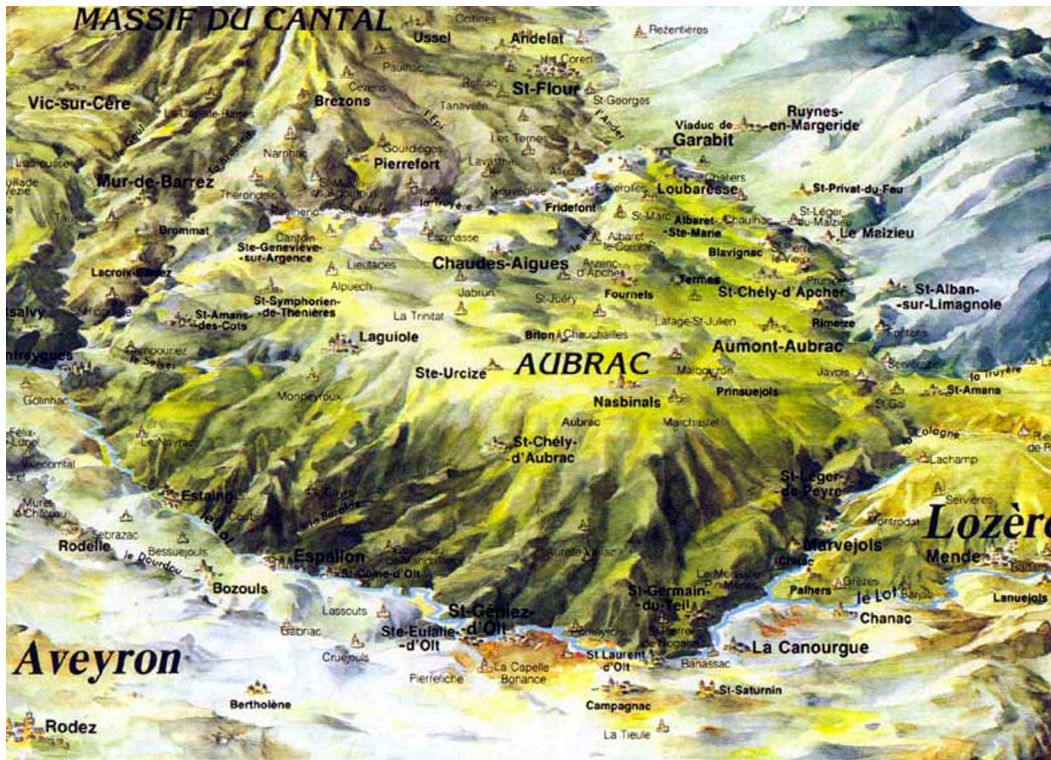


# L'AUBRAC

## SITUATION :



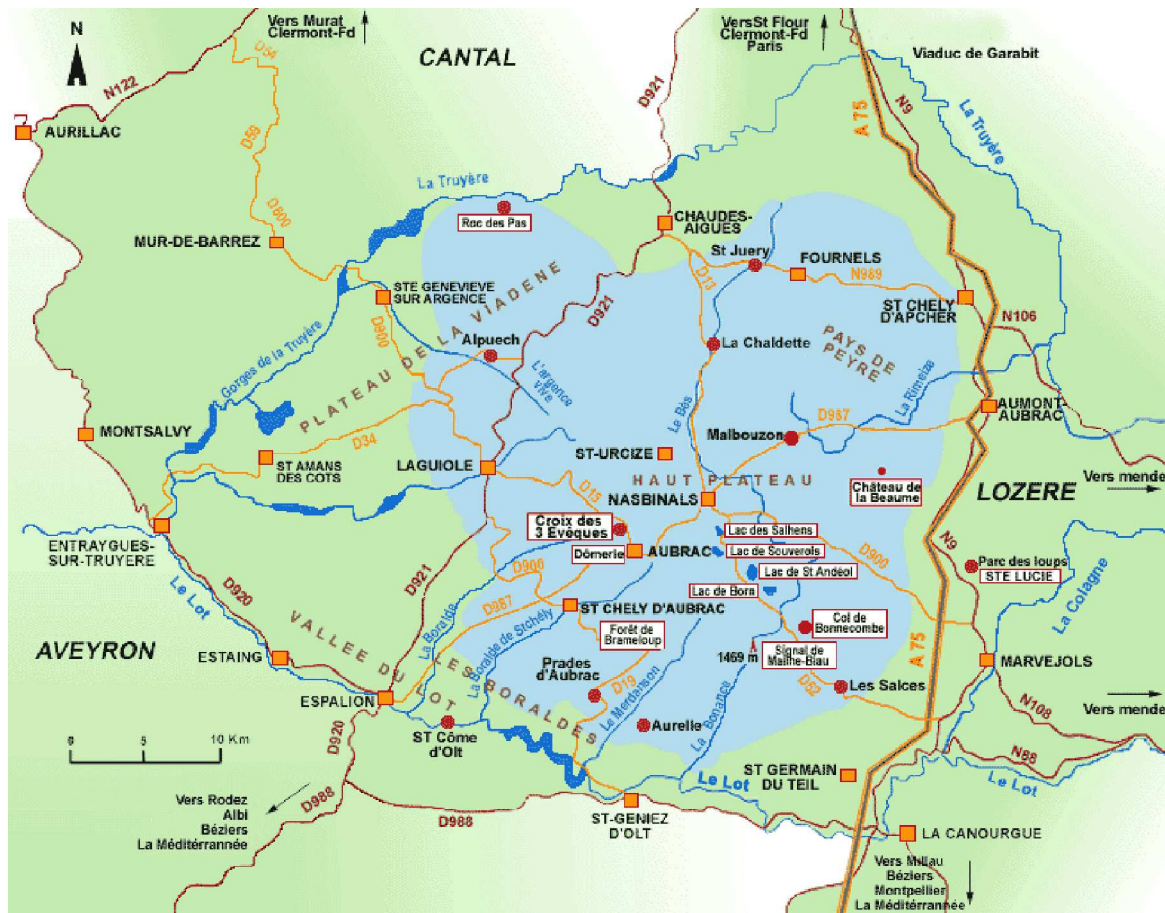
L'**Aubrac** est étalé sur trois départements, qui se rencontrent à la Croix des Trois Evêques, élevée en 1238 par les moines d'Aubrac. Le **Cantal** n'a qu'une faible part, la région de Saint-Urcize. **Aveyron** et **Lozère** se partagent le gros morceau et la ligne de faite des Monts d'Aubrac fait pratiquement leur frontière.

L'Aubrac se caractérise par sa faible superficie, 40 km sur 20 km environ. C'est un vaste plateau limité au nord par la **Vallée de la Truyère** et au sud par la **Vallée du Lot**.

Dans la nuit géologique, l'Aubrac était formé d'un socle de roches très anciennes formé de micaschistes (ou gneiss) et d'un granite gris-bleuté, possédant de gros cristaux de feldspath blanc : le granite de la Margeride. Lorsque les Alpes se sont formées, elles ont entraîné un soulèvement du plateau de l'Aubrac, qui s'est cassé. Par ces fractures, des coulées volcaniques sont remontées, recouvrant l'Aubrac d'une épaisseur atteignant parfois 300 mètres : en se refroidissant, cette roche a donné le basalte.

D'une altitude moyenne de 1000 m à 1400 m, l'Aubrac culmine à 1469 m au **signal de Mailhebiau** (Lozère) et 1440 m aux **Trucs d'Aubrac** (Aveyron). Le climat est typiquement montagnard, avec des hivers longs et rudes où la neige envahit le plateau balayé par la tourmente. Mais dès le printemps, la végétation renaît riche d'une flore exceptionnelle, abritant plus de 1000 espèces de plantes dont certaines sont très rares.

Grands pâturages, boraldes, lacs, cascades, forêts et tourbières, voilà l'Aubrac, pays de silence et de mystère qui fascine toutes les âmes amoureuses de la nature.



## HISTOIRE :

L'Aubrac doit son nom à l'ancienne **dômerie d'Aubrac** à 1350 m d'altitude. Aubrac tire son nom de «Alto Braco» qui veut dire "lieu élevé".

Jusqu'aux alentours de l'an 1000, l'Aubrac était couvert de forêts de hêtres et de sapins. Ces bois abritaient des brigands qui y trouvaient la tranquillité et de quoi se cacher. Ceux-ci détroussaient les pèlerins venant du Puy-en-Velay et qui utilisaient l'ancienne voie romaine appelé via Agrippa menant de Lyon à Bordeaux et Toulouse en passant par Javols en terre de Peyre et Rodez pour se rendre au sanctuaire de **Saint-Jacques de Compostelle** en Espagne.

Ce pèlerinage avait pris son essor dès le 10ème siècle. Les difficultés liées au climat et à l'insécurité de la traversée du plateau, conduisirent un dénommé Adalard, comte d'origine flamande, à fonder au voisinage du point le plus élevé, une abbaye pour protéger les pèlerins. Cette abbaye fut construite par des moines en 1120. On l'appela **Abbaye d'Aubrac**.

Il reste de l'ancien monastère quelques vestiges : l'église romane, un bâtiment du XVe siècle transformé en maison forestière, une tour carrée dite "Tour aux anglais" qui aurait vers 1350 (pendant la guerre de 100 ans) été bâtie pour protéger la dômerie des attaques des anglais.

Les moines pendirent les brigands et ils défrichèrent au fur et à mesure autour de leur abbaye. Ces espaces déboisés étaient trop en altitude pour cultiver de façon rentable des céréales. Par contre, l'herbe poussait bien et était très riche. C'est ainsi que l'élevage a commencé et c'est comme cela qu'est née la **race Aubrac** :

une race rustique, très résistante. Les vaches ont nourri les hommes qui ont pu peupler l'Aubrac.

Déjà chouchoutée par les moines de l'abbaye d'Aubrac et plus tard, sous l'Empire (période napoléonienne), la **vache Aubrac** reçut du sang des races Suisse et Brune des Alpes. Elle a longtemps été utilisée pour des travaux de force, au temps où la traction animale était employée quotidiennement par les paysans. Son livre généalogique (herd-book) a été créé en 1893.

Comme beaucoup d'autres vaches rustiques, après avoir failli disparaître dans les années soixante, l'Aubrac fait aujourd'hui partie des races qui font l'objet de plans de conservation qui visent à préserver sa vocation laitière. C'est depuis 1975 qu'elle bénéficie d'une telle aide, qui permet aux agriculteurs de continuer à la traire et aux randonneurs de continuer de la croiser sur les alpages.

Il y a plusieurs siècles, on désignait par Aubrac ou **Laguiole** à la fois les vaches et le fromage.

Le Laguiole est un fromage au lait de vache cru et entier, il a une forme ronde et pèse environ 45 kg. Il trouve ses origines vers l'Antiquité mais c'est vers le XII<sup>e</sup> siècle que les moines de la dômerie le produisent de façon plus sérieuse. Il sera fabriqué dans les "**Mazucs**" (**burons**) répartis dans les pâtures de l'Aubrac.

Aujourd'hui trois burons sont ouverts : Buron de Canuc sur la D15 entre Laguiole et Aubrac, Buron de Caméjane: sur la D219 entre Aubrac et Nasbinals, Buron du Théron : sur la D219 entre Aubrac et Nasbinals vers St Geniez.

Quant à l'**Aligot**, lorsque le pèlerin sur la route de St Jacques de Compostelle, après avoir bravé le désert blanc et venté de l'Aubrac, arrivait épuisé et affamé, il frappait à la porte de la dômerie et demandait en latin "Aliquid" ce qui signifiait quelque chose à manger. Ce terme au travers des ans est devenu aliquot puis en occitan aligot.

## **TRADITIONS :**

Ce pays est également riche en traditions : la plus folklorique est celle de la transhumance.

Jadis, les troupeaux sauvages, guidés par leur instinct, suivaient la piste des herbages les plus abondants, ils transhumaient vers les pâturages d'altitude du Massif Central. Au fil des millénaires, ils imprimèrent leur empreinte entre taillis et buissons se frayant un chemin, nommé **draille**. Plus tard, l'homme devenu pasteur accompagna lui-même ses bêtes. Ainsi donc le 25 mai, à la saint Urbain, les étables du pays se vidaient, les vaches astiquées, parées de plumets, de pompons, de fleurs, de branchage de rubans, partaient pour l'estive...

L'estive durait jusqu'au 13 octobre, jour de la saint Guiral. Pendant tout ce temps, vaches et veaux étaient gardés par les buronniers dans des burons: au départ, une simple cabane, elle devient plus solide avec un toit très bas en lauze. C'est là qu'était fabriqué le **Laguiole d'Aubrac**, affiné dans la cave du buron.

Tout un personnel encadrait cette fabrication : le cantalès, le pastre, le bédéliér et enfin le roul. Les vaches étaient traitées à la main en plein air, deux fois par jour. Le lait était emporté dans une gerle avant d'être pressé et débarrassé du petit lait. C'est l'encalat, qui devient tome fraîche puis fourme.

Le « Laguiole » bénéficie depuis 1961 de l'appellation d'origine contrôlée. Il est produit par la Coopérative Fromagère Jeune Montagne dont vous pouvez visiter les installations à Laguiole. Il sert à la fabrication de l'Aligot. Egalement la **Truffade**, préparée avec les mêmes ingrédients que l'aligot, simplement les pommes de terre ne sont pas passées en purée. Mais l'on se régale aussi avec la **fouace**, une rustique galette briochée de l'Aveyron.

Et pour se désaltérer : le thé d'Aubrac, boisson à base de calament à grandes fleurs (calamitha grandiflora) ou encore la gentiane d'Aubrac, en guise d'apéritif.

## **Le célèbre couteau Laguiole !**

L'ancêtre du couteau actuel s'appelait le **capuchadou**, couteau rustique ayant la forme d'un poignard et longtemps utilisé par les paysans d'Aubrac. On attribue à Pierre Calmels la conception du premier Laguiole en 1829, un couteau pliant à cran forcé.

En 1840, apparaît le poinçon, bien utile au berger pour percer la panse de l'herbivore atteint de météorisation.

En 1880, apparaît le tire-bouchon, nécessaire aux aubraciens montés à la Capitale pour être limonadiers ou garçons de café.

Dès les années 1900, la fabrication se concentra à **THIERS**, capitale de la coutellerie française depuis cinq siècles, où la marque «Véritable Laguiole» fut déposée à Thiers en 1903 par un groupement de couteliers de la région.

En 1985, les Aveyronnais réimplantent une fabrique de couteaux à Laguiole.

Bien que les traditions tendent à disparaître (comme partout...), il reste encore de nombreuses occasions de faire la fête en Aubrac : fêtes votives, concours, foires et marchés à bestiaux, festivals...

Infos présent sur le site <http://www.aubrac.com/>