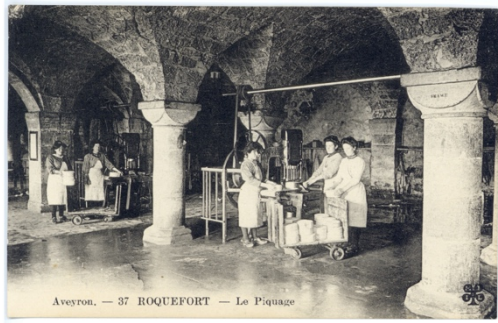


Fiche de catalogage du patrimoine culturel immatériel

Le métier de cabanière dans les caves de Roquefort

1. Activités productives, processus et techniques

Identification	Nom du champ	Type
	1. Code:	IPCIM-1-001
	2. Type d'élément	Société agricole « traditionnelle » / Parcours / Pastorasisme / Elevage ovin / Industrie fromagère / Affinage / Cave / Cabanière / ouvrière de cave / Salage / Saloir / Couteau à revirer / Brosseuse-piqueuse / Feuille d'étain
	3. Variantes terminologiques	Cabanière, ouvrière de cave, ouvrière chargée des différentes opérations liées à l'affinage du fromage en cave
	4. Nom propre de l'élément	Cabanière
	5. Autres dénominations	Cabanière, Ouvrière de caves, ouvrière chargée des différentes opérations liées à l'affinage du fromage en cave
	6. Image de présentation	 <p>Aveyron. — 37 ROQUEFORT — Le Piquage</p>
	7. Groupe et/ou communauté	Femmes ou filles de fermes qui se rendaient, quotidiennement ou hebdomadairement selon la distance à parcourir, à pied depuis leur village (Sainte-Eulalie-de-Cernon, Lapanouse-de-Cernon, La Bastide Pradines etc.) jusqu'à Roquefort pour aller travailler en cave.

	8. Langue d'expression / variant dialectale	Français ; occitan
	9. Brève description	<p>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.</p> <p>Le quotidien des cabanières était entièrement voué au travail, rythmé par les instructions d'un chef de cave : tandis que les plus jeunes étaient 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'affairaient 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'affinaient lentement durant plusieurs semaines. Des « plumbeuses » enveloppaient ensuite les pains de fromage dans une feuille d'étain afin d'en ralentir la maturation le temps d'un second affinage. Ils étaient alors « revirés » (raclés à l'aide d'un « couteau à revirer ») pour enlever la croûte qui s'était formée sur le pourtour, puis « triés », « pesés », « pliés au blanc » et « emballés » avant expédition.</p> <p>Originaires de villages parfois éloignés de Roquefort, nombre d'entre elles passaient la semaine dans la cité fromagère, hébergées</p>

		dans des dortoirs tenus par des religieuses.
	10. Date d'identification :	Dates des entretiens réalisés par Katia Fersing : 22/10/2008 - 13/11/2008 - 06/06/2010 - 24/11/2010 - 04/02/2011 - 08/02/2011 - 09/02/2011 - 22/02/2011 - 23/11/2011 - 14/04/2013 - 18/02/2020 - 30/07/2020
Emplacement	11. Emplacement	Montclarat (par Nouzet, les Aubarèdes) Lauras Tournemire Le Viala du Pas de Jaux La Bastide-Pradines Saint-Eulalie-de-Cernon Lapanouse-de-Cernon Saint-Paul-des-Fonts : par la voie ferrée Saint-Rome de Cernon
	12. Description de l'emplacement / espace	Venues, tout d'abord, des fermes et villages voisins, puis, grâce au chemin de fer, de territoires plus lointains (Hérault, Tarn, etc.), les cabanières parcouraient 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. Le vélo et le bus ont également pu constituer au fil du temps, d'autres moyens de transports utilisés. Les paysages traversés par les cabanières ont été façonnés, depuis les premiers temps de l'occupation humaine dans la région il y a environ 4000 ans, pour favoriser l'élevage des troupeaux ovins. Selon Didier Aussibal, au paléolithique, les

		<p>Causses étaient couverts de forêts avec clairsemés... et puis on a commencé à épierrer lors de la sédentarisation du néolithique et puis à défricher plus intensément à l'époque gallo-romaine, pour l'industrie potière, pour faire de la poix ou du bois de chauffage... au Moyen-âge l'agropastoralisme s'est organisé en migration saisonnières : l'été sur le causse, l'hiver dans les vallées. Sur le Larzac. Les Templiers ont regroupé les populations en villages.</p> <p>Au cours du XIXe siècle, la montée en puissance de l'industrie roquefortaise a engendré une intensification de l'élevage ovin pouvant conduire au sur pâturage des causses comme dans le Buren en Irlande.</p> <p>La faible pression pastorale actuelle provoque le phénomène inverse : la fermeture progressive de ces exceptionnels milieux ouverts, est un retour au premier paysage pastoral caussenard, beaucoup plus boisé. »</p>
	13. Géoréférencement	
Datation	14. Date de réalisation	<p>Toute l'année.</p> <p>Le travail des cabaniers durait, dans un premier temps, 3 ou 4 mois (c'est ce que l'on appelait « un gage ») au moment de la « campagne » (l'arrivée des fromages à Roquefort) était la plus intense. Les patrons allongeaient peu à peu la durée de leur contrat jusqu'à les embaucher à l'année.</p>
	15. Périodicité	Annuelle
	16. Description de la date	La fabrication du Roquefort est saisonnière,

	de réalisation / périodicité	<p>elle s'inscrit dans ce que l'on appelle une campagne laitière (qui correspond à un cycle entier de production de lait par les brebis).</p> <p>Au fil des siècles la période de production, calquée sur la lactation, a évolué :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au 18ème siècle : mai à juillet/septembre ; - Au 19ème siècle : mars à août/septembre ; - Début 20ème siècle : février à septembre ; - 20ème passage à une campagne de 8 mois ; - Actuellement : de décembre à juillet.
Description	17. Description générale	<p>Le métier de cabanière a existé jusqu'au début des années 2010. Cependant, chez les petits fabricants de Roquefort, on retrouve, encore aujourd'hui, les gestes que les ouvrières effectuaient : le salage des fromages (qui a lieu maintenant en laiterie); le plombage (envelopper le fromage dans des feuilles d'étain), le revirage (gratter le fromage avec un couteau spécial pour cette tâche) et l'emballage pour la commercialisation. Ces différents postes de travail se sont progressivement masculinisés, c'est pourquoi le terme de cabanière n'est plus employé.</p>
	18. Histoire et transformations de l'élément	<p>Les cabanières se situent à l'articulation de deux « mondes » : la ruralité, qui les a vu naître et grandir (elles sont en ce sens porteuses d'une culture paysanne) et l'urbanité, qui, à Roquefort, leur a offert de nouvelles perspectives d'existence (d'un point de vue social, culturel, économique, etc.). De filles de fermes, dirait l'historienne Sylvie Vabre, elles sont devenues ouvrières des villes. D'adolescentes pourrions-nous</p>

ajouter, elles ont acquis le statut de femmes. Entre apprentissage, initiation et émancipation, se dessinent sous leur pas les contours d'une culture féminine issue d'un métissage entre une société agricole « traditionnelle » et un modèle urbain engagé sur les voies de la « modernité ».

Ces groupes de femmes n'en sont pas moins restées, dans un cas comme dans l'autre, soumises à la domination d'un système patriarcal et paternaliste qui a su tirer profit d'une main d'œuvre locale, maniable et conséquente. En 1874, leur nombre s'élève, dans les caves de Roquefort, entre 400 et 500.

Dans pareil contexte, les itinéraires parcourus d'abord à pied, puis à vélo ou plus tard en bus depuis les vallées voisines méritent toute notre attention : ils constituent un espace de liberté et de sociabilité pour ces jeunes filles qui transportent, par tous temps et sans répit dans leurs baluchons, façons de dire et de faire entre les deux mondes. Il y a ce que l'on transporte de la ferme à la cave (le trousseau, les denrées alimentaires, les cueillettes et les grappillages, la langue occitane, les savoirs et savoir-faire paysans, etc.) et ce que l'on ramène de la cave jusqu'à chez soi (la langue française, les influences de la mode, le syndicalisme, etc.). Ces attributs, pratiques ou représentations ne cessent d'affirmer tantôt une rupture, tantôt une continuité entre ces deux réalités, qui, nourries l'une de l'autre, renforcent sans détour le caractère « rurbain » de l'industrie fromagère.

		<p>Les itinéraires parcourus par les cabanières spatialisent en ce sens le lien existant entre Roquefort et le territoire environnant, entre caves et parcours, affineurs et éleveurs. Ils sont un lieu d'observation privilégié pour saisir les points d'équilibre et les rapports de force qui ont structuré l'écosystème roquefortais au cours du temps.</p> <p>L'évolution des paysages traversés porte en effet l'empreinte du processus de construction d'une filière dont les modes opératoires et organisationnels se sont progressivement tournés vers l'élevage ovin et la fabrication fromagère (pratiques d'assolement des terres, alimentation et conduite des troupeaux sur les parcours, épierrement des champs, patrimoine bâti, etc.). Ces mutations révèlent également l'importance d'autres facteurs, par exemple la construction du chemin de fer, dans l'orientation des pratiques agricoles à certaines périodes et dont la trace est encore visible dans les paysages du temps présent.</p> <p>Le patrimoine lié à l'agropastoralisme existe encore aujourd'hui, même s'il est parfois en mauvais état de conservation (jasse, caselles, clapas), et que le milieu a tendance à se fermer. Ce dernier facteur est lié au changement de pratiques dans la conduite des troupeaux de brebis. De même, les beaucoup des raccourcis autrefois empruntés par les cabanières ont disparu. Les chemins de randonnée privilégient les chemins ruraux dont certains étaient également empruntés par ces ouvrières de caves.</p>
	19. Matière première	Lait de brebis Présure Penicillium roqueforti

		Sel Etain
	20. Processus et préparatifs	<p>La fabrication du roquefort répond à un cahier des charges strict (AOP – Appellation d’origine Protégée) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Élever les brebis laitières de race Lacaune 2. Traire les brebis 2 fois par jours pendant la période de traite. 3. Collecter le lait 4. Amener le lait en laiterie 5. Transformer le lait cru et entier en fromage (emprésurer,ensemencer de penicillium roqueforti, égoutter, marquer, saler) 6. Amener le fromage à Roquefort 7. Percer les pains de fromage 8. Placer le fromage en cave naturelle (14 jours minimum) 9. Plomber le fromage (l’envelopper dans des feuilles d’étain, étape manuelle qui été mécanisée) 10. Mettre le fromage en chambre de maturation 11. Contrôler (onctuosité, coloration, veinures, goût) 12. Conditionner
	21. Objectif de l'activité / procès / technique	<p>Fabrication du fromage de Roquefort Pain de Roquefort Fromage Roquefort</p>

	22. Distribution/ consommation	<p>Le Roquefort est actuellement commercialisé en vente directe dans le village de Roquefort. Il est diffusé chez des restaurateurs, dans les crèmeries, dans les petites, moyennes et grandes surfaces, en France et à l'étranger.</p> <p>Le Roquefort est consommé dans plus d'une centaine de pays dans le monde (le 5^{1er} étant: Espagne, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni.</p> <p>C'est un fromage consommé essentiellement par les Catégories socio professionnelles supérieures.</p>
	23. Métier / connaissances techniques	<p>Techniques d'affinage. Maitrise température et hygrométrie (via les fleurines).</p>
	24. Outils, infrastructures et objets employés et/ou accessoires	<p><u>Pour l'affinage:</u> Mesure de sel Table de salage / saleuse Couteau à revirer (« couteau spécial dont la forme est étudiée pour que, tenu par l'ouvrière à la façon d'un rasoir, celle-ci puisse procéder à l'opération de revirage, tant sur les faces que pour le talon », <i>source Robert Aussibal, Les caves de Roquefort, inventaire des mots</i>) Feuille d'étain Papier sulfurisé Emballage aluminium</p>
	25. Formes d'organisation sociale / organisations formelles ou informelles	<p>Les cabanières sont les ouvrières de caves. Leur nombre variaient en fonction de la taille de la cave.</p> <p>Dans le cadre de leur travail, elles étaient encadrées par un contremaître appelé chef de cave. Parmi elles, certaines pouvaient néanmoins occuper, toujours sous</p>

		<p>l'autorité du chef de cave, des postes à responsabilité : par exemple la chef saleuse, chargée de veiller au bon déroulement du salage des fromages, chargée également d'évaluer la bonne quantité de sel à appliquer aux fromages. Le poste de trieuse (triage des fromages en fonction de leur destination géographique) constituait également un poste important.</p> <p>Les cabanières étaient également encadrées en dehors de leur vie professionnelle par des religieuses chargées de gérer, pour le compte des industriels de roquefort, des dortoirs et réfectoires dans le village. Le fonctionnement paternaliste de l'industrie roquefortaise n'est pas propre à la fabrication du roquefort.</p>
	26. Participants/ exécutants (interprètes)	<p>Femmes de 13 à 60 ans et plus (âge de la retraite).</p> <p>Les jeunes filles étaient dédiées, en particulier, au salage des fromages en cave.</p>
	27. Utilisation et fonction :	L'affinage du fromage de Roquefort.
	28. Précisions d'emploi et fonction	<p>La cabanière intervenait dans les étapes d'affinage du fromage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salage - Brossage - Perçage du fromage - Plombage (emballer dans une feuille d'étain, feuille blanche) - Revirage Revirage du fromage (raclage) - Emballage
	29. Patrimoine lié (patrimoine naturel / biens meubles / biens immeubles / biens immatériels associés)	<p>Patrimoine naturel : la cave aménagée dans la roche, les travées (étagères) en bois.</p> <p>Biens : couteau à revirer, majou, mesure à saler, le birou (pour percer le fromage) ou piqueuse, Brosseuse, bougeoir (pour</p>

		s'éclairer en cave avant l'arrivée de l'électricité), la feuille d'étain, la tenue vestimentaire de la cabanière (Sarrau, tablier et babarel bas de coton ou laine, bottines ou galoches.
Interprétation [éthique]	30. Signification symbolique	Émancipation de la femme.
	31. Signification socio-économique	Émancipation de la femme. A cette époque, début 19 ^{ème} , le travail en cave permettait à la femme d'avoir son propre revenu et de travailler en dehors de la ferme, d'autant plus qu'il n'y avait pas forcément du travail pour tous les membres d'une famille.
Sauvegarde	32. Transmission	<p>Les jeunes cabanières ont appris les gestes à l'aide des cabanières qui avaient plusieurs années d'expérience. À chaque saison elles avaient des missions supplémentaires.</p> <p>Le métier de cabanière proprement dit n'existe plus, les gestes ont été mécanisés sauf chez les 2 plus petits fabricants de roquefort où les étapes manuelles perdurent mais ne sont pas forcément effectués par des femmes. La transmission se fait en interne, au sein de l'entreprise.</p>
	33. Viabilité / risques	<p>L'AOP Roquefort qui décrit les étapes d'affinage et le statut d'artisan pour 1 des 7 fabricants permet de faire perdurer les gestes manuels effectués autrefois par les cabanières.</p> <p>Le travail manuel en cave est dur, il s'effectue dans un milieu froid et humide. La machine a libéré un peu le travail mais les cadences ont été poussées pour plus de rendement.</p>
	34. Évaluation de l'individu / groupe / communauté	Beaucoup de jeunes filles commençaient leur carrière professionnelle en étant cabanière, s'était un moyen d'émancipation. Cela permettait aux jeunes

		filles d'avoir une paie et de s'acheter ce qu'elles voulaient, d'aller au cinéma.
	35. Mesures de sauvegarde prises par le groupe / la communauté	Les artisans qui continuent à perpétuer les gestes manuels des cabaniers propose des visites, des boutiques afin d'avoir un contact avec le public et transmettre ce savoir-faire manuel et unique.
	36. Protection juridico-administrative / reconnaissance patrimoniale	Rien n'existe à ce sujet.
	37 Autres mesures de sauvegarde / promotion / diffusion	Ce projet Eurorégional a permis de mettre en lumière le métier de cabanier. Nous mettons également en place des chemins de cabaniers, les chemins empruntés à pied par les cabaniers quand elles venaient travailler à Roquefort. Pour le moment 1 itinéraire est diffusé (https://rando.parc-grands-causses.fr/trek/50046-Chemin-des-cabaniers-:-Roquefort-Montclarat), au printemps 2022 il y aura 2 autres itinéraires proposés aux randonneurs.
Ressources documentaires associées	38. Bibliographie	<p><i>Ressources bibliographiques – chemins de cabaniers</i></p> <p>AUSSIBAL Robert, <i>Les caves de Roquefort. Inventaire des mots, des instruments et des procédés traditionnels de l'affinage</i>, Musée du Rouergue, 1983.</p> <p>AUSSIBAL Robert, <i>Le « Rocailleux royaume » de Roquefort</i>, Conférence du 25/04/1985, 1985.</p> <p>BEDEL Christian-Pierre (dir.), <i>Saint-Affrique</i>, Al Canton, Ed. Mission départementale de la Culture, 2002.</p> <p>BERARD Laurence et P. MARCHENAY, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits du terroir », <i>Terrain</i>, 24/1995, pp. 153-164.</p> <p>BLANCARD Dr., <i>La crise du Roquefort</i>, Imprimeries Louis Loup, Rodez, 1897.</p> <p>BLONDEAU Ch., <i>Les caves de Roquefort (Aveyron)</i>, Remondet-Aubin, Aix, 1877.</p>

		<p>BLONDEAU (Ch.), Les caves de Roquefort, de la possibilité d'en établir de semblables en tout pays et particulièrement dans les plaines de la Crau et de la Camargue, Aix, Veuve Remondet-Aubin, 1877 [Roquefort-Société à Roquefort, non coté]</p> <p>BOURDIN A., <i>Le patrimoine réinventé</i>, PUF, Paris, 1984.</p> <p>CARRIERE Albert, <i>Roquefort-sur-Soulzon</i>, Imprimerie Artières et Maury, Millau, 1952, pp. 47.</p> <p>CHARLES-GÉNIAUX Claire, « Des Causses à l'Aubrac », Paris, Stock, 1937, 3^e édition, coll. Les Livres de Nature ».</p> <p>Carto club Aveyronnais, Cartes postales anciennes et modernes, Numéro spécial « Roquefort » n 39/2008. Catalogue d'exposition « Des cabanes aux caves, La tradition fromagère de Roquefort » par le Musée du Rouergue du 15/07/1980 au 15/09/1980.</p> <p>CURNONSKY, <i>Lettres de noblesse</i>, Les éditions nationales, 1935.</p> <p>DESIDERI (L.), L'alphabet initiatique, in <i>Ethnologie française</i>, 2003/4, vol. 33, pp. 673-682</p> <p>DEVELOTTE (C.), « Evolution du contrôle socio-économique d'un espace rural : le Causse du Larzac », I.N.R.A Montpellier, 1979, 26 p.</p> <p>DUMAY Raymond, <i>Le Roquefort</i>, Perspectives aveyronnaises éditions, Ed. Montalba, 1982.</p> <p>DURAND-TULLOU Adrienne, « Le pays des asphodèles », Ed. Payot, 1989, 325 p.</p> <p>EL AMRANI-BOISSEAU (F.), Filles de la terre...</p> <p>FERSING (K.), « De l'homme ou de la fleurine, qui façonne l'autre ? Entre "permanence" paysagère et mutations socio anthropologiques, réflexions menées dans le cadre d'un projet de développement territorial autour de l'AOC Roquefort », Actes du colloque <i>Le patrimoine bâti et naturel au regard de la question du développement durable et du lien social : ressources</i>,</p>
--	--	---

		<p><i>pratiques, représentations</i>, Université de Rouen, Mars 2011.</p> <p>FERSING (K.), « La valorisation par la conservation... »</p> <p>FIDANZA Nastasia, <i>La collecte de mémoire orale des savoir-faire relatifs à la production laitière dans le cadre de l'AOC Roquefort</i>, Mémoire de Master 2 Ethnologie Professionnel, Université de Nice Sophia Antipolis, 2011.</p> <p>FINE (A.), « Histoire des femmes et anthropologie des sexes. Poursuite du débat ouvert en 1986 », <i>Clio. Histoire, femmes et sociétés</i> [En ligne], 16 2002, mis en ligne le 11 mars 2003, consulté le 16 avril 2020. URL : http://journals.openedition.org/clio/178 ; DOI : https://doi.org/10.4000/clio.178</p> <p>FLAMAND (J. C.), « Les concours spéciaux des races ovines du rayon de Roquefort et l'évolution de l'amélioration génétique des brebis laitières » in <i>Ethnozootecnie</i> n°28, avril 1981, pp. 45-54)</p> <p>FRAYSSIGNES Julien, « Chapitre 5 - L'AOC Roquefort : une filière emblématique », <i>MediTERRA</i>, Presses de Sciences Po, 2007, p.147-184. URL : www.cairn.info/mediterrra-2007--978272461027-page-147.htm.</p> <p>FRAISSIGNES Julien, « Démarches de qualité et développement territorial : quels apports pour la géographie rurale ? L'exemple des AOC fromagères françaises », <i>Géocarrefour</i>, Vol. 83/4, 2008, URL : http://geocarrefour.revues.org/7055</p> <p>JEAN-BRUNHES DELAMARRE Mariel, <i>Arts et traditions populaires - Catalogue de l'exposition Bergers de France</i>, Editions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris, 1962.</p> <p>LABBE Maurice et SERRES Jean-Pierre, <i>Roquefort en Aveyron</i>, Wiltshire, Alan Sutton, coll. Mémoire en Images, 2002, p.128.</p> <p>LABBE Maurice et SERRES Jean-Pierre, <i>Chroniques de roquefort, Tome I « De la préhistoire à l'ère industrielle »</i>, Ville de Roquefort, 2004.</p>
--	--	--

	<p>LABBE Maurice et SERRES Jean-Pierre, <i>Chroniques de roquefort, Tome II Des hommes, des entreprises, des marques, période moderne</i> », Ville de Roquefort, 2009.</p> <p>ROCHE (L.), « Nouvelle instruction sur l'industrie fromagère du roquefort », Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Aveyron, Rodez, 1850, p. 153 à 173</p> <p>MALAVIALLE Emilien, « Noël Segondeau », Paris, Revue Mondiale, 1928, rééd Nîmes, Lacour, 1997.</p> <p>MARRE E., Le Roquefort, E. Carrère éditeur, Rodez, 1906, p. 80-180.</p> <p>MONTEIL (A.), Description du département de l'Aveyron, Rodez, An X.</p> <p>PERROT (M.), FARGE (A.), DAUPHIN (C.), KLAPISCH-ZUBER (C.), LAGRAVE (R.M.), FRAISSE (G.), SCHMITT-PANTEL (P.), RIPA (Y.), PEZERAT (P.), VOLDMAN (D.), Culture et pouvoir des femmes : essai d'historiographie. In: Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. 41^e année, N. 2, 1986. pp. 271-293.</p> <p>POURRAT H., <i>L'aventure de Roquefort</i>, Société Anonyme des Caves et des Producteurs réunis de Roquefort, 1955.</p> <p>ROQUES (A.), CHARTON (J.), "Roquefort et ses environs", Le tour du Monde, Paris, n°765, septembre 1875.</p> <p>ROUCHES Noël, <i>La fabrication du fromage de Roquefort</i>, Imprimerie Noizette et Cie, Paris, 1898.</p> <p>VABRE Sylvie, <i>Roquefort Société : une industrie agro-alimentaire en Aveyron (vers 1840-1914)</i>, Thèse en histoire, Université de Toulouse 2, soutenue le 13/11/2011.</p> <p>Extrait de « Des Causses à l'Aubrac », par Claire Charles-Geniaux, 1937 –</p> <p>« Fleurines et roquefort », par Elian Da Silva et Dominique Laurens, 1995, p. 142 et 144).</p> <p>Enquêtes et études de l'Office du travail (1893-1914) : https://travail-emploi.gouv.fr/demarches-ressources-documentaires/documentation-et-publications-officielles/ressources-documentaires/article/enquetes-</p>
--	--

		<p><u>et-etudes-de-l-office-du-travail-1893-1914</u></p> <p><u>Autres documentations :</u></p> <p>Revue :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La vie agricole et rurale », revue hebdomadaire illustrée, juin 1935, p. 181. <p>Articles de journal :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ « <i>En remontant les chemins de cabaniers...</i> » 15/09/75 préciser le nom du journal ! <p>Brochures de la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort Réunis :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Une industrie pastorale, le Roquefort</i>, Lallemand Editeur, Paris, 1965. ▪ <i>Une industrie pastorale, le Roquefort</i>, Lallemand Editeur, Paris, 1981. ▪ Fonds photographiques. <p>Prospectus touristiques des visites Société des Caves, Papillon, Gabriel Coulet, le Vieux Berger et Carles.</p> <p>Press-book Mars 2012, « Roquefort 2016 », Mairie de Roquefort-sur-Soulzon.</p> <p>Press-book Juillet 2012, « Roquefort 2016, Calage de l'esquisse », Mairie de Roquefort-sur-Soulzon.</p>
	38. Audio/Audiovisue	
	38. Image	
	38. Carte / affiche	
	38. Matériel mineur	
Information technique	39. Participation du groupe/communauté dans l'apport de données	Au travers des entretiens réalisés individuellement.
	40. Restriction dans l'emploi	Pas de restriction connue.

	de données	
	41. Informateurs	Jacqueline Estéban, Blanche Galzin, M. Thibal, M. Sigaud, Mme Galibert, M. Mialet, Jean Aussel, M. et Mme Peyre.
	42. Enquêteurs	Katia Fersing
	43. Personne rédactrice de la fiche	Delphine Atché, Katia Fersing
	44. Date de réalisation	Entre les mois de janvier et mars 2021
	45. Actualisations de la fiche	
	46. Personne en charge de la validation.	Katia Fersing
	47. Observations de la personne en charge de la validation	Fiche synthétique
	48. Projet / recherche	Les chemins de cabannières