

Christian PIOCH

Une cave à fromages caussenarde : la grotte de Combe Roujal ou grotte Vitalis

(La-Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Hérault)



**Histoire économique et sociale
d'une cave d'affinage de fromages de type Roquefort
du Lodévois, en Larzac méridional**

Arts et Traditions Rurales - 2020

La grotte de Combe Roujal ou grotte Vitalis

La grotte de Combe Roujal, à La Vacquerie, en Lodévois, fut l'une des multiples caves fromagères des Grands Causses où on affina pendant près de 340 ans des fromages à pâte persillée de type Roquefort. Elle est également, par le développement et le concrétionnement de ses près de 3 km de galeries, l'une des plus grandes et l'une des plus belles cavités souterraines du département de l'Hérault.

Jadis propriété de la communauté villageoise, sise au cœur des pâtures collectives de la montagne dominant au sud-ouest le village, sa zone vestibulaire fut aménagée en 1654 pour les besoins de l'activité fromagère, à l'époque où de pléthoriques troupeaux de brebis étaient élevés sur le causse et où les élites sociales des grandes villes étaient demanderesse en produits laitiers, lait, beurre et fromages.

Acquise comme bien national en 1796 par un particulier, elle resta en activité jusqu'en 1892, propriété en 1796 de Pierre Joseph Galtier, notaire du Caylar (1749-1830) ; en 1822 d'un propriétaire foncier de Nant, Hilaire Amilhau (1764-1825), puis de sa fille, Alix (1805-1869), épouse Albis de Gissac ; devenant en 1857 la propriété d'un riche industriel de Lodève, Étienne Fulcran Vitalis (1795-1862), de sa veuve et de ses enfants ensuite, la descendance en faisant legs en 1930 à la famille Tédénat.

Ses exploitants, locataires des lieux, furent de 1841 à 1885 la famille Alric, originaire de St-Jean d'Alcas, en Aveyron, François et Henri Alric, père et fils, qui y employèrent jusqu'à 18 cabaniers à l'époque où la production des fromages dits de Roquefort connaissait un vif essor, gagnant tous les marchés de France et même parfois de l'étranger. Parallèlement, un autre fils Alric, Ferdinand, exploitera en Lodévois la cave à fromages de Pégaïrolles-de-l'Escalette en 1878-1885, mais les deux frères Alric connaîtront une retentissante faillite.

Après le décès en 1885 de son exploitant, Henri Alric (1835-1885), une dizaine d'années après l'ouverture à La Vacquerie d'une seconde cavité souterraine d'affinages de fromages, désormais concurrente, l'aven de Sablières, un négociant en laines et fromages de Dourbies, Étienne Lagarde, reprend momentanément l'exploitation en 1888. La grotte et ses installations d'affinage, encore très modestes, mais doublées au village par celles que Henri Alric avait fait aménager sous sa maison de la Placette, sont alors visitées et topographiées en 1889 par les époux Vallot. Puis le site est dans la foulée réaménagé et transformé en une gigantesque cave, d'ampleur industrielle, dont la durée de vie sera cependant très éphémère, fermant ses portes en 1892 à une époque de restructuration totale de la production fromagère caussenarde.

Il faudra attendre 1968 pour que la cavité fasse l'objet d'un nouvel engouement, désormais spéléologique, avec la découverte par Daniel Caumont et son équipe du CLPA d'un nouvel étage de galeries souterraines, particulièrement concrétionné, qui était resté jusque-là inconnu, et 2008 pour que des investigations archéologiques soient menées en ce qui concerne les aménagements fromagers.

Christian Pioch, spécialiste de l'histoire des garrigues nord-montpelliéraines, spéléologue membre du CLPA, et qui visita à de multiples reprises la cavité dès le début des années 1970, nous conte avec mille détails, en plongeant dans le passionnant dédale des archives disponibles, l'histoire de cette grotte caussenarde, devenue cave à fromages un jour lointain de 1654, et qui, comme bien des fermes ou des châteaux, a une histoire multi séculaire aussi riche que passionnante.



Publié avec le concours du Département de l'Hérault

ISSN : 0769-0177
ISBN : 979-10-90704-35-0

25 €

ARTS ET TRADITIONS RURALES

1, Traverse de la Place, 34150 SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, FRANCE
atr.redaction@orange.fr

Bon de commande

Je soussigné : (écrire en toutes lettres, en majuscules)

Nom : Prénom(s) :

Raison sociale :

Adresse postale de livraison :
(voir notes ci-dessous)

N , Rue / Voie :

Code postal :

Localité / Ville :

Pays : FRANCE

Notes importantes :

1) pour toute commande internationale, veuillez envoyer votre bon de commande à la *Librairie Pierre Clerc, 7 rue Alexandre Cabanel, 34000 Montpellier, France*, ou contacter celle-ci, tél. 04.67.66.05.97 ou à clerc.p@wanadoo.fr

2) les libraires bénéficient de 33 % de remise sur le prix de vente, auquel s'ajoutent les frais d'envoi (nous contacter) ; les autres revendeurs, en dépôt-vente, d'une remise de 20 %

Commande :

..... exemplaire(s) de l'ouvrage de Christian Pioch

Une cave à fromages caussenarde

La grotte de Combe Roujal ou grotte Vitalis

Histoire économique et sociale d'une cave d'affinage

de fromages de type Roquefort du Lodévois, en Larzac méridional

(132 pages A 4 ; dont diverses illustrations N&B et 27 pages en couleur)

soit X **25** euros pièce (par exemplaire) = €

plus X **8** euros de frais de port l'exemplaire €
(hors livraisons CLPA, cf. infra)

soit total de la commande €

Modalités de paiement :

ci-joint : 1 chèque bancaire à l'ordre de *Arts et Traditions Rurales* d'un montant de €
(correspondant au total de la commande, avec les frais de port)

L'ouvrage sortira de presses le 1^{er} octobre, pour envoi début octobre
Le présent document est à renvoyer avec le paiement correspondant à :

ARTS ET TRADITIONS RURALES

1, Traverse de la Place, 34150 SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, FRANCE

Note à l'attention des spéléologues et randonneurs du CLPA

pour les commandes en provenance des membres du CLPA, et si vous souhaitez économiser les frais de port, préciser comme adresse de livraison (rayer les mentions inutiles) au choix des intéressés :

au local de Montpellier / au local de La Vacquerie (forge JMC) / au local de St-Martin / chez l'auteur.

L'ouvrage vous sera alors remis lors de votre passage.