

Els oficis / Les savoir-faire. Roquefort, Occitanie

Les «cabanières», treballadores fonamentals del procés d'afinat

Les «cabanières» són les obreres que, amb les seves accions i tècniques, accompanyen les etapes del procés d'afinat en les caves de Rocafort. L'etimologia d'aquest ofici, encara en vigor fa una dècada, es troba en la transposició del terme «cabana» (antigament refugi utilitzat pels pastors per «fer cabana»: preparar el formatge) a les lleteries-formatgeries artesanes del territori i a les cavernes del poble de Rocafort.

Al llarg del segle XX el desenvolupament de la indústria de Rocafort provoca la intensificació de la ramaderia ovina a la regió. Modelada per la pressió del pasturatge, l'estètica nua d'aquests grans espais correspon a una imatge tòpica, que, no obstant això, actualment s'intenta protegir, ja que alberga una valuosíssima biodiversitat de la qual el botànic H. Costes ens va deixar descripcions minucioses. Aquests són els paisatges que les «cabanières» recorren.



Grup de «cabanières». Dècada de 1940. Fons Blanche Galzin, dipositat a Le Saloir

Groupe de cabanières. Années 1940. Fonds Blanche Galzin - Le Saloir

Aquestes obreres, el nombre de les quals va augmentar considerablement al final de segle XIX, arriben, en un primer moment, de les granges i pobles veïns, i, després, gràcies al ferrocarril, de territoris més allunyats (Hérault, Tarn, etc.). Així, des d'una edat molt primerenca (algunes tenen entre 11 i 14 anys), recorren a peu grans distàncies (una desena de quilòmetres des de la vall del Cernon) per anar al seu lloc de treball. Les nines no tornen a casa fins al dissabte. Els patrons de les caves han confiat a les monges la gestió dels albergs en els quals s'allotgen. La temporada dura entre 4 i 11 mesos, ja que la durada del «compromís» s'allarga a mesura que es guanya antiguitat.

La seva vida quotidiana està consagrada completament a la feina, amb el ritme que els marca el cap de la cava: mentre el salatge s'encarrega a les més joves, sota la supervisió d'una «cap saladora» (poden «être de pitot», és a dir, ser encarregades de posar sal i aigua a la taula de salatge; encarregada de fregar els formatges o de posar-los o aixecar-los), d'altres s'ocupen de les primeres màquines (les «brosseuses-piqueuses») abans de baixar els formatges ja preparats en vagonetes per col·locar-los sobre planxes de roure on s'afinaran lentament durant setmanes. A continuació, les «plombeuses» emboliquen els formatges en una fulla d'estany per retardar-ne la maduració durant un segon afinat. Després són «revirés» (raspats amb l'ajuda d'un ganivet especial) per llevar-los la crosta que s'ha format sobre el contorn. Més tard són seleccionats, pesats, embolicats en paper blanc i embalats abans d'enviar-los.

Com si es tractés d'un veritable formiguer, centenars de «cabanières» actuen a l'unison a les coves de la ciutat formatgera. La duresa de la feina acomplerta no sembla haver enterbolit el record alegre del que algunes anomenen la seva «vida de cava». Les declaracions recollides, lluny d'idealitzar aquest període de treball intens, evoquen, amb nostàlgia, el temps d'una joventut marcada per l'entusiasme, la despreocupació i l'aprenentatge.



Grup de «cabanières» al voltant d'una màquina elèctrica «brosseuse-piqueuse».

Principis segle xx. Fons J. L. Sobie, dipositat a Le Saloir

Groupe de cabanières autour d'une brosseuse-piqueuse électrique. Début XXe. Fonds J. L. Sobie - Le Saloir

Les cabanières, chevilles ouvrières de l'affinage

Les cabanières sont les ouvrières qui, par leurs gestes et techniques, accompagnent les étapes du processus d'affinage dans les caves de Roquefort. Ce métier, encore en vigueur il y a une dizaine d'années, puise son origine étymologique dans la transposition du terme «cabane» (abri autrefois utilisé par les bergers pour «faire cabane», préparer le fromage) aux laiteries-fromageries fermières du territoire et aux grottes aménagées du village de Roquefort.

Au cours du XIXe siècle, la montée en puissance de l'industrie roquefortaise engendre une intensification de l'élevage ovin dans la région. Façonnée par la pression pastorale, l'esthétique dénudée des grands espaces caussenards correspond à l'image d'Épinal que l'on cherche aujourd'hui à préserver car elle suppose l'existence d'une précieuse biodiversité dont le botaniste H. Costes a livré de minutieuses descriptions. Ce sont ces paysages qu'arpentent les cabanières, dont le nombre a fortement augmenté en cette fin de siècle.



7 – ROQUEFORT (Aveyron) Société anonyme des Caves et Producteurs réunis
Intérieur des Caves de la Rue - Le Revirage

Interior d'una cova. Principis segle XX. Fons J. L. Sobie, dipositat a Le Saloir

Intérieur de caves. Début XXe siècle. Fonds J. L. Sobie - Le Saloir

Venues, tout d'abord, des fermes et villages voisins, puis, grâce au chemin de fer, de territoires plus lointains (Hérault, Tarn, etc.), elles parcourent à pied, et ce dès le plus jeune âge (certaines ont entre 11 et 14 ans), de grandes distances (une dizaine de km depuis la vallée du Cernon) pour rejoindre leur lieu de travail. Hébergées en dortoirs, dont les patrons de caves ont confié la surveillance à des soeurs, les jeunes filles ne rentrent chez elles que le samedi. La saison dure entre 4 et 11 mois, la durée du «gage» s'allongeant au gré de l'ancienneté.

Leur quotidien est entièrement voué au travail, rythmé par les instructions d'un chef de cave: tandis que les plus jeunes sont préposées au salage sous l'œil attentif d'une «chef saleuse» (on pouvait «être de pitot», c'est à dire chargée d'alimenter la table de salage en sel et en eau, «frayer» ou frotter les fromages, les «poser» ou les «lever»), d'autres s'affairent autour des premières machines, les «brosseuses-piqueuses», avant de descendre les fromages ainsi préparés en cave, dans des wagonnets, pour les placer sur des travées de chêne où ils s'affinent lentement durant plusieurs semaines. Des «plombeuses» enveloppent ensuite les pains de fromage dans une feuille d'étain afin d'en ralentir la maturation le temps d'un second affinage. Ils sont alors «revirés» (raclés à l'aide d'un «couteau à revirer») pour enlever la croûte qui s'est formée sur le pourtour, puis «triés», «pesés», «pliés au blanc» et «emballés» avant expédition.

Telle une véritable fourmilière, ce sont des centaines de cabanières qui œuvrent de concert dans l'antre de la cité fromagère. La pénibilité du travail accompli ne semble pas avoir terni le souvenir enjoué de ce que certaines nomment leur «vie de cave». Loin d'idéaliser cette période d'intense labeur, les discours recueillis évoquent avec nostalgie le temps d'une jeunesse marquée par l'enthousiasme, l'insouciance et l'apprentissage.



Aveyron – ROQUEFORT – La Fabrication du fromage – Le Salage

El salatge dels formatges. Principis segle xx. Fons J. L. Sobie, dipositat a Le Saloir

Le salage des fromages. Début XXe. Fonds J. L. Sobie - Le Saloir