ne se refroidisse pas.

Il faut maintenant séparer le caillé du petit-lait. Un des hommes avec « la roue », disque de bois percé de trous et muni d'un manche (voir les photos), brise le caillé, puis, avec « l'atrésadou » (c'est la « roue » munie d'une planchette encochée dans le manche), il rassemble les morceaux de caillé au centre de la gerle par un lent mouvement de rotation.



Le petit-lait est versé dans l'écrémeuse pour récupérer la crème qu'il contient encore, crème qui servira à fabriquer du beurre dit « beurre de montagne ».



Le pésadou

La « tome »

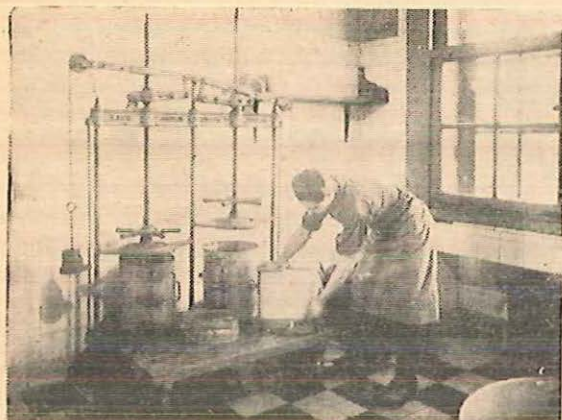
Le caillé, mis à égoutter, forme bientôt une tome. Celle-ci est alors posée sur la tête de la « selle » et pressée sous une presse en bois — « le pésadou » — qui supporte une lourde pierre, pour chasser le petit-lait qui reste.

Pour faciliter cet écoulement, autrefois, le vacher fendait souvent la tome avec les mains et aussi les genoux.

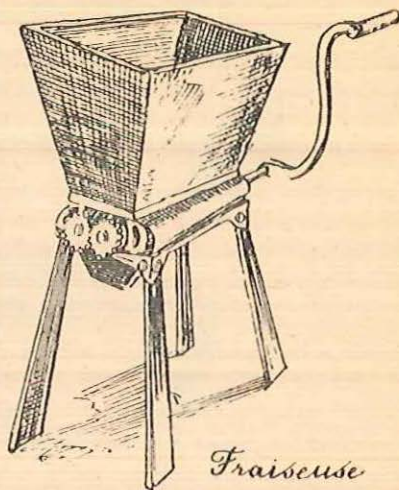
On laisse ensuite fermenter la tome qui gonfle et devient aigrette.

Dans le Puy-de-Dôme on lui donne alors le nom de « tome poussée ».

La tome sert aussi à préparer des mets locaux très appréciés, faits avec des pommes de terre : cuècho, patrauco, aligot, rétour-tillat, truffado, entrabat..., suivant les lieux.



Une presse dans une laiterie du Cantal
(CLICHÉ D.S.A. DU CANTAL)



Fraiseuse

La fabrication du Cantal - La cave

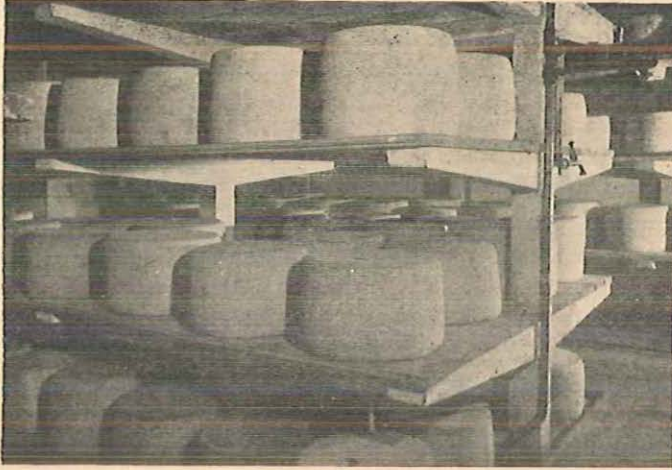
Pour faire le fromage, on prend la tome de deux ou trois traites. On la brise finement à l'aide de la fraiseuse, puis on sale avec du gros sel préalablement bien écrasé et on mélange le tout.

Ce mélange est mis dans un moule et le moule placé sous la presse de Chester.

Il y restera 24 heures et on aura soin de le retourner trois ou quatre fois durant ce temps.

Quand on le démoulera, on aura un fromage et il ne restera plus qu'à le mettre en cave.

Creusée dans le talus auquel s'accôte le buron, la cave (parfois aussi étendue que la pièce principale et voûtée) n'a comme ouvertures que la porte, qui la fait communiquer avec la salle commune du buron, et une étroite meurtrière (le plus souvent obstruée, car la fourme craint la chaleur et le vent qui la dessèche).



Une cave « à Cantal » à Aurillac

(CLICHÉ D.S.A. DU CANTAL)

La cave

Il faut, pour que s'opère une bonne fermentation :

- 1° que la cave soit fraîche ;
- 2° que les fromages soient à l'abri des mouches porteuses de microbes.

Les fourmes sont disposées dans la cave, sur des planches de hêtre ou des bancs grossiers.

Soins au fromage

Dans la cave, le fromage mûrira. A cet effet, il est l'objet de soins attentifs. Les fourmes sont :

1° Retournées tous les deux jours. Sans cela, elles adhèrent aux planches sur lesquelles elles sont disposées et s'aplatissent, prenant une forme tronconique.

2° Brossées aussi tous les deux jours avec une grosse brosse en chiendent. Si cette opération n'était pas pratiquée, la fourme risquerait de moisir (les fourmes non brossées se recouvrent à la longue d'une moisissure verdâtre qui peut atteindre un centimètre d'épaisseur).

Un mois et demi plus tard, la fermentation s'étant opérée, la fourme sera bonne pour la vente. En attendant la vente, les fourmes seront entreposées dans d'immenses caves, en particulier à Aurillac, Laguiole, etc...



La Coopérative laitière d'Aurillac (Cantal)

(Cliché D.S.A. du Cantal)

Modernisation

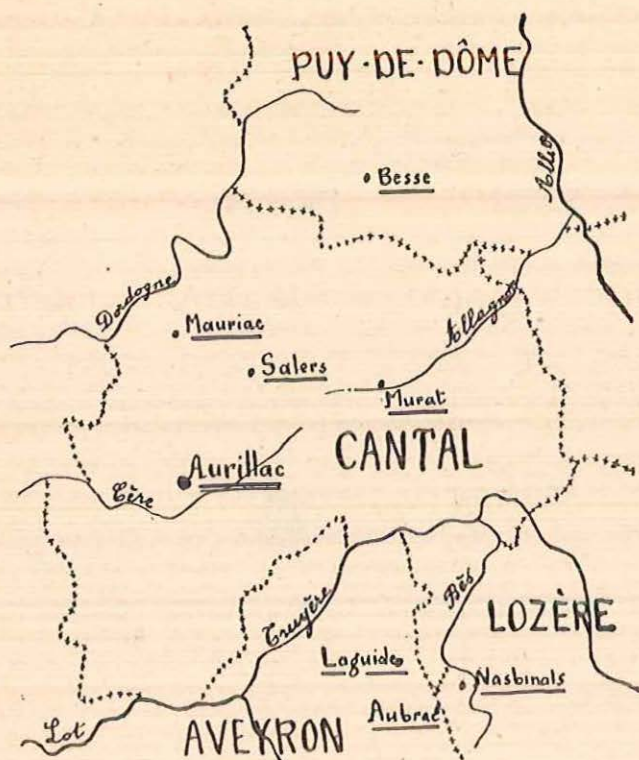
Si la production est restée strictement artisanale, et la technique de fabrication ancienne, empirique dans la plupart des régions productrices, grâce aux écoles de laiterie — la première date de 1877 — la technique s'est perfectionnée dans le Cantal. (Photos pages : 7, 18, 19, 20).

Aujourd'hui, l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière d'Aurillac forme chaque année des professionnels aux méthodes modernes.

Le Cantal supérieur est toujours fabriqué durant « l'estive » dans les 1.050 burons de montagne, mais, malgré les difficultés de communication, plus de 200 laiteries, dont 80 coopératives, collectent le lait chaque jour de l'année.

Les bons fromages ont une marque spéciale : un label qui garantit l'acheteur de leur qualité.

Le « Cantal Salers » est produit en haute montagne, c'est le meilleur fromage. Les autres labels sont : le « Cantal Fermier », le « Cantal Laitier » (Cantal ordinaire), et dans l'Aubrac : le label « Aubrac Laguiole ».



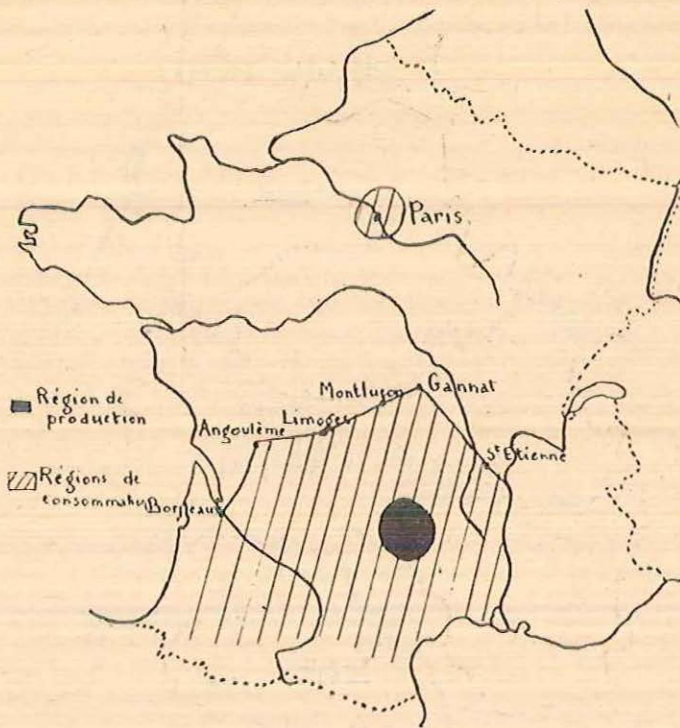
Production

La production est d'environ 13.700 tonnes (11.000 pour le Cantal, 1.500 pour le Puy-de-Dôme, 1.200 pour l'Aubrac).

Environ 1.800 tonnes sont consommées sur place. Le reste est vendu, en général, du producteur au marchand en gros. Néanmoins, quelques marchés principaux existent :

- Besse, dans le Puy-de-Dôme ;
- Aurillac, Mauriac, Murat, Salers, dans le Cantal ;
- Aubrac, Laguiole, Rodez, dans l'Aveyron ;
- Nasbinals, dans la Lozère.

Le marché le plus important est Aurillac, qui contrôle à peu près la moitié de la production.



Expédition et vente

Pour l'expédition, les fourmes, entourées de paille de seigle, sont placées dans des paniers spéciaux faites avec des lanières tressées d'osier, de noisetier ou de châtaignier. Ces paniers viennent du Gard (Valabrègues) ou de l'Hérault (Lunel).

Mais l'emballage tend à disparaître et l'expédition se fait par véhicules spéciaux bien fermés et bien aérés, car la fourme craint beaucoup la chaleur.

La fourme se vend surtout à Paris et dans la région comprise au sud d'une ligne passant par Bordeaux, Angoulême, Limoges, Montluçon, Gannat et Saint-Etienne.

Malgré certaines tentatives, la vente dans les autres pays est pratiquement nulle.



Fabrication au buron : au premier plan des gerles
(CLICHÉ D.S.A. DU CANTAL)

Quelques autres renseignements

Poids des fourmes : 35 à 40 kgs.

Il faut de 8 à 11 litres de lait pour faire 1 kg de fromage.

On sale la « tome » à raison de 1,2 kg à 1,3 kg de sel pour 50 kgs de tome.

On utilise 1 cuillerée à soupe de présure pour cailler 40 l. de lait.

Autrefois, on achetait chez les bouchers des caillettes de veau ou d'agneau. On les mettait à macérer avec du petit-lait dans un seau spécial muni d'un robinet.

Quarante-huit heures plus tard, le liquide obtenu était utilisé pour cailler le lait et on avait soin, chaque fois, de rajouter au contenu du seau une quantité de petit-lait frais égale à la quantité du liquide enlevé.

Dans les burons modernes, le lait est caillé à la température de 35° ; dans les autres, à la température de la traite.

Pendant la saison, une vache produit, en moyenne, de 45 à 60 kgs de fromage dans l'Aubrac, 100 kgs dans le Cantal (race Salers).

Le seau ou « farat » a une contenance de 20 litres.

La « gerle » contient de 100 à 150 litres, quelquefois davantage.



Le fromage ne constitue pas l'unique rapport des « montagnes » qui produisent aussi une quantité appréciable de beurre.

En outre, la « montagne » permet l'élevage peu coûteux des veaux.

Ceux-ci, dans l'Aubrac, se nourrissent surtout d'herbe dans la journée et, la nuit, de foin.

Dans le Cantal, ils sont mieux traités, reçoivent davantage de foin et boivent « au blanc », c'est-à-dire qu'on mélange à l'eau de leur boisson de la farine de seigle.

Les veaux vivent, eux aussi, en plein air, même s'ils sont très jeunes. Aussi, l'automne venu, ont-ils le poil long et frisé, ce qui leur a fait donner le nom de « bourret » dans le Cantal, de « bourrus » dans l'Aubrac.

Depuis 1950 ils se vendent mal : 8.000 fr. à 15.000 fr. un veau de 7 à 8 mois en 1953, tandis qu'un veau de bouche atteignait 20.000 fr. à 3 mois — mais il n'avait pas souffert le lait comme les « bourrus ».

Enfin, des porcs, nourris de petit-lait, broutent l'herbe autour du buron.

Nous remercions la Direction des Services Agricoles du Cantal qui a bien voulu mettre à notre disposition quelques clichés qui illustrent cette brochure.

Ouvrages consultés

- ALFRED DURAND : *La vie rurale dans les Massifs volcaniques des Dores, du Cézallier, du Cantal et de l'Aubrac.* (Imprimerie Moderne, Aurillac). Epuisé.
- ECOLE PUBLIQUE DE NASBINALS : *Un été sur la montagne.* (Editions mutuelles du Gévaudan, à Marvejols, Lozère). Epuisé.
- SERVICES AGRICOLES DU CANTAL : *Bulletin d'Etudes et de Documentation* N° 6 - 1950.
- CHARLES PARIZOT : *L'Agriculture dans le Cantal.* (U. S. H. A., Aurillac, 1949).
- SERVICES AGRICOLES DE L'AVEYRON : *L'amélioration de la race d'Aubrac.*
- R. BESSIÈRE : *L'Industrie Fromagère en Aveyron.* (Canère, Rodez, 1929). Epuisé.
- A. CALMELS : *L'Aubrac.* (Canère, Rodez, 1929). Epuisé.
- JEAN GAZAVE : *Romain Alpuech.* (Lardanchet, Lyon, 1941).
(*Un roman de la vie rude dans l'Aubrac.*)
- E. MARRE : *La race d'Aubrac et le fromage de Laguiole.* (Canère, Rodez, 1904). Epuisé.



Le gérant : C. FREINET

•

IMPRIMERIE ÆGITNA
27, rue Jean-Jaurès, 27
CANNES (Alpes-Marit.)