

Recensement et Etude Morphologique des Burons d'Aubrac implantés en Lozère

MONTZAMIR Sylvain
ROMANINI Anne
TOULOUSE Myriam
VACHER Catherine

Etude dirigée par

Jean-Claude PANSIER - CAUE

Bernard DEBROAS - SDA

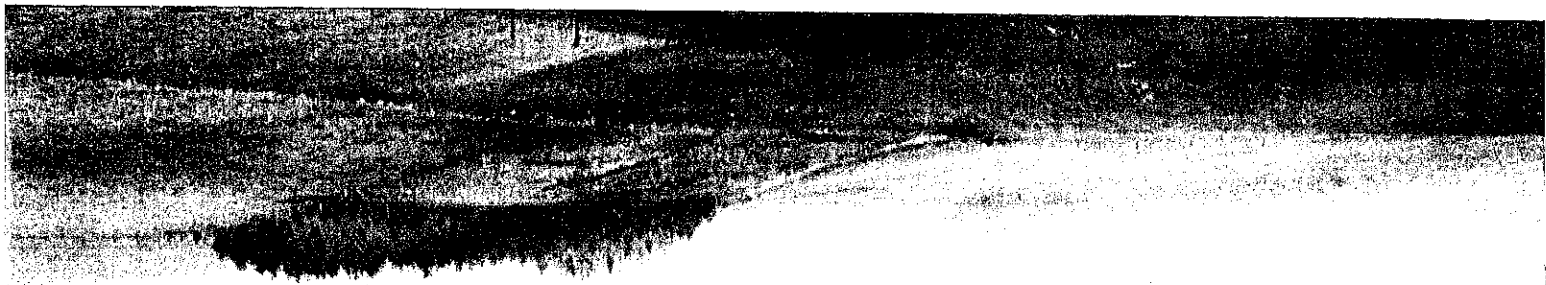
Direction Départementale de l'Équipement
Service Départemental de l'Architecture
Conseil d'Architecture d'Urbanisme et de l'Environnement

L'AUBRAC, SES BURONS.

Lorsque le promeneur découvre l'Aubrac, il aperçoit à travers les immenses pâturages un habitat dispersé, à moitié enterré, interruptions vivantes à la monotonie du plateau.

Il s'agit des burons, bâtiments construits sur chaque "montagnes de traite" pour le logement du personnel de l'"estive" et pour la fabrication du fromage. Ces burons sont analogues aux "mazucs" de l'Auvergne.

Les burons fonctionnent durant le séjour des vaches sur les pâturages, c'est-à-dire du 25 mai aux environs du 13 octobre, dates des transhumances.



Sur l'Aubrac, le mot "montagne" désigne à la fois la partie située à une altitude supérieure à 1 000 mètres et les pâturages (15 à 500 hectares) qui entourent les burons et sur lesquels les vaches vont en estive du 25 mai au 13 octobre. Donc à chaque montagne est associé un ou plusieurs burons. 303 "montagnes" ont été dénombrées, divisées en "montagnes de traites" sur lesquelles les veaux sont séparés de leur mère et le lait réservé à la fabrication du fromage et les "montagnes de manade" sur lesquelles les bovins sont tous en liberté. En 1964, 68 "montagnes" étaient encore des "montagnes de traites" avec la traditionnelle fabrication de tomes (voir annexe).

Aujourd'hui, on ne dénombre en Lozère qu'un buron en activité (Buron du THERON).

Si toutes les montagnes possèdent leur buron, c'est qu'au départ elles étaient toutes des "montagnes de traites". De nos jours, la plupart sont des "montagnes de manade", le buron ayant alors perdu son rôle.

Donc, au départ, le buron est le bâtiment construit sur chaque "montagne de traites" pour le logement du personnel de l'"estive" et pour la fabrication du fromage. Par extension, on appelle aussi buron l'ensemble des bâtiments construits sur la "montagne" et comprenant, outre le bâtiment principal, la porcherie le plus souvent à l'écart, le jardin, et parfois une petite étable dans le prolongement des grands burons. Les bâtiments sont construits autant que possible, à proximité d'un point d'eau, la distance de ce dernier pouvant varier de 10 à 200 m, et du parc où se fait la traite, de façon à limiter la distance à parcourir lors du transport du lait au buron.

Le bâtiment principal, ou buron proprement dit, comprend généralement :

I) - au rez de chaussée

a) - une grande salle commune, exceptionnellement voûtée avec cheminée, où l'on fabrique le fromage, où se préparent et se consomment les repas et où séjournent les hommes pendant la journée.

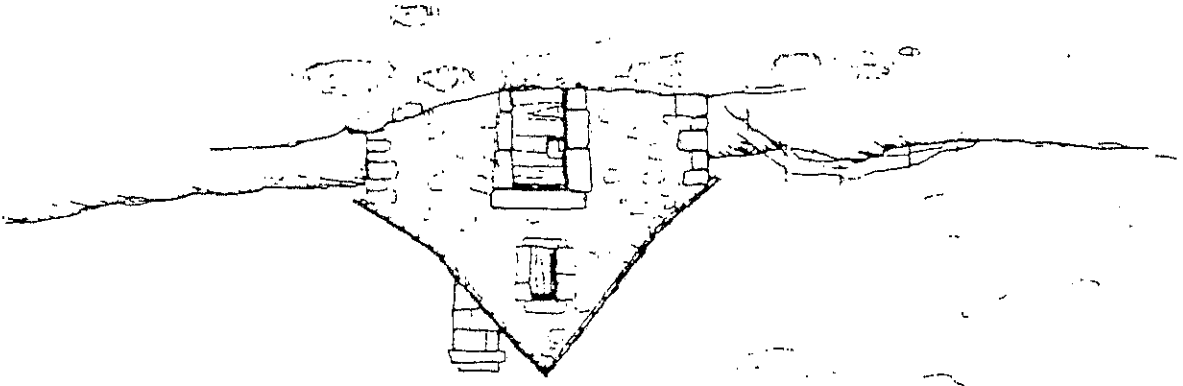
b) - une cave pour la conservation du fromage, le plus souvent voûtée, et communiquant de l'intérieur avec la salle commune.

II) - à l'étage, sur toute la longueur du bâtiment, un grenier servant à la fois de chambre à coucher au personnel et de réserve à foin pour les veaux.

Dessiné selon un plan rectangulaire, il est presque toujours construit, non pas sur un terrain plat, mais adossé à une butte, à travers le terrain dans lequel il s'enforce en l'une de ses extrémités ou sur sa façade postérieure (voir fiche). Cette disposition permet à la cave d'être en grande partie enterrée, quoique de plein pied avec la salle commune, soit qu'elle soit dans son prolongement, soit qu'elle lui soit perpendiculaire. Un talus accentué parfois ce caractère du côté de la contre-pente, et le crée lorsque le terrain est presque plat. Il arrive aussi que quelques arbres aient été plantés autour du buron (hêtres). En outre, l'orientation est choisie telle que la cave se situe au nord ou plus souvent encore au nord-est du bâtiment.

Les murs sont presque toujours montés en basalte ou en granit, avec des pierres d'appareil en granit, pour les angles, les ouvertures et la cheminée, ces matériaux étant ceux de l'ensemble de l'architecture locale (encadrements et angles assez souvent en pierre ponce). Ils ont entre 60 et 80 cm d'épaisseur, parfois même davantage.

Les toitures sont en plaques de schiste (lauzes), du moins celles qui n'ont pas dû être refaites récemment. Elles n'ont le plus souvent que deux versants, parfois trois et même quatre, une extrémité, celle opposée à l'entrée du grenier, ou les deux étant terminées en croupe. Cette particularité peut se retrouver pour la toiture des porches. Les portes généralement pleines, sont faites de planches horizontales à l'extérieur fixées sur d'autres, verticales, à l'intérieur au moyen de gros clous forges à tête plate arrondie.



L'AUBRAC, LE PAYS...

Partagé entre trois départements, l'Aveyron, le Cantal et la Lozère, ayant les mêmes caractéristiques géologiques, économiques et constructives, l'Aubrac est un véritable massif volcanique qui s'étend entre la vallée de la Truyère au nord-est et celle du Lot et de son affluent la Colagne au sud et à l'est.

Avec une altitude moyenne de 900 à 1 300 mètres, l'Aubrac résulte de l'épanchement d'une large nappe basaltique issue d'une série de cassures. La succession de croupes mollement ondulées qui en sont les fruits, donne peu de relief à l'unité générale du plateau (Point culminant : le Signal de Mailhe-Biau à 1 469 mètres).

Durement affaiblie par un exode rural prolongé, son économie reste celle des terres de nature volcanique. D'orientation méridionale mais fortement rattaché à l'Auvergne des "montagnes" avec ses burons, cet océan de verdure est là encore une région privilégiée d'élevage avec transhumance. Pays d'estive des vacheries aveyronnaises, il est aussi le berceau d'une race bovine "l'Aubrac" particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques rigoureuses de la région.

Le pays est parcouru de rivières, ruisseaux, "rions" que l'on voit et entend courir et sauter un peu partout au milieu des pâturages, nés de sources innombrables et jamais taries, entretenues par les pluies et les neiges. Ils portent des noms ga-zouillants : l'Argence Vive, le Rioumau, le Bès, le Mousseau et son parent le Mousseau-rou, le Doulou et son petit frère le Doulounet, les dix Boraldes ou Boraldettes.

HISTORIQUE DU BURON

Faire un historique des burons est assez difficile car les documents anciens sont peu nombreux. Les burons datés, repérés en Aubrac, sont peu nombreux : leur étude systématique n'a pas été faite, mais le plus ancien repéré, avant sa destruction en 1964, ne portait que la date de 1797. Les burons les plus anciens, répertoriés sur la carte de Cassini dressée entre 1774 et 1776, se trouvent tous dans la partie Nord de la zone I qui n'est qu'à une vingtaine de kilomètres, à vol d'oiseau, des premiers burons du versant Sud du Plomb du Cantal. La Haute-Auvergne connaissait les burons en pierre depuis au moins le XVII^e siècle, et les burons à voûtes en encorbellement y sont apparus au début du XVIII^e siècle.

Les cadastres anciens donnent d'autres renseignements. Ainsi, celui de St-Chély d'Aubrac en 1812 atteste que neuf burons sont apparus depuis 1775 entre Régambal et Le Trap-Haut, alors que celui d'Alpuech en 1816 (zone I) montre que les burons se sont rapidement multipliés dans cette zone géographique, preuve de l'influence directe des "mazucs" - nom donné au buron en Haute-Auvergne.

Les caractéristiques que l'on peut considérer comme plus archaïques (toitures à plus de deux versants, salles communes voûtées), des burons de la zone I, se trouveraient ainsi expliquées par le fait que les burons en pierre de cette région auraient été construits les premiers et sous l'influence directe de ceux du Cantal. La construction des burons des grandes "montagnes" de la zone III aurait commencé plus tardivement - avec plus d'un quart de siècle de retard - à l'instigation des grands propriétaires fonciers. Ces derniers, moins liés par les influences du voisinage, et moins attachés aux traditions architecturales locales, ont pu chercher à repenser une architecture qui fut fonctionnelle en adaptant, au lieu de la copier, l'architecture cantalienne. Les burons de la zone II intermédiaire ont pu faire leur apparition à la même époque ou entre les deux périodes.

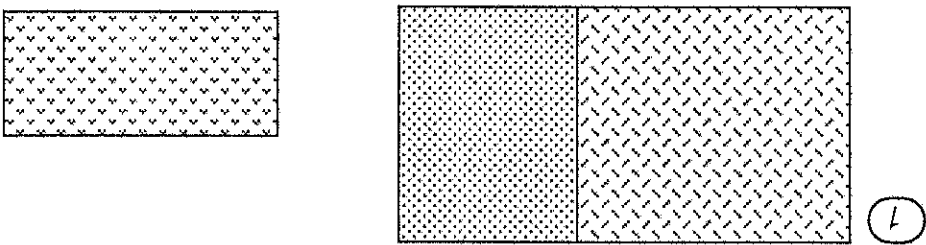
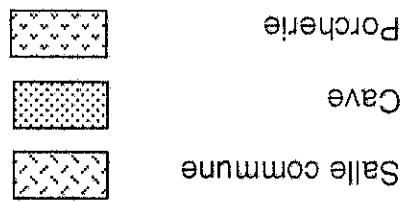
Ces burons en pierre ne sont d'ailleurs pas nés de rien. Ils ont pris la suite de cabanes en bois et en mottes (succédant elles-mêmes à des cabanes à brebis).

Ces huttes étaient autrefois presque toutes construites avec quelques fortes perches de hêtres recouvertes de mottes de terre ou de pelouse. La fumée passait soit à travers ces mottes, soit par l'ouverture qui tenait lieu de porte. De nombreux écrits évoquent ces anciens burons en motte, mais surtout en Haute-Auvergne. Le remplacement des burons en mottes par les burons en pierre s'est fait rapidement à partir du début du XIX^e siècle. Il a sans doute été accéléré par la modification du contexte économique et a permis un plein épanouissement de ce dernier dans les décennies suivantes.

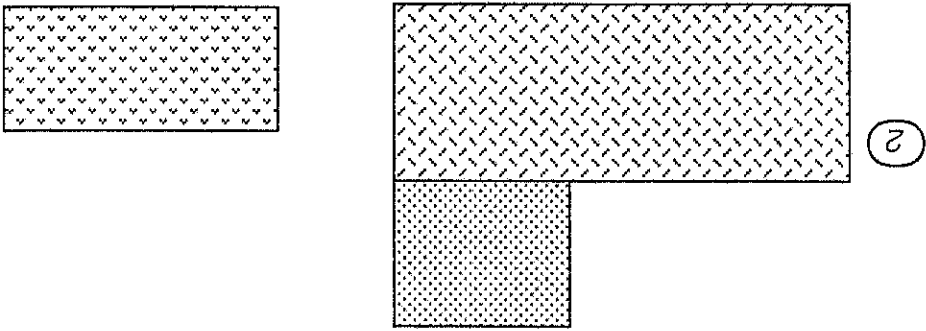
ANALYSE MORPHOLOGIQUE

Nous avons tenté une analyse morphologique portant sur une quarantaine de burons situés sur l'Aubrac Lozérien, à plus de 1 200 m d'altitude, autour de Nasbinals. Cinq critères principaux d'origine ont été retenus.

I) - La disposition des bâtiments entre eux :

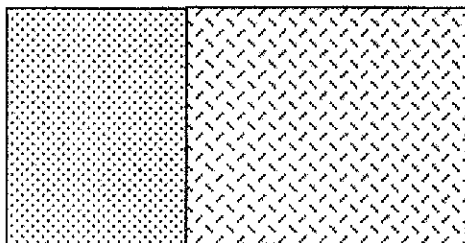


exemple : Plâches-Hautes



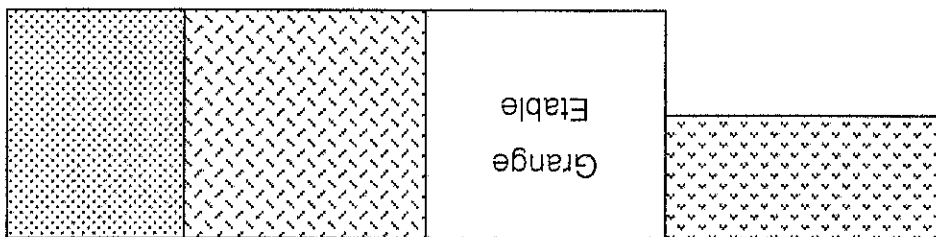
exemple : Latreille

③ Exceptionnellement pas de trace de la porcherie



exemple : Puechiniès

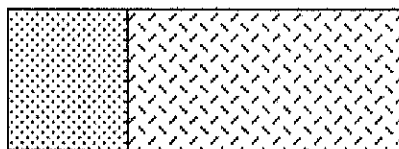
④ Un seul cas relevé : La Palie



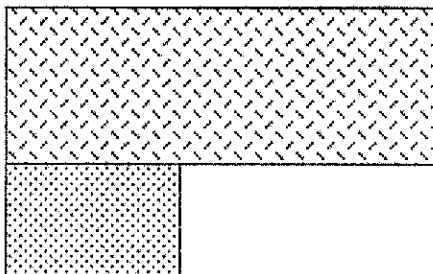
II) - Implantation du bâtiment par rapport au terrain et à la pente

① Buron parallèle aux lignes de niveaux :

- enterré le long de la façade postérieure
et cave orientée Nord-Est

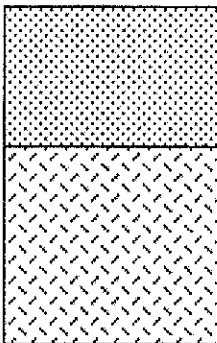


- cave en L et enterrée (Nord)



exemple : Latreille

② *Buron perpendiculaire aux lignes de niveaux*



exemple : Place de Cure

III) - Le nombre de versants de toiture

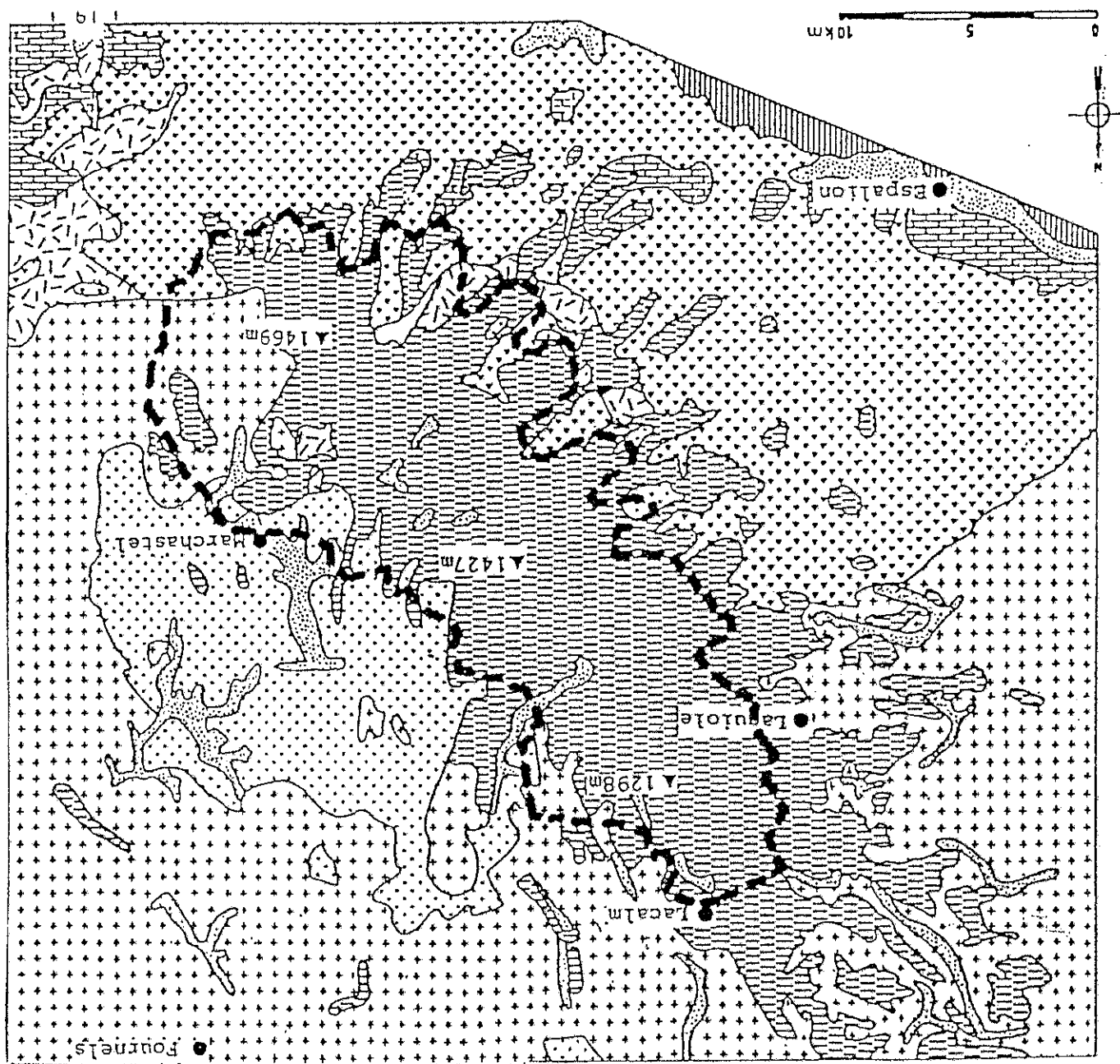
- Porcherie : toujours 2 versants

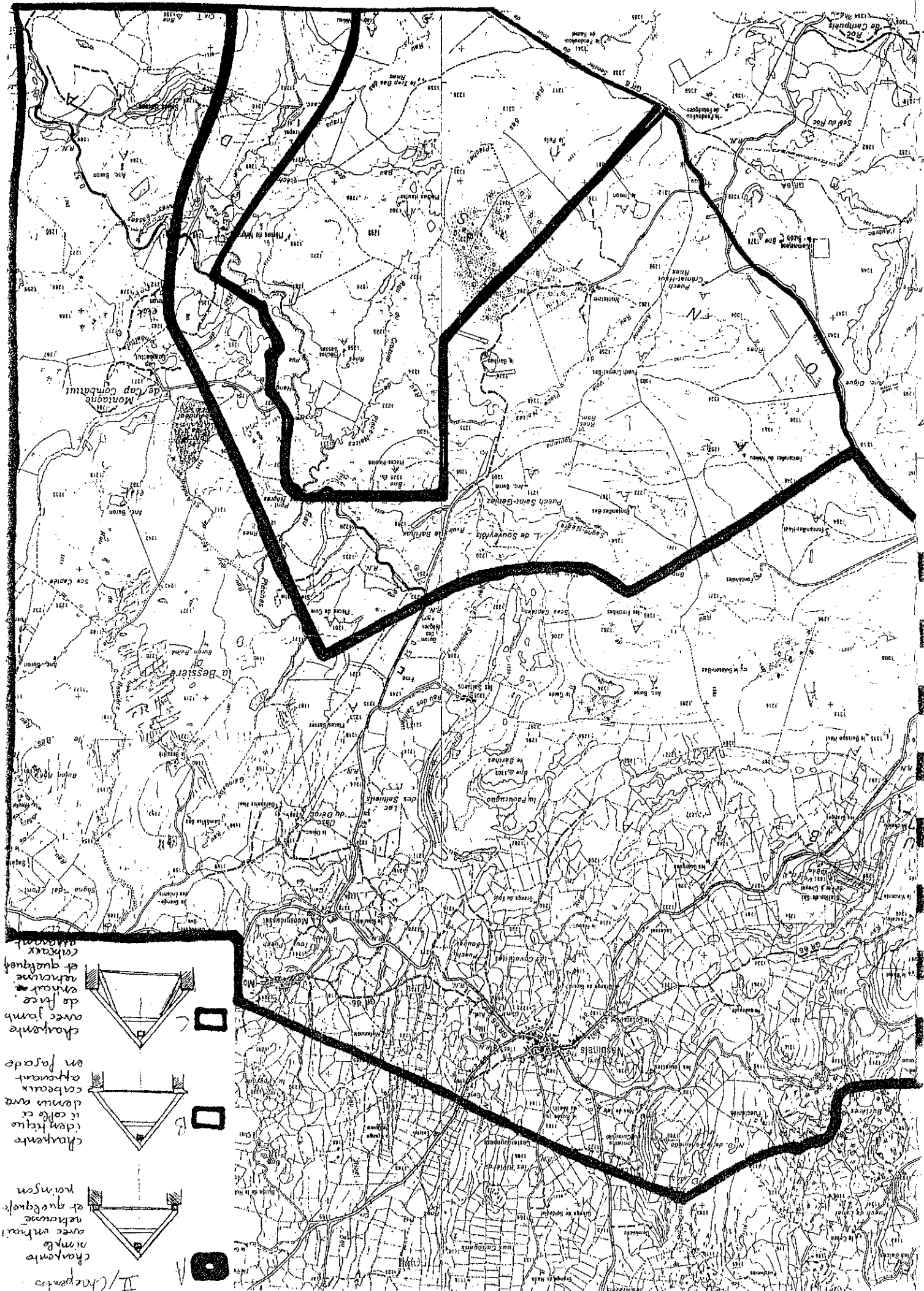
- Buron : 2 versants --> le plus souvent

4 versants --> exemple : Fontanilles-Haut (c'est rare).

IV) - Matériaux de construction prédominants en fonction de la localisation géographique

Différenciation : - granite
- pierres volcaniques





CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES

Les vallées limitées par les lignes de crête constituent des entités architecturales créant des liens de parenté entre les différentes constructions et une quasi-homogénéité.

L'habitat des différentes vallées exerce une influence sur cet habitat temporel : le buron.

Les liens de parenté sont visibles sur la construction : aspect du toit, des-sin et implantation de la cheminée, position de la porte d'entrée, mise en oeuvre des matériaux. En effet, ce sont les mêmes constructeurs qui ont édifié bien souvent la maison et le buron.

Cette zone de buron, par sa situation, détermine une aire géographique et un lieu de rencontre favorisant les apports des différentes vallées : ces influences sont visibles sur l'habitat d'estive.

D'une façon générale, le buron s'enfonce dans la pente du terrain, sa façade s'ouvre au soleil et s'abrite quelquefois des vents par des murets. Ainsi devant le buron, se ménage une aire plus clémentine. Quelquefois un rideau d'arbres vient compléter l'ensemble (exemple du coyan). La présence d'une source ou d'un ruisseau à proximité du bâtiment est une constante quasi-générale.

• Murs et ouvertures

D'une façon générale, la porte d'entrée, un fenestron ou deux représentent les seules ouvertures du buron.

La porte d'entrée est située sur le mur pignon quand le buron est orienté perpendiculairement aux courbes de niveau ou bien en façade latérale dans l'autre cas. Les ouvertures assurent à la fois l'éclairage et la ventilation du buron. Seule la pièce d'habitation ou fromagerie est éclairée. Les encadrements des baies sont en pierres taillées, le linteau de la porte est quelquefois marqué d'une date.

La porte est une menuiserie pleine, faite de planches contrariées. Le panneau extérieur est formé de planches irrégulières disposées horizontalement. Les clous forgés, à larges têtes, fixés en quinconce à intervalles réguliers, assurent une liaison avec les planches intérieures placées verticalement.

• Couverture

Le toit pentu est à deux eaux. La cheminée est axée ou non assurant une symétrie ou dissymétrie des deux pans de la toiture. Les burons les plus anciens sont couverts de grosses dalles de lauze.

• Plan intérieur

La première pièce présente quelquefois, à 1,50 mètre du sol, les traces d'un ancien plancher. Les buronniers se menageaient ainsi un endroit plus sec à mi-hauteur, le sol dallé restant toujours humide. L'écoulement des eaux sales est obtenu grâce à la faible pente en direction de la porte.

Cette pièce présente presque invariablement la même disposition. Une cheminée de dimension modeste occupe le mur pignon. Légèrement décalée sur le côté, elle s'encastre dans l'épaisseur du mur. Devant ou à côté de celle-ci, un espace est ainsi réservé à la vie domestique.

Les lits rustiques s'alignaient le long du mur. Tandis que le reste de la pièce est destiné à l'activité du buron.

Opposée au mur pignon, dans l'épaisseur de ce refend, s'ouvre la porte de la cave. Cette pièce, plus petite, est également voûtée et creusée dans la montagne, maintenant ainsi une température fraîche et constante.

Au dessus de ces deux pièces (deuxième type), se trouve la grange abritant le foin et les veaux. On y accède par l'extérieur ; grâce à la dénivellation du terrain l'accès est de plain-pied ou précédé d'une légère "montado".

Cette pièce, dallée de galets de rivière, est plus sèche ; quelquefois les buronniers y ont installé leurs lits.

• Éléments indépendants

Quand toute l'activité n'est pas regroupée sous le même toit, des annexes accolées ou non au buron viennent compléter cet ensemble.

Le "védélat" implanté perpendiculairement au buron se présente comme une grande-étable. Le rez-de-chaussée abrite les veaux, l'étage permet d'entreposer un peu de foin apporté de la ferme. Cette disposition en équerre permet de ménager un petit enclos complété par des murets de pierres sèches.

Les loges à porcs, annexes indépendantes, sont quelquefois adossées à un mur du buron.

DESCRIPTION D'UN BURON TYPE SUR L'AUBRAC LOZERIEN

Ex. : *Buron de Ginestouse-Haut*

L'architecture des burons est en exacte adéquation avec leur fonction première et résulte, dans le choix des matériaux et de l'implantation, des contraintes naturelles.

L'habitat d'estive sur l'Aubrac est constitué de deux bâtiments : le buron et la porcherie (dans de rares cas, on note aussi la présence d'une étable). Ces constructions sont généralement distantes de 10 à 20 mètres.

Le buron est implanté en hauteur, entre 1 200 et 1 400 mètres d'altitude (cas de Ginestouse-Haut : 1 347 m). Dans la région, le bâtiment principal (buron) est le plus souvent positionné parallèlement aux lignes de niveau, ce qui induit l'adossement de la façade arrière au versant de la montagne (cf. : élévation N-O. où la hauteur du mur apparent est de 80 cm en moyenne).

Il existe toujours une source à proximité du buron, en contre-bas (distance maximale : 200 m).

Le buron proprement dit est entouré de murets de pierre, d'environ 90 cm de haut qui délimitent, sur la façade principale, deux remblais sur lesquels les buronniers pouvaient cultiver quelques légumes.

La façade principale (sud - sud-est) est protégée du vent par un (ou plusieurs) arbre (ormeau).

Les seules ouvertures y sont disposées, généralement deux, de part et d'autre de la porte d'entrée.

La cave est toujours orientée au nord, semi-enterrée et parfois aérée par une meurtrière, permettant ainsi la conservation au frais du fromage à une température constante d'environ 6 °C. La cave est souvent voûtée (voûte en pierre).

La pièce principale et la cave sont donc accessibles, de plain-pied, par la porte de la façade principale. L'accès, par l'extérieur, au fenil est permis par une porte située sur le mur pignon N.E. et accessible par la pente naturelle du terrain et à l'aide de quelques pierres car souvent placée assez haut par rapport au niveau du sol. A l'intérieur de la salle principale, on trouve également une trappe qui mène au fenil. Chaque buron possède une cheminée, adossée au mur pignon S-O.

Avec le petit lait (et un peu de farine), les buronniers engraisaient des porcs, c'est pourquoi on trouve une porcherie à proximité du buron. Celle-ci, souvent subdivisée en deux ou plusieurs parties, est caractérisée par la présence d'abreuvoirs sur l'une de ses façades longitudinales qui permettaient de nourrir les bêtes sans pénétrer à l'intérieur.

• Matériaux

Les toits, à deux versants, sont en lauzes (sauf certaines réfections récentes) et les charpentes sont en bois. Les murs (environ 80 cm) sont réalisés soit en grante, soit en pierres volcaniques (basalte ou pierre ponce), les murs des burons sont, en grande majorité, ou tout du moins étaient recouverts de mortier, seules apparaissent les pierres d'angle et les encadrements des ouvertures. Le sol est en terre battue (à l'origine) et une faible pente permet l'écoulement des eaux vers la porte.

• Dimensions

Buron : largeur : 6 à 8 m

longueur : 12 à 15 m

Hauteur : environ 5 à 6 m

Porcherie : environ 5 x 10 m.

Cave : (dimension intérieure) : 2 à 3 x 5 à 6 m.

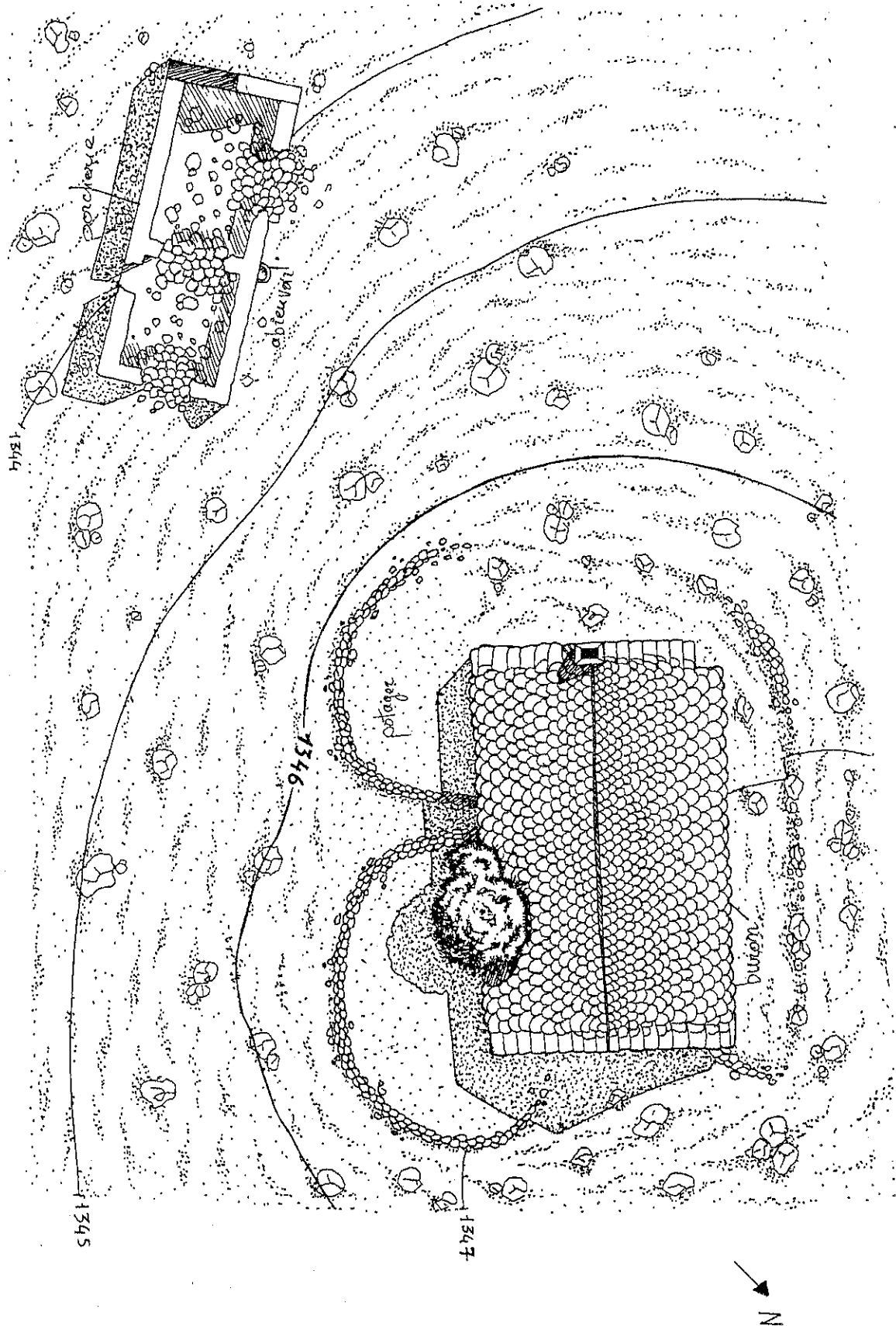
Les dimensions des burons dépendent de la taille des pâtures alentours et donc du nombre de bovins (20 vaches pour un homme).
Généralement les burons de l'Aubrac Lozérien ont été construits pour trois hommes (environ 70 bêtes).

• Charpente

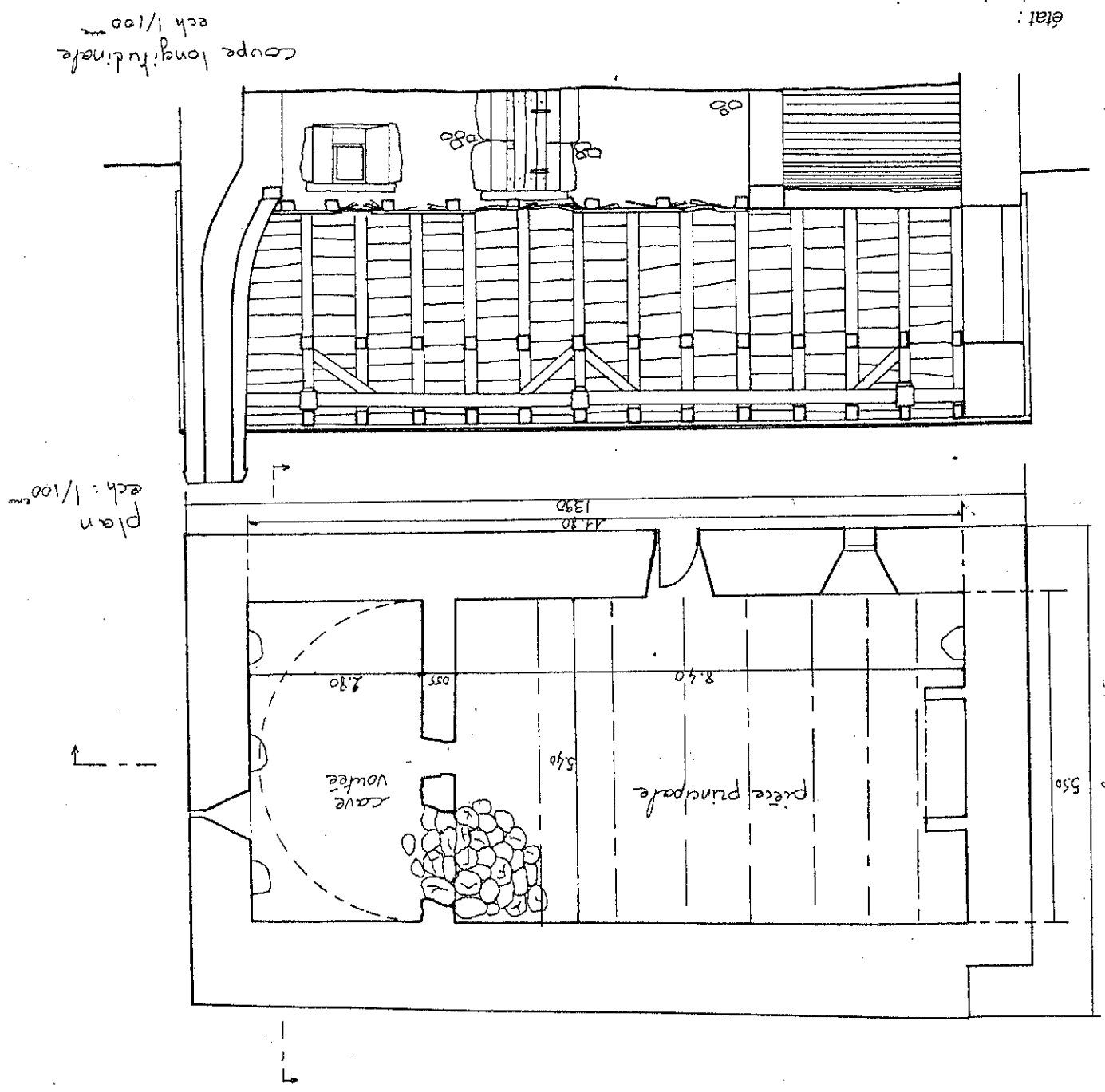
Elle est généralement très simple, constituée de fermes très rapprochées (entraxe 90 cm). Ces fermes comprennent toujours : 2 chevrons, arbalétriers qui reposent sur une poutre sablière, ainsi qu'un entrail retroussé. Parfois on constate aussi la présence de poinçons avec une panne faîtière. Le plancher est au niveau de la poutre sablière mais, dans certains cas où il existe des jambes de force, on trouve un mur de 90 cm de haut entre le plancher et la poutre sablière. Ces fermes supportent une volige (ou douelle), sur laquelle sont fixées les lauzes chevillées ou clouées.

Il n'existe pas, sur les murs pignons, de débord de toiture.

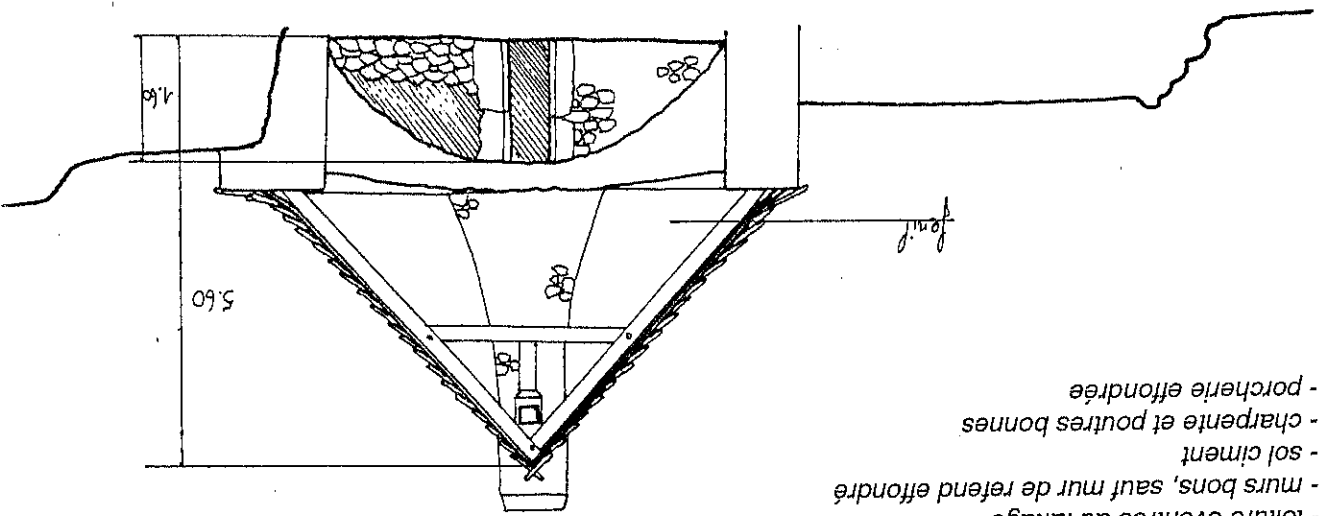
Buron de GINESTOUSE HAUT

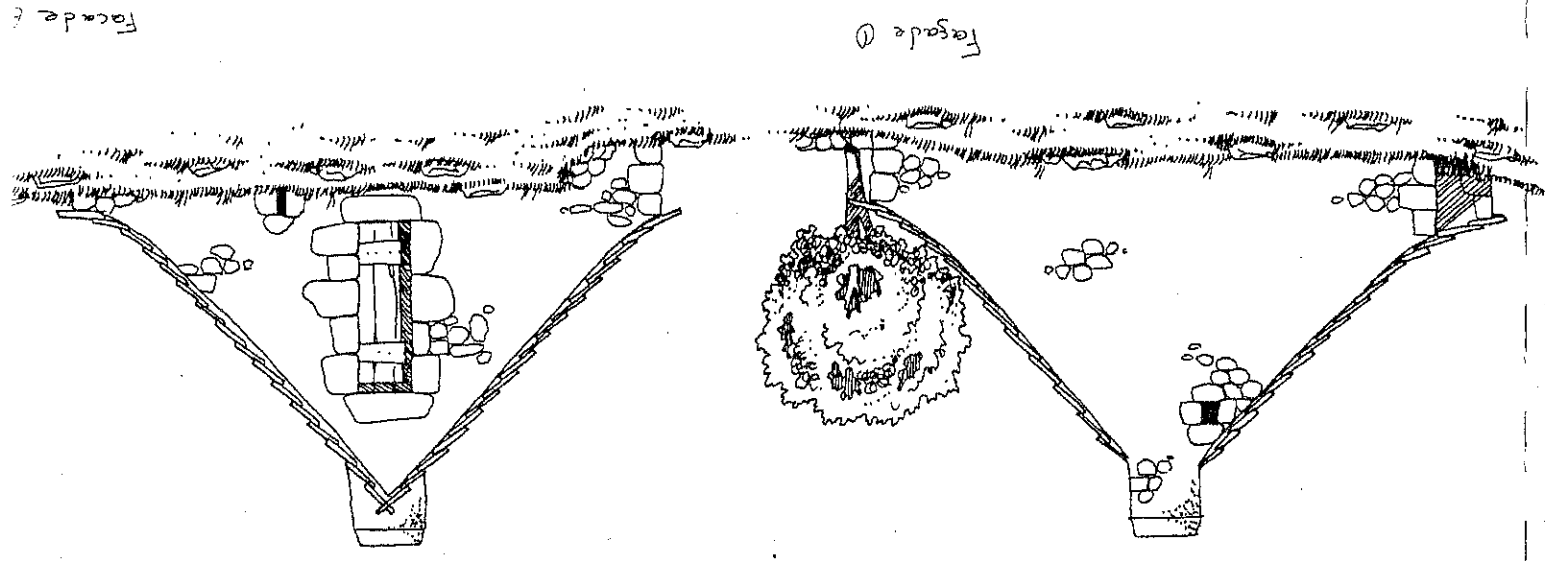
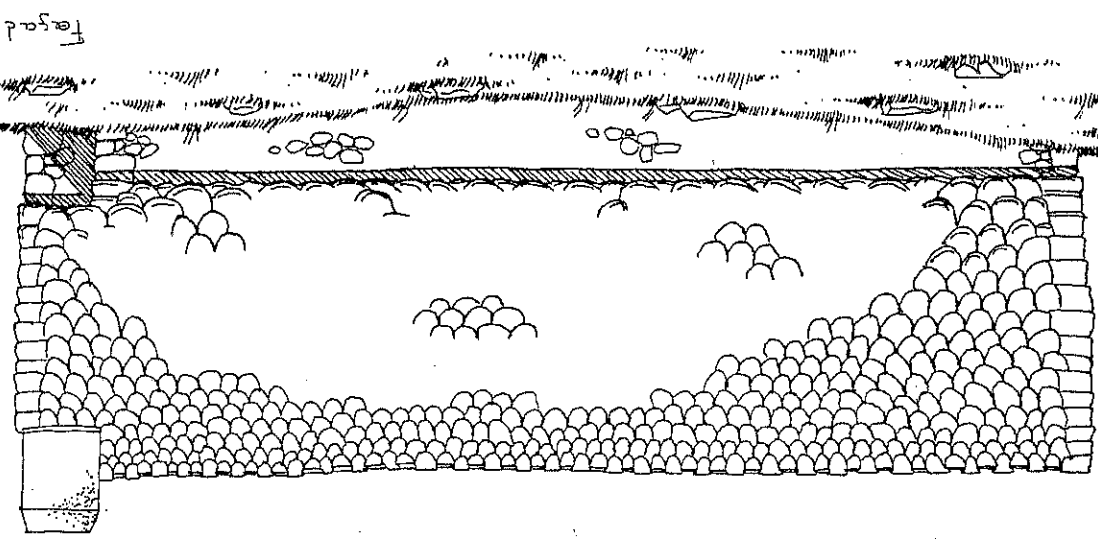
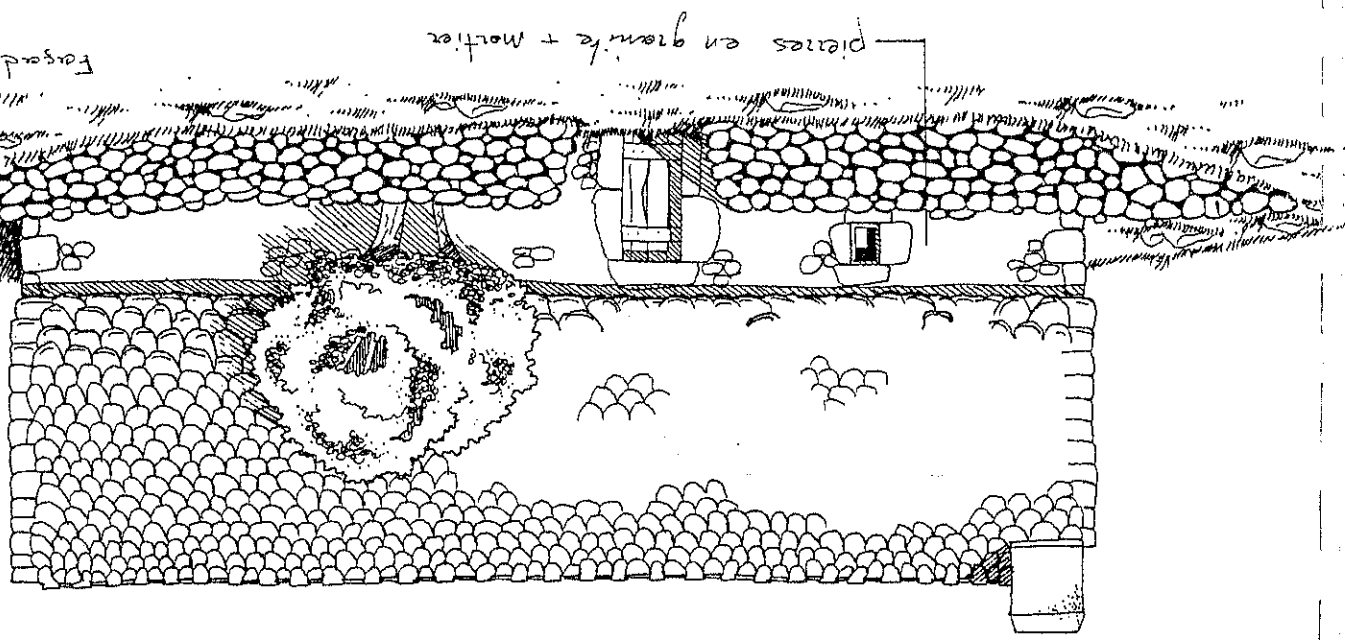


Buron de Ginehouse Haut

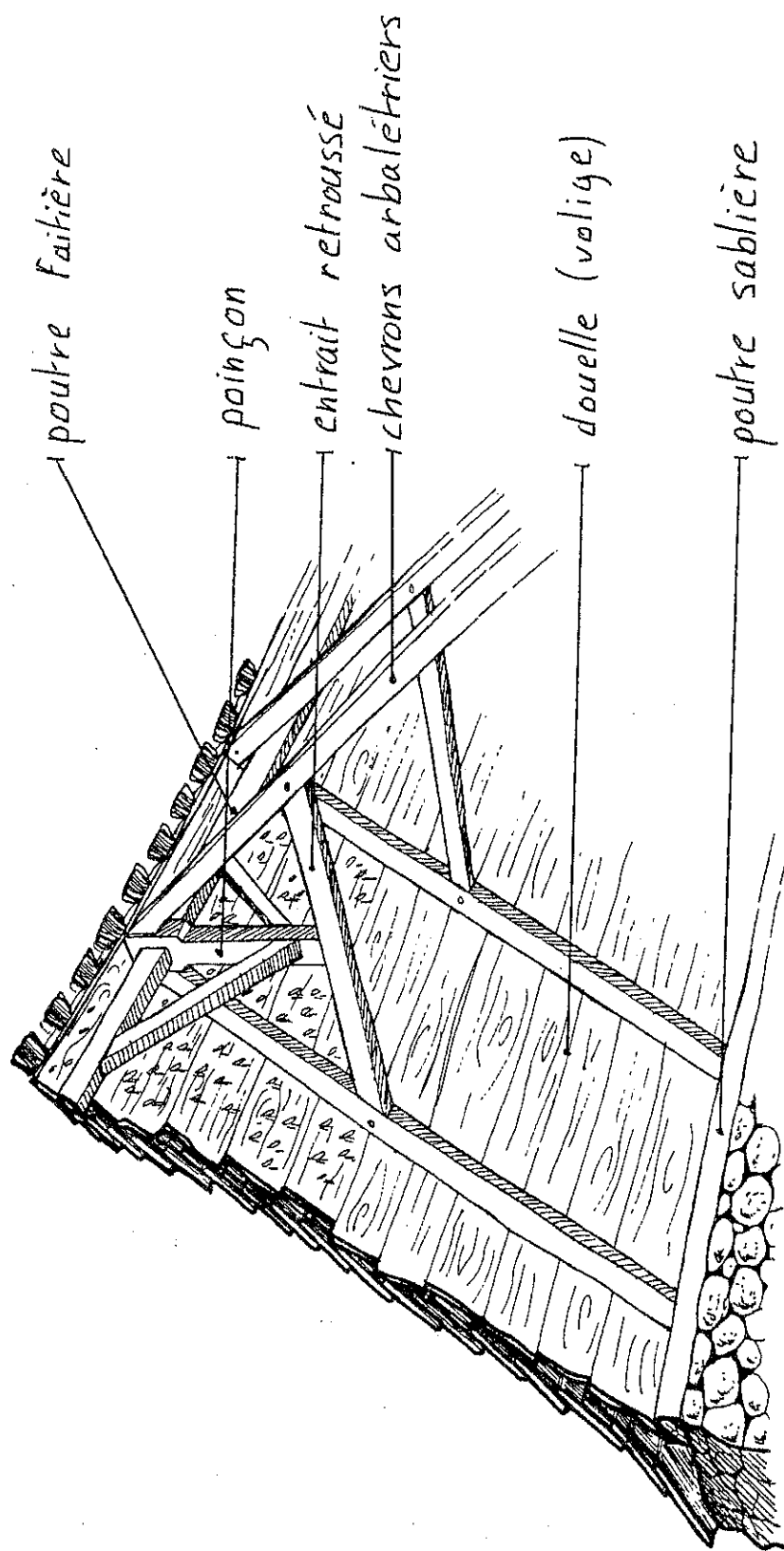


- état :
- plancher pourri
 - toiture éventrée au faîtage
 - murs bons, sauf mur de refend effondré
 - sol ciment
 - charpente et poutres bonnes
 - porcherie effondrée





Buron de GINESTOUSE HAUT

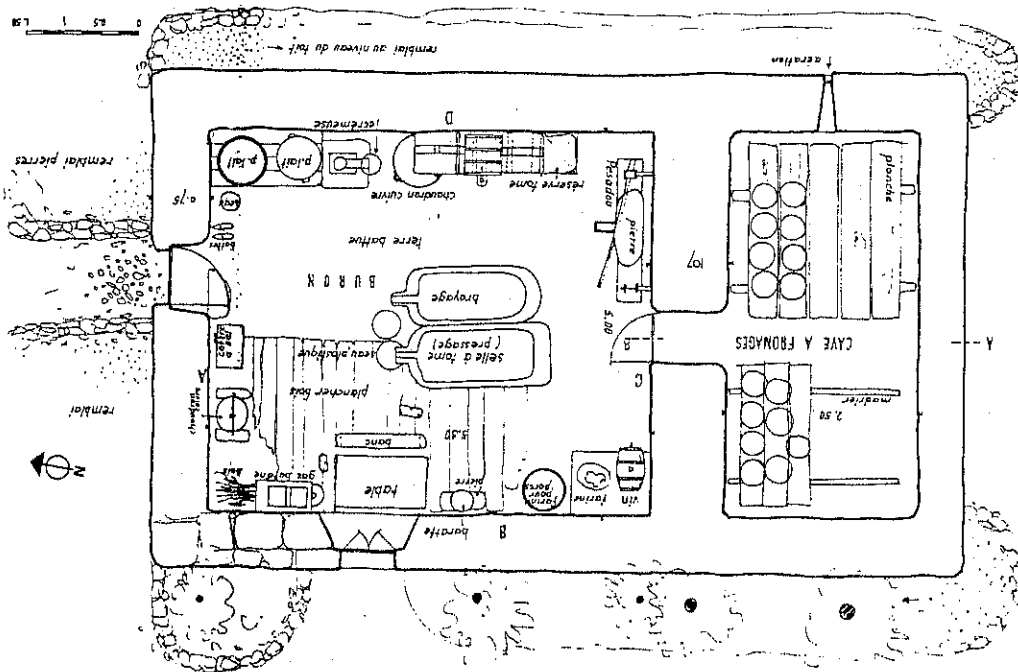


INVENTAIRE DU BURON DE JAS DE PATRAS HAUT,

LE 19 JUIN 1964 (3 HOMMES)

- 1 louche pour verser la présure
- 2 puits en fer
- 3 brise-caillé complets (un pour chaque gerle)
- 1 selle à presser le caillé (monoxyle)
- 1 couteau (pour couper le caillé)
- 1 couteau (plus grand, pour couper les morceaux de tome à briser)
- 1 balance romaine
- 1 broyeur à tome, modèle charcutier
- 1 selle à saler (menuisée)
- 1 égrugeoir (inutilisé)
- 1 pressoir à fourme en bois (inutilisé : manquent la pierre et le levier)
- 1 pressoir à fourme métallique (pour deux fourmes)
- 3 moules à fourme (1 grand, 1 moyen, 1 petit)
- 1 sac de sel (pour fromage)
- 1 sac de sel rouge (pour animaux)
- 1 écrémeuse ("Alpha Laval")
- 1 baratte (en bois)
- 2 pots à crème
- 2 planches à beurre
- 2 seaux en fer (pour porter le petit-lait aux porcs)
- 1 balancier à seaux
- 2 seaux en plastique
- 1 bassine en plastique
- 1 seau en bois (pour l'eau)
- 3 baquets en bois (dont 1 pour le petit-lait écrémé)
- 3 brosses en paille de riz
- 1 balai (rameaux de bouleau)
- 1 balayette
- 1 toiles
- 1 char à gerle
- 1 barre à gerle
- 1 corde pour le transport de la gerle
- 3 gerles (1 grande, 1 moyenne, 1 petite)
- 2 seaux à traire (en bois)
- 4 cordes à veaux de rechange (crin et chanvre)
- 1 char ordinaire (pour le transport du bois)
- 1 scie
- 1 hache
- 1 marteau
- 1 partie de tenailles
- 1 boîte de clous
- 1 "taille-pré" (pour creuser les rigoles)
- 1 plante-parc en fer (dans le parc)
- 1 masse en bois (dans le parc)
- 3 claies ramées et 9 claies simples de rechange
- 15 cloches (dans le grenier)
- 1 cuisinière
- 1 table
- 3 selles à trois pieds
- 4 bois
- 4 assiettes
- 4 fourchettes
- 4 cuillères
- 9 verres
- 2 casseroles
- 2 poêles à frire
- 1 chaudron en cuivre
- 1 louche
- 2 "fait-tout"
- 1 cafetière
- 2 bouteilles thermos
- 2 calendriers
- 3 motos
- 1 tonneau de vin
- 1 lampe à pétrole (salle commune)
- 1 lampe de poche (grenier)
- 1 poste de radio à transistor

ou 1^{er} étage 'trabie' : réserve de bois et 2 lits



a - Plan du rez-de-chaussée.

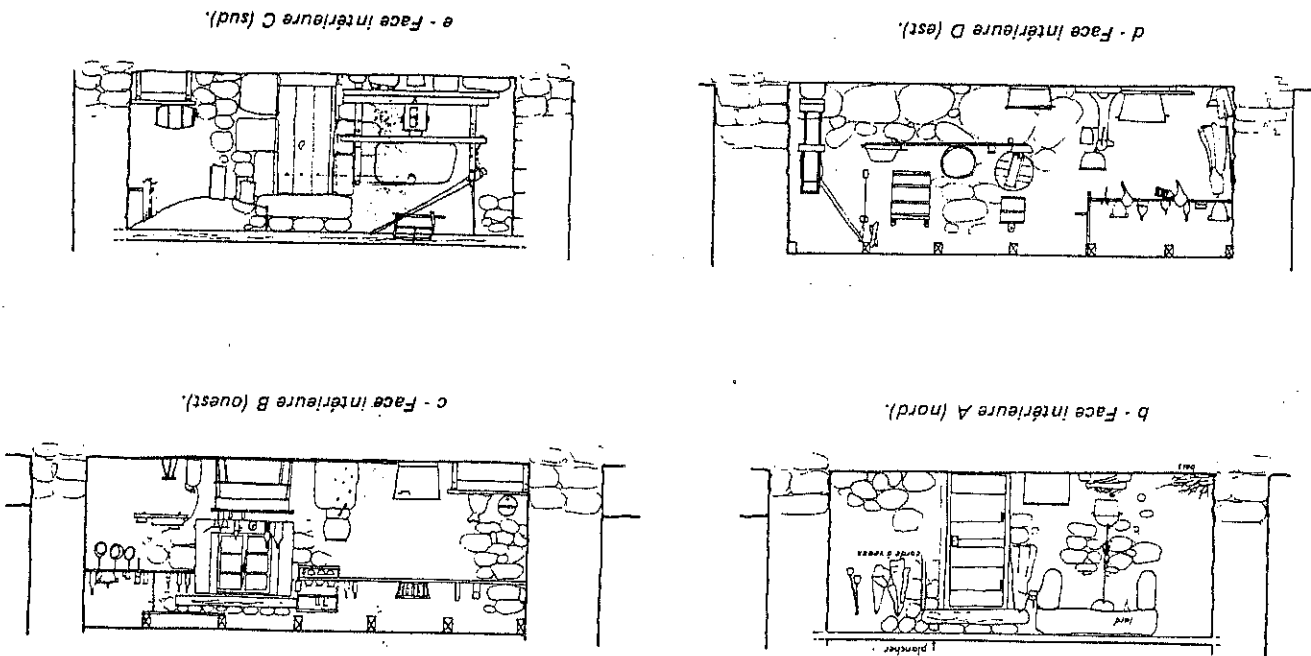


Fig. 45 - Relevés du buron de la montagne de Bonnechère à Grandvès (Lozère), appartenant à M. Pierre Pelat, en 1964.

UNE PARTICULARITÉ DE L'AUBRAC : LA VIE DOMESTIQUE DANS LES BURONS

Tout ce qui a été dit jusqu'à maintenant, avait trait à la vie domestique dans les exploitations permanentes sises en Aubrac, qu'elles fissent partie d'un habitat groupé ou dispersé. Il faut maintenant faire allusion, un peu en annexe de l'essentiel de cette contribution, à la vie domestique des « burons », habitations temporaires, de mai à novembre, d'une société d'hommes, que les hasards de l'engagement contraignent à vivre dans un isolement relatif¹. Je ne traiterai pas en détail de cette vie domestique renvoyant pour l'essentiel à la contribution de Claude Royer. Je me contenterai de mettre en lumière certains équipements, certaines activités qui ont paru particulièrement intéressants.

I — ESPACE DOMESTIQUE

Le buron comprend toujours trois pièces. « La pièce principale est à la fois le lieu de travail et l'équivalent de la salle commune. Elle contient, outre à tourme, brise-tome, baquets, etc.) un mobilier le matériel de fabrication du fromage (selles, presses et 18). Le mobilier est réduit au minimum; la table longue est disposée près de la fenêtre, sur une partie planchée, à la différence du sol en terre battue, accompagnée de deux chaises. Un banc coffre se situe près de la cheminée où règne la crémaillère : tels sont les seuls éléments que l'on a pu trouver. Le plafond est en poutres apparentes. La pièce est dans une pénombre continue. A côté de cette salle commune, dont le rôle est avant tout de servir de cadre à l'activité fromagère du buron se trouve la cave. « Les buronniers disent par boutade que la cave est ce qu'il y a de mieux dans le buron, c'est-à-dire qu'elle est parfaitement adaptée à ses fins et qu'on ne peut en dire autant de la pièce principale dans laquelle ils doivent vivre »².

1. Feu

L'âtre, avec sa crémaillère à crocs, sert essentiellement à faire chauffer l'eau pour nettoyer le matériel et à chauffer un peu le buron par les froides journées de septembre et d'octobre. Dans la plupart des burons, il y a maintenant un réchaud à gaz butane, parfois une cuisinière.

2. Eclairage artificiel

Il n'y a pas d'électricité dans les burons³. L'éclairage habituel est la lampe à pétrole. La lampe de camping à gaz se répand de plus en plus, et est de plus en plus appréciée.

3. Eau

L'eau n'est pas au buron⁴. Il faut aller chercher l'eau à la source, au ruisseau. La distance peut parfois atteindre deux cents mètres.

II — DEROULEMENT DE LA VIE DOMESTIQUE DANS UN BURON

Au-dessus de la pièce principale, sous le toit, se trouve « l'ou trave », le grenier où couchent les hommes. Ils y accèdent de l'extérieur, souvent par quelques pierres disposées en escalier et par une échelle et une trappe percée dans le plafond de la pièce principale. C'est à la fois le dortoir et le grenier du buron. Au buron de Champgrand, se trouvaient quatre lits, l'un en bois à rouleur, deux lits à pailleasse et un lit en fer. Une table de nuit, une chaise, un coffre complétaient le mobilier qui voisinait avec la réserve de bois⁵.

J'emprunte à Cl. Royer⁸ le passage suivant sur l'alimentation. « Les buronniers mangent peu mais souvent. On peut compter en moyenne 4 ou 5 repas par jour. L'alimentation des hommes du buron a toujours été entièrement à la charge de l'exploitant de la montagne. Autrefois composée presque exclusivement de lait et de beurre, l'alimentation s'est diversifiée mais elle reste insuffisante à certains points de vue. »

Jusqu'en 1925-1930 les buronniers disposent pour la totalité de l'estive d'un kilo de lard par personne en moyenne, de pain et de cinquante kilos de pommes de terre (souvent plus il est vrai). La base de l'alimentation à cette époque consiste en un bol

4. Subsistance

de lait après chaque traite et en beurre de petit-lait. Chaque buronnier avait son « tarrou » sorte de grand bol, muni d'une anse contenant un litre environ. Après chaque traite, de retour au buron, le cantalès remplissait le « tarrou » de chacun. Le beurre de petit-lait était fabriqué de la façon suivante : le petit-lait vidé de la gerle était entreposé dans des « badignoux » grands baquets de bois disposés autour du buron. Ces « badignoux » recouverts de planches demeuraient ainsi une huitaine de jours jusqu'à ce que la crème soit remontée à la surface du petit-lait. On amassait alors cette crème avec un objet plat quelconque et on la passait à la baratte; il s'agissait d'abord, avant 1914, d'une baratte primitive, simple caisse tronconique dans laquelle on battait la crème avec un bâton. Puis vers 1914 apparurent les premières barattes à palettes dont on

trouve encore des spécimens utilisés dans quelques burons. Aujourd'hui, enfin, les barattes centrifugeuses sont les plus répandues.

Le beurre de petit-lait ainsi obtenu avec une crème souillée par les insectes pendant son long séjour au dehors constituait une nourriture dont les qualités d'hygiène et nutritives étaient pour le moins douteuses... Vers 1930, l'introduction de l'écraimeuse a amélioré considérablement ce qui était la nourriture de base des hommes du buron. L'écraimeuse permettait d'obtenir un beurre propre, sinon de la meilleure qualité. Il y eut à cette époque une véritable ruée des jeunes buronniers vers les premiers salaires y étaient moins élevés qu'ailleurs. Le montant du salaire leur importait moins que la qualité d'un beurre qui constituait l'essentiel de leur alimentation.

Jusqu'en 1939 aucune amélioration n'intervint. Un vieux buronnier m'a raconté être allé voler des pommes de terre dans les champs parce que la pro-

Jusqu'en 1939 (ou même 1945), presque chaque buron était entouré d'un jardin dans lequel les temps de produits alimentaires de complément.

exploitant, les buronniers ont disposé de tous les progrès réalisés. Outre la nourriture fournie par qu'ils fabriquent. On voit combien sont importants d'hui les hommes du buron ont droit au fromage et les légumes (pommes de terre surtout). Aujourd'hui, suffisante; de même pour la viande (lard, jambon), souvent de mauvaise qualité est fourni en quantité progressivement tous les burons. Le vin bien que l'amélioration de l'alimentation est continue et gagne est donc le seul progrès sensible. A partir de 1945 jusqu'en 1939 l'amélioration de la qualité du beurre buron de manger de la tomate ou de la fourme. et de petit-lait. Il n'était pas question dans aucun part on se contentait pour boisson d'eau, de lait hommes disposaient d'un peu de vin; dans la plupart n'est que dans quelques burons que les « patron » refusait de la renouveler.

vision étant épuisée au bout d'un mois d'estive, le

hommes cultivaient quelques légumes (pommes de terre, salade et choux). En 1838, Girou écrit : « Près du buron est encore un petit jardin où l'on cultive des choux, des raves, des pommes de terre et autres légumes potagers qui y viennent excellents ».

Le système est donc ancien. Il a disparu depuis peu, sans doute à cause de son caractère aléatoire : une nuit de gel au mois de juin et la récolte était anéantie. Ce jardinage de complètement n'existe plus que dans les burons de la région d'Aubrac (la plus traditionnelle à de multiples points de vue). L'alimentation en produits de cueillette ne semble pas avoir été jamais très importante. Je n'en ai observé qu'un seul cas en 1964 : des feuilles de plante sem-blabie à l'oseille ou à l'épinard appelée « caou de porc » (chou de cochon) que l'on mettait dans la soupe.

De tous temps aussi, quelques buronniers habiles en braconnage ont apporté à leurs camarades une alimentation de complètement, fort appréciée. C'est surtout dans le domaine de la pêche que s'exercent les talents des buronniers braconniers. De nombreuses montagnasses sont traversées par un ou plusieurs ruisseaux souvent riches en truites. Il y a toujours au moins un homme de l'équipe qui connaît les coins à truites ainsi que les heures, les techniques et tous les éléments favorables à une pêche fructueuse. Ces connaissances et ce savoir-faire permettent d'améliorer de temps en temps la qualité des repas.

Il est peu de burons aujourd'hui autour desquels on ne trouve poules et lapins ou les deux à la fois ; ils sont fournis soit par l'employeur soit par un des hommes du buron.

L'alimentation varie d'un buron à l'autre en fonction de la présence ou non d'un jardin, de poules et de lapins, en fonction des talents de cuisinier,

Notes et références du chapitre III

1. On a pu observer le cas d'un buron, où femme et enfants viennent vivre « au buron » l'été, alors qu'ils sont séparés en hiver.
2. Ms. ROYER, 1966, p. 43.
3. Cet inventaire est complété par les relevés faits par P. Soulier, C. Atp 65.15.46, fig. 20 et C. 65.15.47, fig. 21. Un autre relevé complet de l'équipement d'un buron a été fait par Cl. Royer, celui du Jas de Patras haut, en 1964, et figure dans les « buronniers de l'Aubrac », p. 250.
4. Ms. ROYER, 1966, p. 44.
5. Ms. ROYER, 1966, p. 115-117. On y trouvera une description complète et synthétique du mobilier des burons.
6. Ms. ROYER, 1966, p. 115. Un seul buron en est pourvu, celui de Puech Crémat bas où le brancardement a été effectué au début de l'été 1964. Il y a une dizaine d'années les hommes du buron de Bartas (voisin de Puech Crémat bas) avaient installé une éolienne actionnant une dynamo qui leur fournissait de l'électricité.
7. Ms. ROYER, 1966, p. 115. Saut au buron des Moussons où l'eau est installée.
8. Ms. ROYER, 1966, p. 125-127.

de l'homme chargé de faire la cuisine, de la générale (inclue dans le contrat de louage) de l'employeur, de l'habileté en matière de braconnage de l'un des membres de l'équipe. Il est des burons où la nourriture est plus que médiocre, il en est d'autres où l'on mange bien et où parfois le dimanche la gastronomie trouve son compte.

Bien qu'il ne fasse pas partie de l'alimentation quotidienne, l'aligot doit être évoqué ici. Ce plat gastronomique régional réservé aux jours de fête, les buronniers ont la réputation de savoir particulièrement bien le préparer. Ils déclarent eux, avec modestie et humour, que si l'aligot qu'ils préparent est meilleur que celui fait à la ferme, c'est qu'ils ne craignent pas d'y mettre tout ce qu'il faut et ne lésinent sur aucun des produits nécessaires à sa composition.

A travers les réactions suscitées par un plat cuisiné on voit apparaître deux types d'hommes stéréotypés : le buronnier, montagnard habile, détenteur de recettes mystérieuses et le propriétaire avaré et intéressé.

L'alimentation apparaît de même que l'habitat comme un des principaux thèmes de revendication des buronniers. Cette alimentation était considérée par les hommes du buron malgré les améliorations qu'ils y apportaient comme insuffisante et trop « monotone ». Des progrès spectaculaires ont été accomplis ; la nourriture est aujourd'hui fournie en quantité suffisante et elle s'est diversifiée mais elle demeure en grande partie à base de laitage, et pêche encore par manque de diversité dans nombre de burons. On est loin de la sous-alimentation d'autrefois, mais cette alimentation mal équilibrée provoque parfois, chez certains individus, des troubles physiologiques.

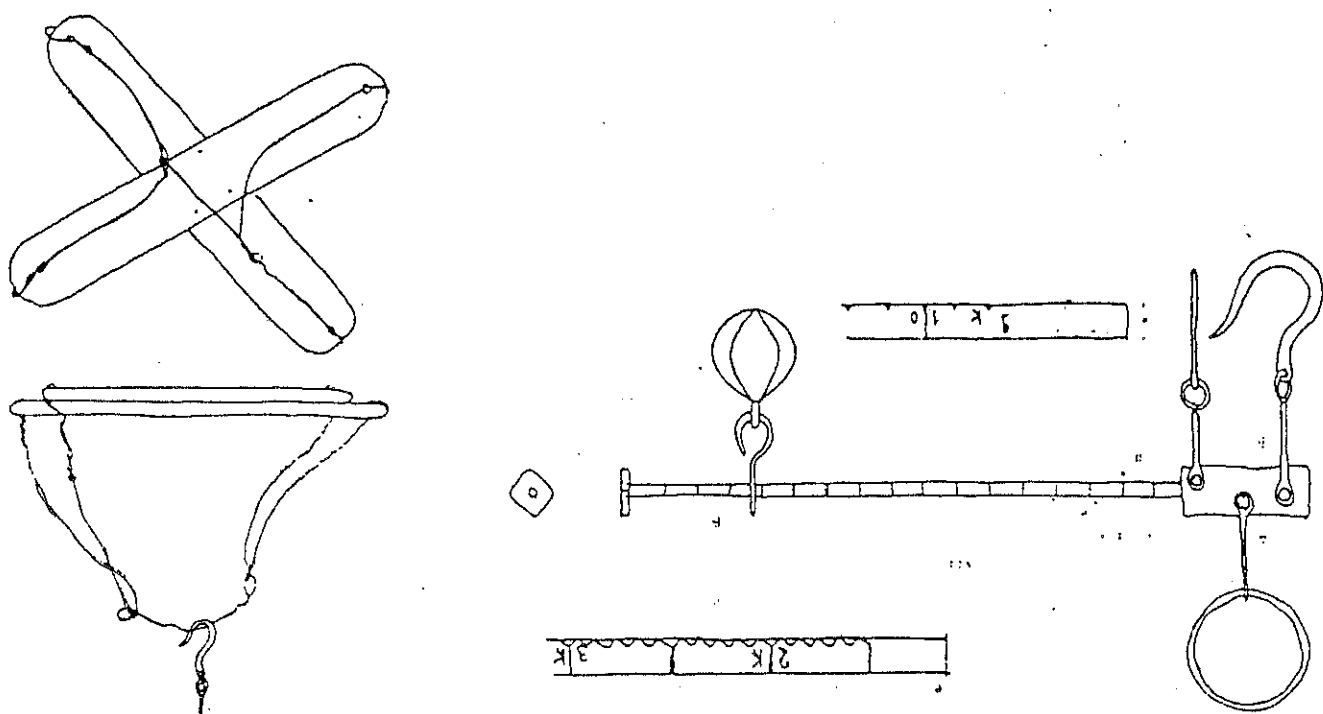
USTENSILES UTILES A LA FABRICATION DU FROMAGE

Nous avons répertorié, sous forme d'un index alphabétique, les principaux ustensiles utiles à la fabrication de la tome et de la fourme.

BALANCE ROMAINE balance portative en fer au deux bras de levier inégaux, utilisée

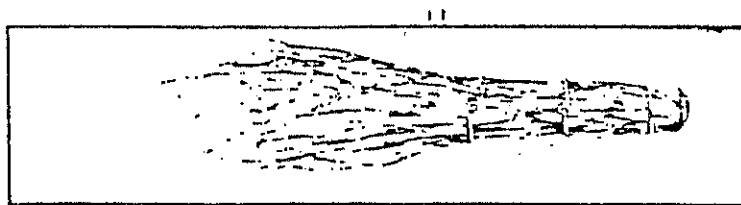
pour peser les portions de tome posées sur un plateau en forme de

croix.



BALAYETTE Petites branches de bouleau, parfois de genêts, qui servent à ramasser

les derniers morceaux de tome qui restent sur la selle à saler.

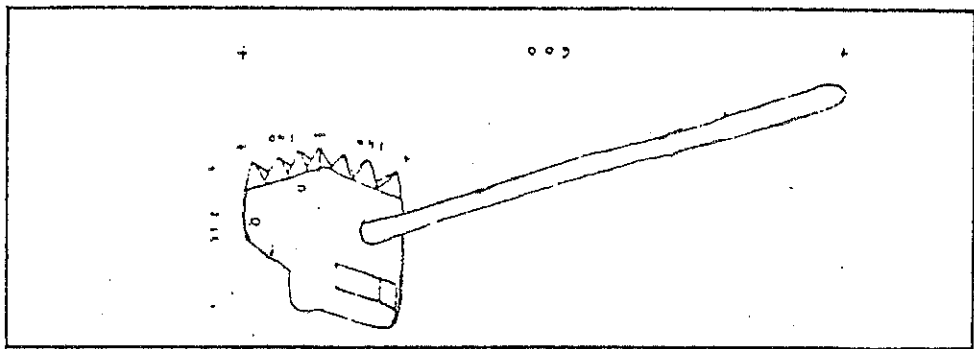


BAQUET : récipient tronconique en tôle de 60 cm de hauteur et de 60 cm de diamètre, utilisé pour recevoir le petit lait extrait du caillé.

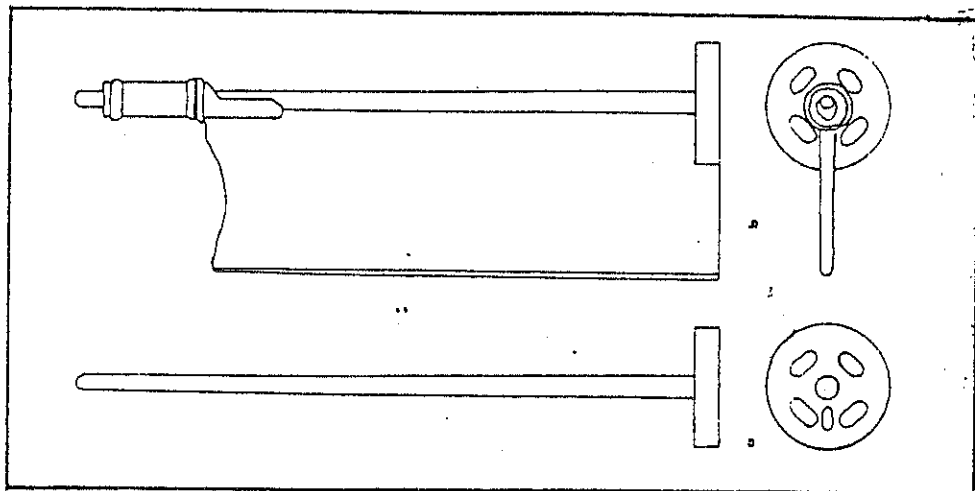
BARATTE : machine destinée à la fabrication du beurre par malaxage de crème. Les plus anciennes sont en bois de la forme d'un tonneau ; les récentes en métal de la forme des centrifugeuses.

BASSINE : récipient plus large que haut, placé sous la goulotte de la selle à presser le caillé pour récupérer le petit lait qui s'en écoule avant de le déverser dans l'écrémeuse.

BOUC : sorte de mailloche, en bois de hêtre, formée d'un tube dont la partie inférieure est taillée en rangée de dents, qui porte un manche et dont la partie supérieure porte une anse. Le bouc servait à broyer la tome placée dans la selle à saler avant l'apparition des moulins à "tome".



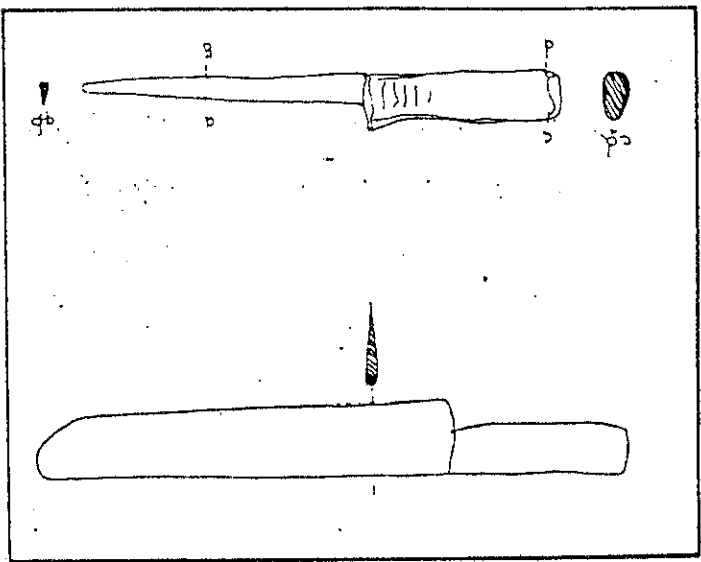
BRISÉ-CAILLE : instrument en bois formé d'une petite roue évidée d'un certain nombre de trous formant une rosace, utilisé lors du premier stage de la fabrication du fromage pour "briser" le caillé.



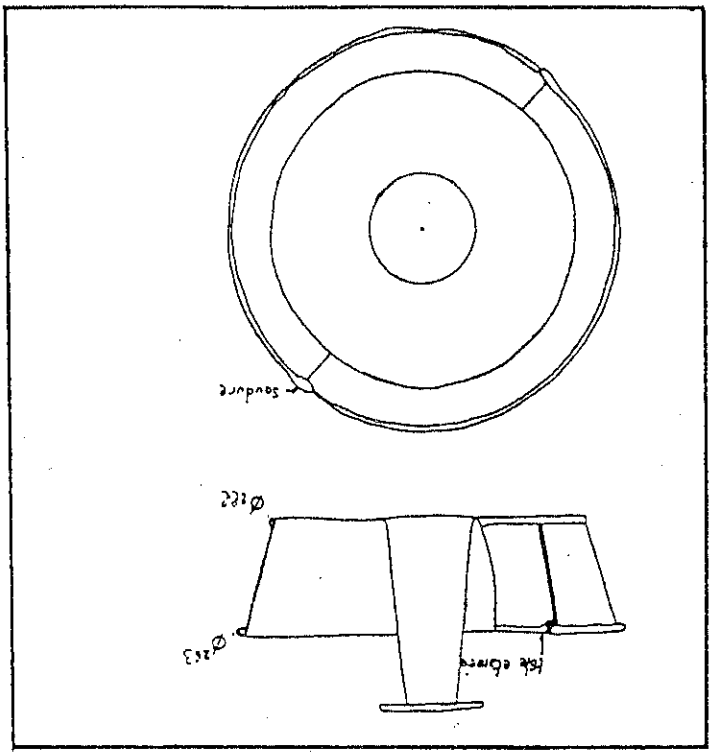
CAILLE : partie du lait coagulé à l'aide de la présure. Tout l'art du fromager consiste à extraire la plus grande partie du petit lait qui subsiste dans le caille et à éviter la perte des matières grasses.

COFFRE A SEL : caisse avec ou sans pieds placée dans la salle commune du buron ou dans la cave qui contient la réserve de sel destinée à la fois aux bêtes et à la fabrication du fromage.

COUTEAU A FROMAGE : couteau tout en bois, non tranchant, utilisé pour découper le caille au cours de son pressurage sur la selle.



ECUPE OU PUISOIR : écuelle dont le centre est relevé à l'intérieur de façon à former une poignée perpendiculaire au fond du récipient. Le puisoir est utilisé pour retirer le petit lait, déjà séparé du caille de la gerle.



ECREMEUSE : machine destinée à l'écumage du petit lait obtenu au cours des

opérations de fabrication du fromage.

ECUMOIRE : ustensile plat percé de trous auquel est soudée une longue queue formant un angle servant à recueillir la crème sur le dessus des baquets.

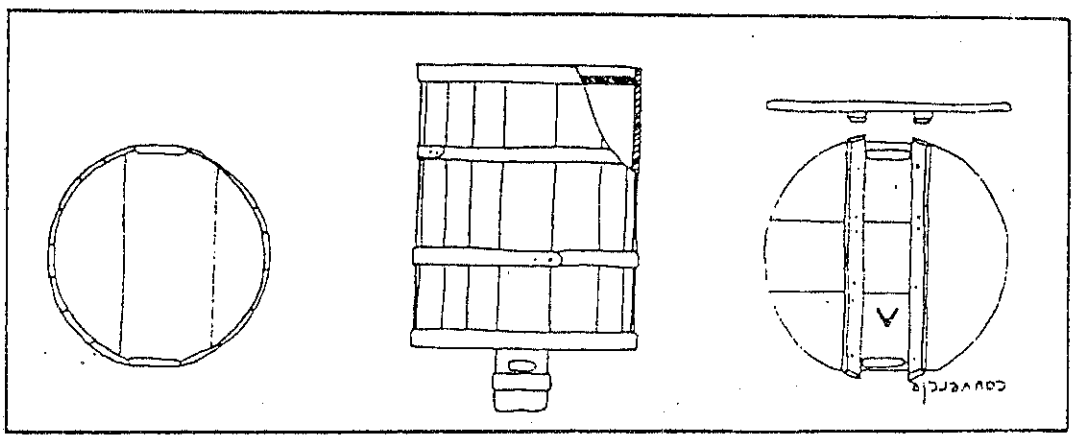
EGRUGEOIR A SEL : mortier taillé et creusé dans un bloc de bois de hêtre servant à

réduire le sel en poudre, lorsqu'il était livré sous la forme de gros grains, à l'aide d'un pilon.

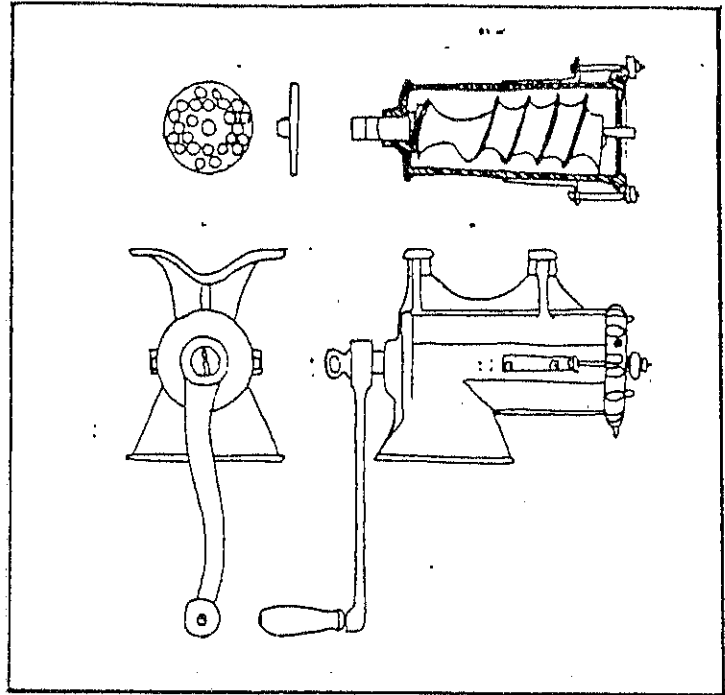
FAISSELLE A PRESSER LE CAILLE OU "PAILLASSE" : récipient cylindrique en bois de hêtre dont le fond est percé de 5 ou 6 trous et qui sert à égoutter le caillé.

GERLE : récipient cylindrique, fait de douelle de châtaignier ou de chêne, maintenue par des cercles de fer. Elle sert à recueillir le lait de la traite à mesure que les

seaux sont pleins. Elle est ensuite plusieurs fois utilisée pendant la fabrication de la fourme.



FRAISEUSE OU MOULIN A TOME : machine à broyer qui transforme les blocs de "tome" en petits morceaux.

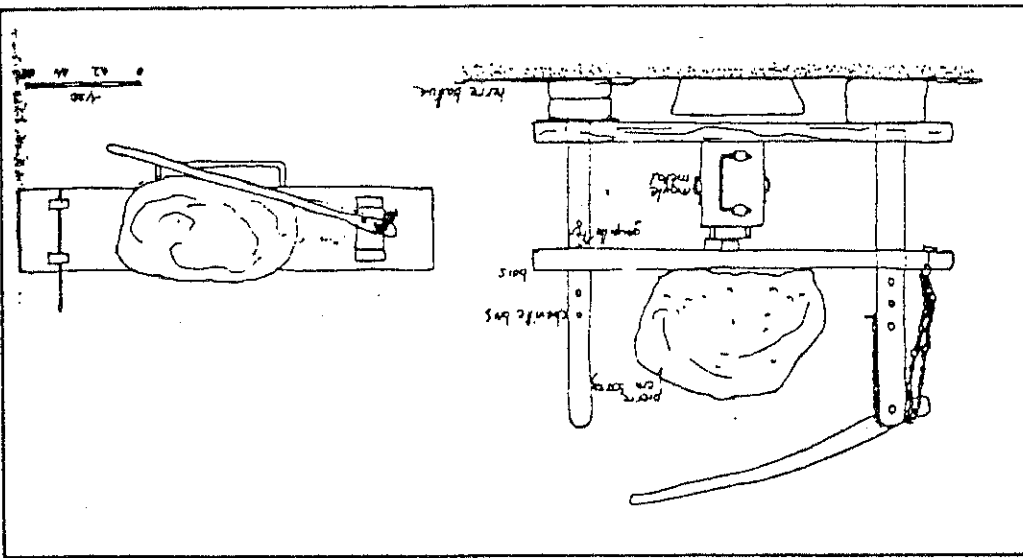


TOUCHE : grande cuillère à pot, d'environ demi-litre, servant à recevoir la mesure

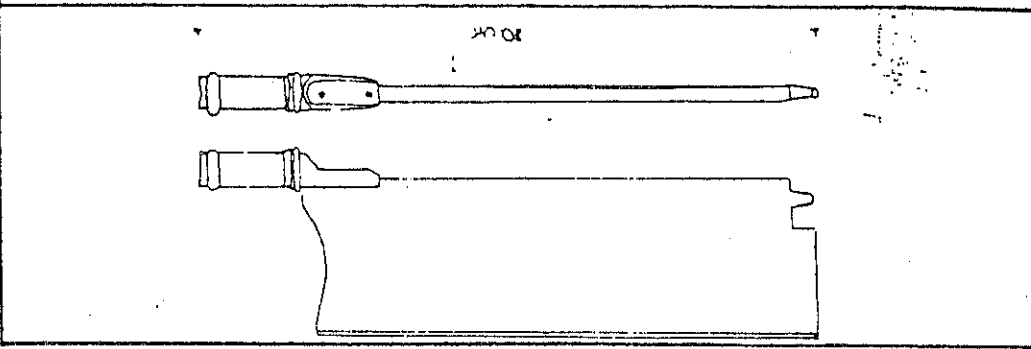
d'extrait de présure

PELLE A TOME : ustensile creux à manche court, destiné à remplir le moule à fourme de tome broyée et salée, généralement en bois, parfois en tôle.

PRESSOIR A FOURME : machine servant à exercer, sur le fromage en moule, une pression verticale de plusieurs centaines de kilogrammes.



RAMASSE CAILLE : il est utilisé à la suite du brise-caillé, lors du premier stade de la fabrication du fromage, pour séparer le caillé du petit lait, en rassemblant les morceaux de caillé, formé par le premier instrument par un lent déplacement circulaire autour de l'axe que forme le manche du brise-caillé.



SELLE A PRESSER LE CAILLE OU "CATSEUSE" : table creuse, légèrement inclinée vers

l'avant sur trois pieds, terminée en bec à écoulement à son

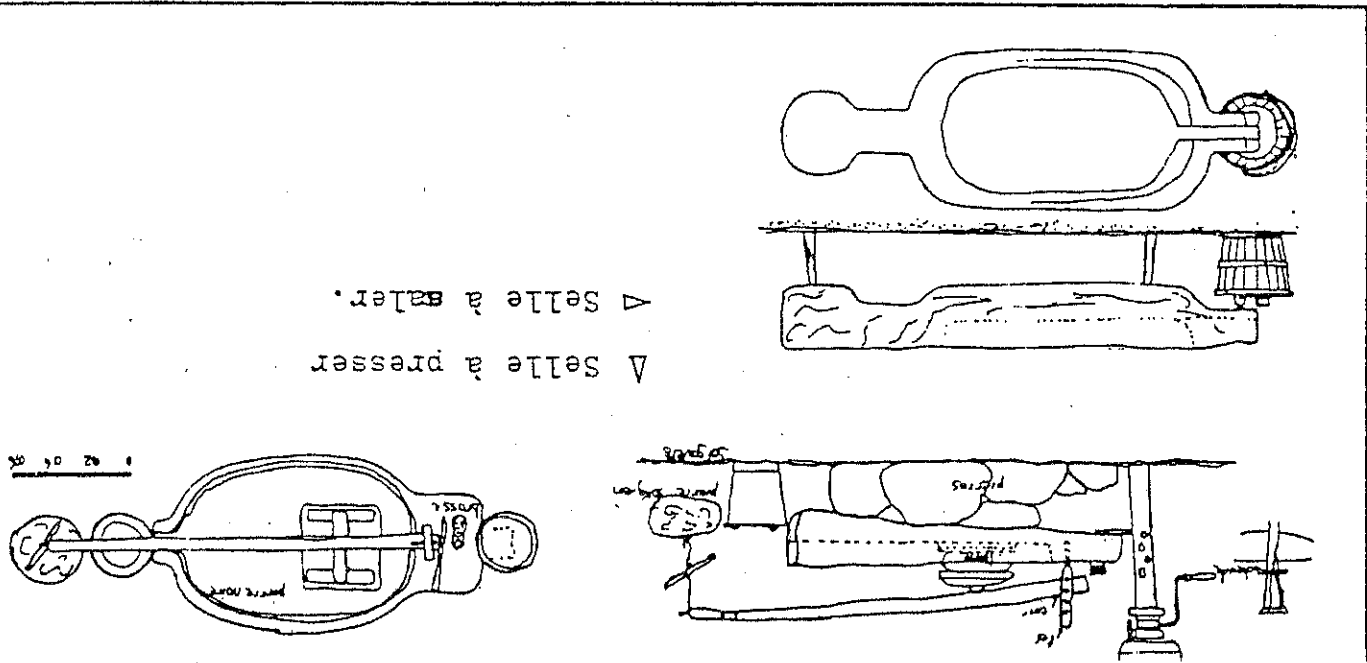
extrémité antérieure, possédant un levier réglable à l'autre extrémité

où est suspendu un contrepois assurant la pression du plateau.

Cette selle sert à presser le caille, au sortir de la "gerle" pour lui faire

perdre le petit lait qui reste et le rendre assez consistant pour qu'il

devienne de la tome.



Δ Selle à presser
Δ Selle à saler.

SELLE A SELER LA TOME : comparable à la selle à presser le caille à l'exception de son

système de pression. Elle sert à broyer la tome, à la saler et à

la mettre en moule.

TOILE A FOURME : toile fine de laine d'environ 170 sur 170 cm, utilisée pour envelopper

la fourme à l'intérieur du moule.

TOILE A PRESSER LE CAILLE : toile de chanvre d'environ 50 sur 120 cm, dans laquelle

est déposée le caille au sortir de la gerle, avec laquelle il

est enveloppé par un pliage régulier et dans laquelle il

est comprimé sur la selle à presser le caille.

FABRICATION DU FROMAGE

Le fromage fabriqué dans les burons est la fourme. Son élaboration se fait en deux temps : tout d'abord le lait frais est mis à cailler, au moyen de présure, et le caillé obtenu est brisé, égoutté et présuré jusqu'à ce qu'il devienne assez ferme, tout en gardant une consistance élastique et prenne alors le nom de "tome" couramment utilisé pour l'alligot (spécialité régionale préparée à partir de pommes de terre et de tome). Ensuite la tome est broyée, salée, avant d'être mise en moule et pressée fortement de façon à ce qu'elle prenne sa forme et sa consistance définitive. Il ne lui reste plus qu'à mûrir en cave pour devenir la fourme.

La fabrication de la tome dure environ trois heures et demie, suivie d'un présurage passif qui peut atteindre douze heures, et d'une maturation qui dure entre 24 et 36 heures. La fabrication de la fourme dure 48 heures, sans compter la maturation qui dure plusieurs mois.

1) - FABRICATION DE LA TOME

a) - Emprésurage

Afin qu'il caille rapidement, le lait doit être emprésuré à la température de la vache (c'est-à-dire entre 30 et 33 °C), puis le caillé doit être séparé du petit lait le plus vite possible pour ne pas l'acidifier. Il faut entre 20 et 30 cm de présure, suivant la saison, pour cailler 100 litres de lait. Une fois que le cantalès a bien mélangé à l'aide d'une louche, il laisse reposer le tout dans la gerle pendant une heure.

b) - Séparation du lait et du caillé

Le pâtre, à l'aide du brise-caillé, mélange doucement de haut en bas dans la gerle, de façon à briser le bloc de caillé jusqu'à le réduire en petits morceaux de la grosseur d'une noisette. Ensuite il emmanche le ramasse caillé sur le brise-caillé et travaille en mouvements circulaires autour de l'axe du brise-caillé pour rassembler les morceaux vers le centre de la gerle. Il ne reste plus qu'à vider le petit-lait à l'aide d'un puitsoir (ou écope) pour qu'il ne subsiste que le caillé.

Le bloc de caillé est déversé dans une toile étendue sur la selle à presser le caillé, puis le pâtre repile la toile sur le caillé, règle le dispositif de pressage au mieux du volume. La pression s'exerçant sur l'ensemble du bloc de caillé fait alors ex-primer le petit-lait au travers de la toile, puis on coupe le bloc de caillé et on recommence l'opération avec une pression toujours plus forte jusqu'à enlever tout le petit-lait. Ensuite on laisse le caillé sous presse pendant quelques heures. Enfin on obtient la tome qui va mûrir à une température de 14 à 16 jusqu'à l'opération suivante.

c) - Pressurage du caillé

II - FABRICATION DE LA FOURME

a) - Pesage de la tome

Le cantalès pèse les plaques de tomes à l'aide de la balance romaine, afin de prendre la quantité utile à la préparation selon la dimension du moule.

b) - Broyage de la tome

Avant de saler la tome, le cantalès doit la broyer. Ceci est justifié par la nécessité de saler dans la masse des pièces importantes. Pour cela il découpe les plaques en plusieurs morceaux, au moyen d'un grand couteau, et les passe tour à tour dans le moulin à tome qui se jette directement dans la selle à saler.

c) - Salage de la tome

Après avoir étalé la tome broyée dans la selle à saler, le cantalès pèse la quantité de sel proportionnelle au poids de tome (environ 25 grammes de sel par kilo de fromage). Ensuite il jette le sel en pluie sur la surface de la tome et brasse l'ensemble plusieurs fois.

d) - Moulage et pesage de la pièce

Le cantalès se munit d'un moule qu'il garnit d'une toile et place la marque métallique correspondant au numéro de la montagne. Ensuite il l'empile de tome broyée à l'aide d'une pelle creuse. Il tasse fortement la tome et rassemble les dernières miettes de tome avec une balayette. Lorsque le moule est plein, il met le couvercle et procède à la mise du moule sur la table du pressoir.

La pression comprime la tome et fait sortir le dernier petit-lait par les trous et le fond du moule. L'opération est effectuée plusieurs fois en retournant le moule et en augmentant toujours la pression. Enfin on change la toile par une toile sèche, on recommence la pression et on continue ce travail encore 24 heures.

e) - Maturation de la fourme (ou affinage)

Le moule est transporté dans la cave, la pièce est démoulée sur le plancher de la cave et la toile enlevée. Avant de quitter le buron, chaque fourme restera au moins deux mois avant d'être "faite". Pendant ce temps, le cantalès retournera les pièces afin que le sel continue à bien se répartir, les brossera avec un chiffon sec pour enlever l'humidité que le sel aide à se former sur la surface extérieure.

Le Cantalès - Le Pâtre - Le Bédéliier et le Rouli

Il s'agit des noms attribués aux hommes du buron, suivant leur fonction. L'équipe traditionnelle se compose généralement de quatre hommes. Chacun a une fonction bien déterminée et un rôle social très hiérarchisé.

Le Cantalès ou vacher-fromager :

c'est le chef de l'équipe des buronniers. Il est responsable du buron, du troupeau et de la fabrication du fromage et est chargé des opérations les plus délicates.

Le Pâtre :

c'est le gardien des vaches. Il conduit le troupeau et traite avec le Cantalès. Il écrème le petit lait et nourrit les porcs.

Le Bédéliier ou gardien des veaux :

Il est responsable des veaux. C'est qui lui les amène paître loin des vaches, leur donne à manger, les mène boire et les enferme dans le parc pour la traite et la nuit. Il est de plus chargé des tâches ménagères : cuisine, préparation des repas, vaisselle...

Le Rouli :

c'était souvent un jeune homme, voire un enfant (on l'appelait alors "rolhet") faisant son apprentissage de la montagne. Aujourd'hui le Rouli a presque disparu car les pâturages sont clôturés et l'école obligatoire jusqu'à seize ans.

Les conditions de travail et les horaires des buronniers sont très pénibles, ce qui explique en partie la disparition de cette activité.

On surnomme parfois le buron : "la villa des privés d'amour" !

Aüc :

c'est un phénomène musical propre aux hommes du buron. L'"aüc" était un véritable cri de ralliement permettant de lutter contre l'isolement.

Baquets, colliers, geries, seaux :

la traite, les différentes étapes de la fabrication du fromage et du beurre nécessitent des ustensiles au nom et à la fonction bien précise.

La fourme du buron :

il s'agit d'un nom du fromage fabriqué dans le buron. Une fourme pèse jusqu'à cinquante kilos et ne nécessite pas moins de 450 litres de lait pour sa fabrication.

La Cantalaise :

il s'agit de la dénomination d'un vent local soufflant du Nord vers le Sud, en provenance du Cantal.

L'encalat :

fromage frais de vache.

Devèze :

nom du pré où paissent les troupeaux.

Quelques idées ...

Il faut sauvegarder certains burons !

Nous ne nous attarderons pas sur les raisons de cette affirmation (patrimoine architectural et historique, beauté de la région, etc.) que nous considérons comme évidentes. Cependant, s'il reste aujourd'hui un buron en activité en Lozère (buron de THERON), il apparaît que son utilisation première (fabrication du fromage) n'est plus envisageable, en grand nombre, à notre époque. C'est pourquoi il est nécessaire, si nous souhaitons voir à nouveau le vie habiter les burons, de trouver des fonctions nouvelles, adaptées aux exigences de ces constructions.

Sachons, tout d'abord, que de telles initiatives ont déjà vu le jour. Ainsi, avons-nous trouvé, au hasard de nos relevés :

- des burons réutilisés en restaurants ou en buvettes (ex : buron du lac de Born).
- De telles démarches permettent à la fois de voir les burons rénovés et entretenus, de satisfaire à la demande des touristes et d'offrir une rentabilité économique. Ce type de réutilisation comporte cependant certains inconvénients : en effet, le développement de la fonction initiale du buron est, ici, très important, ceci amenant des conséquences architecturales : création de parkings, de terrasses (mais peut-on imaginer une buvette sans terrasse ?), apports électriques visibles (lignes aériennes, éoliennes, ...), et souvent création de locaux annexes (cuisines, entrepôts...) qui, dans de trop nombreux cas, nient ou contredisent entièrement la spécificité du buron.

- Un autre exemple de réutilisation que nous avons rencontré est la transformation du buron en maison d'habitation (résidence secondaire).
- Celle-ci varie beaucoup selon les intentions des propriétaires (respect ou non des traditions... moyens financiers engagés...). Si nous avons ainsi vu des "burons-maisons" parfaitement rénovés, sans pour autant que la qualité de vie des habitants soit négligée, et, compte-tenu bien entendu des modifications nécessaires (perçements supplémentaires, apport d'eau et d'électricité) qui indiquent la possibilité

d'adapter sans dénaturer, nous avons aussi été choqués par certains abus : installation de chiens-assis dans la toiture, de porte de garage dans la "porcherie", qui sont autant de coups de couteau portés aux flancs de l'Aubrac.

Notons qu'il existe une importante demande d'acquisition de burons pouvant être ainsi transformés en maison (principalement chez les professions libérales).

L'une des réutilisations de buron qui semble la plus envisageable, et dans le même temps la plus en adéquation avec la nature et la situation de ces bâtiments, est le gîte d'étape. En effet, il respecte en partie l'isolement du buron et sa fonction d'abri. De plus, cette utilisation est adaptée au style de tourisme rencontré sur l'Aubrac (randonnées pédestres, équestres, en chiens de traîneau, ski de fond, ski de randonnée ou encore promenades en raquettes, VTT...). Aussi nous ne craignons pas que ces gîtes, même sans grand confort, ne découragent les voyageurs itinérants de l'Aubrac.

Mais tout de suite surgissent quelques difficultés :

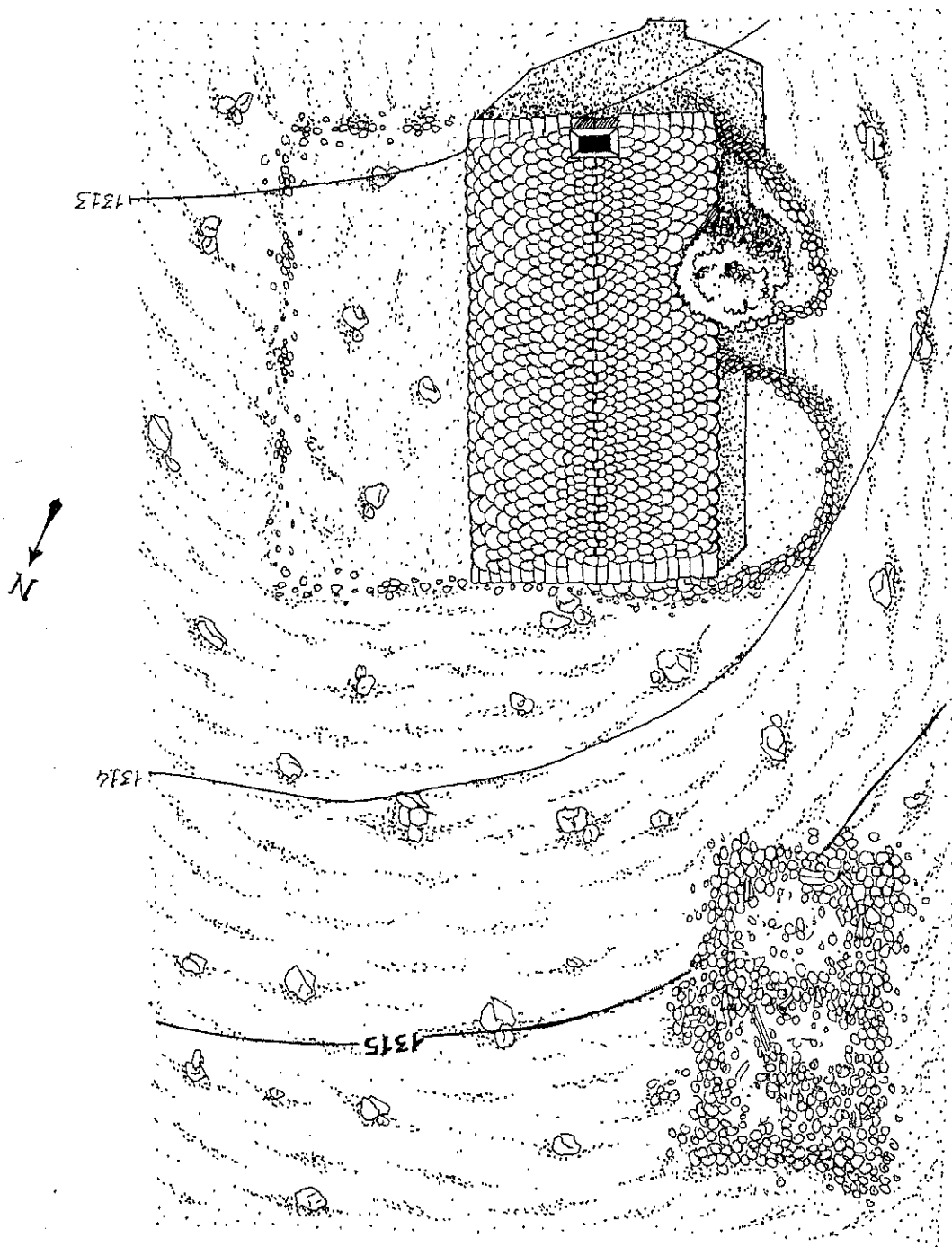
- Il est nécessaire que ces burons soient situés à proximité d'un GR ou sur un itinéraire conseillé par les centres de tourisme (possibilité de créer par exemple sur la commune de Nasbinals, un itinéraire des lacs avec des haltes midi et/ou soir dans des burons). Notons toutefois que la capacité d'accueil des burons est assez limitée.

Il faudrait également que ces burons-gîtes soient suffisamment équipés (chauffage en hiver, aération, assainissement... on devrait peut être y étudier l'apport d'énergie par le soleil), qu'une personne soit chargée de leur entretien (ramassage des ordures...).

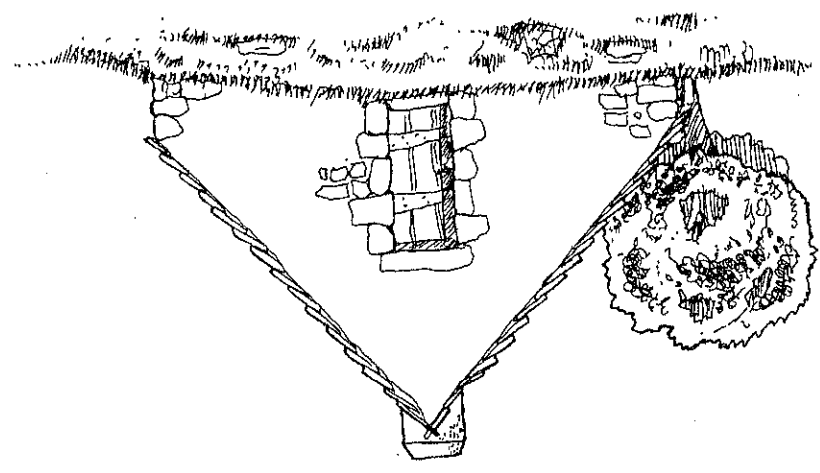
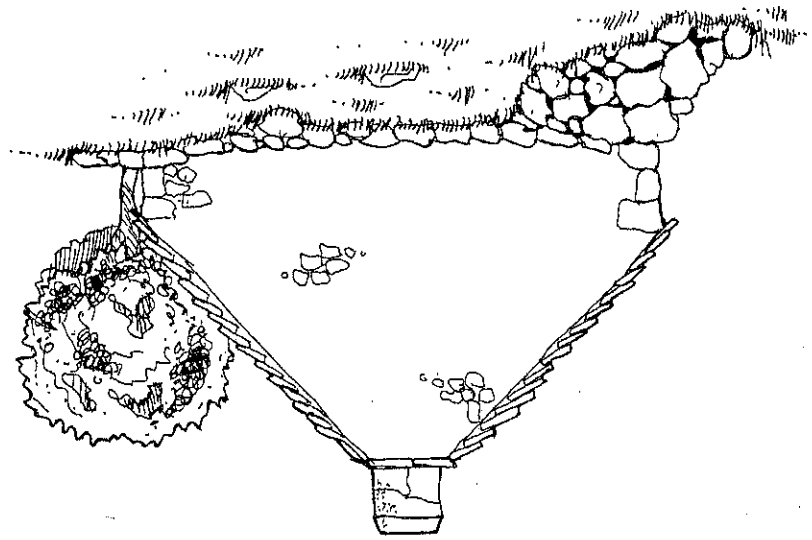
Dans le Cantal, quatre gîtes ont été créés dans des burons grâce au financement de la fondation de France, du Conseil régional et du département, mais cette tentative a un peu échoué puisque personne n'a accepté de se charger de leur entretien ; ces burons sont aujourd'hui mis à la disposition du Parc des Volcans. Ces difficultés rencontrées nous ont amené à une autre solution : nous proposons en effet que les burons-gîtes soient mis à disposition d'associations ou de collectivités qui pourraient ainsi les prêter à ceux de leurs membres qui souhaiteraient trouver un peu de solitude et de silence près de la nature (demande très forte aujourd'hui), ou encore les utiliseraient pour y faire des haltes (cas de centres équestres, par exemple), et se chargeraient de leur entretien. Ou encore ces burons-gîtes, pourraient servir d'annexe à de plus vastes gîtes en cas d'affluence ou pour y loger un groupe désirant être plus autonome.

Mais, quel que soit le type de réutilisation envisagée, le problème majeur reste celui de la propriété. Effectivement la plupart des burons appartiennent à des agriculteurs et se situent au centre de leurs pâturages clôturés. Ceux-ci ne souhaitent donc pas vendre leur buron et risquer de voir ainsi des accès créés au milieu de leur terrain. C'est pourquoi un grand travail de sensibilisation est nécessaire auprès des habitants afin que tous comprennent qu'il s'agit pourtant du seul moyen permettant de sauvegarder les burons. Car, si notre premier souhait avait été que les burons soient utilisés par les agriculteurs ou les éleveurs de l'Aubrac, ceci nous semble malheureusement difficilement envisageable.

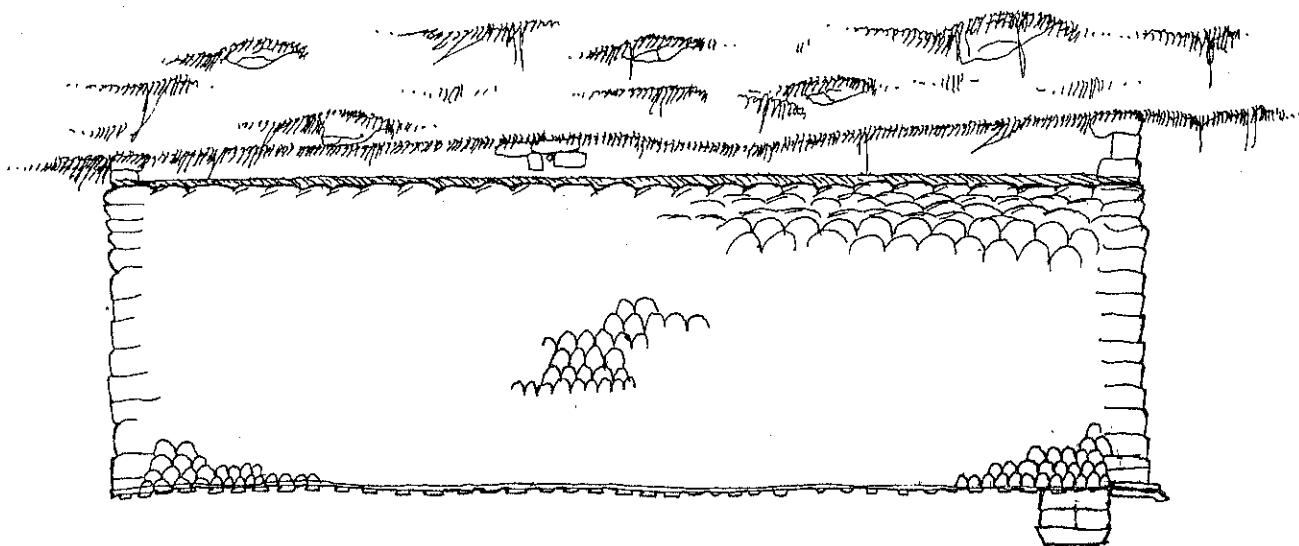
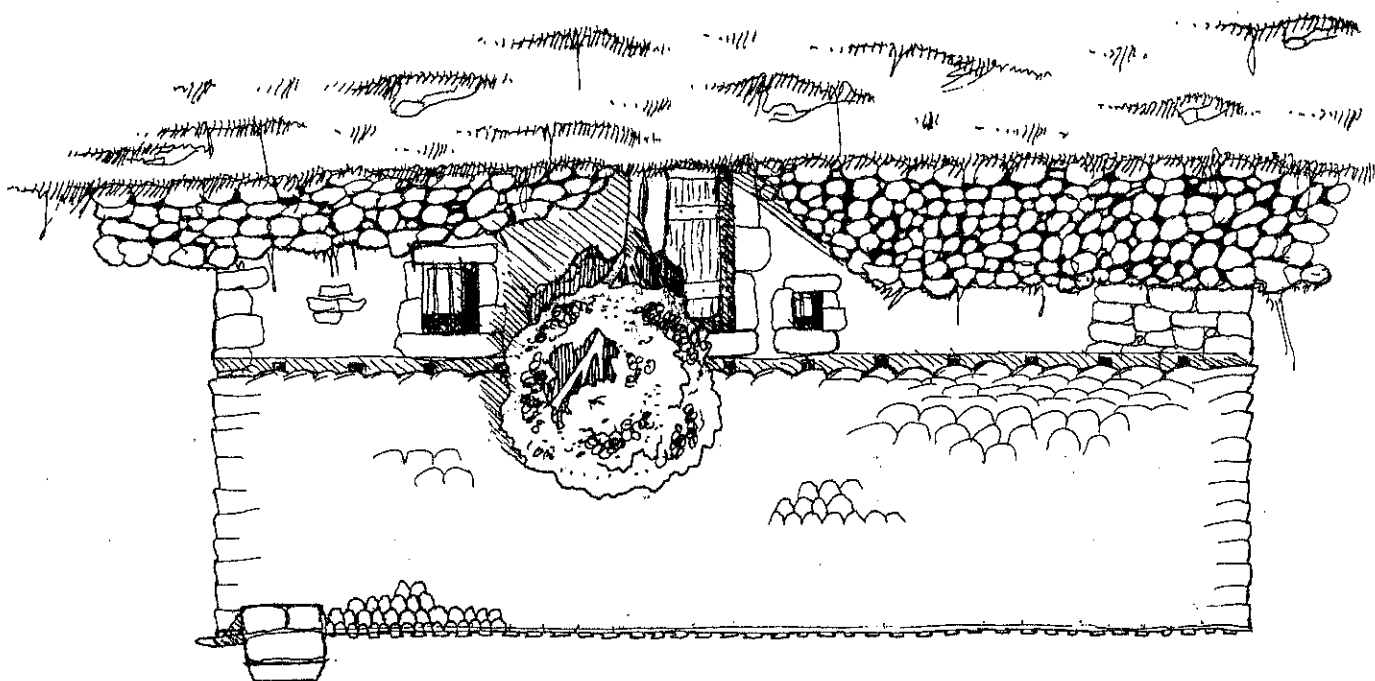
Si nous restons donc optimistes et pensons voir quelques burons sauvés, nous insistons cependant sur l'urgence des décisions à prendre et faisons appel à tous ceux qui, par leurs actes ou leurs paroles, peuvent aider l'Aubrac à défendre son histoire, sa culture et sa vie.



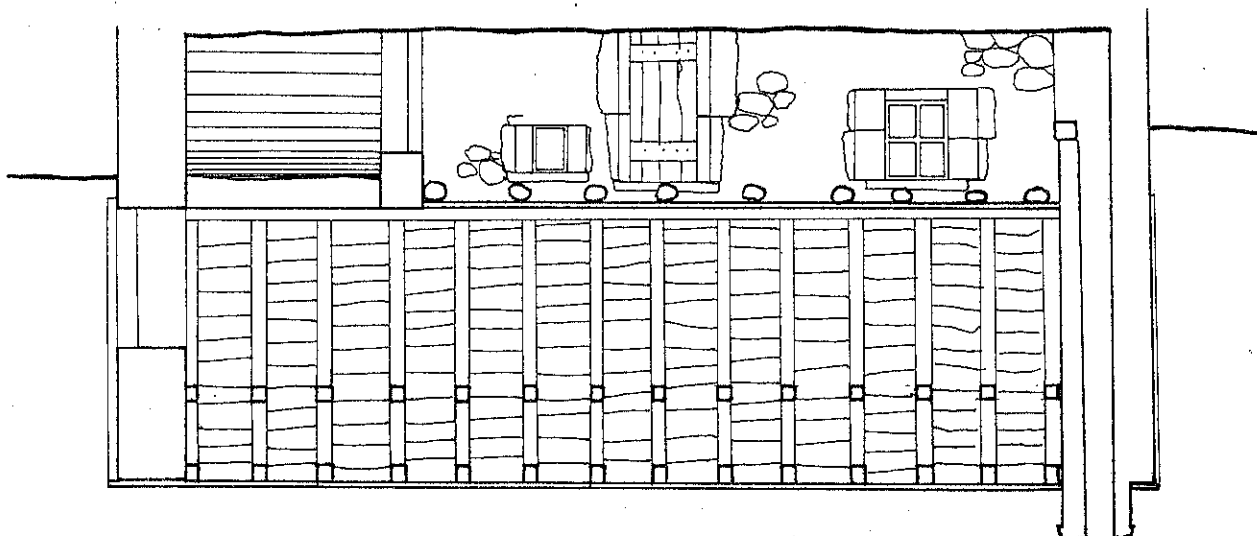
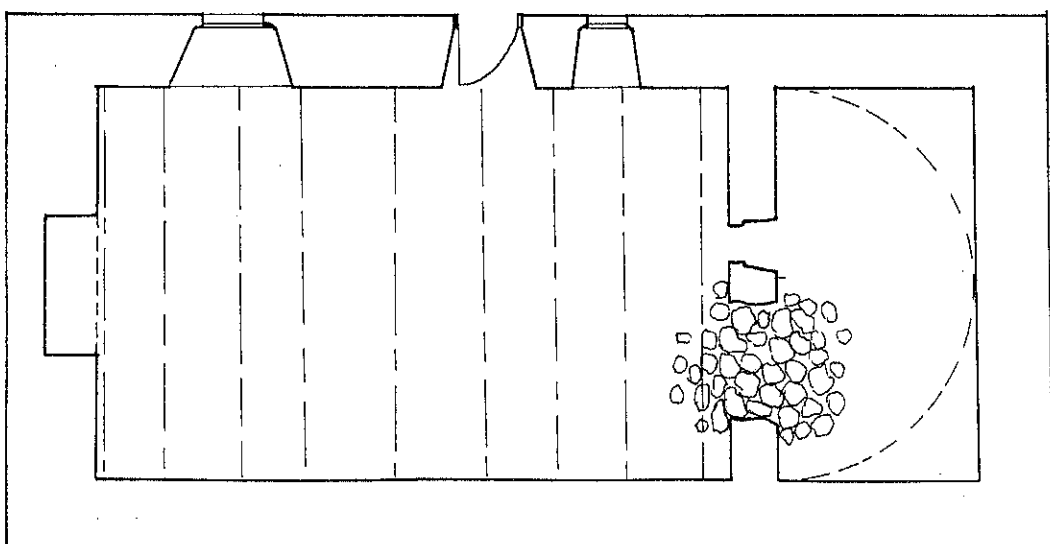
Buron du BUISSON HAUT



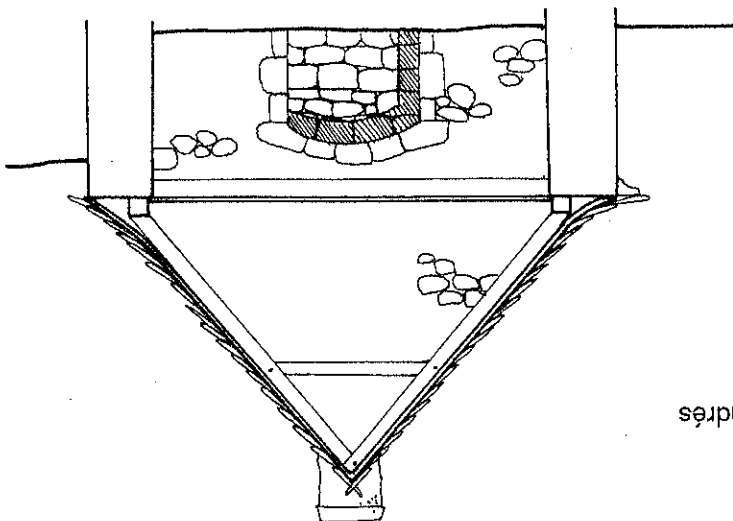
Buron du BUISSON HAUT

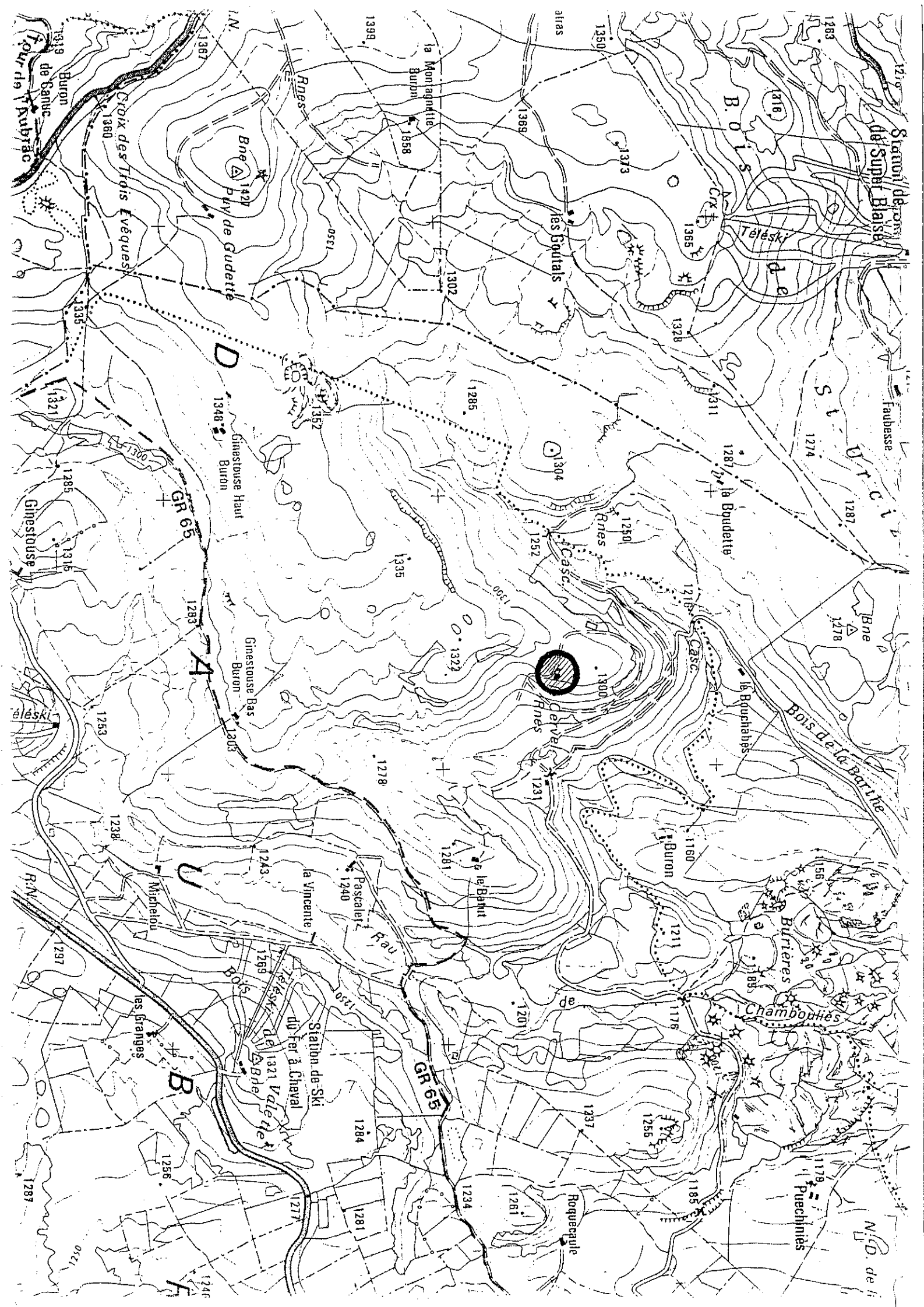


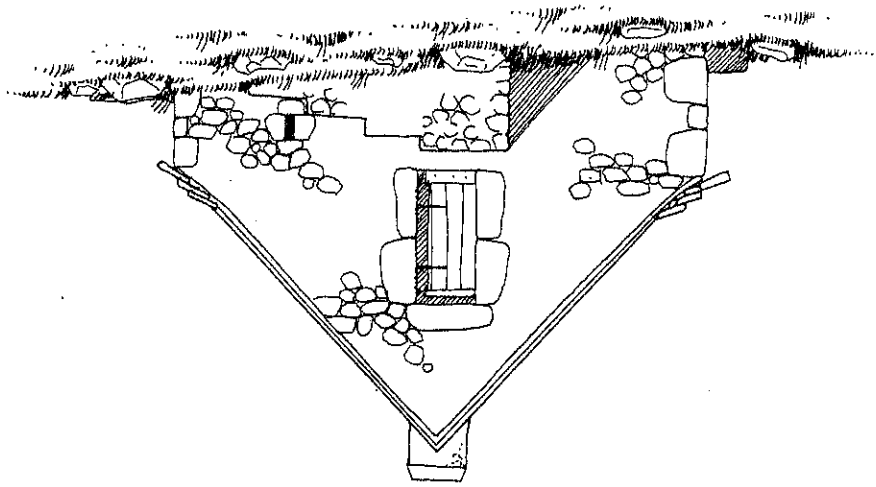
Buron du BUISSON HAUT



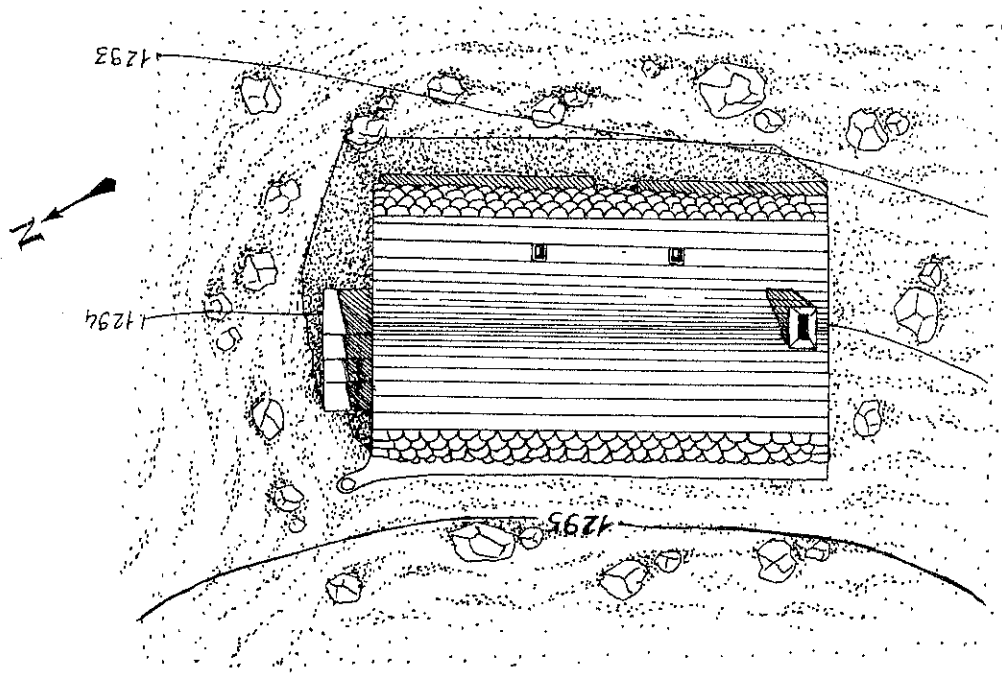
- état :
- charpente et poutres bonnes
 - murs bons, sauf murs de refend effondrés
 - toiture bonne
 - sol terre battue
 - porcherie effondrée
 - plancher bon



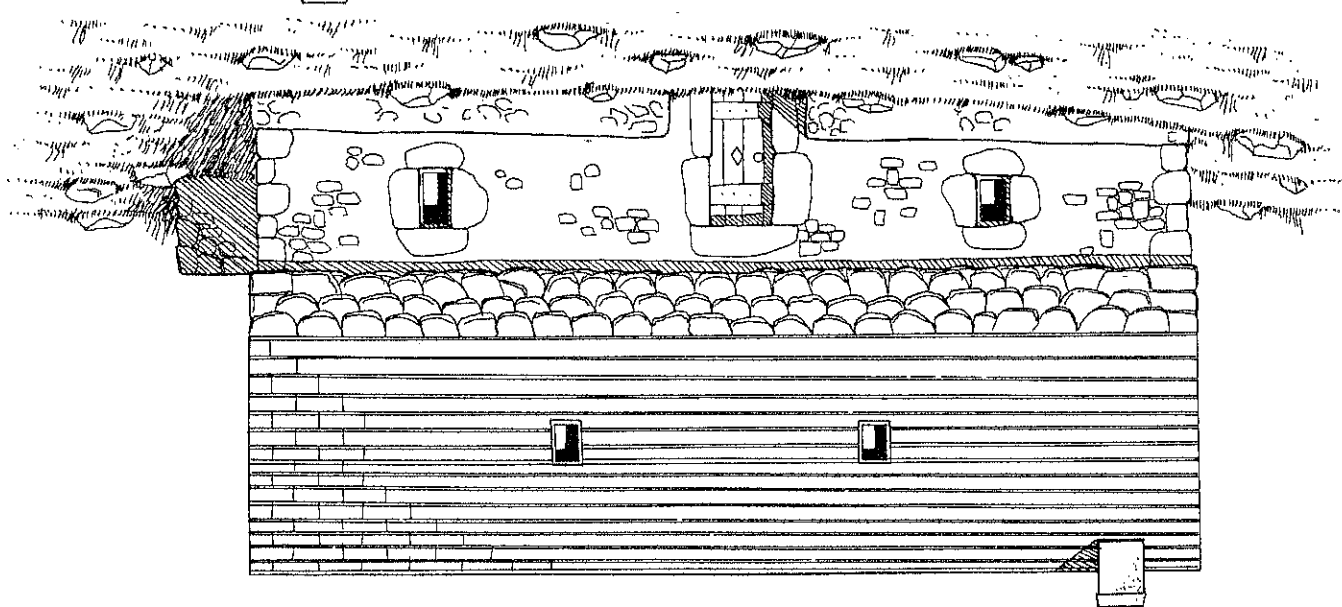
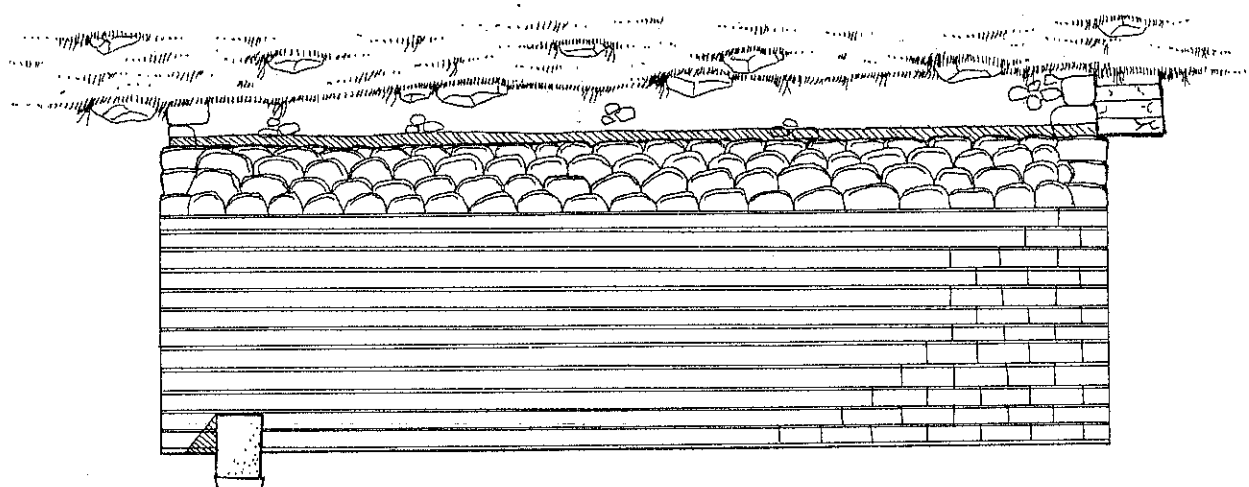
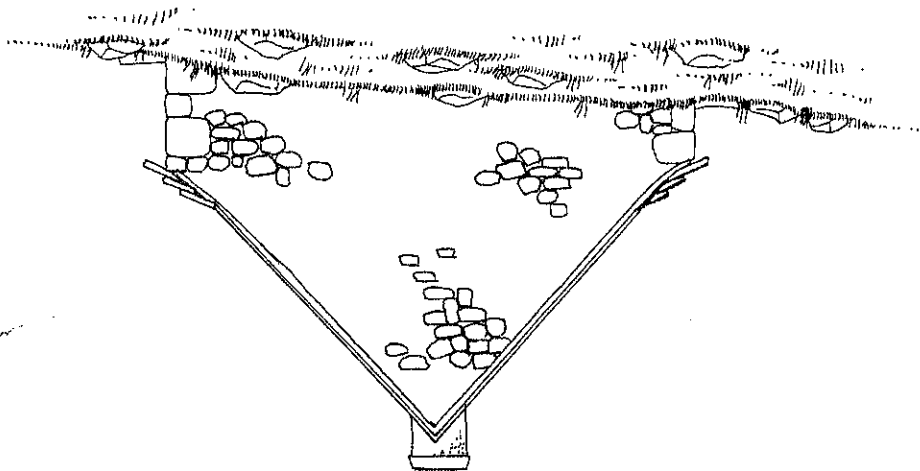




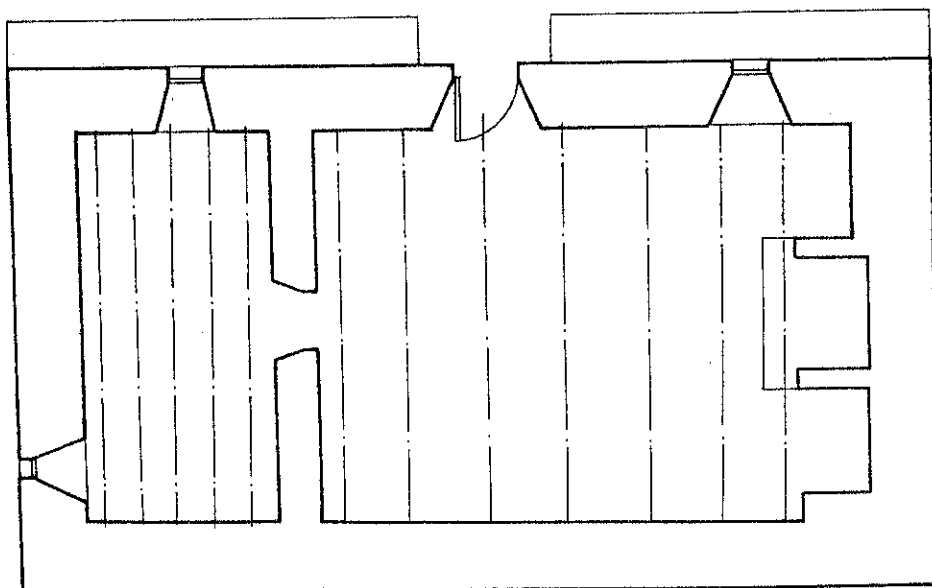
Plan masse



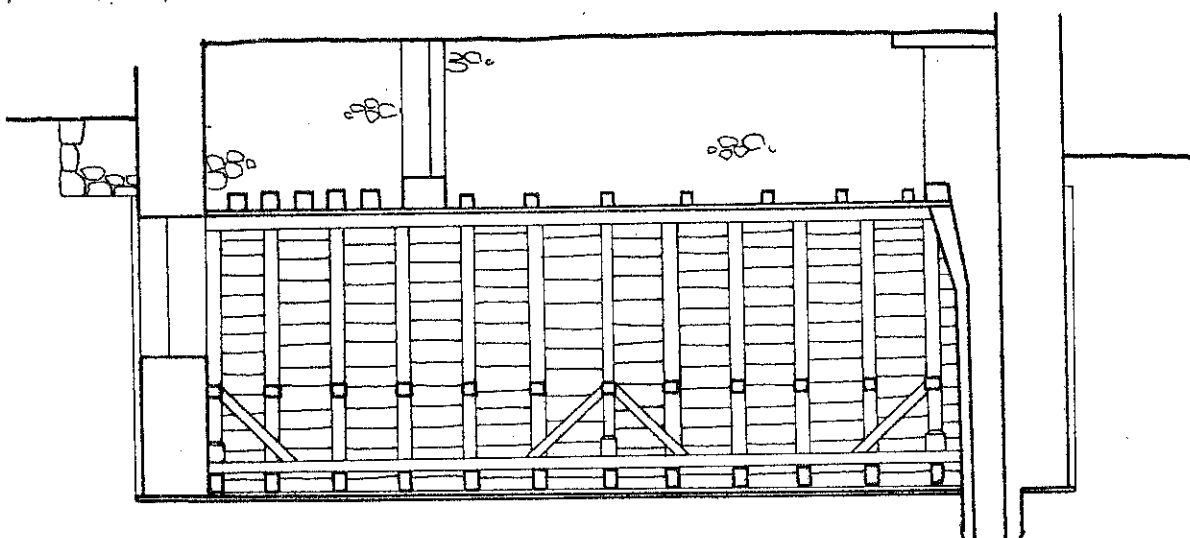
Buron du CERVEL



Buron du CERVEL

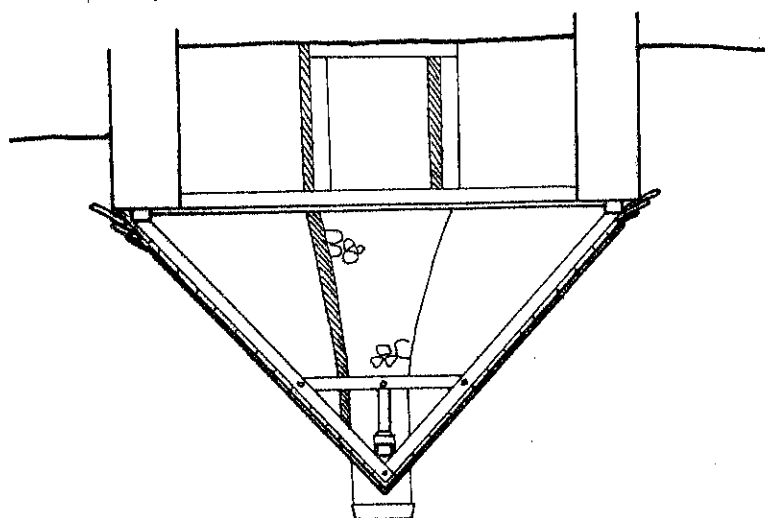


Plan

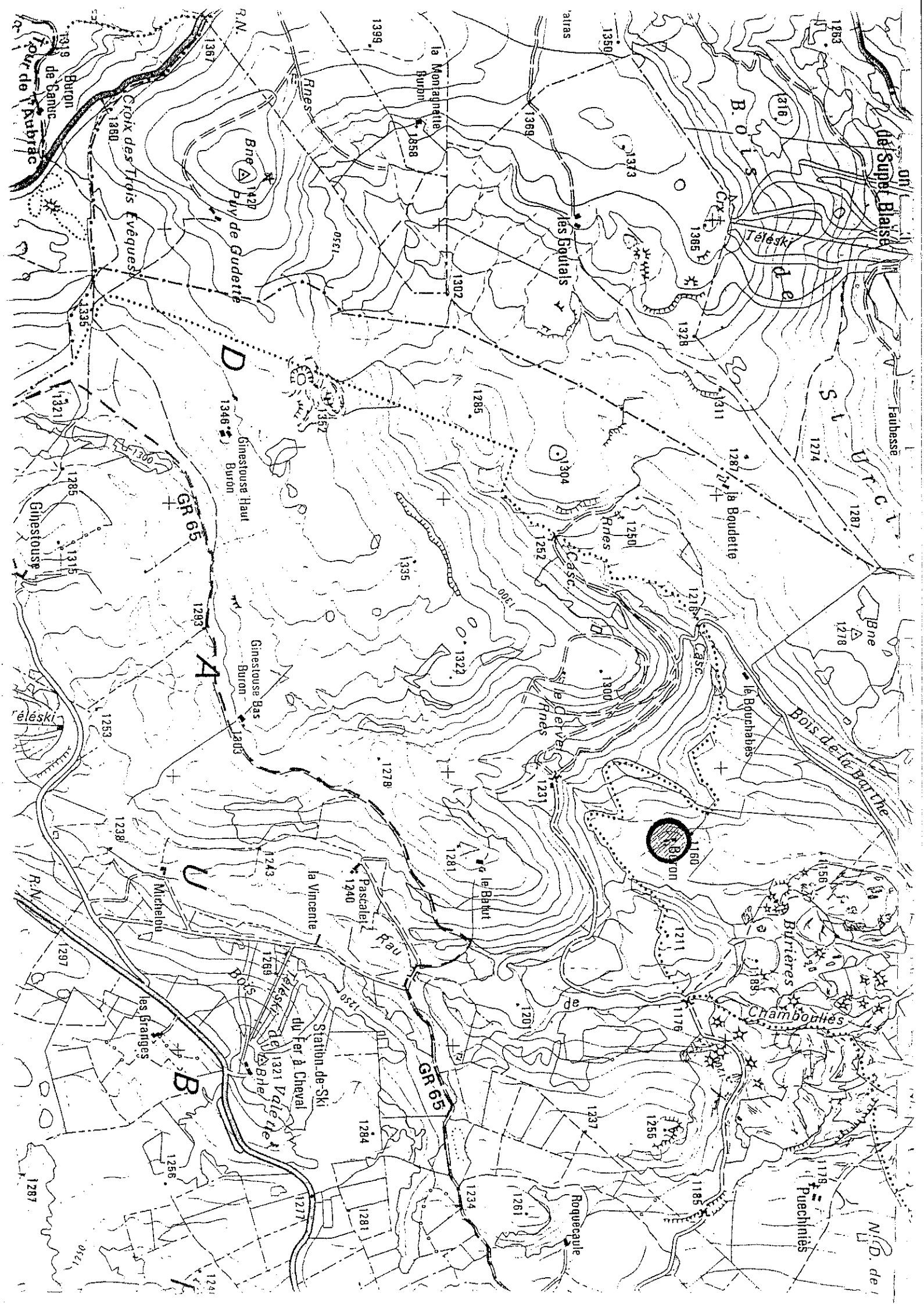


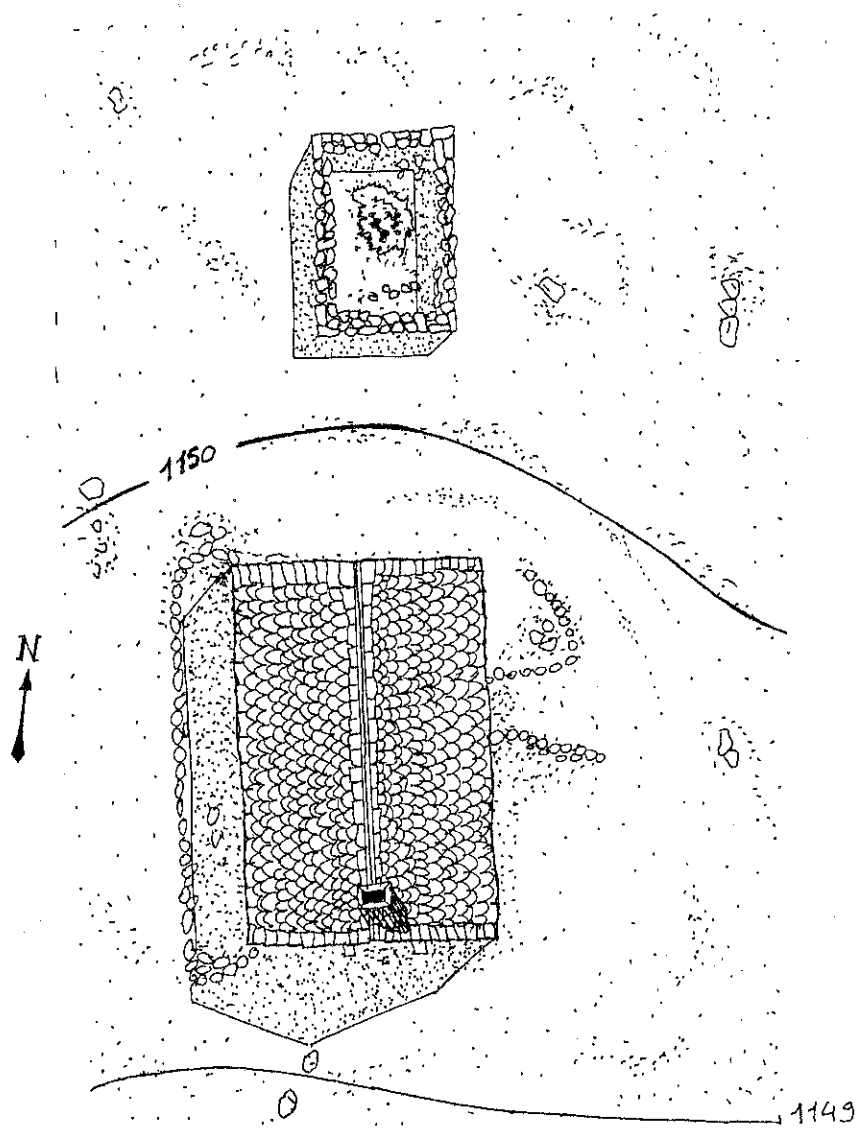
coupe longitudinale

- état : en cours de restauration
- charpente et poutres bonnes
 - sol terre battue
 - plancher neuf
 - cheminée en ciment
 - toiture en fibro-ciment
 - porcherie disparue

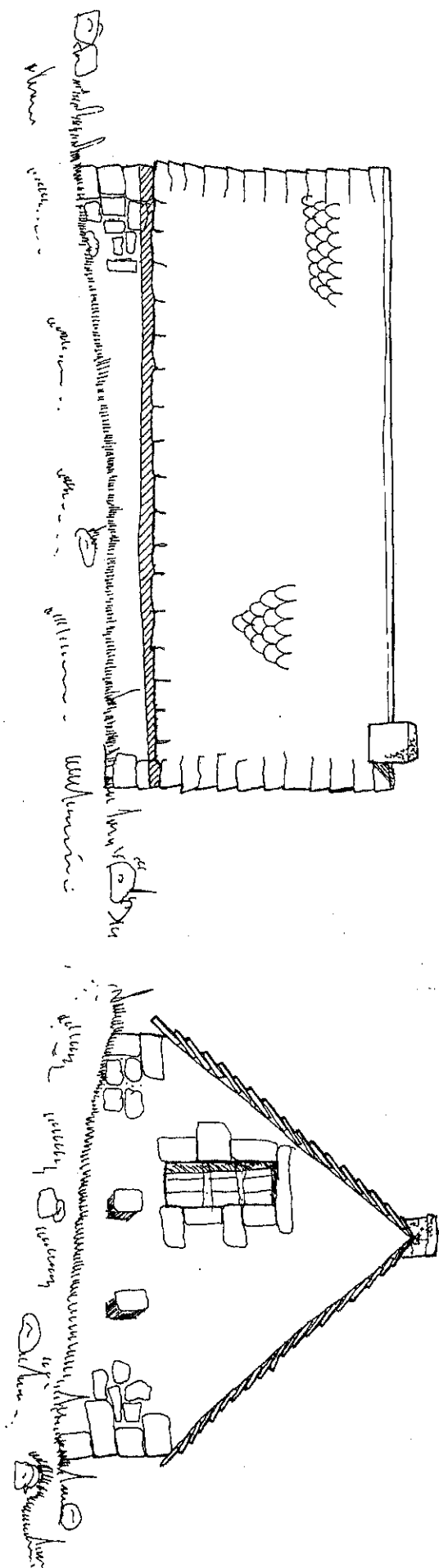


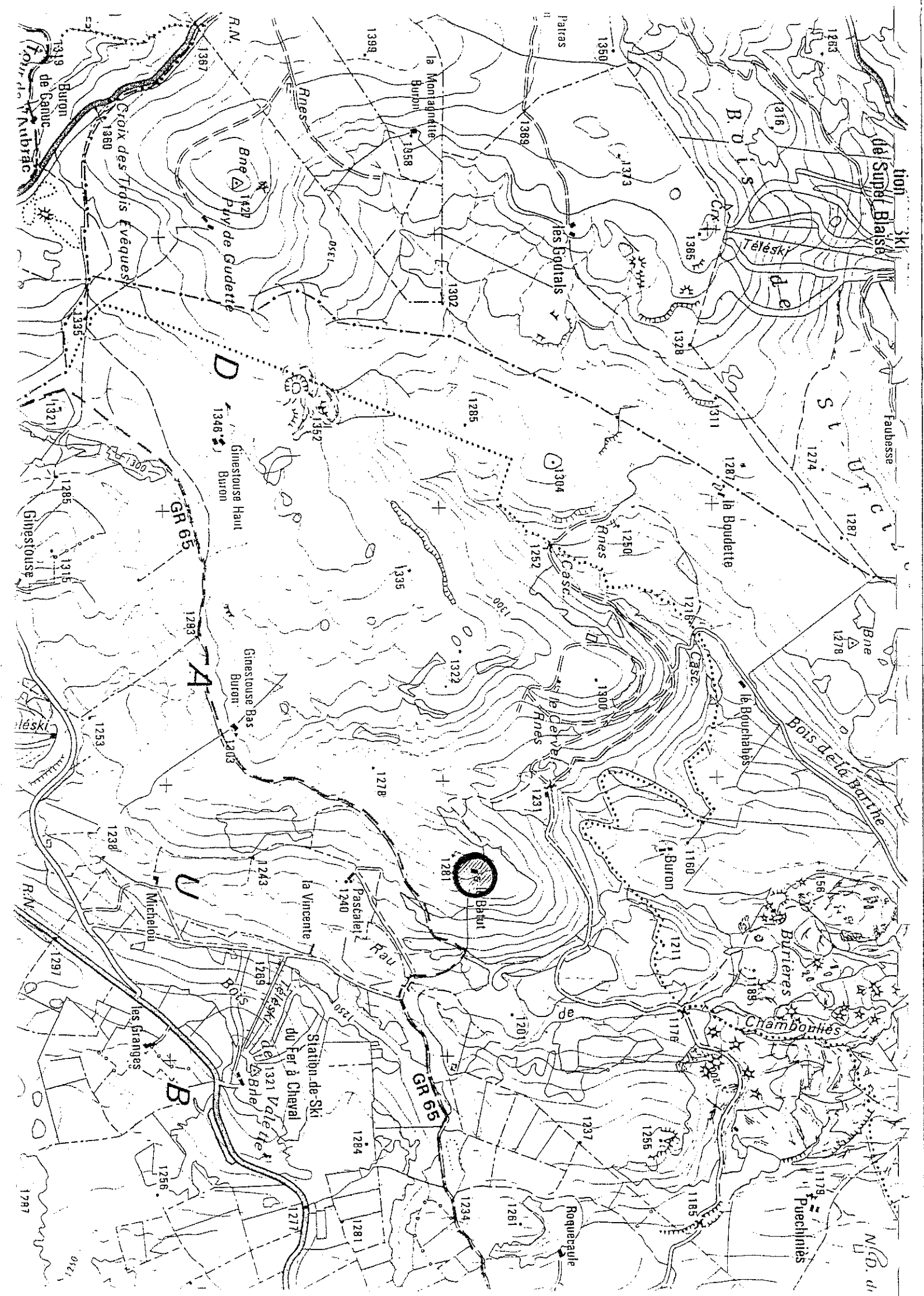
coupe transversale

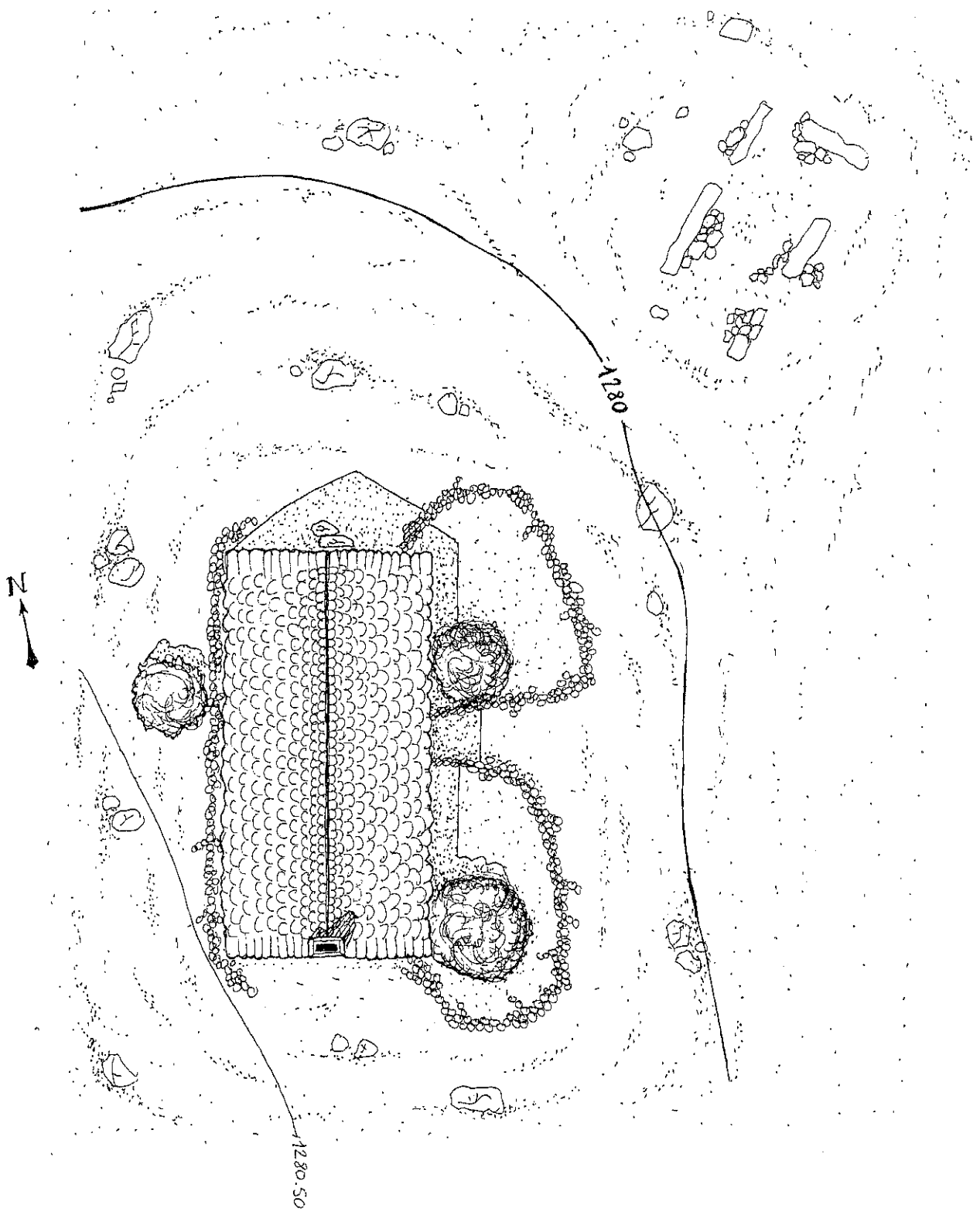




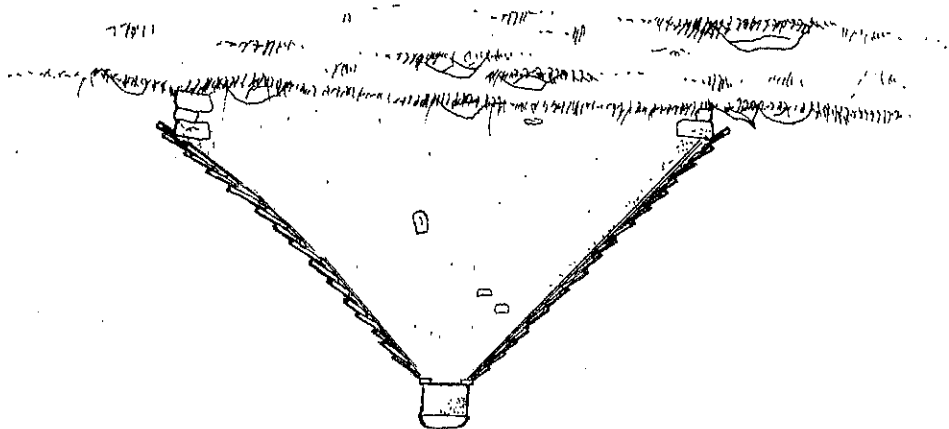
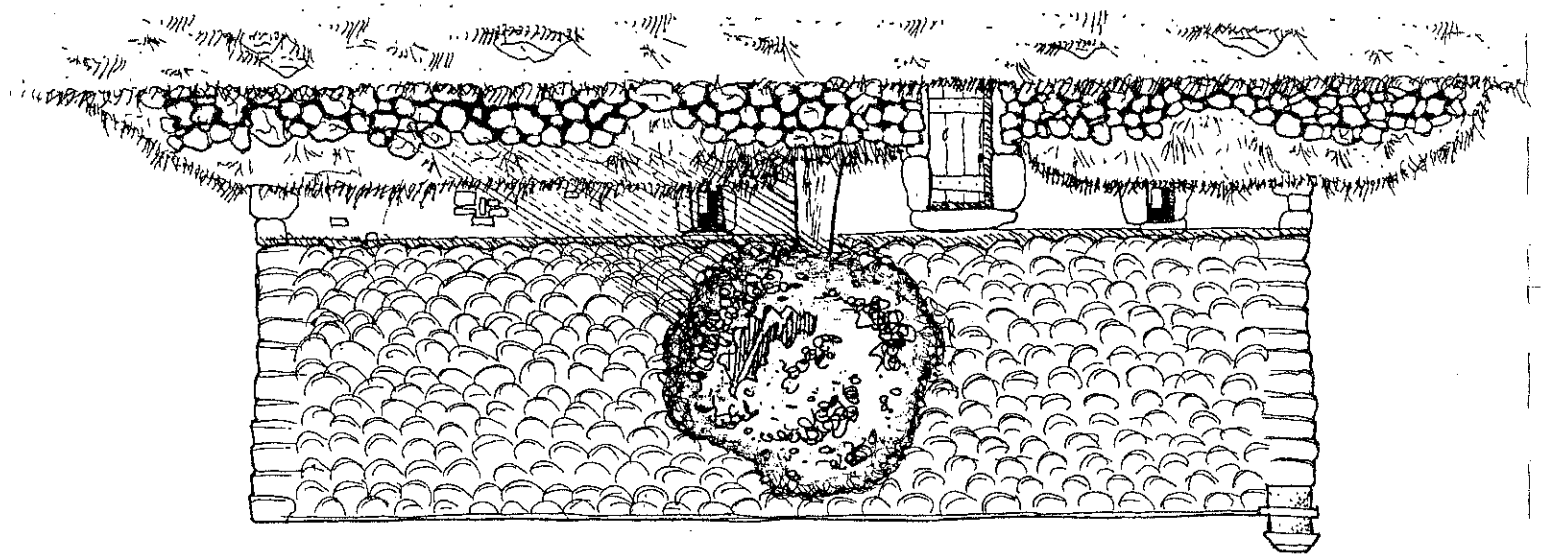
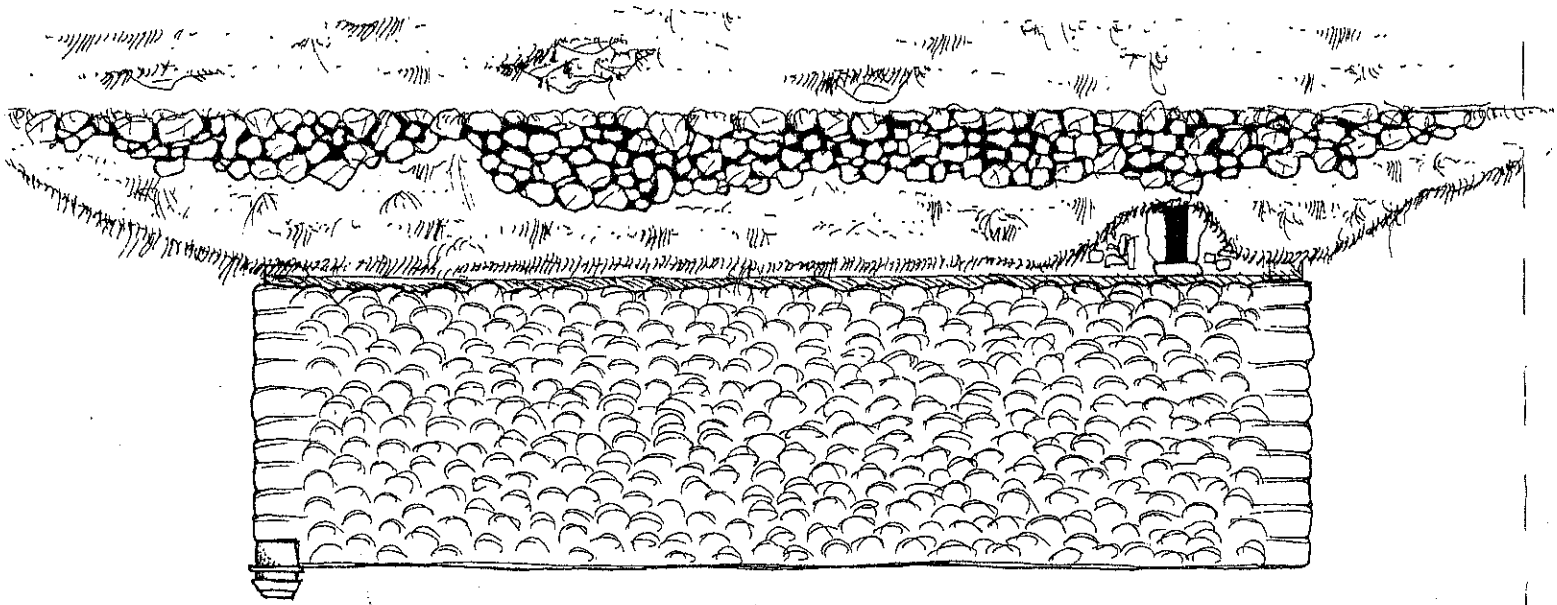
Buron de BURRIERES

[illegible]

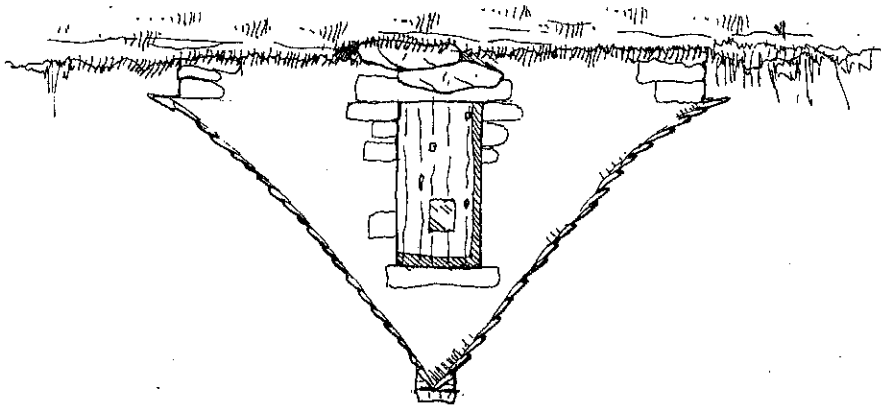
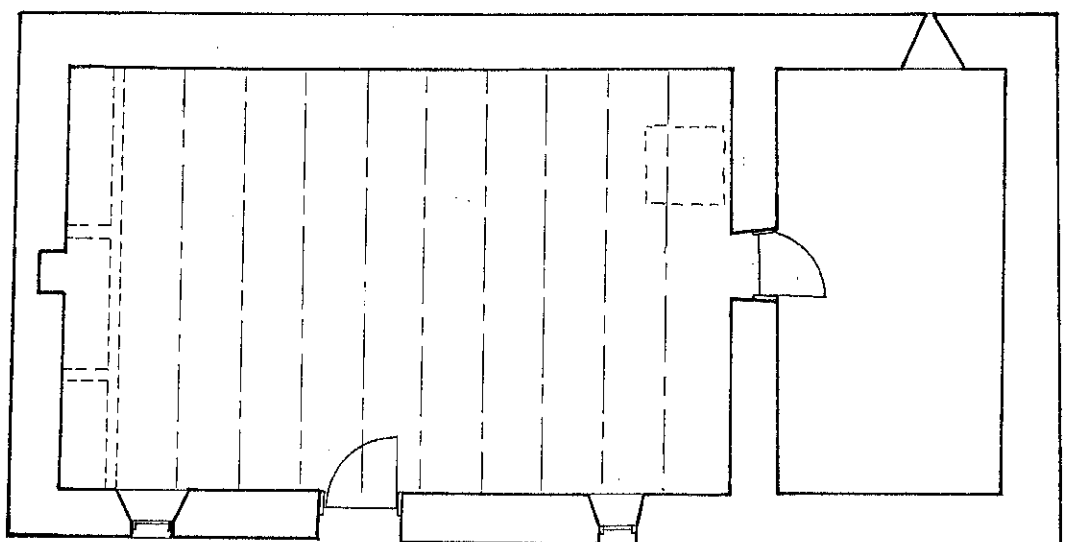




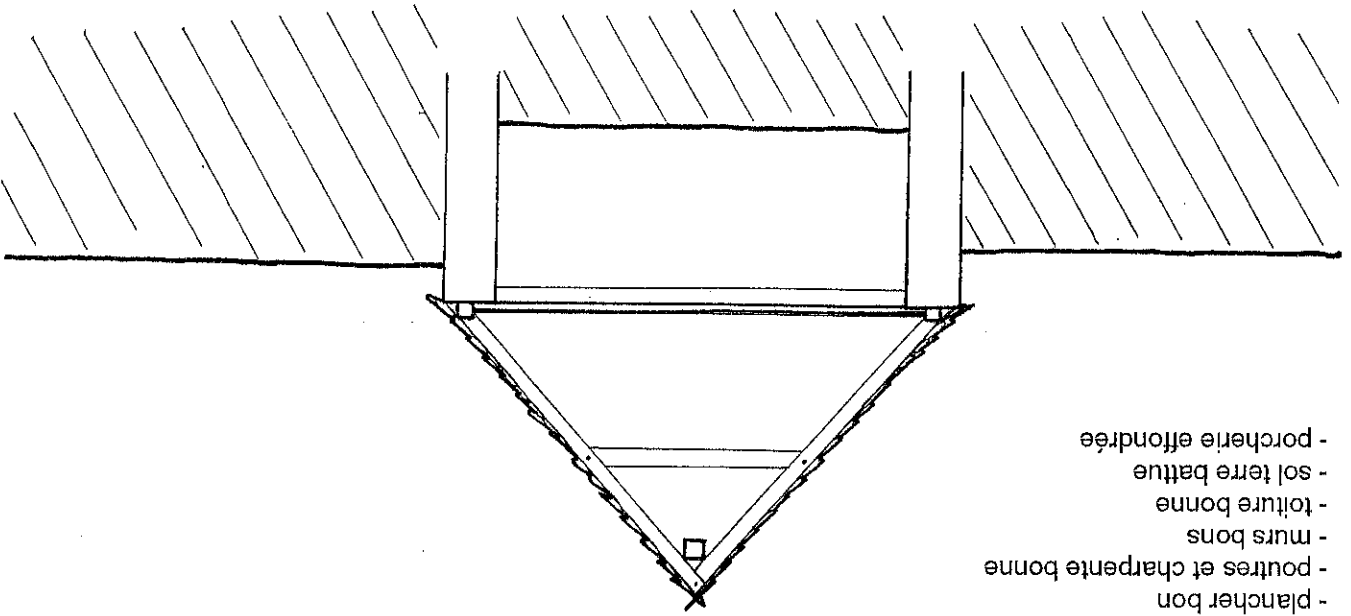
Buron du BATTUT

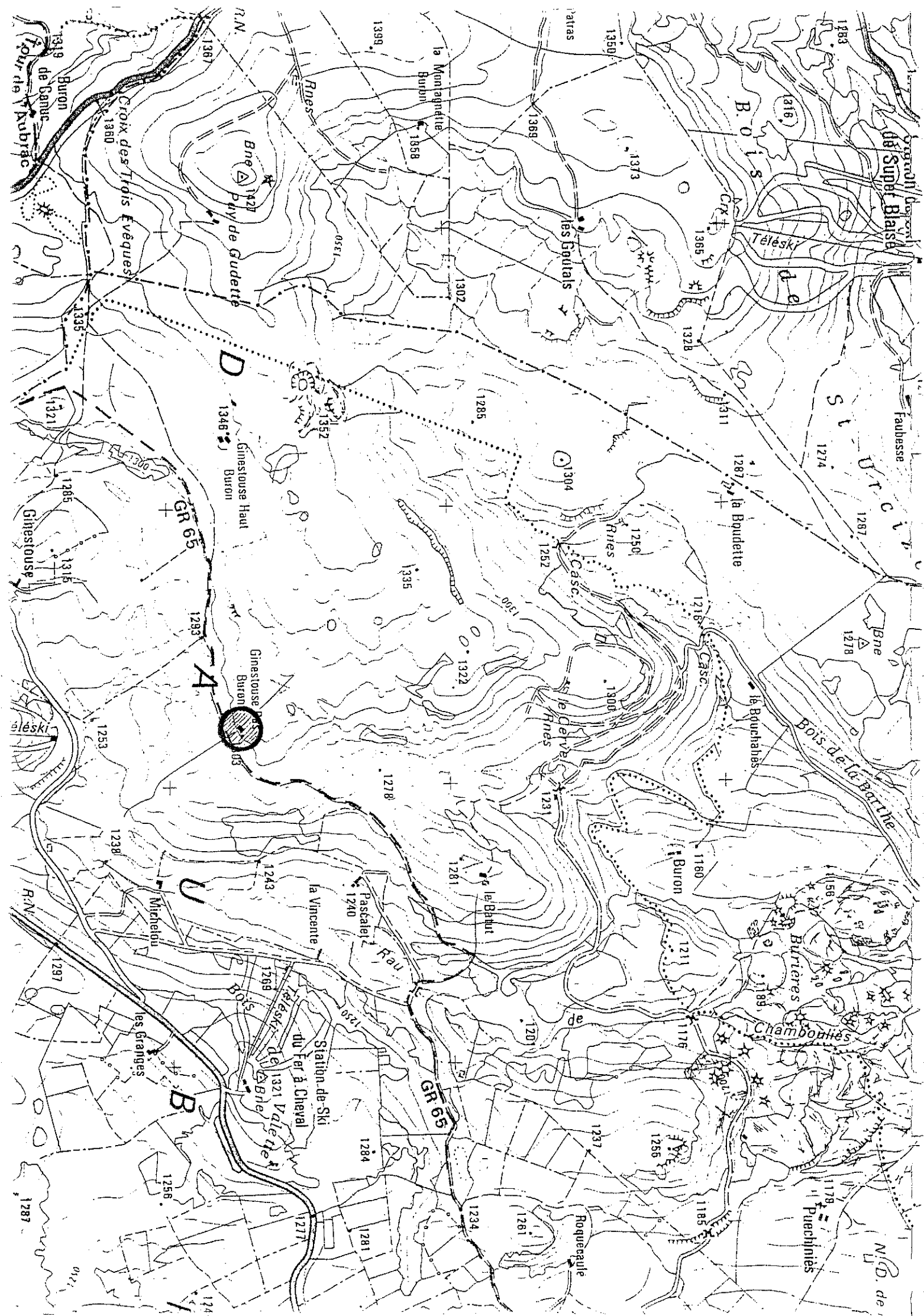


Buron du BATTUT

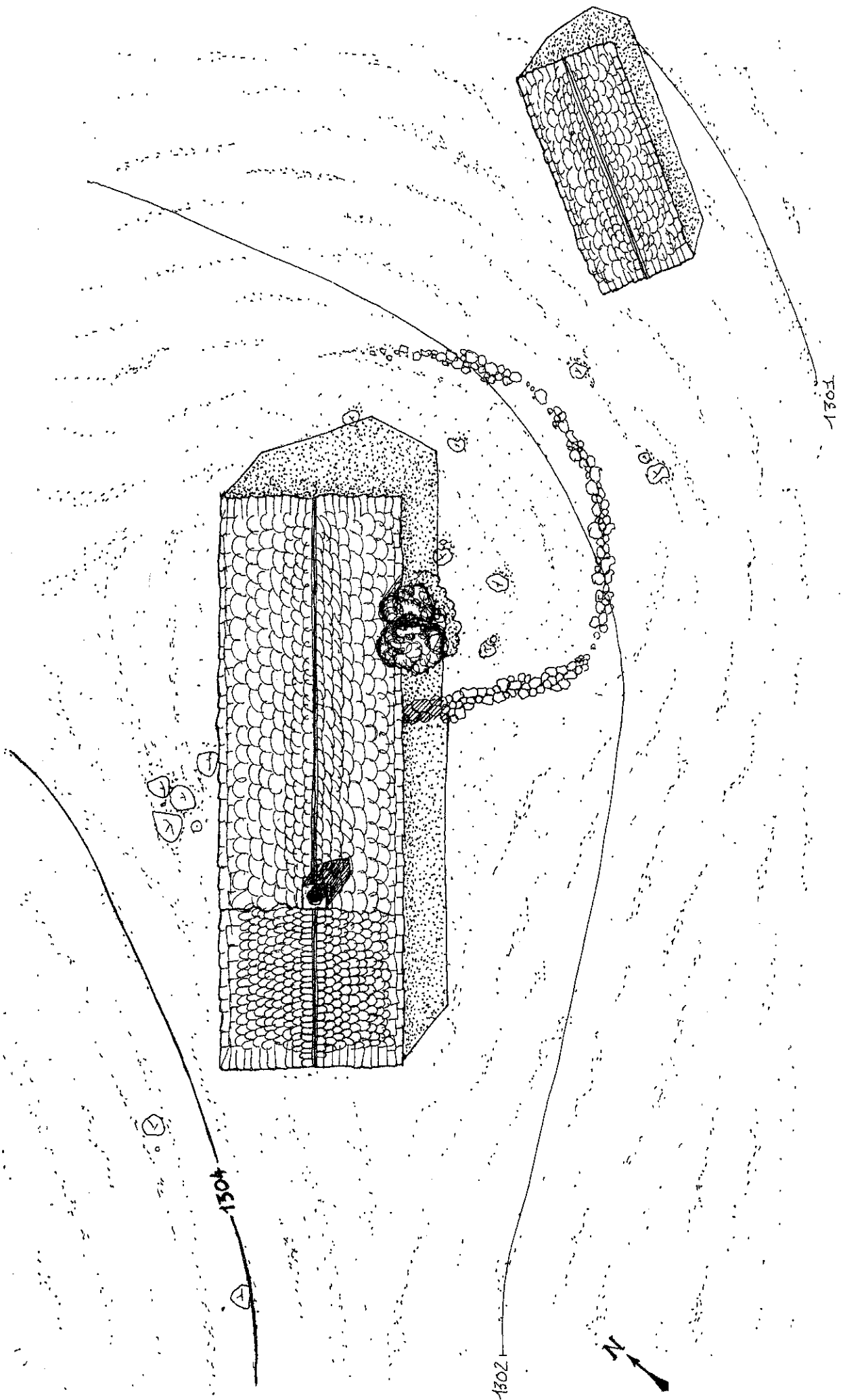


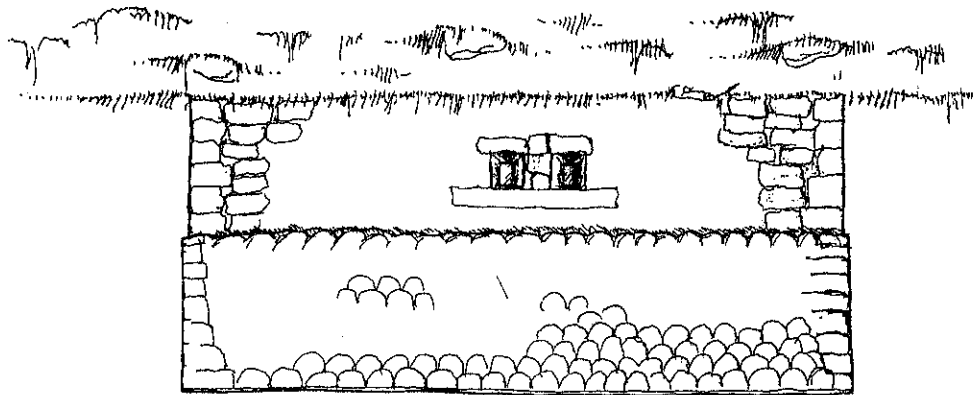
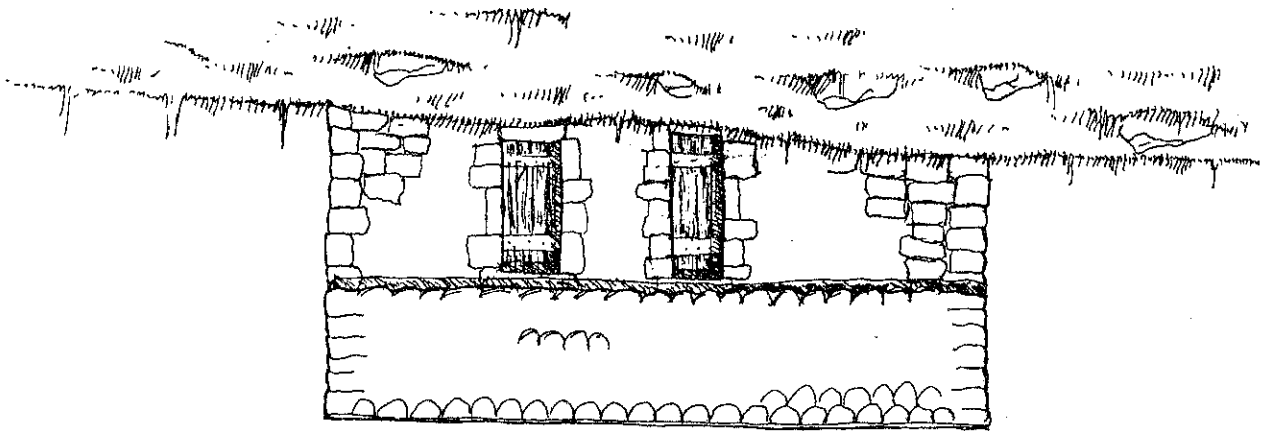
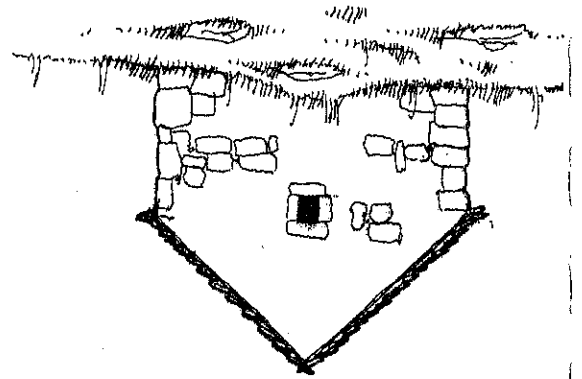
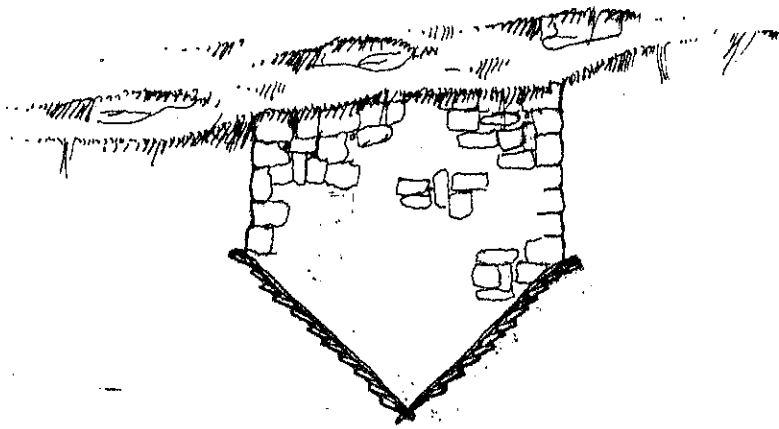
- état :
- plancher bon
 - poutres et charpente bonne
 - murs bons
 - toiture bonne
 - sol terre battue
 - porcherie effondrée





Buron de GINESTOUSE BAS





Buron de GINESTOUSE BAS - Porcherie -