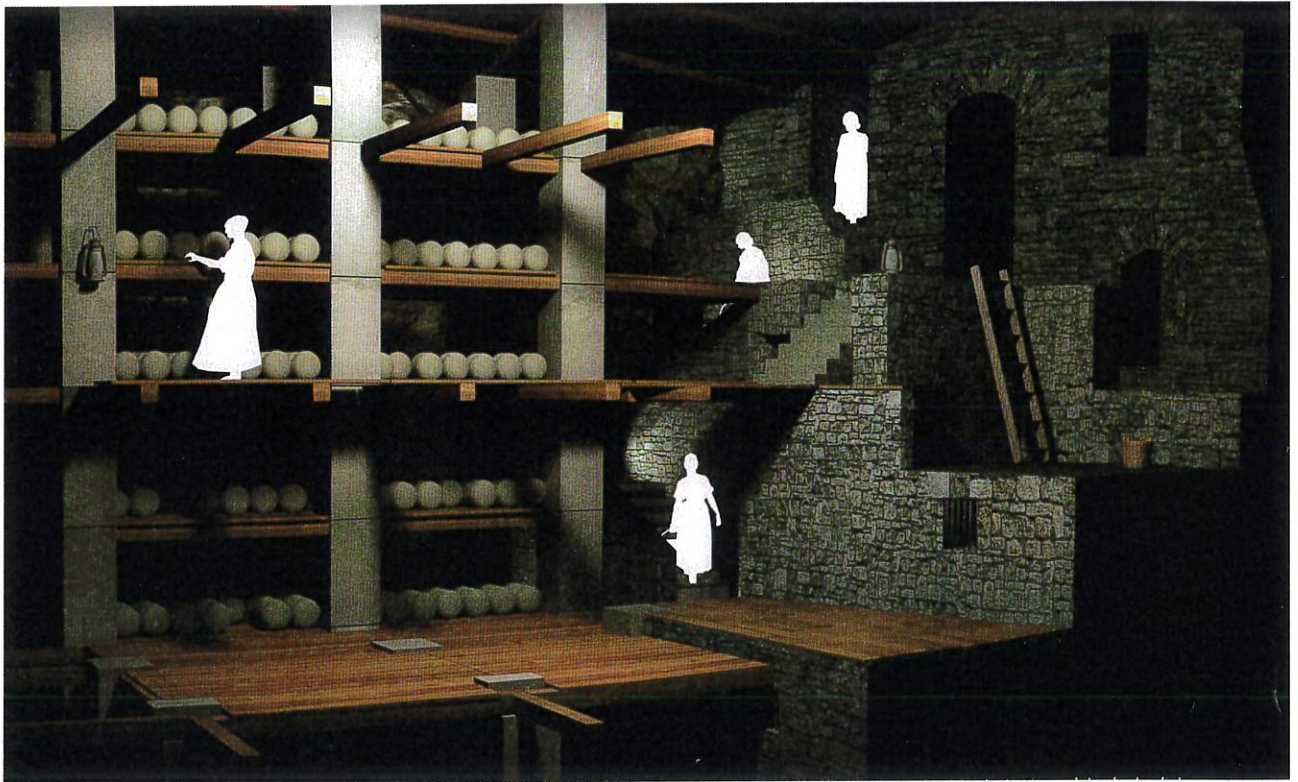


La grotte de Vitalis

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



Une cave fromagère du Larzac méridional

(brouillon d'étude historique en cours)

- Christian Pioch -

La grotte de Vitalis

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

- Christian Pioch -

La **grotte de La Vacquerie** ou **grotte de Vitalis**, voire aussi aven-grotte de la cave de Vitalis, citée au cadastre de 1834 mais remaniée par la suite, vers 1890, est l'une des anciennes **caves fromagères**, ou **caves bâtarde**, du Larzac méridional. Elle en est même l'exemple le plus spectaculaire, ses vestiges étant bien plus impressionnants que ceux de deux autres cavités de la commune ayant été utilisées à des fins identiques :

- **l'aven-grotte de Sablières**, au nord, à 5 200 m du village.
- **la grotte des Huttes**, au nord-est, à 4 000 m du village.

De même, elle est bien plus spectaculaire que des cavités similaires du Larzac septentrional, comme la **grotte de la Cabane**, entre le hameau de St-Paul des Fonts et le village du Viala-du-Pas-de-Jaux, ou la **grotte de Matarel**, près de Tournemire, non loin de Roquefort, aux vestiges pourtant conséquents.



Localisation cadastrale de la grotte de Vitalis en 1834, section G 1 dite de Combe Roujal, parcelle n° 30, « ancienne fromagerie dite cabane »

Elle s'ouvre 1 400 m au sud-ouest du village de La Vacquerie, sur le versant nord-ouest de la cote 802, où elle est pointée sur la carte IGN, dans les terrains dolomitiques de ce secteur du causse (Oxfordien).

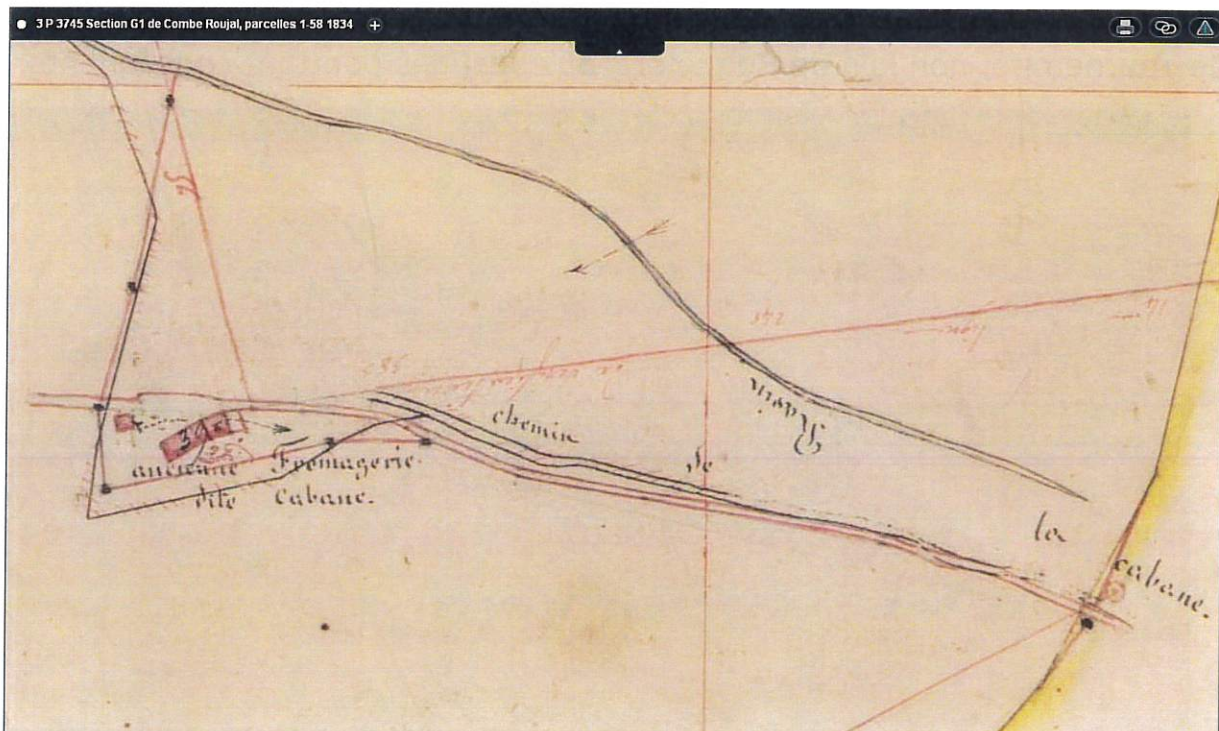
Elle était principalement connue au XIX^e siècle sous le nom, conforme à la localisation géographique, de « **cave fromagère de Combe Roujal** », le cadastre de 1834 ne l'évoquant toutefois que sous le nom de « **ancienne fromagerie dite cabane** », section G dite de Combe Roujal, du nom du lieudit.

Christian Pioch, la grotte de Vitalis, juin 2013, conférence CLPA à La Vacquerie

Son nom actuel de grotte de Vitalis lui vient de celui de l'un des propriétaires de la cave à fromage aménagée au XIX^e siècle dans son sein, **Hubert Vitalis**, un riche manufacturier de Lodève, né dans cette ville en 1860 (Marie Jean Fulcran **Hubert**), fils d'un ancien négociant et maire de Lodève (Roch Bernard Etienne Lucien Vitalis), et neveu d'un ancien député de l'Hérault (Léon Marie Joseph Vitalis, ingénieur des arts et manufactures, fabriquant de draps, élu de centre-droit, de 1871 à 1878), issu d'une famille très conservatrice du Lodévois, ami personnel de Paul Leroy-Baulieu, qui sera présent lors de son mariage de 1892 à St-Rémy, en Provence, avec la fille d'un rentier, Louise Eugénie Magdelaine Blain.

Mais c'est la **famille Alric**, présente sur le site de 1842 à 1885, qui exploitera principalement la cave à fromages dont elle fut longtemps locataire.

Elle figure sous le n° 70.85 dans l'inventaire des cavités souterraines du Larzac et de la Séranne réalisé en 1992 par le GERSAM et a fait l'objet, depuis 1889-1905, de diverses publications d'ordre spéléologique.



Localisation cadastrale de la grotte de Vitalis en 1834, section G 1 dite de Combe Roujal, parcelle n° 30, « ancienne fromagerie dite cabane »

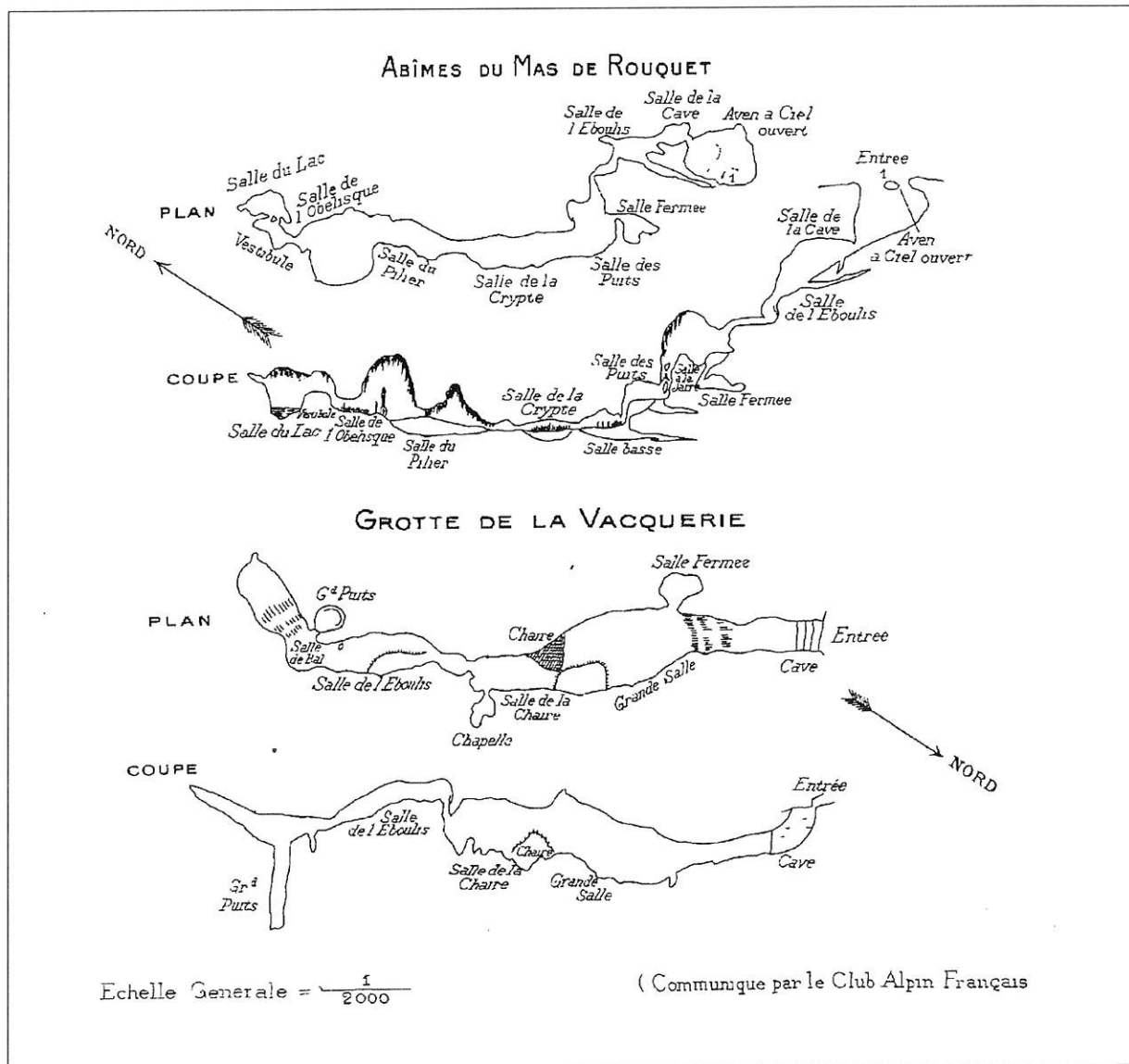
Compte-tenu des remarquables vestiges d'exploitation fromagère qu'elle contient, elle a fait l'objet en 1997 d'une notice, avec plans, dans l'ouvrage de **Christophe Gauchon**, **Des cavernes & des hommes** (*Karstologia mémoire*, n° 7, p 52-56).

L'importance de ces vestiges, hélas en grande partie aujourd'hui effondrés ou menaçant de tomber à terre, fut même l'occasion en 2008 d'une étude archéologique détaillée du site.

Celle-ci fut suivie en 2011 de la publication par **Eric Kammenthaler** d'un ouvrage spécifique de 78 pages : **La cave de la Vacquerie, étude archéologique d'une cave d'affinage du XIX^e siècle** (*Les Cahiers du Lodévois-Larzac*), d'où proviennent nombre d'illustrations de la présente étude.

Christian Pioch, la grotte de Vitalis, juin 2013, conférence CLPA à La Vacquerie

Sa première description, avec topographie de la partie alors connue, est donnée en **1889** dans *l'Annuaire du Club Alpin*, par **Joseph et Gabrielle Vallot**, riches spéléologues de Lodève qui pratiquent à cette époque diverses activités scientifiques (alpinisme, astronomie, etc.) mais sans pour autant trouver la reconnaissance de leurs pairs.



La grotte de Vitalis en 1889 (d'après le plan Vallot) et l'aven du mas de Rouquet (Ferrasse, 1905)

On remarquera que les zones fromagères de 1889 (caves) sont alors situées dans les zones vestibulaires des cavités

Cette topographie et un descriptif sommaire sont publiés ensuite, en **1905**, par un jeune spéléologue natif d'Olonzac et alors professeur à Montpellier avant sa mutation en Corse, **Eugène Ferrasse** (1880-1961), dans son étude générale sur « **Les cavités naturelles du département de l'Hérault** », insérée en quatre parutions dans le *Bulletin de la Société languedocienne de géographie* (2^e partie).

La cavité se résume alors, en 1889, à une galerie principale, d'environ 250 m de longueur, dont la première partie est aménagée en cave à fromages et qui comporte, vers la fin un puits de 26 m ainsi qu'un éboulis qui pourrait cacher des galeries nouvelles comme le précisait Eugène Ferrasse à cette époque.

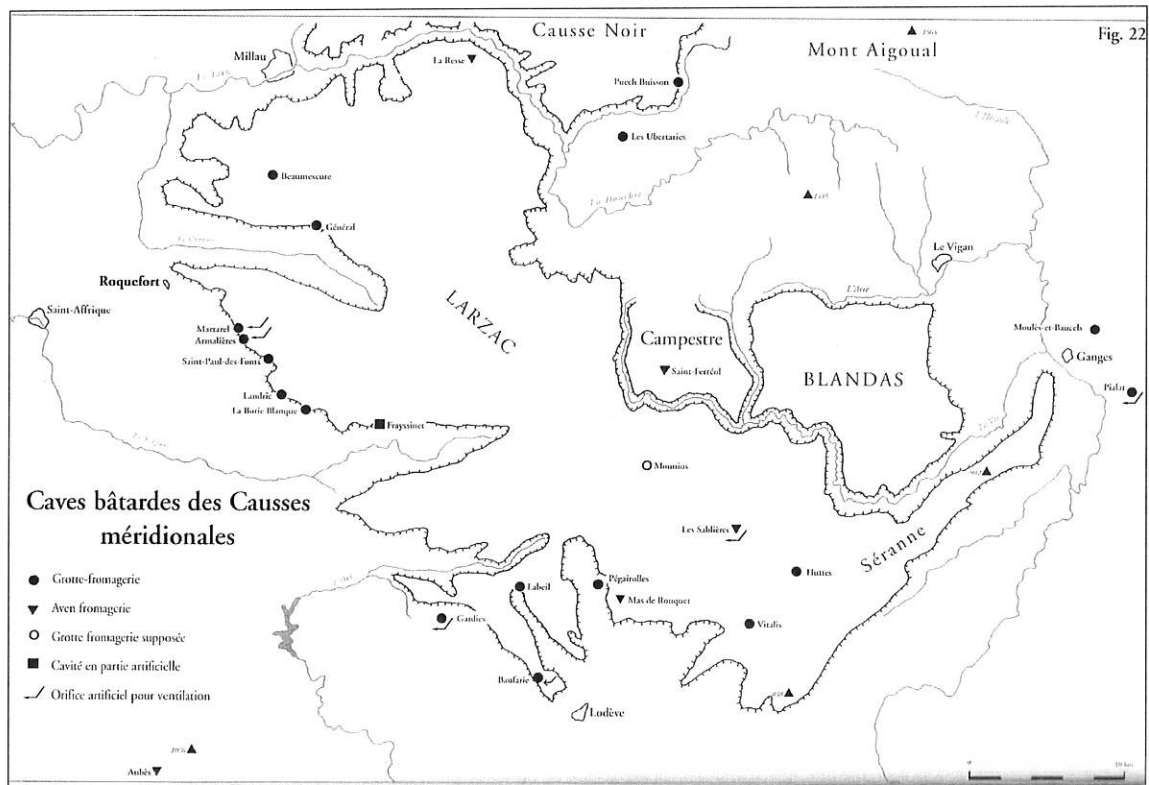
Les caves bâtarde de fromages de Roquefort

Les « **fromages de type Roquefort** », à **pâte persillée**, fabriqués à partir de **lait de brebis**, sont produits de temps immémorial sur les Grands Causses et même dans les zones de garrigues. Le « **bleu des Causses** » est pour sa part fabriqué à partir de **lait de vache**.

La protection juridique des productions spécifiques à la localité aveyronnaise de Roquefort-sur-Soulzon amènera cependant, notamment au XX^e siècle, avec le **décret-loi du 26 juillet 1925**, l'impossibilité pour les exploitants des caves fromagères situées hors de ce village de pouvoir commercialiser des fromages portant le nom Roquefort ou évoquant celui-ci.

On appellera ainsi **caves bâtarde** les lieux de production de fromages de type Roquefort ne pouvant bénéficier de la fameuse appellation.

Par ailleurs, les productions fromagères seront très variables au fil du temps selon que les cheptels ovins seront élevés pour être commercialisés en viande ou élevés à des fins de production laitière.



Localisation des principales caves fromagères du Larzac (Gauchon, 1997)

De plus, la production des caves concernées sera liée aux facilités ou difficultés d'accès aux lieux de traitement et d'affinage (chemins et routes), l'évolution des moyens de transport (charrettes ou véhicules motorisés) ou des moyens de réfrigération, comme aux facilités d'exportation par voie routière ou ferroviaire.

En 1809, Un projet de cave fromagère à St-Guilhem, à la **Baume Cellier**, pour les besoins des propriétaires du domaine de St-Martin de Castries, qui fournissent alors « *une quantité considérable de fromages aux caves dites de Roquefort* », avorta ainsi, vraisemblablement en raison des difficultés d'accès ou de l'aménagement de la cave de La Vacquerie, seul le mur de fermeture de la grotte étant alors réalisé par un maçon local, Theule.

Ces caves seront relativement nombreuses en Larzac, la dernière en activité, près de Pégairolles, fermant vers 1950.

Les **chartes médiévales** des monastères régionaux y font souvent référence, notamment au XII^e siècle.

Ainsi, le **cartulaire de Gellone** (l'abbaye de St-Guilhem du Désert), p. 420 de la retranscription de 1897, charte D 1 = 1001), dans un *pouillé* (recueil des redevances féodales) daté d'après 1162, où chaque **cabana** (cabane fromagère) ou **uta** (hutte à fromage) de la **bajulia de Castria** (baylie de St-Martin de Castries, avec Castries, Azirou, etc.), doit fournir *quatuor caseos* (quatre fromages) au cellerier (intendant) du monastère, à l'exception de celles situées au masage de **Exita** (le Tourreau, dans les monts de St-Guilhem), qui n'en fourniront que trois. Par contre, les fromages produits :

- aux **Utas** (Les Huttes entre La Vacquerie et St-Maurice),
- à **Pozcumbeis** (le puis de la Combe, ancien nom de La Vacquerie),
- à **Faiszat** (les Faïssas, dans les monts de St-Guilhem),

sont pour le bayle.

Lors des reconnaissances féodales de 1671, un seul fromage par cabane sera par contre dû aux Faïssas.

En 1210, deux avens situés sur les crêtes de la Séranne, entre le col du Farriol et ce que l'on appelle aujourd'hui improprement le St-Baudille, sont cités sous le nom de **baselmas de Azizo** (grandes grottes d'Azirou) et servirent indéniablement de caves fromagères à des époques reculées (charte CLIX, p. 143), la possibilité d'y tenir cabane et de payer ou non une redevance féodale étant évoquée dans un texte des environs de 1140 (CCCLXXXVIII, p. 414)..

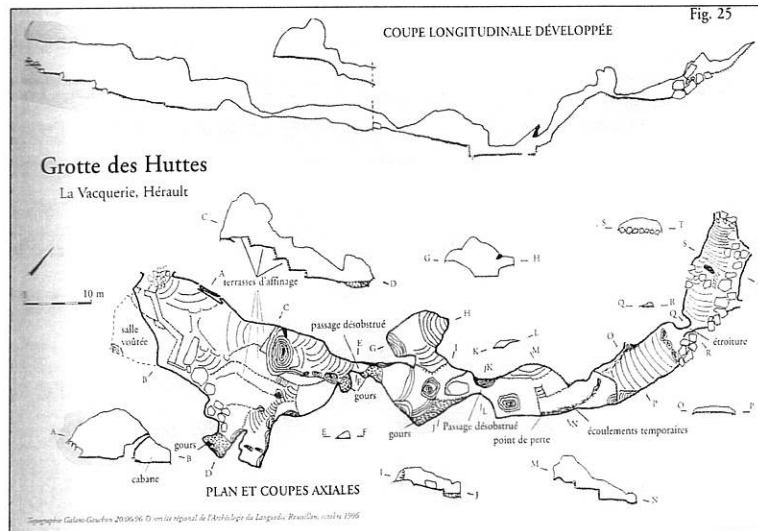
On désignera pendant de nombreux siècles les fromages produits dans ces cabanes ou huttes sous le nom de **fromage de Roquefort**, y compris pour des productions affinées hors de cette localité. Ainsi, le **notariat de St-Guilhem**, dont nous avons effectué une retranscription de tous les actes pour 1683-1712, de toute nature, en fait-il souvent mention. Nous ne citerons ici que trois actes parmi tant d'autres :

- **24 mai 1685** : Jean ANDRE, lieutenant en la justice ordinaire de St-Guilhem, baille pour les trois mois d'été son troupeau de chèvres [du **domaine de Larboussier**] à Christophe Rieunier, de St-Michel d'Alajou, à présent *rentier* (métayer) au **masage de Rigal**, à St-Maurice, appartenant à noble Pierre de Ginestous, seigneur dudit St-Maurice. Parmi les clauses de l'accord, il est convenu que ledit RIEUNIER fournira le 11 septembre 2 livres et demi de fromage par chèvre, ledit ANDRE étant obligé de venir les chercher lui même dans « **la cabane de Roquefort** » (sans doute les Huttes) ou de les faire apporter dans sa maison à ses frais.

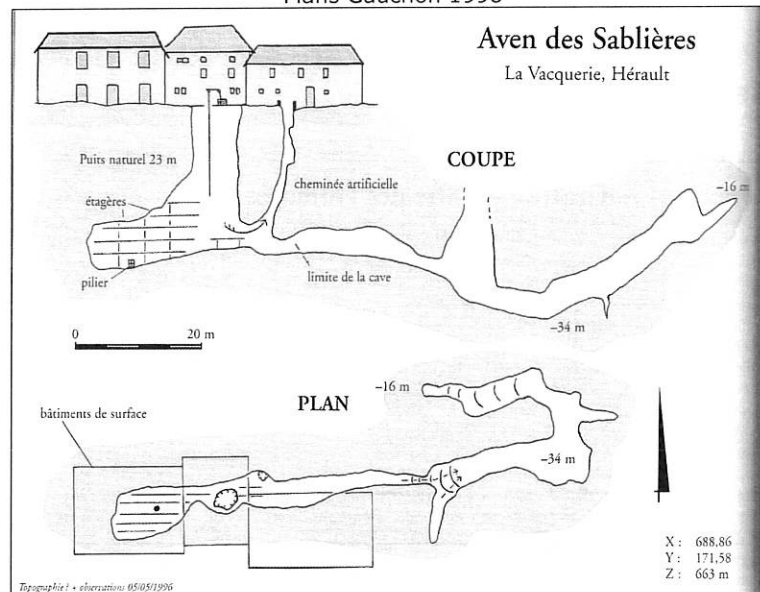
- **26 septembre 1692** : Noble Henri de [VISSEC de] LA TUDE de FONTES, seigneur d'Azirou, arrente pour trois ans, à Paul BRUGARD, de St-Pierre-de-la-Fage, ses **métairies d'Azirou et de Chabaud**. Parmi les clauses du bail, il est prévu que ledit BRUGARD, à qui 300 brebis, 198 agneaux et 16 chèvres de port sont confiés, fournira chaque année, à la fête de **St-Martin, un quintal de « fromage de Roquefort »**.

- **1^{er} décembre 1695** : Les révérends-pères bénédictins de St-Guilhem renouvellent pour six ans à l'un de mes ancêtres, Fulcrand VILLARET, du Coulet, l'arrentement de leur immense **domaine monastique de Ferrussac**, appartenant à la manse conventuelle, qu'ils lui avaient déjà confié par baux antérieurs (1683, 1689). Parmi les clauses du bail, il est prévu que ledit VILLARET fournira chaque année, à la **St-Luc**, en le portant lui-même au monastère, **un quintal et dix livres de « fromage [de] Roquefort, beau et marchand »**. Par l'inventaire après décès qui fut réalisé en 1702, on sait que ledit VILLARET possédait alors un assez modeste cheptel de 126 ovins, dont 41 bêtes à lait, l'activité du domaine étant alors principalement agricole.

Deux caves locales, les Huttes et Sablières :



Plans Gauchon 1996



Anciennes ou récentes, ces installations fromagères étaient de capacité limitées, bien loin du gigantisme propre à des installations comme la Cabane ou Matarél, près de Roquefort, ou Vitalis, à La Vacquerie, avec **six problèmes majeurs à résoudre**, en sus du maintien d'une hygiène irréprochable :

- pouvoir collecter aisément le lait à transformer en fromage ou les fromages bruts auprès des fermes avoisinantes ou plus lointaines.
- disposer d'eau en quantité suffisante pour les divers besoins de l'activité.
- limiter les excès d'humidité (eaux d'infiltration) dans la zone d'affinage.
- disposer d'une certaine ventilation, naturelle ou artificielle, des lieux et pouvoir la moduler.
- maintenir la température et l'hygrométrie des lieux à des niveaux raisonnables, avec le plus de fraîcheur possible, sans écart inapproprié.
- pouvoir exporter ensuite et aisément les fromages à destination des divers marchés extérieurs possibles.

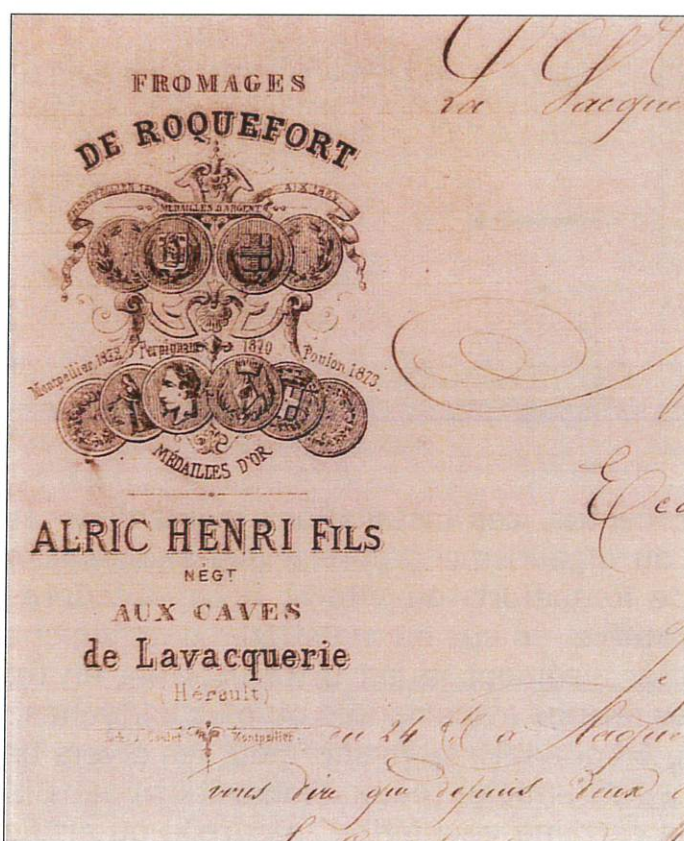
Au besoin, on n'hésitera pas à utiliser des cavités verticales, en aménageant des salles situées à la base de puits parfois très profonds (exemple du spectaculaire **abîme de St-Ferréol**, près du Luc, à Campestre), et des conduits d'aération sont fréquemment percés, dont un long tunnel à St-Ferréol.

L'activité fromagère à Vitalis

On ignore si une cave fromagère existait avant 1817, époque où l'activité fromagère locale est attestée pour la première fois par l'existence d'une **Société des Caves réunies de La Vacquerie et Pégairolles**, mais il est fort possible que l'activité fromagère ait existé dès le Moyen-Age pour les productions de *Pozcumbes* (La Vacquerie), attestées aux XII^e siècle, parallèlement à la cave des Huttes qui étaient utilisée quant à elle par les masages du poljé de St-Maurice, et parallèlement à celle d'Azirou, pour le domaine de ce nom, plus au sud.

Un premier abandon de l'activité fromagère à Vitalis s'effectuera cependant avant 1834, époque où lors de la confection du cadastre il est noté que le site comporte une « **ancienne fromagerie dite cabane** ».

L'exploitation repart ensuite, dès 1842-1843, époque où, dès 1842, les quinze principaux négociants et maîtres affineurs de Roquefort s'unissent pour créer la *Société civile des caves et des producteurs réunis*. Elle sera conduite jusqu'en 1885 à La Vacquerie par **François Alric père et fils**, le second se faisant usuellement prénommer Henri.



Papier à en-tête de la société Alric vers 1880 retrouvé dans les archives de l'Hôpital de Lodève (Bernard Durrieu, Communauté de communes Lodévois-Larzac, et ouvrage d'Eric Kammenthaler)

En 1865, **Henri Alric**, (lire François) « **négociant aux Caves de La Vacquerie** » (ce que l'on appelle aujourd'hui grotte de Vitalis), est cependant condamné pour fraude. Nous en reparlerons plus loin.

Entre 1868 et 1877, la cave de La Vacquerie fait l'objet de diverses récompenses, d'or ou d'argent, et c'est vraisemblablement au cours des années 1885-1890 que seront réalisés les installations fromagères dont l'on peut voir aujourd'hui les vestiges, en substitution à des équipements plus anciens.

L'agrandissement des installations nous semble devoir en effet être daté des **années 1890** puisque le plan publié en 1889 par les Vallot, à l'époque où **Hubert Vitalis** est propriétaire des lieux, ainsi que le descriptif de la cavité, montrent que les installations fromagères n'occupent alors que la zone vestibulaire de la cavité. Mais la visite Vallot est peut-être légèrement inférieure, pouvant se situer vers 1885, époque où décède l'exploitant, François Alric, son successeur, Etienne Lagarde, n'apparaissant qu'en 1888, après une courte période de non exploitation du site.

La production est conséquente puisque en 1889, dans cette grotte de La Vacquerie, selon les Vallot, les « rayons sont chargés de **5 000 fromages** de Roquefort », (soit environ 13 tonnes), mais la saison n'étant pas précisée, pas plus que l'état du stock, nous ignorons si les étagères de la fromagerie étaient alors pleines ou seulement partiellement remplies.

L'activité périclité toutefois très rapidement puisque **en 1906 la cave n'est plus en activité**.

Les raisons exactes de cette fin d'exploitation sont très vraisemblablement liées au monopole déjà exercé bien avant le décret de 1925 par **l'appellation Roquefort** (en 1895, Albert Fabre, dans son ouvrage sur le canton du Caylar, notait que la cave de Pégairolles était alors déjà fermée à cause de cela), mais aussi liées à la raréfaction de l'élevage ovin dans cette contrée du causse très marquée, après 1870-1880 par l'exode rural.

En l'état actuel des connaissances, les études sur le site font ressortir que lors de son occupation maximale il comportait en tout environ **684 m² d'étagères** utilisées, réparties sur plusieurs niveaux, permettant de stocker :

- 22 600 fromages lors d'une période d'affinage réduite à quatre semaines, en sus de 16 950 fromages en zones de pré-affinage (soit 39 950 fromages traités pendant une période maximale de 8 mois par an).
- jusqu'à 40 400 fromages lors d'une période d'affinage portée à 16 semaines, en sus de 7 600 fromages en zones de pré-affinage (soit 48 000 fromages traités).

Pour mémoire, on rappellera qu'un *pain* (fromage entier) de Roquefort, correspond au traitement d'environ 12 litres de lait brut, avec un produit fini de 20 cm de diamètre pour une hauteur de cylindre de 8,5 à 11,5 cm, pesant environ 2,650 kg après perte d'environ 10 % de son poids initial.

La production de fromage estampillé Roquefort, c'est-à-dire affiné dans cette localité, représentait 9 000 tonnes en 1931, puis **13 à 15 000 tonnes en 1965-1972** (cf. *Larzac, terre méconnue*, Les Editions ouvrières), pour une zone de collecte du lait s'étirant sur plusieurs départements, Corse comprise ! Elle n'était, à Roquefort même, que de **100 à 250 tonnes en 1789-1800**, pour 1 400 tonnes en 1850, soit 10 fois moins que de nos jours, comme il apparaît de la brochure de **Robert Aussibal**, *Roquefort, pays des Causses*, publiée en 1987 et des statistiques agricoles aveyronnaises de l'enquête de 1868 (disponible sur le serveur *Gallica*).

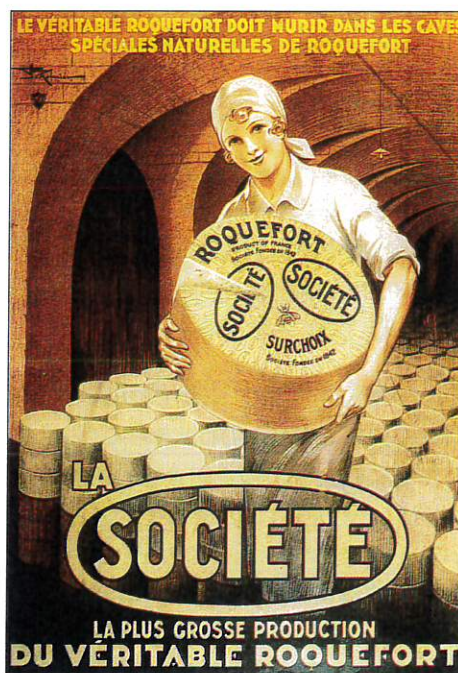
Christian Pioch, la grotte de Vitalis, juin 2013, conférence CLPA à La Vacquerie

La production de fromages est en effet à partir des années 1840 très rentable, pour l'éleveur, pour l'affineur, comme pour les transporteurs de lait ou de produit fini. Les productions s'envolent : Roquefort exporte 250 tonnes en 1800 ; 300 en 1820 ; 750 en 1840 ; 1 400 en 1850 et 2 700 en 1860 !

Quant aux revenus ils suivent grosso modo une courbe similaire. Ainsi, les rapports du jury de l'exposition universelle de Paris de 1889, publiés en 1892 (cf. serveur *Gallica*) indiquent que de 1830 à 1848, les 100 kg de fromage de Roquefort (au sens général) se vendaient de 90 à 100 francs, passant ensuite de 1868 à 1878 de 120 à 140 francs, et même parfois 150 francs, le quintal, permettant à de nombreuses fortunes de se constituer.

Mais dès 1863, la marque Roquefort est lancée, se livrant à une guerre commerciale féroce avec la concurrence, d'où de nombreux procès qui n'épargneront pas les Alric, exploitants de la cave *bâtarde* de La Vacquerie.

Par ailleurs, la nouvelle société fondée à Roquefort en 1881 permit aux fromagers de cette localité de passer d'un loyer de cave de 19,5 francs par quintal métrique, à moins de 5 francs, situation financière avantageuse dont les caves rivales ne pouvaient bénéficier.



Affiche de 1932

Victimes des réglementations accordant dès 1411-1666 divers privilèges aux caves de Roquefort, avec au final le décret-loi de 1925 (le temps de l'AOC puis de l'AOP viendront ensuite en 1979 puis 1996), les caves *bâtardes* ont aujourd'hui complètement disparu. Bref, pour développer et protéger le village de Roquefort et ses affineurs de fromage, on a ruiné bien d'autres localités...

On trouvera aisément sur le serveur *Gallica*, de la *Bibliothèque nationale de France*, l'ouvrage de 200 pages que **Emile Marre** consacrait en **1906** au Roquefort.

A cette époque, **24 laiteries existaient dans l'Hérault** (cf. p. 128-129). L'une d'elles existe encore à **La Vacquerie**, traitant **1 510 hectolitres de lait**, mais le lieu d'affinage indiqué est la *Société des Caves et des Producteurs de Roquefort*, qui traite également les liquides d'autres laiteries du département.

Il n'existe plus en 1906 que 10 caves bâtardees en activité, dont une seule dans l'Hérault, à **Lunas**, traitant **45 tonnes de fromages**, la plus importante de ces caves étant alors située dans les anciennes mines de Cénomes, à Montagnol (Aveyron), où 110 tonnes de fromages sont traités.

Les caves de Pégairolles, de Sablières et de la Vacquerie sont dites « momentanément inexploitées », leur fermeture ayant eu souvent pour cause « *la concurrence qui leur fut faite par les fromages bleus de vache* ».

**Liste des caves bâtardees encore en exploitation en 1906
selon l'ouvrage de E. Marres sur le Roquefort**

Nom et situation des caves	Exploitant	Tonnes
Cave de Cénomes, dans les anciennes mines de Montagnol (Aveyron)	Nouguier	110
Cave de Labadie, à Montpaon (Aveyron)	Société Ch. Got	70
Cave de Matharel, à Tournemire (Aveyron)	Marty	50
Cave de Lunas (Hérault)	Gauffre	45
Cave de Trèves (Gard)	Boussinesq	42
Autre cave de Trèves (Gard)	Benoit	35
Cave de l'Estang, à St-Saturnin (Aveyron)	Société anonyme	32
Cave de Desroucades, à Ste-Eulalie-de-Cernon (Aveyron)	Mazerand	26
Cave du Luc, à Campestre-et-Luc (Gard)	Syndicat	25
Cave de Compeyre (Aveyron)	Roques	8

Deux caves héraultaises sont dites momentanément inexploitées en raison de la concurrence de fromages bleus de vache :

- la cave de Pégairolles-de-l'Escalette
- la cave de Sablières, à La Vacquerie

**Liste des laiteries (brebis) et cave d'affinage du département de l'Hérault en 1906
selon l'ouvrage de E. Marres sur le Roquefort**

Canton	Commune	Laiteries	Cave d'affinage	Hectolitres
Bédarieux	Bédarieux	Bel Air	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	1 450
Le Caylar	Le Caylar	Le Caylar	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	2 100
Le Caylar	Les Rives	Les Rives	Soc. anonyme des propriétaires à Roquefort	2420
Le Caylar	St-Maurice	St-Maurice	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	910
Lodève	Le Bosc	Cartels	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	1 350
Lodève	Lodève	Campestre	Nouguier, à Cénomes	400
Lodève	Lodève	Lodève	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	1 460
Lodève	La Vacquerie	La Vacquerie	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	1 510
Lunas	Avène	Vinas	Maria Grimal, à Roquefort	473
Lunas	Brenas	Brenas	Cave de Lunas (Hérault)	1 100
Lunas	Ceilhes et R.	Ceilhes	Louis Rigal, à Roquefort	840
Lunas	Ceilhes et R.	Ceilhes	Maria Grimal, à Roquefort	1 160
Lunas	Ceilhes et R.	Ceilhes	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	1 050
Lunas	Dio et Val.	Vernazoubres	Cave de Lunas (Hérault)	1 100
Lunas	Lunas	Lunas	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	910
Lunas	Lunas	Vasplongues	Soc. anonyme des propriétaires à Roquefort	420
Lunas	Octon	Octon	Soc. anonyme des propriétaires à Roquefort	1 680
Lunas	Roqueredonde	Tieudas	Louis Rigal, à Roquefort	750
Lunas	Roqueredonde	Tieudas	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	920
Montpellier	Montpellier	Montpellier	Maria Grimal, à Roquefort	481
Montpellier	Montpellier	Montpellier	Maria Grimal, à Roquefort	360
Montpellier	Pignan	Pignan	Maria Grimal, à Roquefort	217
Roujan	Gabian	Paders	Louis Rigal, à Roquefort	200
Saint-Gervais	Castanet le H	La Baraquette	Soc. des caves et producteurs réunis à Roquefort	480

Quant à l'élevage ovin il a même aujourd'hui pratiquement disparu d'une bonne partie du Larzac méridional.

En **1929**, le **canton de Lodève**, dont dépend La Vacquerie, comportait ainsi 101 troupeaux ovins, dont **8 700 brebis** (173 troupeaux et 11 000 brebis pour le canton du Caylar). Un demi-siècle après, en 1980, quand commençait la fin de cette ancestrale pratique d'élevage, il n'y avait plus que 2 800 brebis-mères sur l'ensemble du canton de Lodève, soit sensiblement trois fois moins, bien peu aujourd'hui...

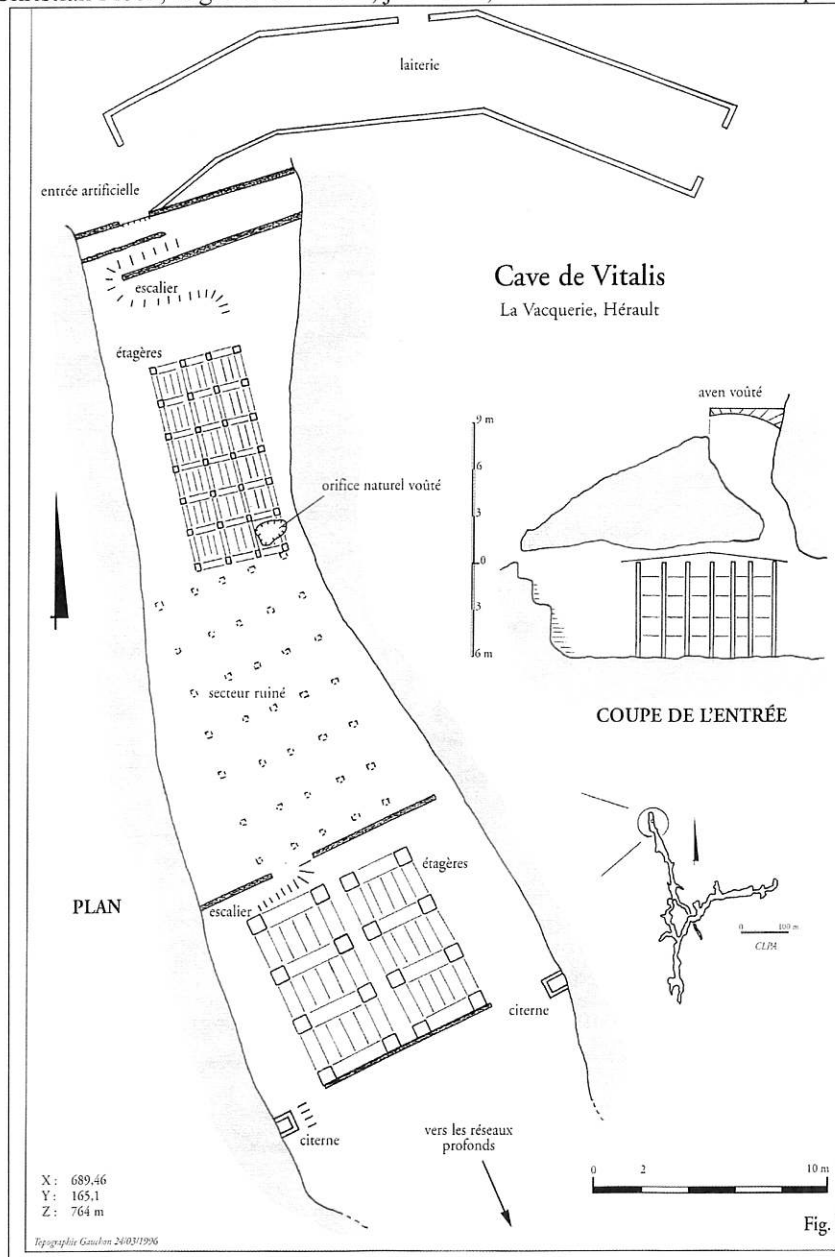
Christian Pioch, la grotte de Vitalis, juin 2013, conférence CLPA à La Vacquerie

Les personnes souhaitant parfaire leurs connaissances sur l'exploitation fromagère de Vitalis sont invitées, à consulter l'incontournable ouvrage sur le sujet :



Très riche en illustrations, il a été publié en 2011 par la communauté de communes Lodévois et Larzac, au prix public de 10 €, dans le cadre de sa collection d'études patrimoniales *Les cahiers du Lodévois-Larzac*.

Nous visiterons demain l'ensemble de la cavité et je donnerai à cette occasion différents commentaires, plus détaillés, sur les aménagements dont celle-ci fit l'objet. En préalable à cette visite, voici cependant quelques plans et reconstitutions architecturales tirés de l'ouvrage de Eric Kammenthaler, hélas très incomplet sur le plan historique, notarial, fiscal, matrimonial, etc., faute d'accès aux documents qui auraient davantage permis d'appréhender l'histoire et donc la chronologie même du site, au-delà de ses strictes considérations d'ordre archéologique.



Vue générale des installations de surface et souterraines (ouvrage Gauchon)

Trois salles successives d'affinage, avec tout ou partie des 25, 28 et 18 piliers recensés par Kammenthaler

La cavité a été fréquentée par les hommes préhistoriques, mais il est fort possible qu'ils aient pénétré dans le réseau par des points d'accès différents de ceux d'aujourd'hui. Ils y pénétrèrent en effet :

- soit par l'aven de 14 à 15 m de profondeur totale qui s'ouvre dans la voûte de la salle d'entrée, obstacle relativement aisé à franchir à l'aide de tronc jetés dans le gouffre, mais il nous semble être artificiel, lié à l'activité fromagère.
- soit par l'entrée actuelle, ce qui est le plus vraisemblable, celle-ci ayant pu toutefois être jadis un peu plus petite que l'actuel orifice muré, le porche naturel ayant été manifestement agrandi pour les besoins de l'activité fromagère.
- soit par une entrée, aujourd'hui disparue, située dans la zone de l'éboulis qui fut franchi en 1968.

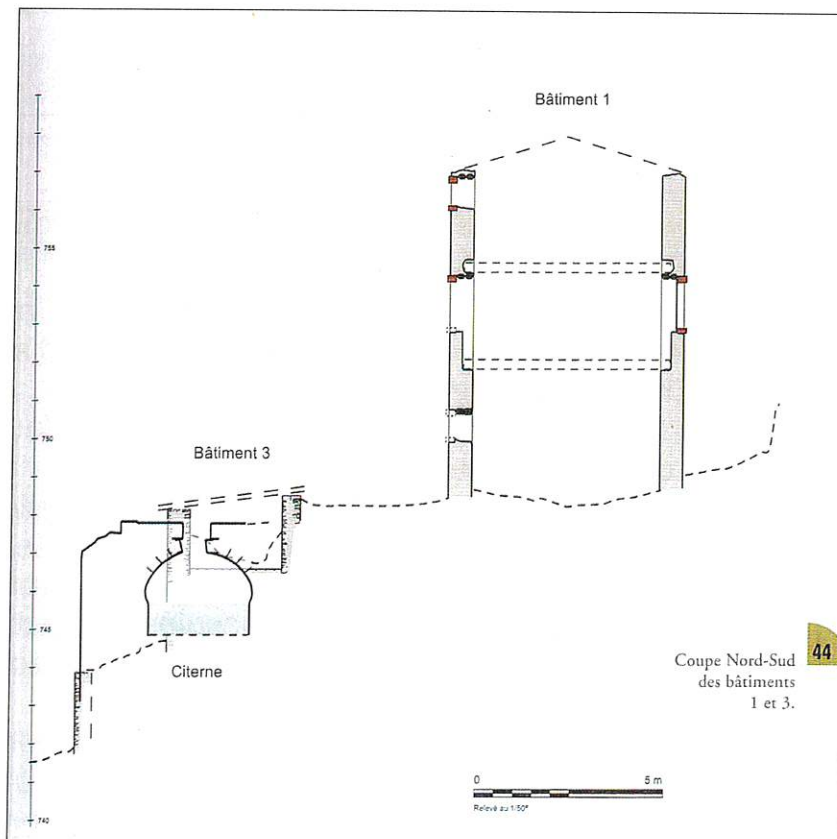
L'entrée actuelle permettait en tous cas aux hommes préhistoriques d'avoir un habitat vraisemblable dans la zone vestibulaire, du moins un abri temporaire, d'utiliser les parties plus profondes en grotte-citerne (approvisionnement en eau), et d'installer ici ou là des sépultures.

Des constructions extérieures typiques de l'architecture du dernier quart du XIX^e siècle précèdent l'ancienne cave, vraisemblablement réaménagée vers 1885-1890 en remplacement d'installations plus anciennes



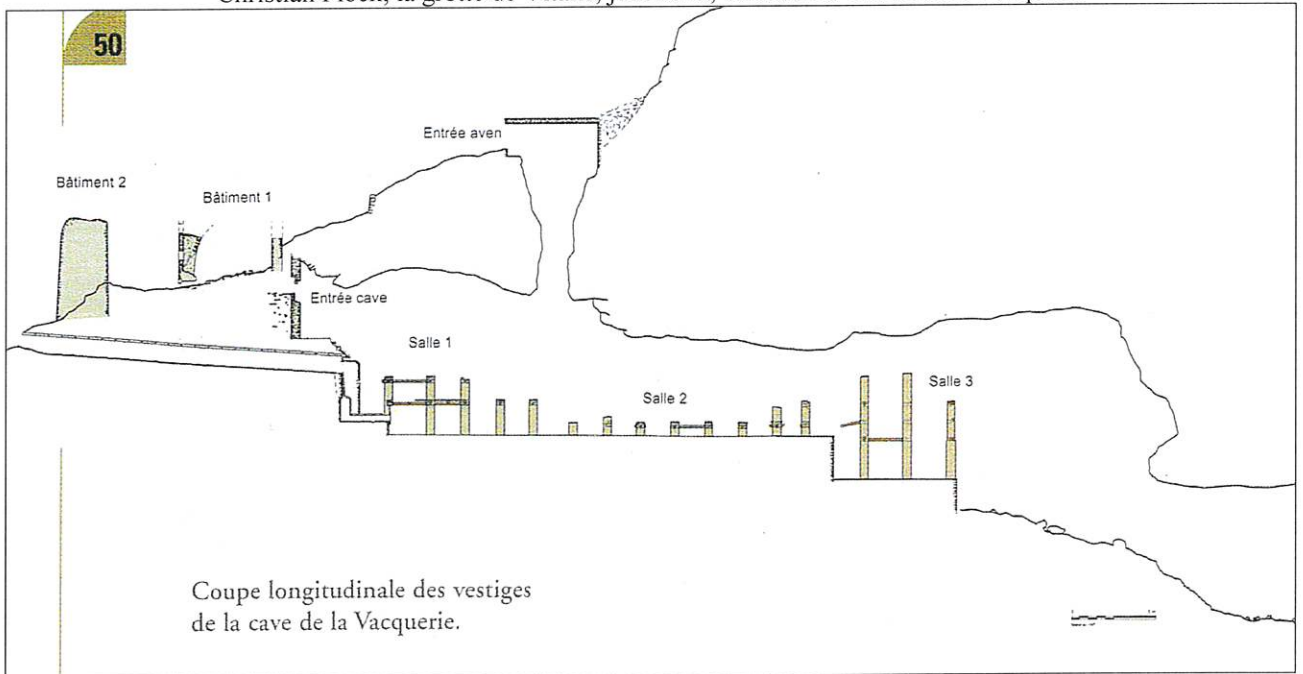
9
Plan général des vestiges.

Vue générale des installations de surface et souterraines (ouvrage Kammenthaler)

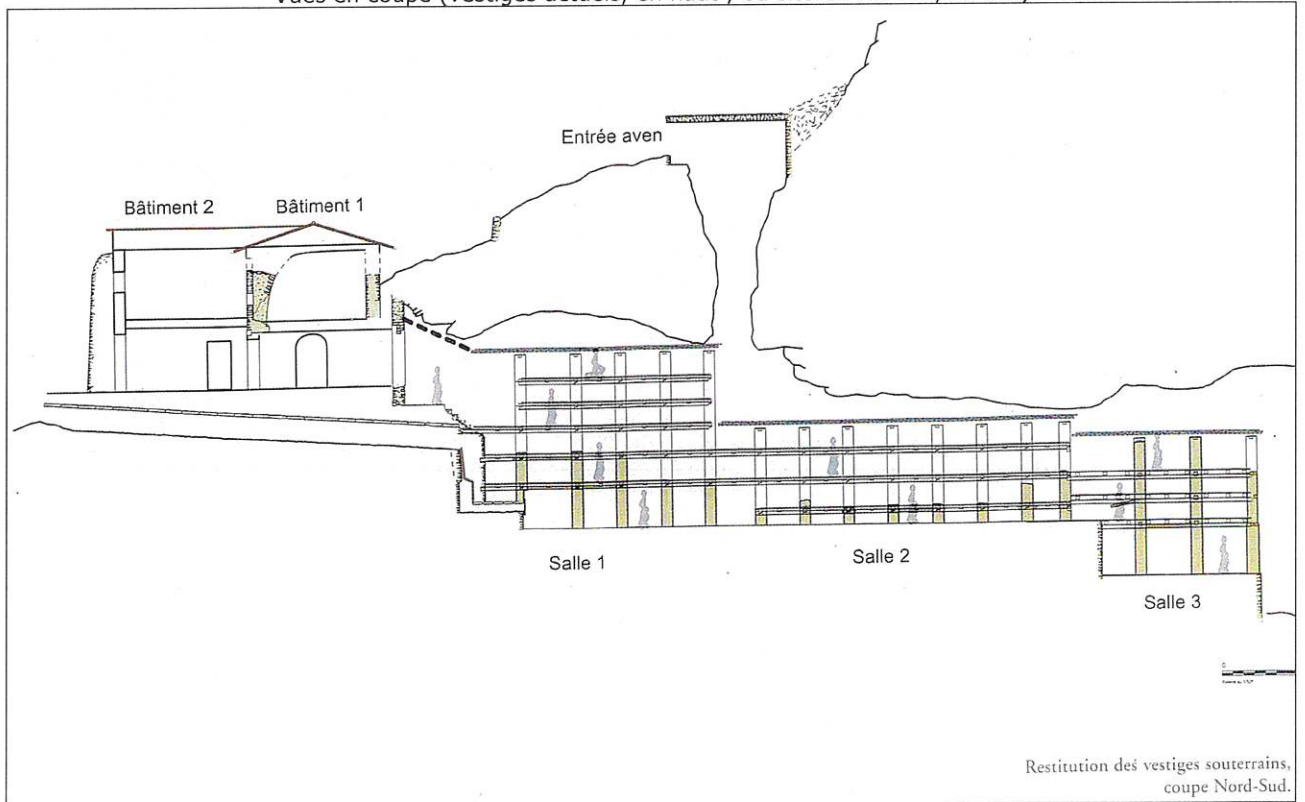


44
Coupe Nord-Sud
des bâtiments
1 et 3.

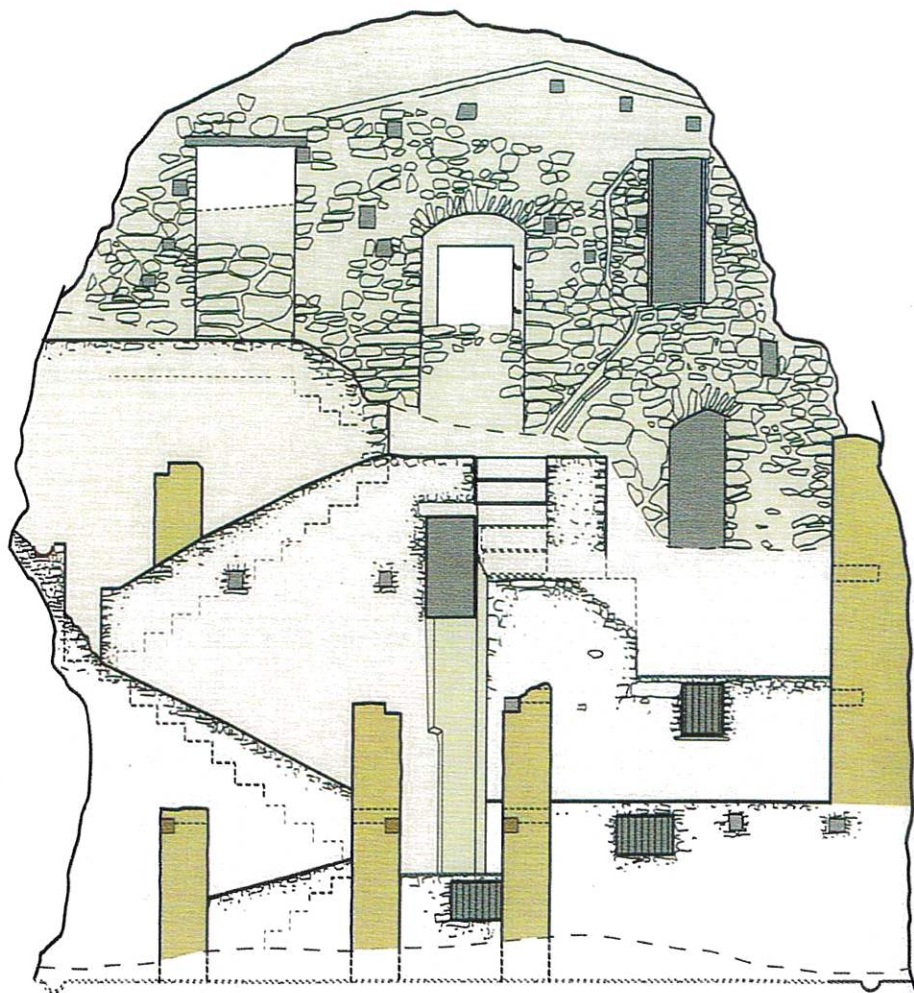
Le bâtiment principal et la citerne de 40 m³ (vue en coupe)



Vues en coupe (vestiges actuels, en haut ; ou site en activité, en bas)



54



Relevé de la façade
intérieure du mur
de fermeture de la
grotte.

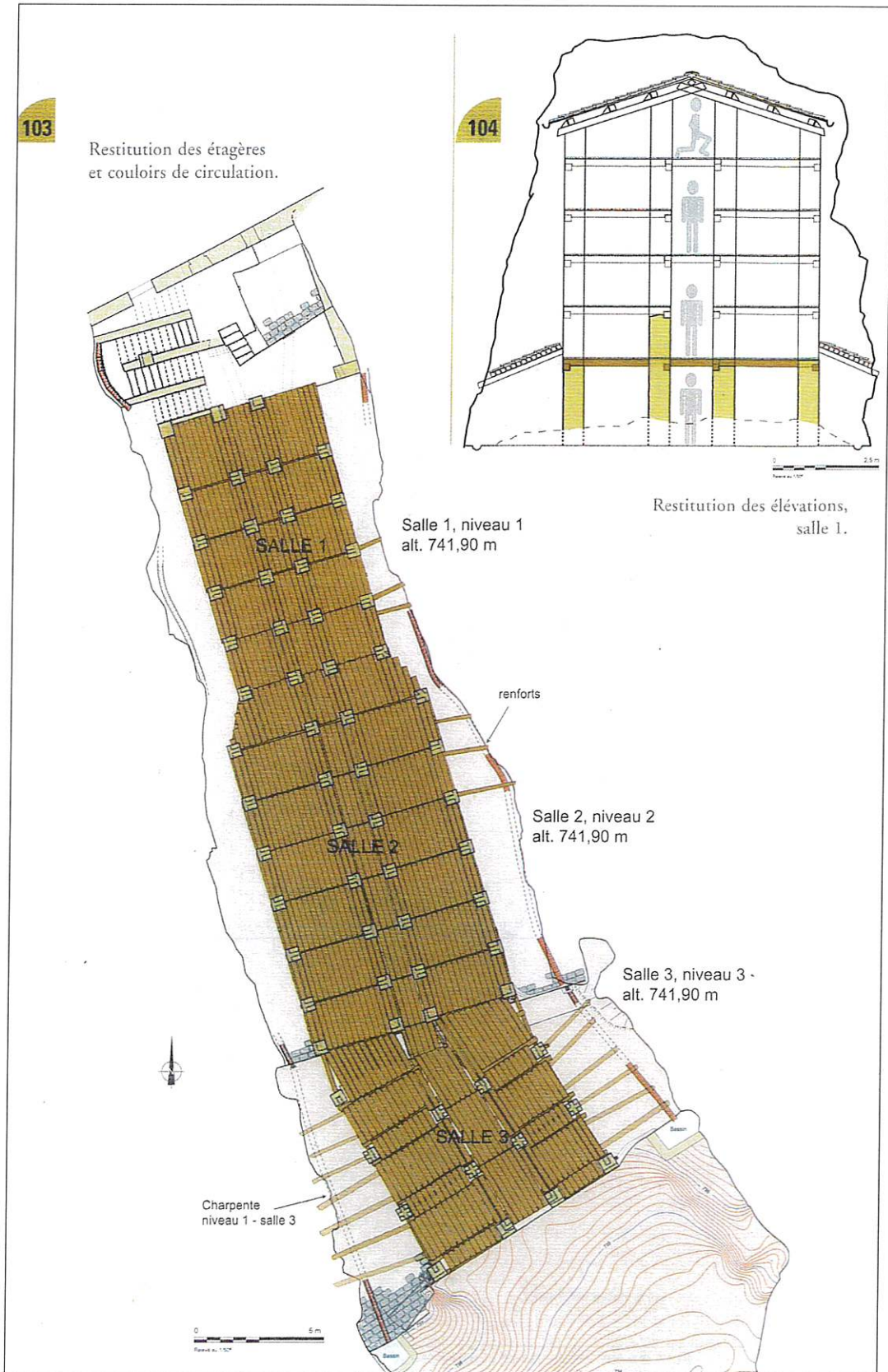
0 2,5 m
Relevé au 1/50^e

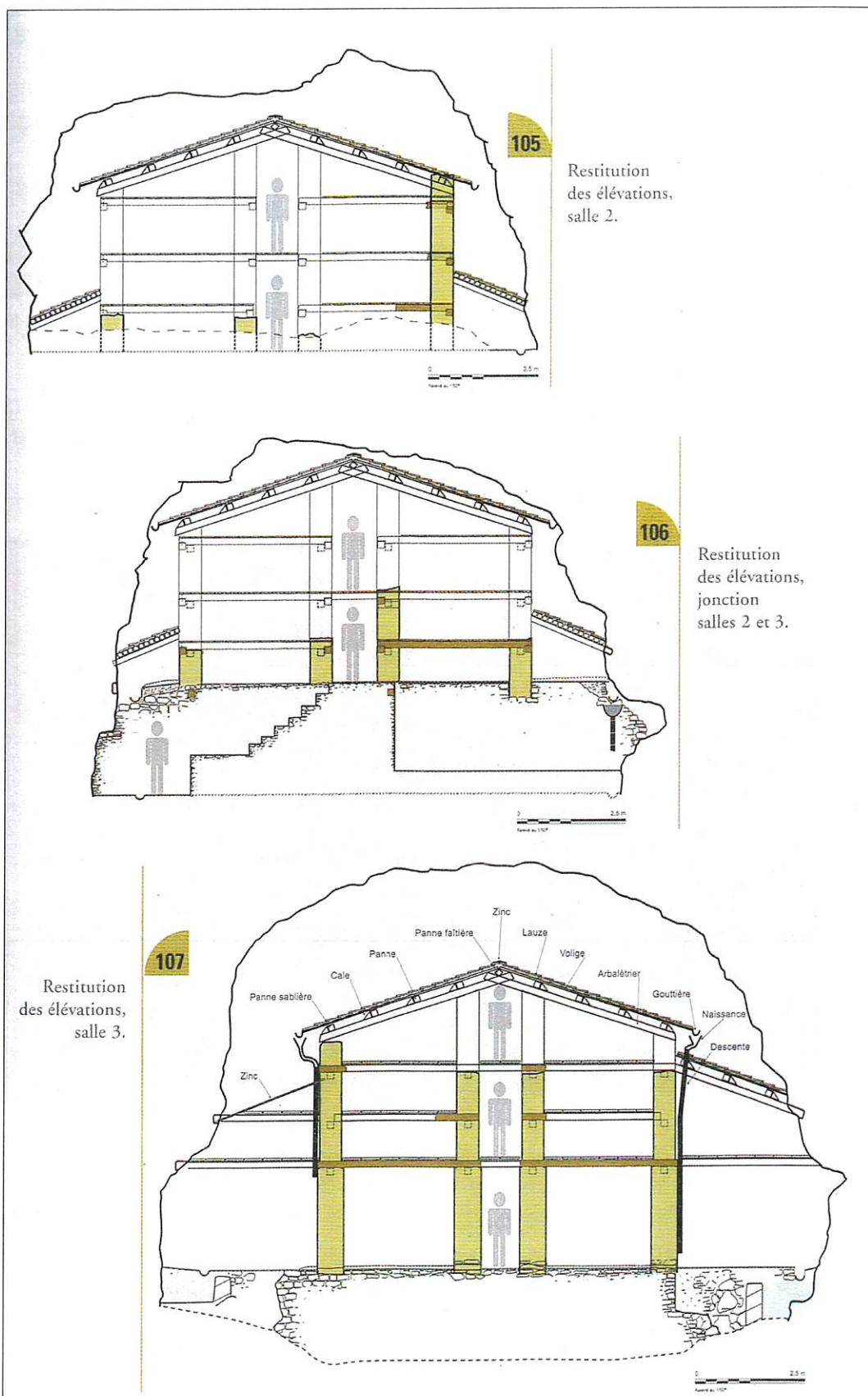
Vue en coupe de la façade intérieure de la cave souterraine, à travers le porche d'accès,
avec les différentes communications avec les bâtiments extérieurs, dont l'escalier d'accès,
et les différents conduits de ventilation



On notera l'existence de trois salles successives d'affinage.
Les salles 1 et 2 s'étirent sur une longueur totale de 25 m
au-delà du pied de l'escalier d'accès.

La salle 3, trapézoïdale, vraisemblablement ajoutée vers 1890,
ajoute 7 à 10 m supplémentaires,
soit un aménagement souterrain d'environ 33 m de longueur (hors zones
d'escaliers) sur 8 à 13 de largeur.





Coupes en élévation des salle 2 et 3, ainsi que de leur jonction

La famille Alric et les *cabanières* à la tâche, dans les ateliers d'affinage

L'activité fromagère de la grotte de La Vacquerie, par définition saisonnière, fut principalement liée, de 1842-1843 à 1885, à la **famille Alric**, originaire de St-Jean-St-Paul, non loin de Roquefort :

- **François Alric père** (1799-1866), successivement époux Rames (1833) puis Vivier (1866) ;
- **François Alric fils**, alias Henri Alric (1835-1855), époux Villar (1860).

Le père a-t-il appris l'exploitation fromagère à la grotte de la Cabane, à St-Jean-St-Paul, nous l'ignorons, l'état civil disant les Alric simples propriétaires ou cultivateurs en 1833.

Les Alric étaient alors locataires, à La Vacquerie, d'installations qui appartenaient, à cette époque, du moins à partir de 1857, à la **famille Vitalis**, installée pour sa part à Lodève.

Ils employèrent au fil des saisons des personnels relativement nombreux.



Restitution en 3 dimensions de l'activité fromagère souterraine

Jusqu'à 18 *cabanières* (ouvrières des salles d'affinage des fromageries) sont ainsi nommément citées dans les recensements quinquennaux de la population (cf. site des Archives de l'Hérault, les habitants de la fromagerie, le patron et ses employés, étant listés juste après la population villageoise et avant celle des écarts (sauf 1891 où la cave est citée parmi les écarts).

□ 1) avant l'entrée en possession des lieux par les Vitalis

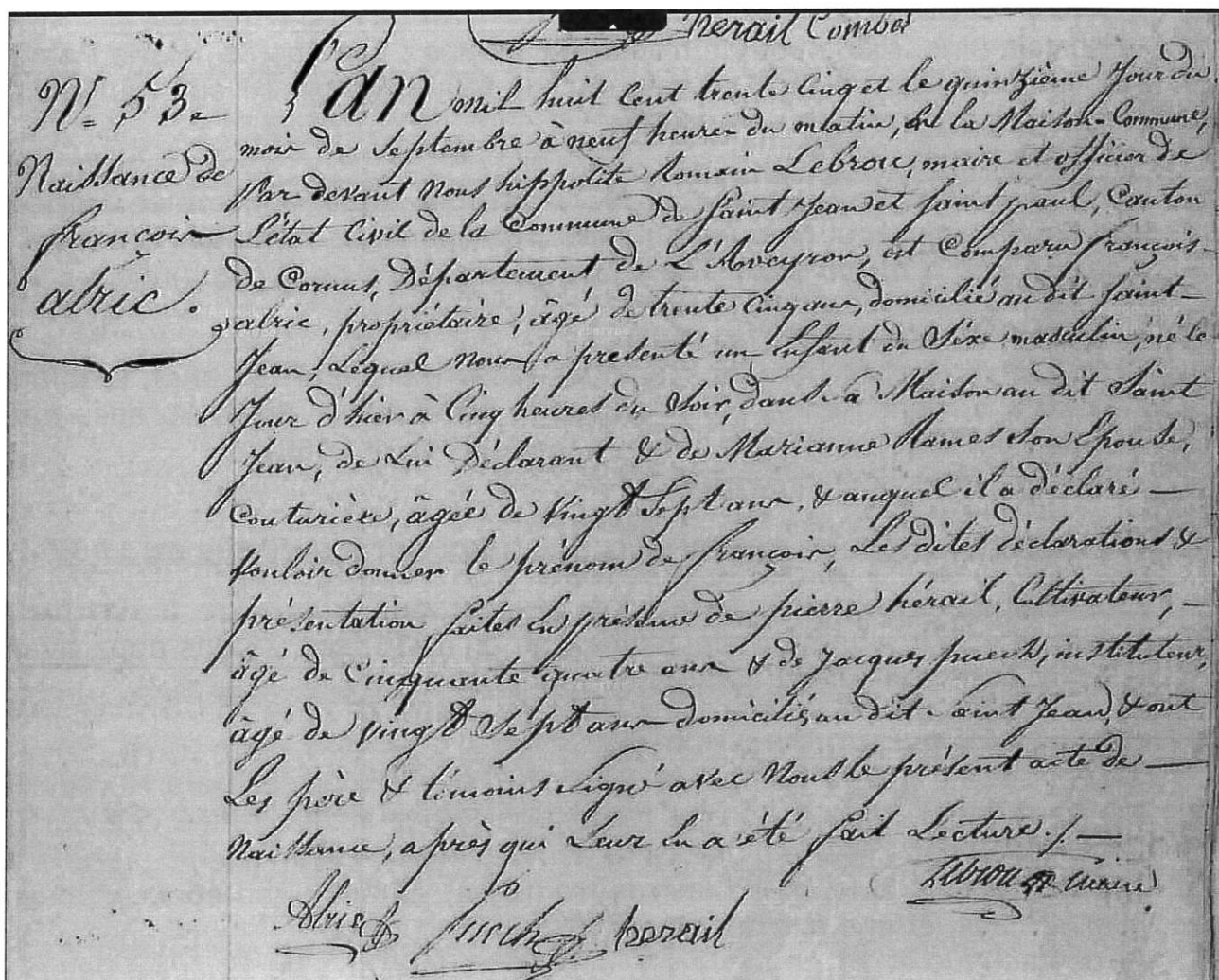
Aucun exploitant de la cave à fromages de La Vacquerie n'apparaît dans le recensement de 1841 où voit-on apparaître, sans autre précisions, un certain négociant (produit non indiqué), Jean Henry, époux de Marie Boudon.

Par contre, l'état civil de 1843 fait apparaître le sieur François Alric, 44 ans, marchand de fromages, domicilié à la « **cave à fromage dite de Combe Roujal** », époux de Marianne Rames, 34 ans, à l'occasion de la naissance, le 15 mai, d'un enfant.

Le couple s'était formé une dizaine d'années auparavant, à Saint-Jean-et-Saint-Paul, en Aveyron. Ainsi, le 12 février 1833, en cette localité, **Joseph François Alric** (1799-1866), cultivateur, né selon un acte de notoriété le 12 juillet 1799 au hameau de St-Jean d'Alcas, siège de la commune, épousait **Marianne Rames** (1809-1853), couturière, née pour sa part le 10 février 1809.

Le couple aura dès les années suivantes une fille puis deux garçons :

- François, né le 14 septembre 1835 à St-Jean d'Alcas, le père se disant propriétaire, succédant par la suite à celui-ci à l'exploitation fromagère de La Vacquerie et se faisant souvent prénommer Henri ou Henry.
- Jules, né 27 novembre 1837 à St-Jean d'Alcas, futur religieux.



Acte de naissance de François Alric (1835-1885), alias Henri Alric, futur exploitant de la cave fromagère de La Vacquerie que tenaient ses parents (Archives de l'Aveyron)

C'est donc vers 1842 que les Alric reprendront la gestion de l'ancienne cave fromagère de La Vacquerie que le cadastre de 1834 considérait a priori comme alors abandonnée, ce que confirme la naissance, le 15 mai 1843, du jeune Artunien Ferdinal Alric (ou Ferdinand Alric), à la « **cave à fromage dite de Combe Roujal** », déclaré le 16 en présence d'un médecin, François Tedenat, dont une bergerie située non loin de la grotte porte aujourd'hui le nom.

Hélas, comme dans nombre de communes héraultaises, le recensement de 1846 n'a pas été conservé et il faudra ainsi attendre 1851 pour en savoir davantage à partir de ce type de documents démographiques, d'ordre statistique. L'état civil nous indique toutefois, le 24 août 1847, le décès, au « **lieudit la cave à fromage** », d'un jeune enfant du couple, Justin Alric, né cinq mois auparavant à St-Jean d'Alcas.

Les Alric vivent alors dans les bâtiments de l'exploitation fromagère comme il appert à la fois de l'état civil et des recensements quinquennaux, où ils seront cités jusqu'en 1881, et ce dans une certaine promiscuité au vu des personnels, parfois importants, qui seront dénombrés, généralement au printemps.

► **1851 : 9 personnes vivent fin avril à « la cave à fromage »**

- François Alric, marchand de fromages, 52 ans ; son épouse, Marie Rames, 42 ans, et 3 enfants, de 2 à 14 ans, dont le jeune Henry, 14 ans (qui reprendra l'exploitation paternelle vers 1860).

- 4 domestiques.

L'état civil nous fera savoir que le 10 octobre 1853 la nommée Marie Anne Rames, 44 ans, épouse du sieur Alric, marchand de fromage, décèdera dans « **sa maison d'habitation sise à la fromagerie** » de la commune.

► **1856 : 9 personnes (fin mai)**

- François Alric, marchand de fromages, désormais veuf (57 ans), 2 enfants de 7 et 20 ans, dont Henry, plus Marguerite Alric, veuve Brun, 60 ans, sœur du chef de ménage (elle décèdera au village le 29 avril 1868).

- 2 domestiques et **3 cabanières**.

□ **2) après entrée en possession des lieux par les Vitalis en 1857**

Vers 1860, François Alric père cède l'exploitation fromagère à son fils aîné, malgré le relatif jeune âge de celui-ci, né en 1835, soit 25 ans auparavant, et se retire dans son village natal, à St-Jean d'Alcas.

► **1861 : 15 personnes (fin mai)**

(à l'époque ou 1 500 tonnes de *Roquefort* sont exportées vers Montpellier et 300 vers Paris, selon un projet ferroviaire Rodez-Méditerranée cité par Georgette Milhau dans *Féerie d'une terre pauvre, évocation du Larzac méridional*)

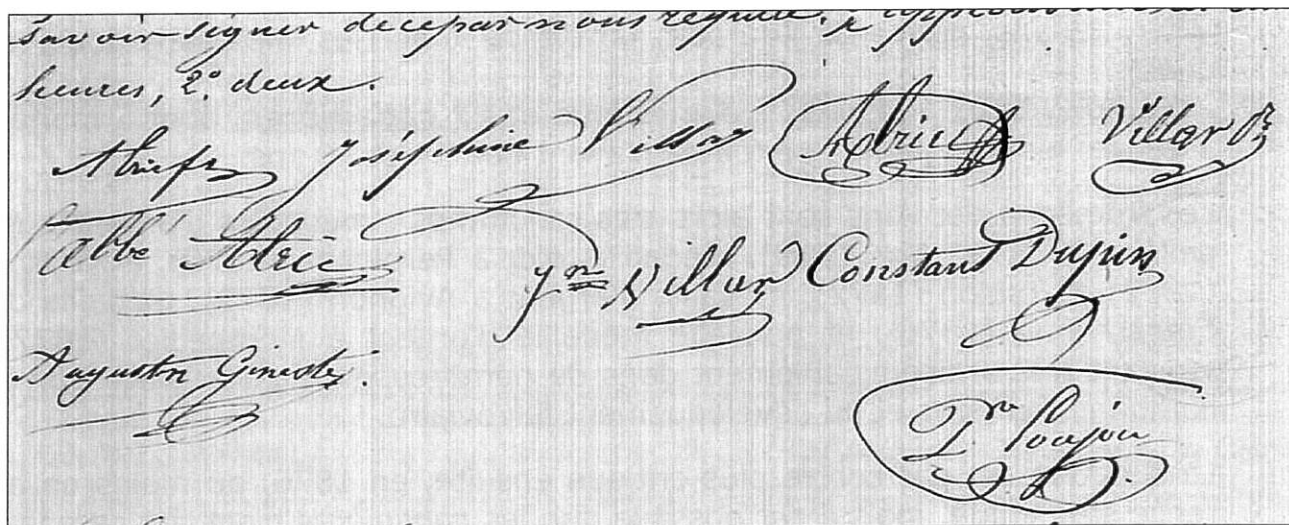
- autre François Alric, marchand de fromages, 25 ans ; son épouse, Joséphine Villar, 21 ans, et une fille de 2 mois.

- 1 domestique et **11 cabanières**, dont 3 mariées et 1 de 13 ans à peine.

Cette *explosion* des effectifs pourrait permettre de dater l'aménagement de la nouvelle cave de 1857-1861 mais il n'en est rien. Elle se poursuivra ensuite.

Le mariage des exploitants avait eu lieu à Montpeyroux le 12 juillet 1860, François Alric (il se fera prénommer ensuite Henry), 24 ans, se disant alors négociant, son épouse, Joséphine Françoise Amélie Villar, 20 ans, se disant quant à elle institutrice. Un frère de l'époux, Jules, 23 ans, présent au mariage était alors séminariste à Montpellier.

Si l'on ignore le montant de la dot de l'épouse, on sait par les tables des contrats de mariage du bureau de Lodève (3 Q 5842), que le contrat passé par-devant maître Poulaud, notaire, le 11 juillet 1860 stipulait que l'époux apportait, par sa famille, une maison à Cornus (Hérault), dont il sera fait question longtemps après le 13 juillet 1886, un an après le décès de l'époux, à l'occasion d'un enregistrement de biens.



Signatures de François (alias Henry) Alric et de Joséphine Villar, en 1860, au bas de leur acte de mariage plus signatures de Henry Alric père et de l'abbé Alric
(5 MI 32/15, état civil de Montpeyroux, vue 159/170, Archives de l'Hérault)

Un coup d'œil sur l'état civil montre le 26 juillet 1862 la naissance, à « **la cave à fromage** », d'un premier enfant du couple, la jeune Anna Julie Thérèse Alric. Les bâtiments de la fromagerie sont donc régulièrement habités, à l'année ou du moins durant la saison de traitement des laits puis des fromages pour une partie des personnels, celle affectée à l'affinazge.

Quant au fondateur de cette dynastie fromagère, François Alric, veuf depuis une décennie, celui-ci ne manque manifestement pas d'argent ni même de verdure. Ainsi, le 13 mai 1864, à St-Jean-St-Paul, alors qu'il approche de ses 65 ans, se disant alors « *ancien marchand de fromage, aujourd'hui rentier* », convole-t-il en secondes noces avec une jeunesse de près de 20 ans sa cadette, Félice Vivier, sans profession, née le 17 mai 1820, fille d'un cordonnier de St-Paul et veuve de Louis Bru, de St-Jean, depuis juillet de l'année précédente.

Mais notre vert-galant ne profite guère de ce second mariage, décédant à St-Jean dès le 19 février 1866, dit « *propriétaire foncier* », âgé de 67 ans...

Entre-temps, en 1864-1865, vient le temps des procès, un arrêt de la cour d'Aix, du 2 juin 1865, sur jugement du 6 janvier, condamnant les Alric pour utilisation frauduleuse de la marque *Société des caves réunies de Roquefort*... Mais revenons-en aux recensements réalisés à La Vacquerie

► 1866 : 24 personnes (fin mai)

- Henry Alric, négociant, 31 ans ; son épouse, Joséphine Villar, 27 ans, leurs deux filles, de 1 et 5 ans, plus Ferdinand Alric, 23 ans, employé, frère du chef de ménage.
- 1 domestique et **18 cabanières**, dont 2 mariées et 3 très jeunes, de 13 ou 14 ans, et 2 de 16 et 17 ans.

► **1872 : 22 personnes (début juin)**

Malgré le terrible hiver 1870-1871, excessivement neigeux, qui endommagea sans doute les bâtiments de surface et les isola longtemps du reste du monde, l'exploitation continue, avec un effectif sensiblement identique en 1872, à celui de 1866, soit pour 1872 :

- Henry Alric, négociant, 36 ans, dit natif de l'Aveyron ; son épouse, Joséphine Villar, 33 ans, native de l'Hérault, un fils de 1 an (les filles sans doute décédées).

- 1 employé aux écritures, 1 domestique et **17 cabanières**, dont 5 mariées et 1 veuve, les plus jeunes de toutes n'ayant que 14 et 16 ans.

Les fromages des Alric sont alors très renommés : médailles d'argent à Montpellier (1868) et Aix (1869), médailles d'or à Perpignan (1870), à Montpellier (1872) et Toulon (1872), médaille d'argent à Avignon (1875), médaille d'or à Carcassonne (1876), et nouvelle médaille d'argent à Montpellier (1877), se vendant très vraisemblablement dans de nombreuses régions grâce aux améliorations routières et au développement ferroviaire.

La situation est par contre plus critique ensuite, en 1876, du moins en apparence statistique, mais il est possible que les *cabanières* aient été recensées à leur propre domicile car le recensement est effectué en fin d'année, hors période d'activité normale, les brebis n'étant pas alors en lactation.

► **1876 : 7 personnes seulement (fin décembre)**

- Henry Alric, négociant, 40 ans, dit natif de l'Aveyron ; son épouse, Joséphine Villar, 33 ans, native de l'Hérault (Montpeyroux), aucun enfant.

- 1 employé, 1 roulier et 3 domestiques


Cependant, la situation doit être relativement incertaine car le bail liant les Alric aux Vitalis (on en reparlera plus loin), est résilié en décembre 1877, quoique presque aussitôt renouvelé le 30 mars 1878 pour effet du 1^{er} janvier (cf. infra)

► **1881 : 9 personnes (début janvier)**

- Henry Alric, négociant, né en 1837 (lire 14 septembre 1835) ; son épouse, Joséphine Villar, née en 1841 (lire 30 août 1839), 3 enfants nés entre 1862 et 1871 (alors que aucun enfant n'était cité en 1876 !).

- 1 domestique et **3 cabanières**.

Une concurrence se développe localement avec la **famille Villa**, qui exploite alors l'aven de Sablières (cf. infra).

LA VACQUERIE — LE CAYLAR		621
<i>Commissionnaires</i> , Duviol (G.), Grimal (Ed.).	<i>Auberges</i> , Poujol, Pons.	
232. VACQUERIE et St-MARTIN-DE-CASTRIES (la). — 639 habitants. — Superficie, 4,304h.93a.94 cent. — ☒ de la Vacquerie. — ↗ de Lodève. — Fête patronale, le dimanche de la Fête-Dieu. — Foires, 28 avril et 28 octobre. — Bureau de bienfaisance.	<i>Bouchers</i> , Grimal, E. Gros.	
<i>Maire</i> , Tédénat.	<i>Boulangers</i> , Vve Raunier, Bousquet.	
<i>Adjoint</i> , Pons.	<i>Bourelrier</i> , P. Pons.	
<i>Conseillers municipaux</i> , Eugène Villa, Gineste, Alric, Tédénat, Etienne Henry, Monteil, Pons, Bousquet, Coulet, François Villa, Paulin Villa, Adolphe Passet.	<i>Cafés</i> , Justin Raunier, Et. Raunier, Coulet.	
<i>Instituteur</i> , Rouquier.	<i>Charrons</i> , Vialla (Aug.), Vialla (<i>forgeron</i>).	
<i>Institutrice</i> , Dubois (Mme), née Pradès (Léontine).	<i>Cordonniers</i> , Baldeyrou, Villa, Coulet, Vialla.	
<i>Curé</i> , Deslan.	<i>Epiciers</i> , Noël Tédénat, A. Raynal, H. Gineste.	
<i>Receveuse des postes</i> , Vve Rastoul.	<i>Fromages</i> , Alric, Villa.	
<i>Docteur-médecin</i> , Tédénat.	<i>Maçons</i> , L. Clapier, V. Lauras, Rousset.	
<i>Brigadier cantonnier</i> , H. Thomas	<i>Marchaux</i> , Minhonnac, Henry, Raunier.	
	<i>Menusiers</i> , M. Laurent, A. Laurent, A. Lafon.	
	<i>Mercerie</i> , E. Raunier.	
	<i>Modistes</i> , Marie Jaoul, Emilie Villa.	
	<i>Nouveautés</i> , V. Gaubert.	
	<i>Serrurier</i> , J. Clapier.	
	<i>Vins</i> , Ph. Arss n.	
	 <i>Mas de Jourdes</i> , Jourdan (Auguste).	

La Vacquerie en 1884, d'après l'*Annuaire de l'Hérault* (Archives de l'Hérault, PAR 1600)

Le décès en **janvier 1885** d'**Henry François Joseph Alric** (son acte de naissance ne parle cependant que de François et il est fort possible que ces trois prénoms aient été ceux portés à l'acte de baptême, distinct de l'acte officiel dressé en mairie), dans la maison qu'il occupe parallèlement dans le village, à la Placette, entraîne l'arrêt momentané des installations, confiées ensuite, à compter de **janvier 1888**, à deux nouveaux mais éphémères locataires, **Etienne Lagarde et Sophie Rey** (cf. infra).

Lors de son décès de 1885, François Alric laissait une veuve et deux enfants, **Emile et Julie**, nous nous perdons la trace, ainsi que celle de leur mère. Le bureau d'enregistrement de Lodève le prénommera Henri François Joseph, le disant négociant (3 Q 6456) et précisant qu'un inventaire de ses biens fut dressé le 21 février 1885 (f° 551 ou 51, R.Cl. 8, acte qu'il serait intéressant de retrouver).

Bien des choses ont pu ainsi être précisées ces jours-ci pour approfondir largement l'histoire économique et sociale, et par-là humaine, du site fromager de la cave dite de Vitalis, que l'ouvrage de 2011 n'avait fait que esquisser.

Mais d'autres archives restent néanmoins à explorer, n'ayant pu toutefois, faute de temps, nous rendre consulter sur place, en mairie ou aux Archives de l'Hérault, les matrices cadastrales ou consulter tel ou tel acte notarié.

L'histoire précise de la grotte de Vitalis, et notamment de sa cave fromagère, reste ainsi à écrire, le présent document n'étant que l'épure d'une étude restant à approfondir, mais dont les premières investigations menées ces jours-ci livrent néanmoins de nombreuses informations, restées pour l'essentiel jusqu'ici inédites.

Ainsi, avons-nous pu dresser la liste de toutes les personnes qui, à un degré ou à un autre, famille de l'exploitant ou personnel de celui-ci, furent listées dans les recensements de 1851 à 1881.

Trois décennies d'exploitation fromagère : habitants et employés de la cave de La Vacquerie selon les recensements de 1851 à 1881 (gestion Alric) ordre alphabétique

1 - Le patron et sa famille

Année	Nom, prénom	Profession	Date et lieu de naissance	Age	état matrimonial garçon/fille, marié, veuf	observations
1851	ALRIC Alix	-	2 ans		F	filles du patron
1856	ALRIC Alix	-	7 ans		F	filles du patron
1861	ALRIC Angéline	-	2 mois		F	filles du patron
1866	ALRIC Angèle	-	5 ans		F	filles du patron
1881	ALRIC Angèle	-	1862			filles du patron
1872	ALRIC Emile	-	1 an Hérault		G	filles du patron
1881	ALRIC Emile	-	1871		G	filles du patron
1851	ALRIC Ferdinand	-	8 ans		G	filles du patron
1866	ALRIC Ferdinand	employé	23 ans		G	frère du patron
1851	ALRIC François (père)	marchand de fromage	52 ans		M	chef de ménage n° 162
1856	ALRIC François (père)	marchand de fromage	57 ans		V	chef de ménage n° 172
1851	ALRIC Henry (= François fils)	-	14 ans		G	filles du patron
1856	ALRIC Henry (= François fils)	-	20 ans		G	filles du patron
1861	ALRIC François (= Henri)	marchand de fromage	25 ans		M	chef de ménage n° 168
1866	ALRIC Henry (= François)	négociant	31 ans		M	chef de ménage n° 156
1872	ALRIC Henry (= François)	négociant	36 ans Aveyron		M	chef de ménage n° 155
1876	ALRIC Henry (= François)	négociant	40 ans Aveyron		M	chef de ménage n° 119
1881	ALRIC Henry (= François)	négociant	1837		M	chef de ménage n° 143
1866	ALRIC Julie	-	1 an		F	filles du patron
1881	ALRIC Julie	-	1866		F	filles du patron
1856	ALRIC Marguerite veuve BRUN	-	60 ans		V	sœur du patron
1851	RAMES Marie	-	42 ans		M	épouse du patron
1861	VILLAR Joséphine	-	21 ans		M	épouse du patron
1866	VILLAR Joséphine	-	27 ans		M	épouse du patron
1872	VILLAR Joséphine	-	33 ans Hérault		M	épouse du patron
1876	VILLAR Joséphine	-	36 ans Montpeyrroux		M	épouse du patron
1881	VILLAR Joséphine	-	1841		M	épouse du patron

2 - Les personnels

Année	Nom, prénom	Profession	Age Date et lieu de naissance	état matrimonial garçon/fille, marié, veuf	observations
1866	AGUILHON Alphonsine	<i>cabanière</i>	14 ans	F	
1872	AGUILHON Alphonsine	<i>cabanière</i>	19 ans Hérault	F	
1866	AGUILHON Joséphine	<i>cabanière</i>	16 ans	F	
1872	AGUILHON Joséphine	<i>cabanière</i>	21 ans Hérault	F	
1861	ALBAGNAC Constance	<i>cabanière</i>	26 ans	F	
1872	BELLET Lucie	<i>cabanière</i>	18 ans Hérault	F	
1872	BELUGOU Mélanie	<i>cabanière</i>	22 ans Aveyron	F	
1866	BIAU Rose	<i>cabanière</i>	45 ans	M	
1876	BLANC Marie	domestique	19 ans Villecun	F	
1881	BLANC Marie	<i>cabanière</i>	1858	?	
1866	BONNET Alexandrine	<i>cabanière</i>	14 ans	F	
1866	BONNET Marie	<i>cabanière</i>	22 ans	F	
1856	BRUN Ursule	domestique	19 ans	F	nièce du patron ?
1872	BRUNEL Jean	domestique	30 ans Gard	G	
1861	CAMBON Justine épouse MARTIN	<i>cabanière</i>	42 ans	M	
1861	CAMBON Ursule épouse CROUZET	<i>cabanière</i>	46 ans	M	
1866	CHDRE Pauline	<i>cabanière</i>	19 ans	F	
1856	COMBES Isidore	domestique	20 ans	G	
1866	COMBES Marie	<i>cabanière</i>	13 ans	F	
1851	COMBISE Marie	domestique	38 ans	F	
1866	COMMEIGNES Adeline	<i>cabanière</i>	17 ans	F	
1866	CONSTANS Sophie	<i>cabanière</i>	22 ans	F	
1872	CONSTANS Sophie	<i>cabanière</i>	26 ans Aveyron	M	
1861	COURNUT Rose	<i>cabanière</i>	21 ans	F	
1872	COURTAILLAC Angèle	<i>cabanière</i>	19 ans Hérault	F	
1861	CROS Sophie épouse SAL...	<i>cabanière</i>	45 ans	M	
1866	DURAND Marie	<i>cabanière</i>	21 ans	F	
1866	DURAND Rose	<i>cabanière</i>	18 ans	F	
1872	DURAND Rose	<i>cabanière</i>	23 ans Aveyron	M	
1872	ENJARLIE Julie	<i>cabanière</i>	29 ans Aveyron	M	
1881	FABREGUETTE Justin	domestique	1857	?	
1881	FABREGUETTE Noémie	<i>cabanière</i>	1864	?	
1861	FULCRAND Auguste	domestique	35 ans	M	
1861	GAUFFRE Christine	<i>cabanière</i>	24 ans	F	

1851	GAUJON Marie	domestique	38 ans	F	
1872	GAUJONS Marie (GAUJON ?)	<i>cabanière</i>	62 ans Aveyron	M	
1861	GAVENQ Ursule	<i>cabanière</i>	27 ans	F	
1861	GUIBERT Sophie	<i>cabanière</i>	18 ans	F	
1866	MAURY Louise	<i>cabanière</i>	45 ans	F	
1872	MAURY Madeleine	domestique	62 ans Hérault	V	
1866	MAURY Marie	<i>cabanière</i>	16 ans	F	
1876	MAZERAN Pauline épouse VALETTE	domestique	38 ans Gard	M	son mari prénommé Etienne
1866	MAZERAND N.	domestique	33 ans	M	
1866	MERLE Hortense	<i>cabanière</i>	26 ans	F	
1866	PIERRE Mathilde	<i>cabanière</i>	18 ans	F	
1872	PIOCH Joséphine	<i>cabanière</i>	24ans Hérault	F	
1861	PIOCH Marie	<i>cabanière</i>	24 ans	F	
1881	POJOL Adeline	<i>cabanière</i>	1856	?	
1861	RAMOND Marie	<i>cabanière</i>	17 ans	F	
1866	RAMONT Marguerite	<i>cabanière</i>	42 ans	F	
1866	RAMONT Marie	<i>cabanière</i>	22 ans	M	
1872	RAYMOND Mélanie	<i>cabanière</i>	52 ans Aveyron	M	
1872	RAYNAL Emilie	<i>cabanière</i>	14 ans Aveyron	F	
1876	RAYNAL Emilie	domestique	18 ans Aveyron	F	
1872	RAYNAL Emilie	<i>cabanière</i>	17 ans Hérault	F	différente de l'homonyme de 1872
1872	RAYNAL Léonie	<i>cabanière</i>	20 ans Hérault	F	
1872	ROQUES Marie	nourrice	25 ans Aveyron	F	
1861	SALVAN Julie	<i>cabanière</i>	13 ans	F	
1876	SALVIGNAC Pierre	roulier	38 ans Aveyron	G	
1851	TALIS Rose	domestique	25 and	F	
1876	THIERS Jean	employé	26 ans Aveyron	G	
1872	THIERS Lucien	employé aux écritures	48 ans Aveyron	M	
1866	VERNHET Alexandrine	<i>cabanière</i>	26 ans	F	
1851	VEYRETTE Eugène	domestique	25 ans	G	
1872	VILLA Rosalie	<i>cabanière</i>	16 ans Hérault	F	

Les données d'âge, d'année ou de lieu de naissance sont parfois fantaisistes et les données des recensements manquent d'homogénéité, certains étant de plus réalisés en dehors des périodes d'emploi des *cabanières*, par définition saisonnier

On remarquera l'importance des personnels originaires de l'Aveyron (recrutés pour leur savoir-faire ou par favoritisme)

On remarquera aussi que certaines personnes se retrouvent sur plusieurs recensements, d'où une certaine fidélité professionnelle

La famille Vitalis (recherches sommaires)

Les Vitalis étaient une richissime et très ancienne famille bourgeoise de Lodève, spécialisée dès 1782, puis au XIX^e siècle, dans l'activité textile. Ils sont connus dans cette localité depuis de nombreuses générations antérieures sur lesquelles il n'y a pas lieu de revenir ici.

Fin XIX^e, ils fourniront à la ville un maire et même un député, étant toujours maîtres, au début du XX^e siècle, d'une usine textile qui employait encore 280 à 300 ouvriers en 1923, mais qui sera absorbée en 1930 par la société Teisseirenc, fermant ensuite en 1933 (cf. *Cahiers d'Arts et Traditions rurales*, 2011).

L'un d'eux, **Etienne Fulcran Vitalis** (1795-1862), à la fois industriel et grand capitaliste foncier, fut l'époux en 1822 de Marie Jeanne Bernardine Clara Couzin Il brassait des sommes considérables et la **dot de son épouse**, lors de leur contrat de mariage du 25 novembre 1822, s'élevait à **25 000 francs**, une somme fort élevée pour l'époque, digne de certains mariages aristocratiques (3 Q 6426, citant un acte dressé par Counougut, notaire).

Il fera en **1849** l'acquisition du domaine **St-Michel de Grandmont**, un ancien prieuré près de Soumont, dans les escarpements méridionaux du Larzac, transformant par la suite les bâtiments monastiques en vastes chais viticoles et aménageant les ailes sud et est en appartements modernes. L'enregistrement de l'acte d'acquisition (3 Q 6405), dressé par-devant maître Bérard, notaire, donne la superficie de ce domaine, soit plus de **421 ha**, et son prix : **105 000 francs**, soit une trentaine de kilogrammes d'or...

Pour comparaison, vers 1836, une brebis sur pied, de l'ordre de 12 kg à l'époque (pour 30 aujourd'hui), se négocie dans la région de St-Guilhem 8 à 13 francs l'unité, un bœuf autour de 100 à 125 francs, un cheval 200 francs, le quintal de blé autour de 25 à 30 francs (Christian Pioch, *Les Lavagnes*, 2003).

Par acte du **3 février 1857** passé par-devant maître Couderc, notaire à Lodève, il s'implanta également sur le causse du Larzac par l'acquisition, auprès de **Alix Stéphanie Amilhau**, de Gissac (Aveyron), d'une « **maison et dépendances à la Vacquerie** », le tout payé 30 000 francs or de l'époque, soit une somme très considérable mais relativement dérisoire pour une famille aussi aisée (cf. 3 Q 6407, table des acquéreurs 1854-1857 du bureau de Lodève). Il y a tout lieu de penser, mais nous n'avons pu encore consulter les documents cadastraux, ni même l'acte notarié, qu'il s'agissait-là de l'ancienne laiterie et fromagerie citée comme apparemment hors d'usage lors de la confection du cadastre de 1834, c'est-à-dire abandonnée, avant sa réutilisation en 1842-1843. On affinera dès que possible...

Françoise Victoire Gabrielle Alix Amilhau, alias Alix Stéphanie, née en 1805, était la fille unique d'un avocat de Montpellier, Hilaire Amilhau, qui fut maire de Nant (Aveyron) en 1813-1814 et qui avait acquis en 1815-1825 de nombreux biens en Lodévois. Elle était alors veuve, depuis 1855, d'un militaire issu de la noblesse, le vicomte Marie Henri Alexandre d'Albis de Gissac, capitaine de cavalerie, qu'elle avait épousée à Montpellier le 3 juillet 1826.

Unique héritière de son père le 13 mars 1825 (cf. 3 Q pour Lodève et Montpellier), elle déclarait alors détenir 7 000 francs d'immeubles en Lodévois et plus 21 000 francs en mobilier ou argent à Montpellier.

Etienne Fulcran Vitalis décèdera peu après à Lodève le **5 novembre 1862**, dit âgé de 67 ans, négociant et ancien président du tribunal de commerce. Ledit Etienne Fulcran Vitalis avait alors **cinq enfants** encore vivants comme il appert de la table des acquéreurs pour 1860-1863 (3 Q 6409) faisant état d'une succession réglée par-devant maître Lieuze, pour des « *immeubles à Lodève, Gramont, Usclas, La Vacquerie* », enregistrée le **28 avril 1863** pour des biens procurant alors le fort coquet revenu annuel de 23 745 francs, sur un patrimoine de la valeur totale et pour le moins colossale, de **667 854 francs** (3 Q 6452, table des successions), soit près de **180 kg d'or** :

- Lucien Roch Bernard Etienne (1823-1875), époux Martin (1850), négociant, qui sera momentanément maire de Lodève, en 1874-1875, et d'où naîtra notamment **Marie Jean Fulcran Hubert Vitalis** (1860-1939), qui donnera son nom à la grotte qui nous intéresse ici.

- Léon Marie Joseph (1826-1879), époux Martel (1855), ingénieur des arts et manufactures, fabricant de draps, député du centre-droit à l'Assemblée nationale de février 1871 à juillet 1878, époque où sa réélection d'octobre 1877 ayant été invalidée, il ne se représenta pas (cf. *Dictionnaire des parlementaires français*, site de l'Assemblée).

- Marie Claire Emilie (1842-1909), épouse Teisserenc.

- Vincent Albert (1846-1930).

- Paul Eugène (1846-1929), époux Quinette.

Un autre acte du 31 mars, dressé chez Couderc, notaire, fait état d'un partage préalable (cf. 3 Q 6409), tout cela étant à *affiner*, si l'on peut parler ainsi pour l'histoire d'une cave à fromages....

Une dizaine d'années après le décès de leur père, Lucien, Léon, Paul et Vincent Vitalis, tous négociants à Lodève, afferment pour **12 ans**, par acte passé sous seing privé, enregistré le 18 novembre 1871 (f° 72 V° 04), à **Henry Alric**, propriétaire à St-Jean-d'Alcas, une « **cave à fromage** » sise à La Vacquerie, moyennant la somme annuelle de 2 350 francs, l'acte étant toutefois rétroactif, pour effet du **1^{er} décembre 1866**, avec échéances dites « à surveiller » les 25 août 1874 et 1877. En observations, il est indiqué que l'acte fut résilié le 1^{er} décembre 1877 (cf. 3 Q 6418 pour 1872-1887, baux à ferme et à loyer). Entre-temps, en juillet 1875, Lucien Roch Bernard Etienne Vitalis décède, laissant trois héritiers.

Le 30 mars 1878, par un nouvel acte sous seing privé, Paul et Vincent Vitalis (les enfants de Lucien sont mineurs), mais sans doute aussi les autres membres de la fratrie (leur frère Léon ne décèdera qu'en 1879, laissant à son tour quatre héritiers), renouvellent pour 12 ans à **Henry Alric**, propriétaire à St-Jean-d'Alcas, désormais domicilié à La Vacquerie, le bail précédent, pour une « **cave à fromage dite de Combes Couzal à La Vacquerie** » (lire Combe Roujal), moyennant une redevance annuelle de 2 300 francs et 50 francs de charges. Le bail a pris effet le 1^{er} janvier 1878, sans autre précision (cf. même registre 3 Q 6418 pour 1872-1887, baux à ferme et à loyer).

En principe, ce bail a pour terme le 1^{er} janvier 1890, mais s'arrêtera en fait en janvier 1885 ou peu après. En effet, le **9 janvier 1885**, Henri Joseph Alric cède au village de La Vacquerie, dans sa maison de la Placette, l'acte filiatif le concernant le disant âgé de 49 ans ½, époux de survivante Joséphine Françoise Amélie Villar. Celle-ci est-elle incapable de gérer la fromagerie ? La conjoncture est-elle trop défavorable pour une femme désormais seule ?

Le 14 décembre 1887, par un nouvel acte sous seing privé, Paul Vitalis, négociant à Lodève, agissant pour lui-même ou pour toute sa fratrie ou les héritiers de celle-ci, passe bail pour 6 ans à **Etienne Lagarde**, négociant à *Dourby* (lire Dourbies), Gard, de la « **cave dite de Lancherou Gols** » (sic !), à La Vacquerie, pour effet du **1^{er} janvier 1888** (cf. 3 Q 6418 pour 1872-1887, baux à ferme et à loyer). Le montant annuel de la location n'est plus que de **675 francs**, sans doute en raison des difficultés rencontrées par la cave fromagère, tant pour ses approvisionnements en lait (l'exode rural devient désormais sévère), que du fait de la mévente des produits, fortement concurrencés par le Roquefort générique, produit en Aveyron dans le village de ce nom.

Le recensement de **mai 1891** nous apprendra ensuite que deux personnes, vivent à la « **cave Vitalis** », écart habité de la commune de La Vacquerie, listé désormais à part, ce qui ne sera officiellement pas le cas à d'autres époques :

- le susdit **Etienne Lagarde**, 52 ans, fabricant de fromages, chef de ménage et patron,

- et **Sophie Rey**, 47 ans, son associée (et sans doute concubine).

Il va cependant de soi que les personnels saisonniers nécessaires à l'activité de la laiterie et de la fromagerie (une dizaine à une vingtaine de personnes tout au plus), vivent alors au village ou en d'autres lieux, principalement employés sur le site de février à août. Mais cette absence de *cabaniers* en mai, interpelle quelque peu...

Par ailleurs, la présence des Lagarde-Rey sera éphémère puisque les annotations relatives au bail de 1887, pour effet du 1^{er} janvier 1888, indiquent que le bail fut résilié par acte sous seing privé du **6 février 1892**.

Est-ce fin 1891 - début 1892 que prend fin l'épopée fromagère de la cave Vitalis ? Cela est fort possible...

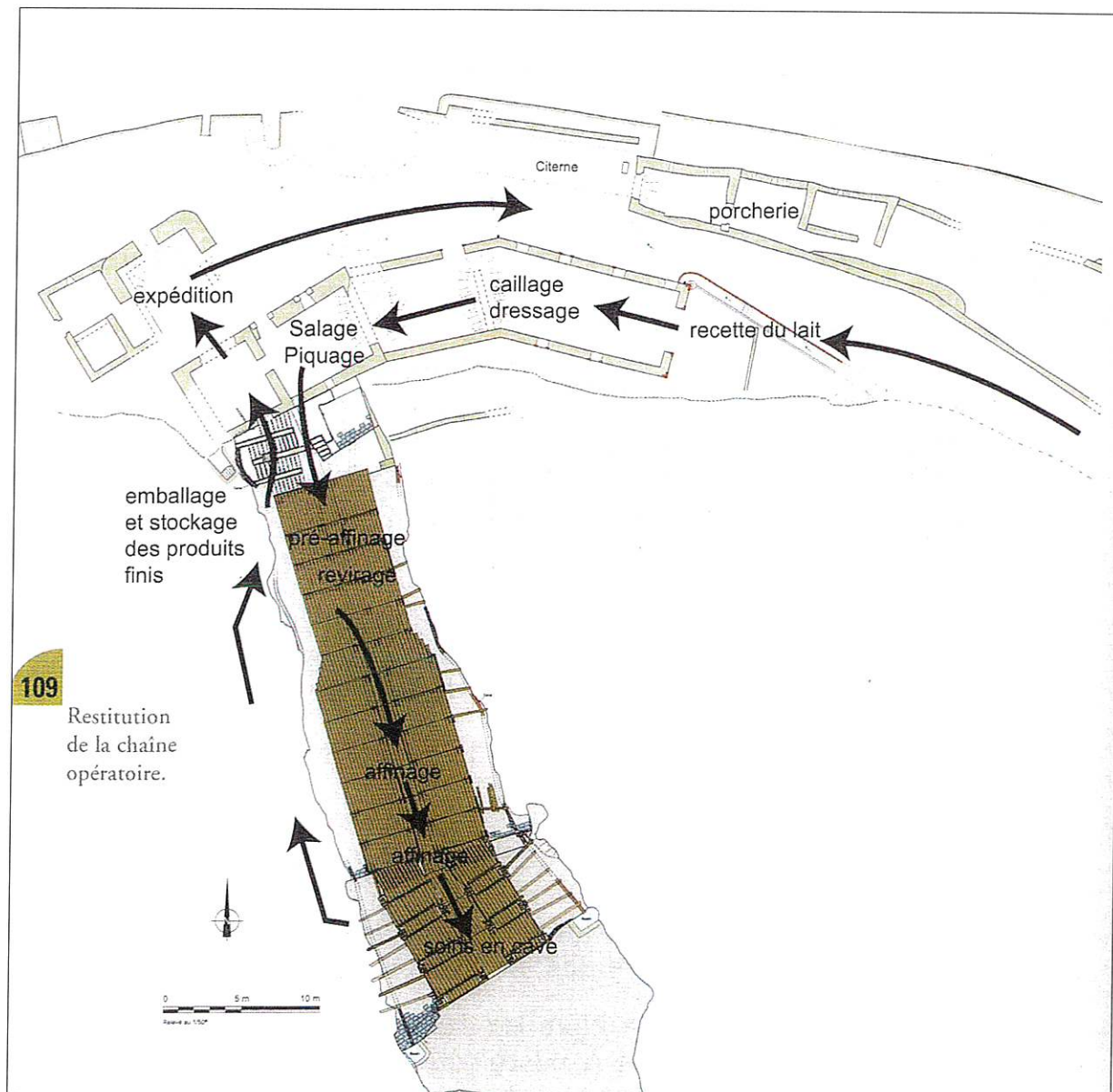
Ces quelques actes, non connus de nous dans leurs détails, seulement à travers leur évocation fiscale dans des registres récapitulatifs, ainsi que les recensements réalisés à La Vacquerie, situent l'activité fromagère entre 1842 et 1892, soit 50 ans d'activité minimale, mais celle-ci n'aura vraisemblablement duré que peu de temps au cours des années 1890.

Or, quand les Vallot visitent la cave en 1889, en compagnie d'Hubert Vitalis, cette activité fromagère semble n'exister que dans la zone vestibulaire, ce que confirmerait le faible prix de location fixé en 1887, bien inférieur aux anciens prix pratiqués, vraisemblablement prohibitifs.

Eugène Ferrasse, rappelant en 1905 les écrits de Gabrielle Vallot, publiés en 1889 (mais peut-être relatifs à une visite légèrement antérieure, autour de 1885), souligne ainsi : « **les quelques mètres qui suivent l'entrée ont été aménagés par M. Vitalis pour servir de cave à fromages** », alors même que les aménagements actuellement visibles s'étirent sur près de 40 mètres à l'intérieur de la cavité, soit 4 à 5 fois plus...

De plus, l'aven qui s'ouvre aujourd'hui dans la voûte de la grotte n'est pas indiqué sur le plan Vallot, ni même dans le descriptif, la cheminée de 3 m indiquée étant un passage intérieur, vers les salles du fond

On notera, pour tenter de corroborer cette chronologie suggérant un agrandissement ultérieur, vers 1890, que l'étude archéologique du site confirme d'ailleurs de notables différences architecturales entre les salles d'affinage 1 et 2, qui font immédiatement suite à l'entrée, et la salle 3, plus récente et située plus loin vers l'intérieur de la grotte, augmentant alors la zone d'affinage de 7 à 10 m supplémentaires (mais ce-faisant dans une zone désormais peu ventilée, éloignée de l'aven).



Reconstitution de la chaîne opératoire dans la cave fromagère de Vitalis, en surface et sous terre

Par ailleurs, l'état civil de La Vacquerie enregistrera le 13 mars 1890 le décès au village du sieur Laurent Alban, 63 ans, menuisier de son état et natif de Dourbies. Comme l'exploitant de la cave fromagère, Etienne Lagarde, était également originaire de Dourbies, il est fort vraisemblable que celui-ci ait fait appel à l'un de ses compatriotes et aux bois des Cévennes pour réaliser les charpentes et les planchers nécessaires à la nouvelle cave.

Aucun nouveau bail de la cave ne figure par contre dans les registres fiscaux pour 1888-1911 (3 Q 6419), et l'on serait ainsi enclin à penser que la cave monumentale dont nous connaissons aujourd'hui les ruines, manifestement bien plus vaste que celle de 1889, alors topographiée par les Vallot, a pu être érigée en 1890-1892, ne trouvant cependant plus preneur pour la gérer, d'où **un onéreux investissement rapidement devenu inutile**, au demeurant surdimensionné, et qui sera considéré en 1906 comme ayant cessé son activité, sans doute depuis plus d'une décennie.

On rappellera d'ailleurs que l'exode rural est alors tel, que c'est autour de St-Martin de Castries que l'on envisageait, en 1901, de constituer l'actuel camp militaire du Larzac qui sera en fait installé à La Cavalerie...

Par contre, si nous n'avons pu trouver trace de bail postérieur à celui de 1887 pour la cave dite aujourd'hui de Vitalis, nous avons pu trouver trace de deux baux relatifs à une installation de remplacement, la **cave de Sablières**, hors baux spécifique au domaine même de Sablières, affermé distinctement (cf. 3 Q 6419 pour 1888-1911) :

- afferme par Eugène Villa, de la Vacquerie, de la cave de Sablières à **Auguste Gros et autres preneurs**, par acte du 14 mai 1897 (Martin, not.), pour la période du 1^{er} mars 1897 au 1^{er} mars 1903, moyennant 1 000 francs par an.

- afferme par Raymond et Julien Villa, de la Vacquerie, de la cave de Sablières à **Odile Paunet** (ou Launet), propriétaire à Quissac, par acte sous seing privé enregistré le 23 novembre 1904, moyennant 900 francs par an, pour une période de 3 ans à compter du 1^{er} décembre 1904.

Mais l'activité fromagère de Sablières cessera néanmoins elle aussi avant 1906, époque où plus aucune cave bâtarde n'est désormais en exercice sur la partie méridionale du causse du Larzac, une seule cave de ce type subsistant dans l'Hérault, à Lunas.

On dira ici quelques mots de **Hubert Vitalis**, très conservateur ou très réactionnaire personnage sur lequel le sous-préfet de Lodève se fendra de rapports assez amusants à lire, dont un projet de duel, alors qu'il n'avait pas vingt ans, avec un politique local, un radical, Eugène Arrazat, en vive opposition avec son oncle, momentanément élu en 1871-1878 (1 M 1046 et 1111, retranscrits sur le site Geneanet de M. Renaud Somborn).

Il est alors considéré par le sous-préfet comme appartenant à une « *famille entièrement réactionnaire* », le parti républicain le considérant comme réactionnaire, et le parti réactionnaire comme républicain, son père ayant toutefois été fort apprécié par la population locale...

Marie Jean Fulcrand Hubert Vitalis, qui donnera son nom à la grotte qui nous intéresse ici, naquit à Lodève le 8 février 1860, du mariage de Roch Bernard Etienne Lucien Vitalis, négociant, futur maire de Lodève en 1874-1875, et de Marie Gabrielle Pauline Martin. Il décéda en 1939.

Conscrit de la classe 1880, mobilisable dès 1878, matricule 630, il s'engagea volontairement pour un an, le 29 octobre 1879, dans le 15^e escadron du Train des équipages militaires (registre 1 R 943).

Imité ensuite en 1894 par l'un de ses cousins, fils du défunt député, il se maria dès 1892 avec une fille Blain, de St-Rémy, en Provence. Il épousa ainsi, à St-Rémy, le 19 avril 1892 (site des Arch. des Bouches-du-Rhône), se disant manufacturier, son père défunt, Louise Eugénie Magdelaine Blain, née pour sa part en 1866, fille d'un propriétaire rentier de cette ville.

Parmi les présents au mariage, en tant que ami de l'époux, figurait un homme politique qui marquera profondément, avec sa descendance, la vie politique héraultaise et même nationale, **Paul Leroy-Baulieu** (1843-1916), « *membre de l'Institut, professeur au Collège de France, chevalier de la Légion d'Honneur et conseiller général du département de l'Hérault* », alors âgé de 46 ans et domicilié à Paris, candidat malheureux, par huit fois, de 1878 à 1906, aux législatives en Lodévois, dans une circonscription historiquement plutôt marquée à gauche.

On sait comment son fils, **Pierre Leroy-Beaulieu** (1871-1915), né au château de Montplaisir, à Olmet-et-Villecun, près de Lodève, futur propriétaire du château de Cambous en 1914, acquis pour asseoir son emprise électorale, sut par contre se faire élire en 1907 puis réélire en 1910, sur Montpellier et la région des garrigues, dans des conditions fort rocambolesques, employant pour cela des méthodes pour le moins litigieuses et surtout très immorales, avec achat de voix dans les quartiers misérables de Figuerolles, pseudo-attentat contre sa personne à Bel Air, près de Montarnaud (en fait un coup de feu accidentel, malencontreusement tiré par son garde du corps), et autres manipulations (Christian Pioch, *Histoire du château de Cambous*, à paraître)...

En l'état actuel des choses, bien des choses restent néanmoins à préciser sur la famille Vitalis et sur la cave fromagère à laquelle ils donnèrent leur nom, bien au-delà des quelques documents dont nous avons pu trouver trace en quelques journée de travail, mais qui ne sauraient, de toute façon, être développées ici en raison du peu de temps dont nous disposons. L'histoire humaine de la grotte de Vitalis reste à écrire.

Mais, comme on l'a constaté, si l'on peut produire du muscat de Frontignan ou de Lunel hors de ces localités, si l'on peut produire de la blanquette de Limoux ou du Fitou hors de ces autres localités, il y a bien longtemps que l'on ne peut plus produire du *roquefort* ailleurs qu'à Roquefort.

Ce fut fort dommage pour les éleveurs du Larzac méridional et pour l'économie de La Vacquerie et de tout le causse héraultais car **la cave Vitalis**, par sa proximité avec l'énorme marché de Montpellier et le port de Sète, et une assez faible distance des gares qui seront par la suite aménagées sur le tronçon Montpellier-Rabieux, conçu dès 1873-1881, et mis en chantier dès 1890-1892, **avait devant elle un brillant avenir**, du moins a priori, si une législation par trop draconienne et par bien des aspects absurde, mais dictée par de fort puissants intérêts financiers, n'en avait pas décidé autrement. Bref, la traditionnelle histoire du pot de terre contre le pot de fer...

Quant à la présentation spéléologique du site, une des plus belles cavités du département de l'Hérault, par ses volumes et ses concrétions, il va de soi que c'est **Daniel Caumont**, inventeur en 1968 du nouveau réseau supérieur de la grotte de Vitalis, qui est le mieux placé pour en dire aujourd'hui quelques mots.

Christian Pioch, la grotte de Vitalis, juin 2013, conférence CLPA à La Vacquerie

Nous nous permettrons cependant, pour conclure notre propre intervention, une courte transition en présentant ici quatre vues prises lors d'une visite familiale à la grotte-cave de Vitalis, en mars 1989, bien longtemps après nos premières visites sur place, en 1971-1972, époque où de nombreux piliers de la fromagerie étaient encore debout.

Le nouveau réseau de Vitalis en 1989, une vingtaine d'années après sa découverte

03/89 Grotte-Cave de Vitalis (Largac)



Galerie du lac

03/89 Vitalis



Quelque part sous terre ...

03/89 Vitalis



Dentelles de gours

03/89 Vitalis



Grand gour du nouveau réseau

Scans de tirages sur papier de photographies argentiques (diapositives)
prises en mars 1989 avec l'un de mes frères et ma fille,
à l'aide d'un flash d'appoint à cellule photo-électrique de déclenchement
avec un appareil Fuji HD-S, 35 mm, le fameux « baroudeur »,
pellicule Fujichrome 100 ASA, molette réglée à 200 ASA

Fin document

