



L'AGROPASTORALISME EN SUD AVEYRON

—
TERRE D'ÉLEVAGE
DE LA BREBIS



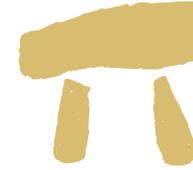
SOMMAIRE



| | |
|--|-----------|
| <u>PRÉSENTATION DU PARC</u> | 1 |
| <u>LE PARC, PATRIE DE LA BREBIS</u> | 2 |
| Des paysages exceptionnels | 2 |
| Qu'est-ce-que l'agropastoralisme ? | 2 |
| Une histoire plusieurs fois millénaire | 3 |
| Un paysage culturel mondialement reconnu | 5 |
| Rencontre avec Sylvain Riols, accompagnateur de montagne | 5 |
| <u>LE PARC, SILHOUETTE DE PIERRE</u> | 6 |
| Une kyrielle d'attributs patrimoniaux | 6 |
| Zoom sur le gîte de Loulette | 6 |
| Les caves à fleurines | 7 |
| <u>LE PARC, CŒUR DE LAIT</u> | 9 |
| Aujourd'hui une source de vie | 9 |
| La brebis Lacaune | 9 |
| Le pastoralisme au service du Roquefort | 10 |
| Rencontre avec Alice Ricard, éleveuse de brebis | 13 |
| <u>LE PARC, DOIGTS DE FÉES</u> | 14 |
| Une terre de savoir-faire | 14 |
| Zoom sur l'Atelier du gantier | 15 |
| Rencontre avec Jean-Pierre Romiguié, créateur du Sac du berger | 16 |
| <u>SUR LES TRACES DE LA BREBIS</u> | 18 |
| En visite... | 18 |
| Dans les fermes... | 19 |
| Autour du travail du cuir et de la laine | 21 |
| À Déguster... | 22 |
| En randonnée | 23 |
| Et revenir à l'occasion d'un séjour... | 24 |



LE PARC NATUREL RÉGIONAL DES GRANDS CAUSSES

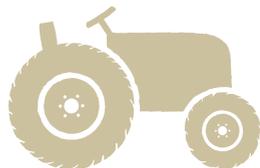


Créé en 1995, le Parc naturel régional des Grands Causses s'étend sur près de 330 000 ha en Sud-Aveyron et regroupe 97 communes. Il s'attache à protéger et valoriser un patrimoine naturel et culturel unique, tout en permettant aux habitants du territoire de maintenir et de développer leurs activités. La Charte du Parc, présente les missions du Parc et inscrit celles-ci dans la perspective du développement durable.

Bordés à l'Est par les Cévennes, au Nord par la Vallée du Lot et au Sud par les plaines du Bas-Languedoc, les Grands Causses se partagent entre causses et gorges, monts et forêts. Des paysages très spécifiques et de grande valeur, tout comme la faune et la flore qui s'y sont développées au fil des âges.

Le territoire est aussi un important bassin de vie, avec près de 68 000 habitants et de nombreux actifs. On dénombre 1 800 exploitations agricoles et 1 400 entreprises artisanales à la fois symboles d'emplois et de traditions ! C'est qu'il est question de constater la vocation agropastorale des Grands Causses.

LE PARC, PATRIE DE LA BREBIS



DES PAYSAGES EXCEPTIONNELS

Façonnés au fil des siècles par les pratiques paysannes, le Parc naturel des Grands Causses se décline en quatre entités géographiques où le mouton prospère !

Les causses, immenses plateaux calcaires, occupent 25% du territoire. L'espace est découpé : élevage et parcours sur les étendues de pelouse sèche, entre jasses et lavognes ; et dans les dolines, ces petites zones dépressionnaires où s'accumule la terre : cultures.

Les monts -Lévézou, Ségala, Monts de Lacaune- présentent des conditions climatiques difficiles où l'agriculture a pu être développée grâce au chaulage des terres acides. L'élevage y est pratiqué avec une dominante pour le sylvopastoralisme, qui concilie les besoins des troupeaux et l'exploitation de la forêt.

Les avants-causses, situés au pied des causses sont aussi plus anciens qu'eux. Particulièrement fertiles c'est là que se sont installées les trois villes du Parc :

Millau, Saint-Affrique et Sévérac-le-Château. Constitués de roches calcaires et de marnes, creusés de plusieurs rivières on y observe une polyculture étagée, entre élevage ovin et bovin, arboriculture et viticulture.

Les rougiers, pays de collines à couleur lie de vin, présentent un climat sec en été ; mais l'eau qui y coule en abondance en fait une terre facile à cultiver. Les rendements fourragers sont importants. Les hommes y pratiquent l'élevage intensif de brebis laitière pour la fabrication du Roquefort ; en témoignent les vastes fermes, demeures bourgeoises ou granges monumentales.



QU'EST-CE-QUE L'AGROPASTORALISME ?

Les fondements historiques et culturels du Parc naturel régional des Grands Causses reposent en grande partie sur le développement de l'agropastoralisme, une forme d'agriculture qui associe fonction de production et d'utilisation des parcours.

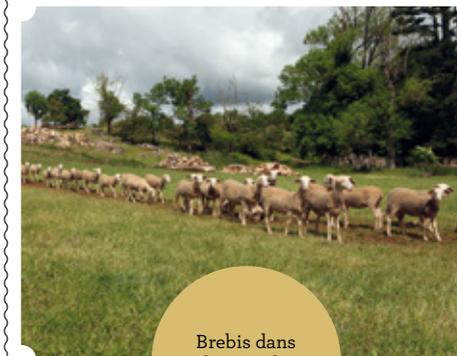
On parle de pastoralisme pour désigner un système d'élevage qui utilise les ressources végétales d'un territoire pour nourrir les troupeaux ; et qui, dans le même temps, entretient les espaces naturels. Héritier de traditions très anciennes de valorisation des terres et des pâturages, ce mode d'agriculture obéit à des contraintes géologiques, climatiques et saisonnières, qui obligent les bergers à transhumer en fonction de la localisation et de la disponibilité des ressources.

L'agropastoralisme est une variante du pastoralisme, qui combine élevage des troupeaux sur des parcours riches en herbe ou en arbustes ; et production sur l'exploitation, de foins et céréales pour compléter l'alimentation des troupeaux.



UNE HISTOIRE PLUSIEURS FOIS MILLÉNAIRE

Dès la Préhistoire, bergers et troupeaux « gardent » le territoire. Les paysages des causses portent des marques très anciennes de la présence humaine -comme en témoignent les nombreux dolmens, menhirs et statues-menhirs- et des pratiques pastorales. En effet, les vestiges retrouvés sur certains sites archéologiques datés qu'il y a 4 000 ans avant J.C. prètent à penser que les Chasséens façonnaient faisselles et vases percés pour égoutter le caillé et fabriquer du fromage. Certaines drailles -chemins dessinés par le passage des troupeaux- semblent elles aussi utilisées dès cette période. Ainsi, l'élevage sur ce territoire semble être aussi ancien que les civilisations.



Brebis dans
le Pays de
Roquefort



En 1925, la reconnaissance du Roquefort comme Appellation d'Origine marque la consécration du village de Roquefort en tant que lieu d'affinage exclusif -mettant fin à la fabrication et à l'affinage du fromage dans les cabanes et autres caves aménagées-.

Viala-du-Pas-de-Jaux. Fortifiés au XV^e siècle par les Hospitaliers, et remarquablement préservés, ils témoignent du rôle majeur des ordres religieux et militaires dans la construction de ces paysages culturels de l'agropastoralisme et constituent le plus vaste espace aménagé de façon cohérente et homogène durant plus de six siècles; sous une seule autorité : celles des chevaliers du Temple, puis de l'Hôpital.

Saint-Jean-d'Alcas, village créé par l'Abbaye cistercienne de Nonenque -également fortifié au XV^e siècle- apporte un éclairage sur l'influence qu'ont eu les abbayes, comme celles de Nant et de Sylvanes, dans la gestion des terres.

Dès lors, l'élevage ovin prend le dessus sur les causses. En s'agrandissant, troupeaux et pâturages contribuent à forger ce paysage identitaire de pelouses sèches, émaillées de quelques massifs de buis et de genévriers et au patrimoine bâti caractéristique. Au-delà de la production de viande, de laine et de peaux, l'activité laitière s'affirme et avec elle, commence l'épopée du Roquefort.

Ce système agropastoral se développe dans sa forme originale jusqu'à la fin du XVIII^e siècle où il subit les conséquences de la première vague d'exode rural sans toutefois disparaître. Grâce aux progrès agricoles et à l'industrialisation du XIX^e siècle, il va reprendre son essor.

Dans les années 70, la lutte paysanne contre le projet d'extension du camp militaire du Larzac apporte à l'agropastoralisme un formidable coup de projecteur. Garant du dynamisme économique des Grands Causses, l'agropastoralisme est aussi porteur de valeurs culturelles et patrimoniales.



La couverture
Cité templière



© CRT Midi-Pyrénées Dominique Viet



UN PAYSAGE CULTUREL MONDIALEMENT RECONNU

En inscrivant les Causses et les Cévennes sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité en 2011, l'UNESCO a non seulement consacré la majesté des paysages liés à l'agropastoralisme méditerranéen, mais aussi le travail et la culture des hommes qui les ont façonnés.

Inscrit en tant que paysage culturel vivant et évolutif de l'agropastoralisme méditerranéen, le territoire s'étend sur plus de 3 000 km² en Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées. Vingt-deux communes du Parc des Grands Causses sont concernées, soit 17% de la surface distinguée.



Dans un cadre naturel grandiose composé de montagnes, de vallées, de causses et de gorges, Causses et Cévennes offrent le témoignage exceptionnel d'une relation intime millénaire et toujours vivante entre l'homme et son environnement : la culture agropastorale. La valeur universelle exceptionnelle des Causses et des Cévennes s'illustre dans le façonnage de ce paysage par l'activité agropastorale. Celle-ci présente pratiquement chacun des types d'organisation pastorale rencontrés sur le pourtour de la Méditerranée. Aujourd'hui, l'activité agropastorale se traduit par de vastes étendues ouvertes, une biodiversité remarquable et un patrimoine architectural ingénieux.

C'est ainsi que le génie humain humble et discret lié à l'activité agropastorale est présent sur tout le territoire : clapas -tas de pierres issus de l'épierrement des champs-, drailles, bergeries, caves d'affinage pour le fromage, systèmes hydrauliques... Ce sont les précieux témoins de la construction de ce paysage au cours des millénaires.

RENCONTRE AVEC SYLVAIN RIOLS, ACCOMPAGNATEUR DE MONTAGNE

Après avoir travaillé dans l'agriculture pendant dix ans, c'est en hébergeur et accompagnateur de montagne que Sylvain Riols accueille aujourd'hui les visiteurs pour leur faire découvrir les richesses des Grands Causses. Sur les chemins, il rappelle sans cesse l'interaction de l'homme avec son milieu, le tout s'inscrivant dans une chaîne perpétuelle où la brebis morte alimente le voutour par exemple.

LE PARC, SILHOUETTE DE PIERRE



UNE KYRIELLE D'ATTRIBUTS PATRIMONIAUX

Parfois victimes du temps, caselles, jasses, lavognes et autres caves à fleurines ponctuent le territoire des Grands Causses, marqueurs préservant ainsi les traces de siècles et de siècles de présence et de pratiques agropastorales.

Les caussenards ont créé une architecture singulière et ingénieuse à partir de la ressource locale : la pierre ! Le calcaire sert ainsi de support à de nombreuses constructions, comme les caselles, ces petits abris en pierre sèche destinés à protéger les

bergers des intempéries ; et les jasses, où venaient se réfugier les troupeaux pour la nuit. Tantôt isolées, tantôt enchâssées à un corps de ferme, ces bergeries se distinguent par de lourds toits de lauze recroquevillés sur les paysages et qui reposent sur une succession d'arcs et de voûtes.

La pierre est encore utilisée pour le pavage des lavognes, ces cuvettes naturelles au sol argileux, pour gagner en imperméabilité et endurer les piétinements répétées des brebis venant s'abreuver. Elle est accumulée en clapas, sert à la construction des enclos, murets, toits citernes, puits, fours, aires de battage, ponts...

ZOOM SUR LE GÎTE DE LOULETTE

Avec le soutien du Parc naturel régional des Grands Causses, Fabienne et Christian Julian ont transformé une ancienne jasse familiale en « hébergerie » : un concept de reconversion du patrimoine agropastoral en gîte touristique de qualité environnementale.



Quand le projet de restauration se précise dans les années 2000, « la bergerie était une ruine complète ! », se rappelle Christian Julian. « C'était un défi énorme à relever ! ». Après plusieurs années de travaux, et en dépit des contraintes sanitaires et techniques, le gîte peut se vanter aujourd'hui d'une démarche écologique globale : les murs sont isolés en laine de bois, la toiture est en laine de mouton. Des panneaux solaires thermiques et photovoltaïques assurent l'alimentation en électricité et en eau chaude. Un poêle à granulés fournit le chauffage. L'ancienne citerne continue à récupérer l'eau pour les sanitaires. « Je souhaitais que ça corresponde à mes convictions ; mais aussi aux valeurs de nos ancêtres et de l'agriculture paysanne. Je voulais aussi démontrer que si ces jasses ne sont plus adaptées à l'agriculture moderne et à ses impératifs, elles peuvent servir à autre chose qu'à rien ».



Gîte
de Loulette



LES CAVES À FLEURINES

De tout ce que l'homme a construit ici, les caves à fleurines sont sûrement ce qu'il y a de plus caractéristique. Fruits du travail commun de la nature et des hommes, elles ont très tôt servi à la conservation et à l'affinage des aliments : le vin à Compeyre, dans la vallée du Tarn ; et le fromage à Roquefort.

Accrocheur sans être agressif, le Roquefort raconte la ténacité des hommes, mais aussi les tréfonds de son histoire... C'est durant l'ère quaternaire qu'un incident géologique scelle la vocation du village. Le Combalou, piton calcaire agrippé au Larzac, glisse pour partie vers la Vallée du Souzou, générant des galeries souterraines, où seront bâties les caves. Les fleurines -ces failles entre les blocs éboulés- laissent en effet passer un courant d'air chargé d'humidité, idéal, pour l'affinage des fromages. Les températures varient à peine entre 8 et 10° toute l'année ; quand le taux d'humidité oscille entre 95 et 98 %.

L'architecture des caves de Roquefort est comme un millefeuille vertical et un labyrinthe horizontal qui s'étire sur 2 kilomètres de long et 300 mètres de large -le rocher du Combalou-. Meublées de travées en bois de chêne, parfois déployées dix étages sous terre ; ces « grottes » surprenantes et fascinantes ont largement contribué à façonner la légende du fromage.

Aujourd'hui encore, elles abritent toute une vie souterraine où défilent fabricants et consommateurs ; travailleurs et touristes.

LE PARC, CŒUR DE LAIT



AUJOURD'HUI, UNE SOURCE DE VIE

La permanence de l'activité agropastorale érige les Grands Causses en modèle vivant et actuel. La culture agropastorale se reflète aujourd'hui dans la structuration et la vitalité de paysages ouverts, sources d'une biodiversité accrue.

L'agropastoralisme joue également un rôle social et économique :

- 15 % des actifs sont des exploitants agricoles,
- on dénombre 1089 exploitations laitières,
- 9 laiteries sont implantées sur le territoire du Parc,
- près de 17 tonnes de fromage de Roquefort sont produits localement, dont 22 % partent à l'export dans 80 pays différents.

De nombreux agriculteurs se sont aussi orientés vers la production en circuit court ou la vente directe, gages de préservation des ressources et de lien social.

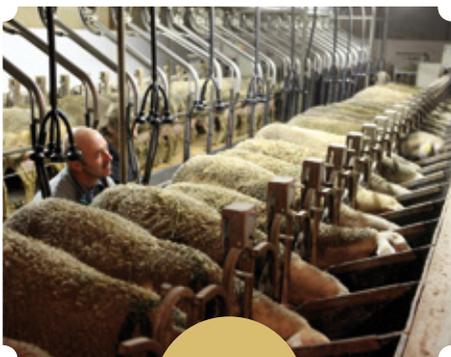
Si la production de lait demeure la vocation première de l'agriculture locale, les élevages d'ovins et de bovins viande sont également bien présents.

LA BREBIS LACAUNE

Emblématique brebis du Rayon de Roquefort, la Lacaune est parfaitement adaptée aux conditions climatiques et à la topographie du territoire. Elle tient son nom d'une ancienne cité thermale située dans le département du Tarn. Issue du croisement de plusieurs races locales et d'un important travail d'amélioration et de sélection génétique c'est la seule brebis autorisée par le cahier des charges de l'AOP fromagère Roquefort. On dénombre près de 800 000 têtes.

Façonnée pour ce territoire, la brebis Lacaune possède de longs membres et de petits sabots pour trotter sur les cailloux. Résistante et rustique, elle n'en est pas moins élégante, avec un port de tête altier –dépourvue de corne- et un délicat décolleté qui vient prolonger une robe de laine très courte.

La Lacaune est par-dessus tout une excellente laitière. Elle produit en moyenne de 2 à 3 litres par jour. Un pain de Roquefort exige une douzaine de litres pour sa fabrication.

Brebis
lacaune

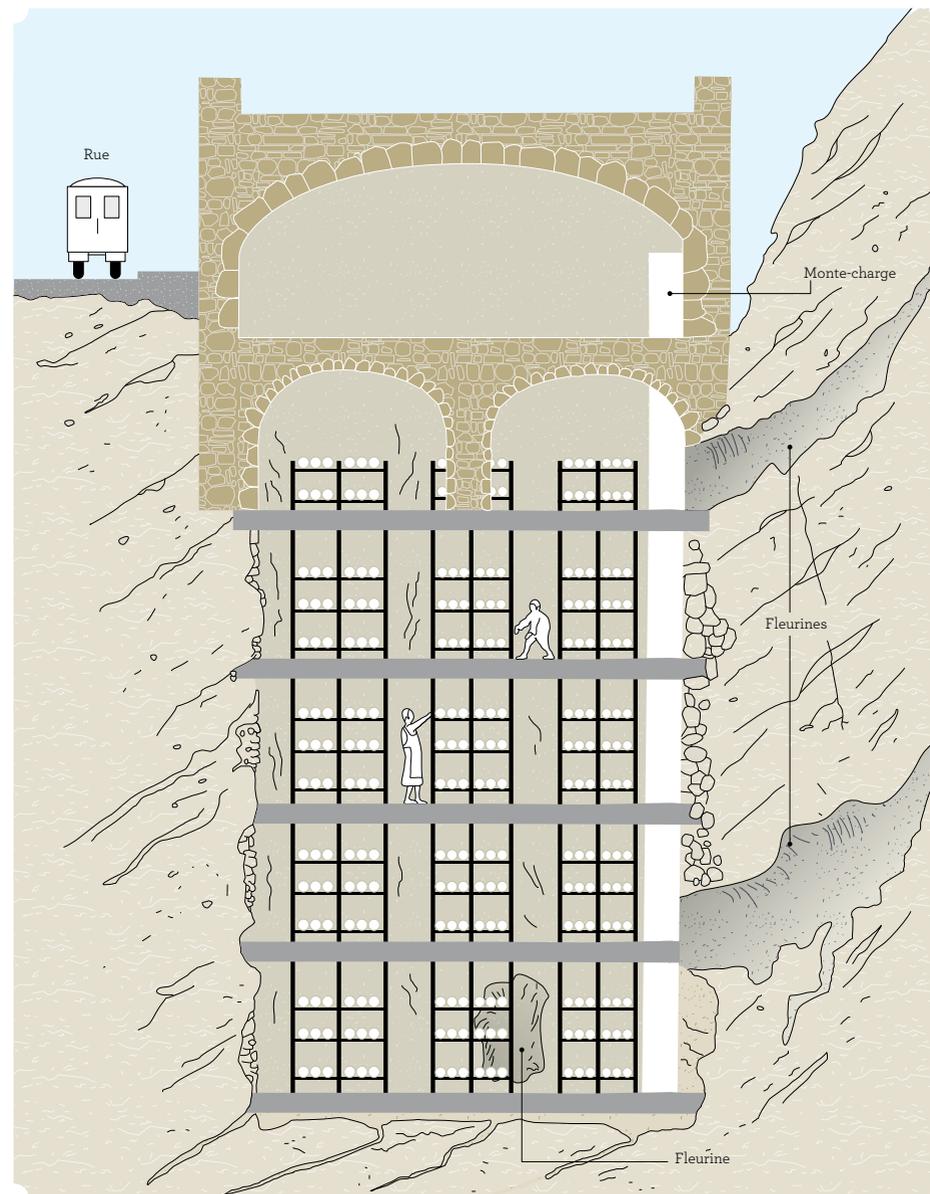
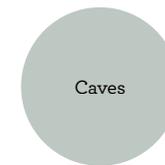
LE PASTORALISME AU SERVICE DU ROQUEFORT

De ses origines, le Roquefort a gardé l'essentiel : le respect du vivant et de l'environnement ; sans pour autant renoncer à innover. Le fromage emploie aujourd'hui 1 700 personnes dans la fabrication du Roquefort, et environ 4 000 dans les exploitations laitières.

La zone de collecte du lait s'étend sur six départements : Lozère, Hérault, Gard, Aude et Tarn. Ce périmètre, appelé Rayon de Roquefort, fédère aujourd'hui 1 788 exploitations réunies autour d'un savoir-faire commun de production de lait et d'un cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP faisant suite à l'AO de 1925) qui fait du Roquefort la première Appellation d'Origine de l'Histoire.

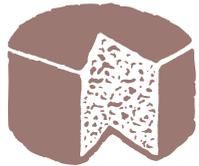
Le Roquefort doit être uniquement fabriqué à partir de lait cru entier de brebis lacaune, dont l'herbe et les fourrages constituent l'essentiel de l'alimentation. Ainsi, quand elles ne pâturent pas à l'extérieur, elles sont nourries de foins produits pour trois quarts au moins sur l'exploitation.

Les campagnes laitières sont saisonnières et s'échelonnent selon les exploitations d'octobre à juillet ou de février à septembre. Les brebis sont traitées deux fois par jour





© OT Roquefort – D Martin



grâce à des dispositifs mécaniques. Le lait cru, entier, non thermisé et non pasteurisé exige de nombreuses précautions : la collecte intervient dans les 24 heures suivant la traite et la mise en fabrication dans les 48 heures.

C'est là qu'entre en scène le *Penicillium roqueforti*, un champignon microscopique cultivé sur du pain de seigle. Il est introduit dans le lait au moment du caillage et lors de la mise en moules du caillé. Aujourd'hui utilisé sous forme liquide par la plupart

des industriels, il donne au Roquefort son veinage bleu-vert. Le lait ainsiensemencé, donne forme aux futurs « pains » lesquels rejoignent ensuite le village de Roquefort, pour être affinés pendant 14 jours minimum en caves, naturellement ventilées par les fleurines. Ce n'est qu'au terme de 90 jours d'affinage et de maturation que le Roquefort peut être commercialisé. C'est ce passage en caves qui confère au fromage toute sa valeur ajoutée !

À Roquefort, sept fabricants « se partagent le fromage » : Ets CARLES, Ets COMBES, Ets Gabriel COULET, les FROMAGERIES OCCITANES, les FROMAGERIES PAPILLON, SOCIETE DES CAVES ET DES PRODUCTEURS REUNIS DE ROQUEFORT et Ets VERNIERES.

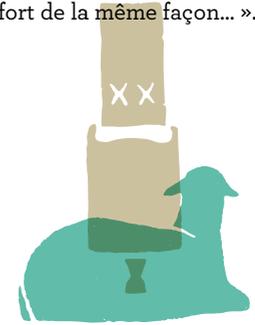
La Confédération Générale de Roquefort, créée en 1930, supervise l'ensemble de la filière en assurant la gestion et la défense de l'AOP. Regroupant les producteurs de lait et les fabricants de Roquefort, la Confédération, qui est l'une des plus anciennes interprofessions du secteur agro-alimentaire, apporte également son expertise technique aux éleveurs.



RENCONTRE AVEC ALICE RICARD, ÉLEVEUSE DE BREBIS

Alice Ricard s'est créé un métier sur mesure, décliné en deux activités : élevage et accueil à la ferme. Ainsi, quand ses 500 brebis paissent sur les causses –ou musardent calmement à l'intérieur– l'agricultrice tient salon, et s'emploie à expliquer son quotidien aux visiteurs. « Les brebis, ainsi que les hommes et les femmes qui les traitent sont la « première pierre » du Roquefort ! ». C'est un sacré travail : agnelage, traite deux fois par jour, ramassage et analyse du lait tous les jours, retour du troupeau chaque soir à la bergerie, culture des foin sur l'exploitation... « L'AOP Roquefort impose un cahier des charges très exigeant ». Après la visite de l'exploitation, place à la dégustation sous les voûtes de l'authentique bergerie. « En partant, les gens me disent souvent qu'ils ne mangeront plus

le Roquefort de la même façon... ».



© Patrice Thebault

LE PARC, DOIGTS DE FÉES



UNE TERRE DE SAVOIR-FAIRE

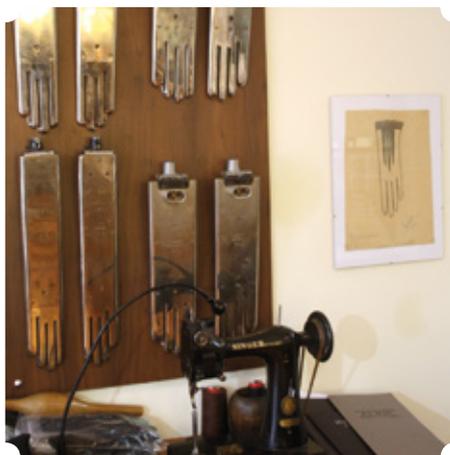
Comme les paysages, les hommes n'ont cessé de s'adapter. Passionnés, inspirés par le respect du vivant, certains continuent de valoriser les richesses locales à travers des métiers artisanaux exigeants, qui autrefois ont assuré la survie et la renommée économique de tout un territoire.

Si le Viaduc de Millau a offert à la ville une résonance internationale à l'aube des années 2000; la ganterie avait avant lui joué ce rôle, élevant la cité au rang de capitale du gant.

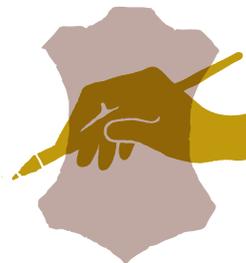
Les brebis laitières sont séparées très tôt de leurs agneaux. Abattus à moins d'un mois ces derniers fournissent des peaux d'une grande finesse. Face à cette abondance, mégisseries et teintureriers se multiplient; tandis que les gantiers développent un véritable savoir-faire dans la valorisation de ce cuir souple et délicat.

Les archives font mention d'un premier peaussier, Pierre Raymond, dès 1193; mais c'est à partir du XIX^e siècle que l'activité prend réellement de l'ampleur. En 1963

-année record- la ville comptait 17 mégisseries; 82 fabricants de gants et plus de 6 000 employés. Cependant l'ouverture des marchés et la concurrence des pays d'Asie et de l'Est viennent interrompre cette belle épopée. Aujourd'hui, plusieurs maisons s'accrochent à l'héritage et poursuivent la saga en conjuguant créativité et tradition, succès et humilité. Un nouveau débouché dans la filière du luxe auprès de grands couturiers (Dior, Hermès, Yves-Saint-Laurent...) vient offrir à la ganterie millavoise un deuxième souffle.



© Melisa Guendouzi



Le travail de la laine, et plus généralement, l'industrie textile ont connu une histoire similaire, avec une apogée au XIX^e siècle, suivie d'un inexorable déclin au siècle suivant. Les savoir-faire survivent par la présence d'une poignée d'acteurs -licière, matelassier, tapissier- et d'initiatives en quête d'avenir !



ZOOM SUR L'ATELIER DU GANTIER

Si la ganterie emploie environ 150 personnes à Millau, contre un tiers de la population dans les années 60; ses artisans maintiennent le cap de la tradition. C'est le cas de l'Atelier du Gantier.

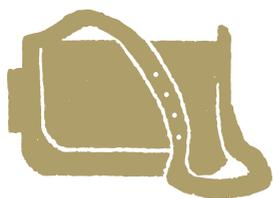
Arrivés à Millau en juillet 2012, Lydie Perron et Julien Vidal sont les heureux propriétaires de L'Atelier du Gantier. Formés sur place par les anciens propriétaires, ils sont devenus de vrais experts : coupe, broderie, couture, doublure, finition, dressage; le couple maîtrise entièrement la fabrication de ses gants. Leurs créations sont colorées et n'ont pour limites que celles de la technique. Chaque paire de gants nécessite en moyenne deux heures de réalisation et passe entre plusieurs mains, selon une organisation un peu ancestrale. « Les couturières d'autrefois avaient l'habitude de travailler à domicile. Nous avons conservé ce schéma avec trois employées qui travaillent chez elles et sont rémunérées à la pièce ». Quant au choix des peaux, « même si nous utilisons parfois le pécari, le cerf ou le chevreau; il s'agit principalement d'agneau. Et si les peaux brutes ne sont plus issues du terroir, elles continuent à être tannées et finies à Millau.



© Melisa Guendouzi



Fabrication
d'un gant



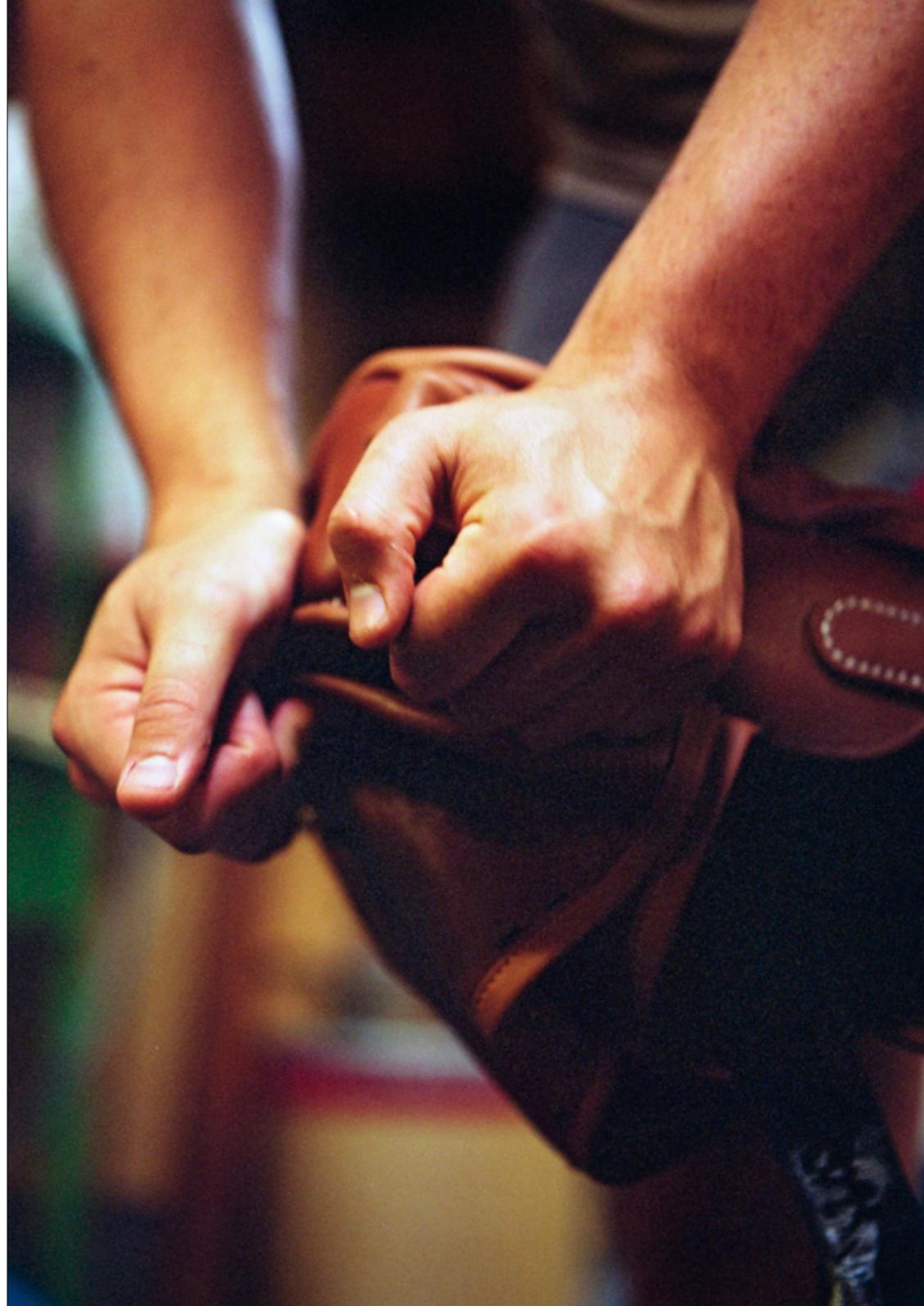
La ville conserve un vrai savoir-faire en matière de mégisserie et de ganterie ».



**RENCONTRE AVEC
JEAN-PIERRE ROMIGUIER,
CRÉATEUR DU SAC DU BERGER**

Avec son sac très prisé des bergers transhumants du pourtour méditerranéen, et ses produits en laine et en cuir fabriqués à la main, Jean-Pierre Romiguier entretient un savoir-faire rare et ancestral, inspiré du territoire. Une démarche récompensée par

le label « Entreprise du patrimoine vivant ». Il y a trente ans, sur les conseils de son ami Robert Aussibal, il décide de revisiter, dans le plus grand respect, le sac du berger : « un symbole de notre histoire locale et du pastoralisme transhumant. Un objet vraiment particulier, puisqu'il n'a pas changé de forme depuis deux siècles au moins ». Souple mais solide, composé de poches et de compartiments pour transporter nourriture et onguents, couteaux et outils, « ce sac n'est pas une pièce de maroquinerie », rappelle Jean-Pierre Romiguier, « il a toujours été fait par des bourreliers. Il reste très rustique ; mais le cuir –du veau d'Aveyron, label rouge, tanné à Rodez- et la manière de le fabriquer lui apportent sa noblesse ». Dix personnes travaillent à l'atelier de Layrolle. Avec le temps, une gamme complète d'objets en cuir a été élaborée : gibecières, sacs à dos, pochettes, casquettes, ceintures, gants, sandales... à laquelle est venu se greffer, depuis, le travail de la peau lainée.



SUR LES TRACES DE LA BREBIS



Ici tout évoque la brebis... elle fait partie du paysage des Grands Causses aussi sûrement que le Roquefort auquel elle donne son lait... Prenez les routes buissonnières du Parc des Grands Causses sur les traces de la Brebis. Partez à la rencontre des hommes qui font ce territoire, découvrez leurs produits et partagez leurs passions.

EN VISITE...



LES CAVES

D'AFFINAGE DE ROQUEFORT

(ne sont citées que les caves qui se visitent)
Pour découvrir les secrets de fabrication de ce fromage, les industriels vous accueillent toute l'année dans leurs caves, au cœur du village de Roquefort.

ADRESSES UTILES

CAVES GABRIEL COULET

5-7, Avenue de Lauras - 12 250 Roquefort-sur-Soulzon • Tél. : 05 65 59 24 27
www.gabriel-coulet.fr

Parcours découverte dans un ancien saloir, petite cave reconstituée avec travées de chêne et fleurine. Espaces d'exposition,

projection vidéo sur la fabrication du Roquefort et l'entreprise familiale, dégustation en magasin de vente.

CAVES PAPILLON

8 bis Avenue de Lauras - 12250 Roquefort-sur-Soulzon • Tél. : 05 65 58 50 08
www.visite-roquefort-papillon.com

Visite guidée de 45 minutes avec film documentaire qui retrace la fabrication dans les années 1920 et de nos jours, une descente en cave d'affinage où l'on peut découvrir plusieurs époques d'aménagements où les travées en bois se marient avec la roche, pour finir, une dégustation en salle de vente.

CAVES SOCIÉTÉ

Avenue François Galtier - 12250 Roquefort-sur-Soulzon • Tél. : 05 65 58 54 38
roquefort-societe.com

Visite guidée de 60 minutes, dans un cadre grandiose, d'une architecture remarquable, découvrez successivement : maquette animée, film, spectacle son et lumière, parcours dans les caves d'affinage, musée, galerie de personnages illustres, espaces communication et historique de l'entreprise, dégustation en magasin de vente.

COMBES LE VIEUX BERGER

Avenue du Combalou - 12250 Roquefort-sur-Soulzon • Tél. : 05 65 59 91 48
www.le-vieux-berger.com

Visite libre des ateliers de conditionnement complété par un film documentaire sur l'élevage des brebis et la fabrication du roquefort « Le Vieux Berger », dégustation en magasin de vente.

LE MUSÉE DE MILLAU

Hôtel de Pégayrolles, place Foch
12100 Millau • Tél. : 05 65 59 01 08

Le musée de Millau expose tous les aspects de la chaîne de transformation des peaux brutes et périssables en peaux fines, souples, moelleuses : c'est le travail des mégissiers, issu à la fois des traditions ancestrales et des techniques les plus modernes.

LES SITES DU LARZAC TEMPLIER ET HOSPITALIER

CONSERVATOIRE LARZAC TEMPLIER ET HOSPITALIER
Place Bion Marlavagne
12100 Millau • Tél. : 05 65 59 12 22
www.conservatoire-larzac.fr

LA CAVALERIE

Tél. : 05 65 62 72 73
Coup de cœur : Lavogne et anciens bâtiments de bergeries restaurés visibles dans le village.

LA COUVERTOIRADE

Tél. : 05 65 58 55 59
Coup de cœur : 3 lavognes (au bord des remparts côté extérieur, à la Salvetat, près de la Blaquièrerie), des cazelles, des drailhes,...

SAINTE-EULALIE-DE-CERNON

Tél. : 05 65 62 79 98
Coup de cœur : Cazelle du Puech de Caut à la Baysse.



© PNRGC

LA TOUR DU VIALA DU PAS DE JAUX

Tél. : 05 65 58 91 89
Coup de cœur : citerne, à proximité du village lavognes et grande passade.

SAINT-JEAN D'ALCAS

Renseignements : Syndicat d'Initiative de Saint-Jean-Saint-Paul
Tél. : 05 65 97 61 07
Coup de cœur : Cazelles, lavognes de Caussenuéjols et Saint-Jean d'Alcas, buisnières.

UNE MAISON À THÈME DU PARC

PASTORALIA, LE MONDE DE LA BREBIS

La Cazotte, Route de Bournac
12400 Saint-Affrique • Tél. : 05 65 98 10 23
www.pastoralia.com
Pastoralia dévoile, au sein d'une ancienne bergerie, tout l'univers de l'élevage de la brebis Lacaune.

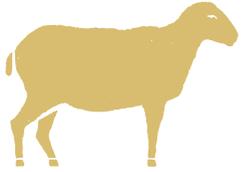
DANS LES FERMES...



POUR UNE VISITE...

ANNIE BERNAT

Campalviès - 12 360 Camarès
Tél. : 05 65 99 51 33

**ALICE RICARD**

Hermilix- Versols - 12 400 Saint-Affrique
Tél. : 05 65 99 06 46

MARTINE FABRÈGUES

Le Frayssinet - 12 230 S^{te} Eulalie de Cernon
Tél. : 05 65 62 76 19

MARIE-NOËLLE CHAUZY

Puech Février - 12 290 Ségur
Tél. : 06 82 49 62 24

LA PASTOURELLE

Les Fromageries Occitanes
12250 Roquefort-sur-Soulzon
Tél. : 06 80 91 69 70
La Pastourelle est une coopérative de Roquefort qui réunit des éleveurs dont 6 proposent une visite de leurs exploitations.

POUR UN REPAS...**FERME AUBERGE DE QUIERS**

Quiers - 12520 Compeyre
Tél : 05 65 59 85 10 • www.quiers.net

DOMAINE DE JASSENOVE

Jassenove-du-Larzac - 12100 Millau
Tél : 05 65 60 71 80
www.domaine-de-jassenove.fr

LA FERME AUBERGE DE LA TINDELLE

Puech Margue Les Roques - Paulhas
12640 La Cresse • Tél. travail : 05 65 59 18 39
www.perso.wanadoo.fr/latindelle/

Retrouvez également la liste des produits vendus en circuits courts dans le livret des producteurs du Parc disponible dans les offices de tourisme ou sur le site du Parc : www.parc-grands-causses.fr

POUR UNE NUIT...

Les hébergeries : Le Parc aide à la réhabilitation d'anciennes bergeries en gîtes d'étape et de séjour.

L'HÉBERGERIE DE LOULETTE

Loulette - 12230 Nant • Tél : 05 65 62 13 14
www.gitedeloulette.fr

Ancienne bergerie isolée au cœur du Causse du Larzac située entre Nant et La Cavalerie entièrement rénové écologiquement.

DOMAINE DE SOUSSUÉJOULS**(OUVERTURE EN JUILLET 2015 !)**

Blayac 12150 Sévérac-le-Château
Tél : 05 65 47 62 91 33 • www.ferme-seguin.com
En séjournant au domaine de Soussuéjols, vous pourrez profiter d'un séjour relaxant à la découverte du patrimoine agropastoral caussenard.

LA BLAQUIÈRE, FERME D'ACCUEIL

Col d'Engayresque - 12 520 Verrières
Tél. : 06 82 57 31 96 • www.lablaquiere.com
Ce gîte est installé dans l'ancien corps de ferme de La Blaquière où l'architecture du causse est très forte. La tranquillité est assurée grâce à son emplacement exceptionnel, au bout du Causse de Sauveterre, en pleine campagne.

AUTOUR DU TRAVAIL DU CUIR ET DE LA LAINE...

Depuis le XII^e siècle, le travail des peaux d'agneau est, dans la région de Millau une tradition séculaire. Pour les curieux des cultures et des savoir-faire, le territoire promet un fabuleux voyage au temps de l'industrie où l'on rivalisait d'ingéniosité : peau, laine (...).

LA GANTERIE DE MILLAU

Le savoir-faire des gantiers de Millau est toujours reconnu de nos jours par la haute couture. Ils fournissent les maisons Poulain, Hermès, Montana, Yves Saint-Laurent..., à Paris, particulièrement friands de cette peau raffinée.

3 gantiers sur Millau proposent une visite de leur ganterie : démonstration de toute la chaîne de fabrication de gants au sein de leurs ateliers de coupe, de couture et de finition du gant.

CAUSSE GANTIER

5, bd des Gantières - 12100 Millau
Tél. : 05 65 60 03 05 • www.causse-gantier.fr
Visite libre Accès aux ateliers où l'on découvre comment depuis onze siècles, on façonne des gants de peau avec un savoir-faire unique et des méthodes artisanales toujours pratiquées par les maîtres gantiers.

MAISON FABRE

20, av. Gambetta - 12100 Millau
Tél. : 05 65 60 58 24 • www.maisonfabre.com

ATELIER DU GANTIER

21, rue droite - 12 100 Millau
Tél. : 05 65 60 81 50 • www.atelierdugantier.fr

LES ATELIERS DU CUIR**LE SAC DU BERGER**

Atelier de Layrolle - 12540 Latour-sur-Sorgue
Tél. : 05 65 99 36 60 • www.lesacduburger.com
Le Sac du Berger, spécialisé dans les créations autour de la thématique du berger, propose une visite de ses ateliers de maroquinerie, chaussure et vêtement.

L'ATELIER DU CUIR

Anne Gachelin - 12 230 Sainte Eulalie de Cernon • Tél. : 05 65 58 70 98
www.atelier-du-cuir.fr

Anne Gachelin, artisan créateur, vous accueille dans son atelier. Maniant les outils d'antan selon des techniques ancestrales, elle coupe, assemble et coud à la main, perpétuant ainsi la tradition du bourrelier.

L'ATELIER DE ROMY

1, rue Raymond Gantou
12 400 Saint-Affrique • Tél. : 05 65 99 84 14
Stage de découverte ou formation continue du travail du cuir.

À Millau, des professionnels du cuir vous ouvrent également leurs ateliers (se renseigner à l'office de tourisme de Millau).
www.cuirmillau.fr

LA FILATURE

Les brebis Lacaune sont tondues une fois par an au printemps et produisent un kilo de laine blanche, fine. Cette laine était filée et précautionneusement roulée en pelotes ou en écheveaux. C'est le travail minutieux que quelques artisans continuent à perpétuer depuis des générations.

CHRISTIANE PINET - FILAGE DE LA LAINE

Le Bourg - 12230 La Couvertoirade
Tél. : 05 65 62 17 92

Stage de filage de la laine au fuseau et au rouet en 4 jours à la Couvertoirade.

ATELIER DU TISSERAND

M. Schaeffer - 12230 La Couvertoirade
Tél. : 05 65 58 89 96
Tissage à la main de matières nobles et naturelles.

À DÉGUSTER...



LES FROMAGES DE BREBIS

Roquefort, Pérail, tomme, beurre de brebis, recuite. La recuite est obtenue en faisant cuire à petit bouillon le petit lait recueilli lors de l'égouttage, après le découpage du caillé. Ce produit qui a l'aspect de la brousse peut-être consommé salé ou sucré. Il est surtout utilisé pour confectionner la flaune.

LES PÂTISSERIES

La flaune ou flône (gâteau à pâte Brisée garni de recuite à l'œuf, parfumé à la fleur d'oranger et sucré), flan au lait de brebis, confiture de lait de brebis.

UNE SPÉCIALITÉ :

LES TRÉNELS

Ils appartiennent à la famille des tripoux et sont élaborés à base de panse de mouton, farcie avec du jambon, de la poitrine salée, de l'ail, des clous de girofle, des fines herbes, des carottes, du vin blanc.

LES SIGNES DE QUALITÉ ET MARQUES COLLECTIVES

LABEL ROUGE

Garantit la qualité supérieure d'un produit. Elle est le résultat d'exigences contrôlées

à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit.

LABEL AGNEAU DEL PAÏS

Agneaux élevés sous la mère et issus de races locales. Ils sont nourris du lait de leur mère et reçoivent une alimentation complémentaire à base de céréales. Elevé pendant 5 mois maximum, leur viande est jeune, tendre et délicate, rosée claire, à l'odeur faiblement prononcée.

- Agneau fermier de l'Aveyron (bénéficie également de l'Indication Géographique Protégée) : issu essentiellement d'animaux de race Lacaune. Il est labellisé depuis 1993 et commercialisé uniquement dans les boucheries de détail.
- Lou Paillol : Agneau fermier produit principalement avec des animaux de race Lacaune. Bénéficie du label rouge depuis 1994.

CRITÈRES QUALITÉ CERTIFIÉS

La Certification de Conformité du produit atteste que le produit possède des caractéristiques spécifiques ou suit des règles particulières strictement contrôlées. C'est une garantie de qualité régulière.

- Agneau « Prince Agneau » : Le « Prince Agneau » est issu du troupeau laitier. Né de brebis de race Lacaune, il est allaité par sa mère jusqu'à l'âge de 30 à 40 jours, puis nourri de fourrages et de céréales pendant une durée maximale de 100 jours. Cet agneau offre une viande d'une couleur claire et d'un goût léger.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

Identifie un produit spécifique dont la qualité et les caractères sont dus exclusivement et essentiellement au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et humains. Elle implique un lien

étroit entre le produit, le terroir et le talent de l'homme.

- Roquefort : fleuron de la gastronomie Française, le Roquefort bénéficie de la plus ancienne AOC obtenue en 1925.
- Pérail (démarche en cours) : fromage à pâte molle non pressé de 150 g environ, produit dans l'Aveyron, le Tarn, l'Hérault et la Lozère, à base de lait entier de brebis exclusivement. C'est un fromage rond et plat, au goût typique et aromatique, qui présente une croûte fine de couleur jaune crème.

EN RANDONNÉE



ACCOMPAGNÉE...

ULTRÉIA! RANDO ET SPORTS NATURE - RANDONNÉES ET MARCHÉ NORDIQUE
Sylvain Riols
Route de la Cresse - 12720 Peyreleau
Tél : 06 81 76 68 54 • www.ultreia-nature.com

SUD RANDOS

Rue du pontil - 12490 Saint-Romed-Cernon • Tél : 04 67 97 77 06
www.sudrandos.com

MAISON DES ACCOMPAGNATEURS

Jérôme Chayrigues
Place du Tilleul - 12150 Buzains
Tél : 06 82 84 94 78 • www.maison-des-accompagnateurs.fr

L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE - RANDO LARZAC

Xavier Chabanne
Les Rocailles - 34 520 Le Caylar
Tél : 06 63 18 80 37 • www.randolarzac.com

BUREAU DES ACCOMPAGNATEURS

Julien Mélo
10, rue de la Grande Armée - 12150 Sévérac-le-Château • Tél : 06 75 41 54 51
bureaundesaccompagnateurs.fr

EN LIBERTÉ...

LE GR® 71 C ET D - LE TOUR DU LARZAC

LE CHEMIN DES TEMPLIERS ET DES HOSPITALIERS

Le GR® 71, « Tour du Larzac Templier - Hospitalier » vous plonge dans l'histoire des croisades au cœur du Parc Naturel Régional des Grands Causses. Cet itinéraire vous fascinera par la découverte d'un patrimoine bâti et vernaculaire formidablement bien conservé. Villages fortifiés, commanderie du XII^e siècle, lavognes, toits-citernes, témoignent d'une occupation très ancienne de l'homme. La particularité géographique de ce tour éveillera vos esprits. Au carrefour des influences climatiques continentale, méditerranéenne et montagnarde, ce territoire est d'une richesse floristique exceptionnelle.

EN EXCURSION

- LES EXCURSIONS « PRIVILÈGES »
DE L'OFFICE VDE TOURISME DE MILLAU
- VISITES GUIDÉES ET MINI-RANDOS
(TRANSPORT EN MINIBUS 8 PLACES)

Quelques heures privilégiées pour découvrir autrement notre pays de Gorges et de steppes caussenardes. Une exploration intimiste de nos plus beaux espaces naturels et culturels, subtil mélange d'auto-tours et de petites randonnées, en petits groupes. Conduites et accompagnées par un guide de l'Office de tourisme, cet agréable circuit en mini bus, entrecoupé de petites balades pédestres, vous fera sortir des sentiers battus et ressentir véritablement l'âme caussenarde... Plusieurs fois par semaine, partez à la

découverte du Larzac, du Causse noir, des Gorges de la Dourbie ou de la vallée de la cerise et du vin... Excursion d'une durée de 3 à 5 heures selon l'itinéraire. Prévoir eau + chaussures de marche légères.

OFFICE DE TOURISME DE MILLAU
1 Rue du Beffroi - 12100 Millau
Té. : 05 65 60 02 42
www.millau-viaduc-tourisme.fr

ET REVENIR À L'OCCASION D'UN SÉJOUR...



Les suggestions de séjours du Parc ont été imaginées avec des agences de voyages spécialisées dans le trek et l'aventure. Elles sont engagées dans la Charte européenne du tourisme durable dans les espaces protégés.

LARZAC EN FAMILLE, SÉJOUR À LA FERME NATURE OCCITANE

Séjour accompagné à la ferme (à partir de 4 ans) - Niveau facile
6 jours / 5 nuits à la ferme, à partir de 620,00 € • Tél : 06 73 24 45 81
natureoccitane.fr

Ce séjour à la ferme vous ouvre les portes du Causse du Larzac. Accompagnés par un enfant du pays, vous profitez d'un accueil paysan et partagez les passions de vos hôtes : élevage des brebis avec Robert, land art avec Sophie, poterie avec Marie Christine... Des randonnées accessibles à toute la famille agrémentent ce séjour à la ferme au Larzac, permettant la découverte de rivières limpides, des sites templiers du Larzac !



ECOTOURISME SUR LE LARZAC : IMMERSION AU CŒUR DU CAUSSE ET RENCONTRE AVEC LES GENS DU PAYS LANGUEDOC NATURE

Séjour accompagné, 4 jours / 4 nuits, à partir de 495 € • Tél : 04 67 45 00 67
www.languedoc-nature.com
Découverte de l'agropastoralisme, des productions locales, des savoir-faire, du patrimoine, des sites naturels, ... seront au programme de ce séjour qui prendra le temps de ne pas aller trop vite ! Hébergés dans une ancienne ferme caussenarde rénovée selon les principes de l'éco-construction, vous jouirez d'un site exceptionnel. Accompagnés de guides accompagnateurs locaux, les parcours et visites se feront à pied et à vélo.

LES GRANDS ESPACES DE L'AVEYRON SUD RANDOS

Séjour accompagné, 7 jours / 6 nuits, à partir de 695 € • Tél : 04 67 97 77 06
www.sudrando.com
Du plateau du Larzac au Causse Méjean, une découverte du Parc naturel régional des Grands Causses. Une gastronomie légendaire, la flore du Larzac, unique, étudiée par les herboristes les plus éminents, la chaleur des pierres des plateaux calcaires, les impressionnantes gorges de la Jonte et du Tarn, l'architecture imprégnée par l'histoire des Templiers, un coucher de soleil sur le Causse Méjean... Convaincus ?... Allez, en marche!



RÉDACTION

Mélisa Guendouzi

CONCEPTION GRAPHIQUE

Müesli

IMPRESSION

Imprimé sur papier recyclé par l'imprimerie Le Progrès
Livret tiré à 10 000 exemplaires en janvier 2015

Ce livret a été réalisé avec le concours financier de :



