

Lacaune

Des merveilles de monts au pays du goût

Lacaune, petite cité active de 3 500 habitants au cœur des monts du même nom, est sacrée reine de la salaison. Entre les massifs du Sidobre et de l'Espinousse, entre la montagne noire et le Segala, cette partie du parc régional du Haut-Languedoc est riche d'attraits pour le cyclotouriste.

Le château de Calmets rénové au XIX^e siècle ▲

Située sur une voie romaine

Des traces de peuplement ancien subsistent sous forme de statues et de menhirs datés entre 2 600 et 2 200 av JC. Jules César la cite sous le nom de Cauna Nigra, ce qui évoque une grotte. Elle se situe à cette époque sur une voie romaine reliant le Bas-Languedoc au Rouergue et à l'Albigeois où transitent vin et sel d'un côté, laine, salaisons et textiles de l'autre. Elle jouit au Moyen Âge de privilèges consignés dans un Livre vert, cartulaire conservé dans les archives municipales et garde de cette époque le souvenir d'une petite industrie du fer : le minerai extrait de gisements locaux était traité avec le bois des forêts avoisinantes dans des forges dites catalanes.

L'adhésion à la Réforme au XVI^e siècle, comme la plupart des régions monta-

gneuses environnantes (on n'est pas loin des Cévennes) entraînera la répression du pouvoir royal, et le démantèlement des fortifications. Elle restera dans un isolement relatif jusqu'au XIX^e siècle.



La fontaine des 4 pisseurs date de 1559 ▶

Lacaune pays du goût

C'est alors que la qualité de son air vivifiant, riche en ozone, et son cadre de moyenne montagne très boisé vont se conjuguer pour façonner son dynamisme actuel autour de deux pôles. En effet, son climat résultant de la convergence de trois influences permet la transformation et la conservation du porc dans d'excellentes conditions. Le caractère montagnard (hivers froids, températures basses, temps frais au printemps et à l'automne) favorise l'abattage et la conservation. Le caractère océanique (pluies, vents de Nord-Ouest turbulents) favorise le séchage dit sel-sec (le jambon est séché après avoir été salé et ne trempe pas dans une saumure). Le caractère méditerranéen (étés secs et ensoleillés, humidité minimum) y contribue également. L'eau, abondante et acide, permet un traitement hygiénique des viandes et un nettoyage efficace des instruments.

Restée familiale pendant des siècles, la production charcutière utilisait des troupeaux de cochons vaquant en semi liberté dans les forêts des versants Sud des massifs ; à la fin du XIX^e siècle, le développement des échanges avec le Bas-Languedoc va s'intensifier : la viticulture a besoin de saisonniers qui vont faire connaître et apprécier leurs produits et les échanger contre du vin, des légumes... Dans l'autre sens, des vignerons enrichis viendront profiter durant l'été, période calme avant les vendanges, de la fraîcheur de l'air pour échapper aux grosses chaleurs du littoral.

La production charcutière prendra dans les années 20 un tournant décisif vers des fabrications non plus familiales (un cochon pour la consommation familiale, un cochon pour la vente) mais artisanales grâce à l'électrification des machines (découpage, production de froid) 40 entreprises emploient 1 000 personnes et traitent annuellement 200 000 porcs dont la plupart viennent de Midi-Pyrénées. Un label a été défini, il est en cours de transformation en AOC. ■

Texte et photos Jean-François Ringuet



La tour, ancienne aire de battage et sa belle charpente ▲

À voir à Lacaune

- Place du Griffoul, la fontaine des 4 pisseurs, érigée en 1559 : 4 statuettes de jeunes garçons (comme les 4 consuls ?) hautes d'une quarantaine de centimètres, en acier noir de l'époque, symbolisent les propriétés diurétiques des eaux ; à côté, ancien lavoir voûté.
- Des maisons anciennes, avec ardoises sur les toits et les façades.
- Le château de Calmets, ancienne bastide rénovée au XIX^e siècle ; à côté, tour ronde de date indéterminée, ancienne aire de battage, belle charpente de 1850.
- Le musée du vieux Lacaune (arts et traditions populaires) et en particulier son évocation de l'enfant sauvage de l'Aveyron, en réalité trouvé dans la partie tarnaise des Monts de Lacaune en 1797, appelé d'abord Joseph avant d'être recueilli par un édile de Saint-Sernin-sur-Rance en 1800, envoyé à l'hospice de Saint-Affrique puis à Paris dans le service du Docteur Pinel spécialisé dans les soins aux sourds-muets qui lui attribuera le nom de Victor (film de Truffaut en 1970).
- Le musée de la charcuterie, qui retrace l'histoire de cette activité depuis le Moyen Âge (les bouchers spécialisés dans le porc prendront à cette époque le nom de mazeliers).
- La filature Ramond, qui évoque la place du mouton dans l'économie locale (la race brebis Lacaune, fixée au XIX^e siècle, assure la production de lait pour Roquefort).
- L'hôtel Fusies, dans la même famille depuis 1685, ancien relais de diligence.

Lacaune pratique

Syndicat d'initiative au 05 63 37 04 98
Randonnée permanente « Le brevet du Haut-Languedoc » parcourt la région de Lacaune.
Organisation : UV Mazamet, Guy Cenes
40, rue des Campanules - 81200 Aigüefonde
Tél. : 05 63 61 97 59

*Brevet des provinces françaises : brevet permanent des plus beaux sites de France, organisé par la FFCT, avec parcours libre au choix du participant. (Voir Guide du cyclotouriste, page 44).

