



INVENTAIRE des TUNNELS FERROVIAIRES de FRANCE

itff@hotmail.fr

FICHE TUNNEL

N° INVENTAIRE : 30064.1 NOM : Tunnel de Saint Ferréol

SECTION de LIGNE : LE LUC (30) > SAINT FERREOL (30)

COMMUNES :

Entrée :
Campestre et Luc (30)

Sortie :
Campestre et Luc (30)

COORDONNEES :
Lambert II Etendu

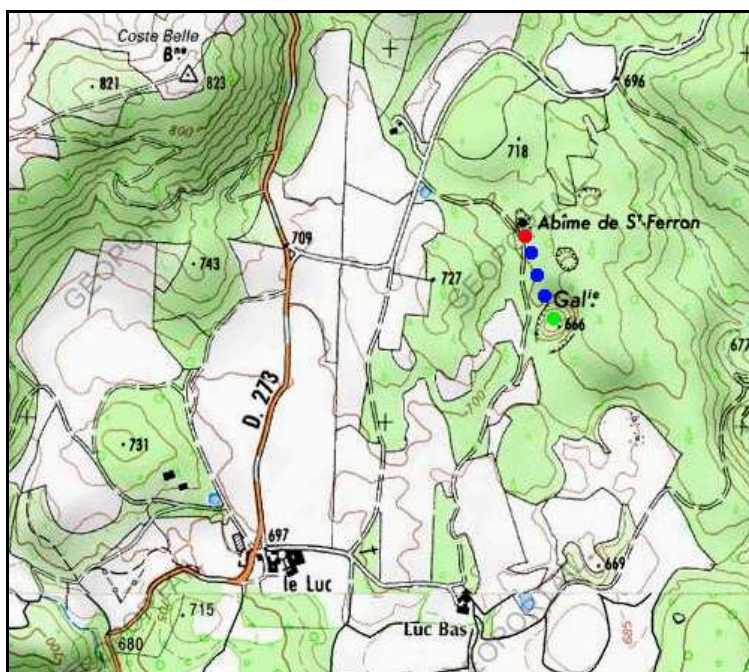
X : 684,584

X : 684,488

Y : 1881,141

Y : 1881,368

Altitude moyenne : 650 m



DONNEES TECHNIQUES :

Nature de l'ouvrage : Vrai tunnel de percement

Longueur : 220 m

Nombre de voies : 1

Usage actuel : Abandonné

Etat général accès : Pédestre bon

Etat général galerie : Bon

COMMENTAIRES ET ICONOGRAPHIE :

« Inimaginable ! Incroyable ! Dément ! » Tels pourraient être les commentaires pour ce petit tunnel qui ne correspond certes pas aux normes ferroviaires telles que nous les entendons dans cet inventaire, mais qui n'en a pas moins été conçu pour livrer passage à des rails et, comme tous les tunnels, faciliter la circulation des marchandises et des hommes, si tant est qu'on puisse parler d'hommes dans le cas présent. Voici donc l'histoire d'un tunnel unique en son genre.

Un fromage de légende

Il était une fois, en un temps assez reculé, d'ailleurs pas vraiment précisé, un pauvre berger qui gardait les brebis de son patron sur le causse du Larzac.

Surpris par une averse, il n'eut que le temps de se réfugier dans une grotte voisine dont la région est par ailleurs truffée. Profitant de ce temps mort inespéré, il décida de casser la croûte et tira de sa musette une tranche de pain sur laquelle il étala une couche de fromage de brebis au lait cru, seule concession gratuite que lui faisait son propriétaire.

Mais l'averse passa aussi vite qu'elle était venue et notre homme dut déposer sa tartine inachevée sur un rocher pour reprendre sa garde dans les meilleurs délais, se promettant de finir son repas à la première occasion.

Malheureusement, d'autres impératifs l'appelèrent au loin et ce n'est qu'une dizaine de jours plus tard qu'il put revenir à la grotte. Il y découvrit les restes de sa tartine couverts d'une belle couche de moisissure. Mais, qu'à cela ne tienne, on était moins regardant en ce temps qu'on ne l'est de nos jours, et notre berger, après avoir gratté le gros de la moisissure, et malgré les taches bleuâtres du fromage, croqua à belles dents dans ce dernier. Quelle ne fut pas sa surprise de découvrir que le goût en avait complètement changé. La fadeur du lait avait disparu, laissant place à un goût piquant qui n'était pas pour lui déplaire.

Se demandant s'il s'agissait là d'un pur accident ou d'une condition qui aurait été provoquée par le séjour dans la fraîcheur de la grotte, notre homme abandonna, cette fois volontairement, une autre tartine. Ayant constaté au bout de quelques jours que le résultat était le même, il en parla à son patron et d'autres essais furent faits sur des fromages entiers.

Ainsi naquit, dit-on, le fromage « de Roquefort », du nom de la plus proche localité.

Le temps des fromageries

Bien entendu, nos deux compères parlèrent de leur découverte à leur entourage. La chose fit tache d'huile et, bientôt, tous les éleveurs locaux voulurent leur cave à fromage. C'était chose facile dans la mesure où une simple grotte froide, dont la température ne dépassait pas 10 degrés, suffisait.

Les Grands Causses du sud du Massif Central sont un pays de hauts plateaux calcaires dont les fissures de la roche ont été petit à petit agrandies, au cours des millénaires, par les eaux pluviales. Les « trous » y sont de deux sortes :

- Des avens, c'est-à-dire des gouffres fort profonds, qui s'ouvrent généralement au centre du plateau et sont longtemps demeurés inaccessibles en raison de leur verticalité. Connus depuis des temps immémoriaux, ils étaient sujets à multiples récits et légendes terrifiantes, et les paysans se gardaient bien de les approcher sauf pour y jeter quelque bête crevée. On disait aussi que des voyageurs égarés y seraient tombés et que, pendant les guerres, de religion et autres, on y aurait fait disparaître, morts ou vifs, quelques ennemis et sujets indésirables.
- Des grottes résultant de l'effritement des falaises périphériques qui bordent les plateaux. Situées au pied de celles-ci et composées par un réseau de fissures communicantes, elles constituent l'endroit idéal pour implanter des fromageries. En été, l'air surchauffé du plateau s'infiltré dans les fissures, se refroidit, se charge d'humidité et s'alourdit peu à peu, descendant sans cesse plus profond en créant le froid et le fameux courant d'air nécessaires à la moisissure des fromages.

Ainsi, tout au long du XIX^e siècle et de la première moitié du XX^e, la région vit-elle s'ouvrir des productions artisanales dans chaque anfractuosité de la roche. Ce fut la belle époque des fromageries. Mais le lieu le plus propice à cette industrie fut sans conteste les immenses « fissures » du Combalou au pied desquelles le petit village de Roquefort prit une importance économique nouvelle qui ne cessa de croître au fil du temps et du succès de plus en plus lointain remporté par ses productions.

Entre les deux guerres mondiales, avec l'évolution de l'économie, des mœurs et des normes, les petites fromageries artisanales fermèrent une à une, laissant le champ libre au monopole d'une poignée de grosses sociétés qui se chargent aujourd'hui de collecter et racheter le lait des fermes environnantes pour le traiter dans leurs grottes, les fameuses « caves » de Roquefort ; de son vrai nom Roquefort sur Soulzon.

De la prison au bagne

Examinons maintenant un autre problème. Au début du XIX^e siècle, suite à la révolution et aux guerres napoléoniennes, dans le même temps où s'ouvrent les premières fromageries artisanales, la France est dans un état économique, sanitaire et social terrifiant. Les taux de pauvreté et de mortalité n'y ont jamais été aussi forts. Ils sont même supérieurs à ce qu'ils étaient du temps de la royauté. C'est dire !

La tuberculose fait des ravages. Nombre de parents meurent de maladie et laissent des orphelins seuls au monde. Nombre de familles pauvres ne peuvent assurer l'éducation de leurs enfants et les donnent à l'Assistance, les abandonnent, les vendent, les chassent ou les placent chez des patrons qui les exploitent honteusement, les maltraitent ou les violentent.

Ainsi, nombre d'enfants, seuls ou en bandes, errent dans les villes et sur les routes de France. Ils ne survivent que par la mendicité, les petits vols, les larcins, les rapines, voire la prostitution. Lorsqu'ils se font prendre, quel que soit leur âge, une seule réponse est donnée à leur problème : la prison. Une prison qui, à l'époque, est synonyme d'enfer et ne fait aucun distinguo. Elle fourre tout le monde, petits et grands, dans le même sac et rend à la liberté des enfants encore plus pervers qu'ils ne l'étaient avant d'y entrer.

La bonne société finit par s'en émouvoir. L'idée de créer des centres spécifiques pour les enfants, commence à parcourir les milieux philanthropiques, pénitentiaires et hygiénistes. Ainsi naissent les premières entreprises d'éducation dite « corrective » ou « correctionnelle » et, en 1830, à Paris, un établissement spécial, tout exprès pour recevoir 500 enfants : la Petite Roquette. Mais sa perfection même, poussée à son paroxysme, va montrer ses limites car les enfants, après plusieurs années d'enfermement dans le silence total et sans avoir vu personne, en sortent à demi-fous. A tel point qu'une nouvelle orientation est envisagée. Celle-ci propose la fermeture des prisons pour enfants et leur remplacement par un système de vie communautaire strictement encadré, à l'air libre et en milieu rural. C'est l'acte de naissance des « colonies agricoles » qui ne se veulent pas pénitentiaires mais « éducatives ». Cependant, l'Etat n'étant pas assez riche pour assumer la totalité des besoins, les deux tiers en sont confiés à des philanthropes privés, laïques ou religieux, simples particuliers ou associations ayant une certaine notoriété morale, disséminés sur tout le territoire.

Moyennant un prix de journée versé par l'Etat et un « Conseil de Surveillance » composé de quelques notabilités locales, ces « généreux philanthropes » peuvent créer et ouvrir des colonies agricoles. Ce sont généralement de gros propriétaires terriens qui voient dans ce système une excellente occasion de mettre en valeur leur domaine avec une main d'œuvre facile et gratuite. Le plus connu d'entre eux est la ferme agricole de Mettray. Connue parce que première du genre et située à quelques kilomètres de Tours, donc facile d'accès depuis Paris dont elle deviendra en quelque sorte « l'établissement modèle ». Mais connue aussi pour ses évasions multiples et ses terribles révoltes (avec morts de gardiens et d'enfants) qui mettront fin au système car ce dernier, comme on va le constater, faute d'un encadrement adéquat, va très vite subir de sérieuses dérives. Ce qui fait que la plupart des colonies agricoles seront très vite qualifiées de « petits bagnes ». Des petits bagnes qui n'auront rien à envier au grand : celui de Cayenne.

De Mettray au Luc

C'est ainsi que, pendant plus de cinquante ans, jusqu'au début du XX^e siècle, des milliers d'enfants de 6 à 21 ans, se retrouveront « confiés » à ces établissements dont le nombre ne cessera de varier au fil du temps, mais fut proche de 200 dans la plus belle période des colonies agricoles.

Comme déjà dit, tous se caractérisèrent par des conditions de vie qui étaient beaucoup plus proches de l'esclavage que du redressement moral escompté par les promoteurs de cette brillante idée. Cependant, un établissement pratiquement inconnu se détache du lot : le domaine du Luc, dans le Gard. L'originalité du Luc, bien supérieure à celle de Mettray, et de loin, repose en effet sur cinq points :

- Sa durée de vie tout d'abord ; la plus longue de toutes les colonies agricoles : 73 ans. Créée en 1856 sous l'impulsion de Pierre M., propriétaire des lieux, la colonie fonctionna en tant que telle sous la succession de son fils Hippolyte jusqu'en 1904.

A cette date, elle changea de statut officiel pour devenir une « école » ouverte aux « pupilles difficiles ou vicieux de l'Assistance publique » (on appréciera la formulation). Mais, dans les faits, rien ne changea et le bain perdura jusqu'à sa fermeture définitive en 1929, suite à l'évolution des conditions économiques et sociales qui le rendaient complètement obsolète et dépassé.

- Son isolement ensuite. Situé aux confins du Gard, de l'Aveyron et de l'Hérault, sur le petit causse de Campestre, au sud-est du Larzac, tout en bas de la France, le Luc est à l'époque (et encore aujourd'hui) un « bout du monde » pratiquement inaccessible. Ceci explique qu'il ait pu s'y produire des choses qui passèrent longtemps inaperçues aux yeux d'une administration lointaine et pas trop regardante. Que l'on se rende compte : La plus proche localité, Alzon, se trouve à 10 km à vol d'oiseau ; elle-même située à plus de 30 km de la plus proche sous-préfecture : Le Vigan. Elle n'était desservie à l'époque que par une piste, pompeusement baptisée « nationale », l'actuelle départementale D 999. De là, un seul chemin « carrossable », l'actuelle D 273, dans un état si effroyable que les gendarmes ne voulaient pas y engager leur fourgon cellulaire, s'enfonçait vers le sud, à travers le plateau, vers ce domaine dont la seule âpreté suffisait à dissuader les « colons » de vouloir s'en éloigner et s'évader. Les enfants destinés au Luc étaient donc « livrés » à Alzon. A charge pour un gardien de venir à pied les chercher et de les ramener par le même moyen, par le « sentier des bagnards », encore accessible aujourd'hui, qui passait par les fermes de Lucides et de Salze. Terrible entrée en matière quand on sait qu'il fallait traverser le causse caillouteux encore hanté par les loups et que la plupart de ces enfants extrêmement pauvres marchaient pieds nus. Comment, après une telle randonnée hivernale, n'auraient-ils pas pleuré de gratitude à la vue des sabots réglementaires et de l'uniforme qu'on leur remettait à l'arrivée ?
- Le troisième point est l'inhospitalité des lieux : ce terrain rocailleux impropre à toute culture que les propriétaires du domaine, les M., ces gentils « philanthropes », s'étaient mis en tête de dépierrer et de couvrir de méteil et autres céréales. Sans compter le climat venteux et froid qui parcourt ces étendues désolées pendant les deux tiers de l'année. Ne parlons même pas de la neige qui pouvait isoler le Luc de la civilisation pendant plus d'un mois consécutif. L'autarcie était ici de rigueur. Malgré tout, une justice doit être rendue au Luc. Comparée à d'autres colonies pénitentiaires qui étaient de véritables mouiroirs, à la dureté des lieux et au nombre de colons qui y séjournèrent, la mortalité des enfants y fut la plus faible qui soit : moins d'une dizaine en 73 ans de fonctionnement, dont aucun mort par le fait du travail. Certains y voient l'effet bénéfique du climat des Causses car les M. comme on va le voir, ne peuvent être taxés d'avoir fait preuve de compassion et de mansuétude envers leurs « protégés ».
- Le quatrième est la taille proprement impressionnante du domaine, la plus grande de toutes les colonies agricoles : 1500 hectares officiels dont la superficie était pratiquement doublée par le libre usage des espaces vides et non revendiqués. Dans le même temps, « l'énorme » ferme de Mettray si radieusement vantée n'affichait que... 700 hectares. A peine la moitié de la superficie du Luc. Que dire aussi du troupeau de 800 ovins quand on sait que les plus gros propriétaires de l'Hérault, des « messieurs » ayant pignon sur rue et grosses responsabilités politiques, n'en possédaient que 300. Or, l'effectif du Luc pour faire fonctionner tout cela n'a jamais dépassé 200 colons et ne représentait à peine qu'un tiers de celui de Mettray.
- Enfin, le cinquième point est celui qui retiendra toute notre attention car il confine à la démesure et fait la véritable originalité du Luc ; celle qui distingue à tout jamais cette colonie des autres et n'a pu être égalée nulle part ailleurs.

La fromagerie

Comme l'indique leur nom, les colonies avaient une vocation « agricole ». Pour des raisons liées à la pénibilité du travail, les enfants y étaient classés en deux catégories :

- Les petits de 6 à 12 ans, chargés des « travaux légers », c'est-à-dire épierrer les champs et porter leur collecte là où on leur en donnait l'ordre, parfois à plusieurs kilomètres, désherber jardins et cultures, sarcler, ramasser les glands pour les porcs, confectionner les litières des bestiaux, retourner le fourrage au temps des foin, glaner les épis au sol lors des moissons, et faire des espadrilles ou des paniers d'osier lorsque le grand froid d'hiver interdisait les travaux extérieurs.

- Les grands, de leur côté, transforment le domaine en un véritable empire. Ils construisent des kilomètres de chemins dont l'état actuel laisse rêveur, et, selon la rumeur, tout un réseau ferré à voie étroite, de 4 à 5 km de développement. Si, pour certains, les travaux ont été réalisés par les enfants des colonies, d'autres sources le nuancent et évoquent plutôt l'intervention de spécialistes, justifiés par le recours à la barre à mine, aidés par les enfants. Cependant ce n'est pas la seule tâche confiée aux grands. Ces derniers moissonnent aussi, coupent l'herbe, maçonnent, bâtissent, jardinent, s'occupent du bétail, surveillent les troupeaux et font tourner toutes les industries complémentaires dont un domaine autarcique ne saurait se passer : moulin, boulangerie, forge, menuiserie, atelier de tailleurs d'habits et de pierres, cordonnerie, saboterie, etc.

Jusque là, rien que de très normal. Ces occupations sont liées au travail de la terre et sont celles de toutes les colonies pénitentiaires dignes de ce nom.



Chemin empierré vieux d'un siècle, comme neuf, construit par « les grands »

Des kilomètres de ces chemins parcourent les environs immédiats du Luc

Le problème vient de ce qu'il y a sur le domaine, le gouffre de Saint-Ferréol, l'un de ces fameux avens qui trouent la surface du causse. Dès lors, le raisonnement des M. est grandiosement « simple » : Pourquoi ne pourrait-on le transformer en fromagerie pour exploiter sur place le lait des brebis qui est actuellement évacué et vendu à moindre prix au Vigan ?



Le calcul est en effet diabolique : Sachant que chaque brebis fournit en moyenne un litre de lait par jour pendant 200 jours de l'année, de décembre à juillet, et qu'il faut 13 litres de lait pour faire un Roquefort de 3 kg, avec 800 ovins, cela représente un total de 160 000 litres, 12300 fromages ou 37 tonnes de production annuelle qui, ramenées aux 300 jours travaillés de l'année, représentent une production quotidienne de 125 kg de fromage. C'est-à-dire une vraie fortune.

Le gouffre dont on ne voit pas le fond

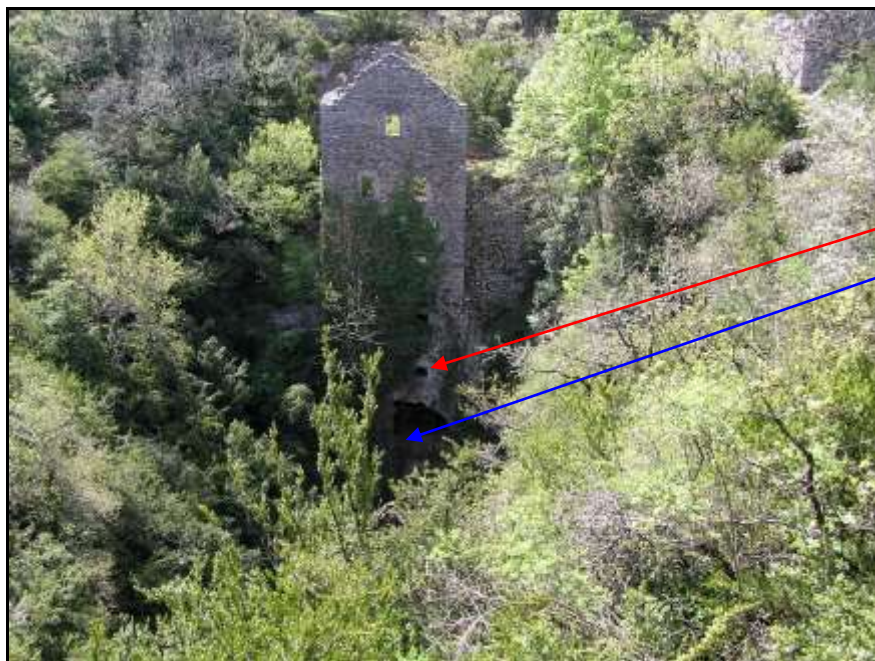
Encore faut-il pouvoir descendre et explorer l'aven. Ce que personne n'a jamais fait, d'autant que les abords ne permettent pas d'en voir le fond. C'est un certain Monsieur J., ami des M., qui se charge de la tâche au cours de l'été 1857 et se fait suspendre au bout d'une corde tenue par les colons. Après 62 m de verticale, il atterrit sur un éboulis qui révèle, 20 m plus bas, une salle souterraine de belles dimensions, dont le sol relativement plan permettrait en effet quelques installations.

Le projet attendra cependant un quart de siècle avant de voir le jour. Ce n'est qu'en 1882 qu'un ingénieur agronome se fait descendre à son tour dans le gouffre pour en mesurer la température et l'hygrométrie, et confirmer qu'il est possible d'y « mûrir » des fromages. Dès lors, les choses vont grand train et tous les colons sont requis pour cet immense ouvrage.

Les petits, les plus légers évidemment, terrorisés, qu'il faut descendre et remonter à bout de corde et à bras d'enfants dans 60 m de vide, sont chargés d'aménager le fond. Ce travail titanesque comporte trois volets :

- Déblayer et aplanir le sol pour y construire les clayonnages en bois qui recevront les fromages et constitueront l'unité de production proprement dite.
- Aménager un sentier d'accès dans l'éboulis.
- Construire un mur de 15 m de haut et autant de large pour isoler la salle souterraine du puits de l'aven, avec une petite annexe pour que les gardiens puissent assurer leur rôle bien au chaud.

Les grands, de leur côté, ne sont pas en reste. A eux de construire en encorbellement au-dessus du vide, la fromagerie de séchage supérieure, c'est-à-dire le bâtiment qui recevra le treuil à main définitif et servira pour le traitement final des fromages : séchage en caves souterraines à creuser en pleine paroi, pesée, emballage et autres dernières manipulations.



Etat actuel

Si la partie haute du bâtiment est relativement accessible, sa partie basse par contre, **caves de séchage et plate-forme du treuil**, n'est accessible que par un passage très exposé au-dessus du vide.

La fromagerie supérieure en encorbellement au-dessus du gouffre



Ci-dessus et ci-dessous, un vestige poignant :

le treuil à manivelles, installé et utilisé par les enfants, toujours en place



A l'arrière plan et à droite, les supports métalliques des poulies, au-dessus du vide

Mais reprenons l'histoire. Après ces énormes travaux dans les conditions d'équilibre que l'on n'ose imaginer, l'usage démontra que les caves de séchage étaient trop humides. On fit donc creuser aux gamins, au pic à main et en pleine roche, une cheminée d'aération de 60 m de long et 20 m de dénivelée, dont on protégea le puits d'entrée par une petite tour afin que la pluie ne puisse y dégouliner. Soit 297 tonnes et 135 m³ de roche à extraire. Un avant-goût de ce qui allait suivre.



Le puits d'aération et sa tour de protection (dont le toit a aussi disparu)

L'apothéose

« Mundatur culpa labore », « la faute est purifiée par le travail », telle était la devise de l'établissement. Quelle faute pouvait cependant justifier ce qui allait suivre ?

Car, toutes ces installations terminées, la fromagerie fut exploitée pendant quelques années. Mais le problème qui apparut très vite, fut alors sa difficulté d'accès qui générait d'énormes pertes de temps et limitait ses capacités de production puisque tous les mouvements entre surface et fond, enfants, fromages et matériels, devaient se faire par l'unique voie de la corde et du treuil. Il y avait là une énorme perte d'argent que les M. ne pouvaient tolérer. D'autant que, ne doutant de rien, ils avaient présenté « leurs » fromages au concours régional agricole de Paris et obtenu une médaille de bronze dès 1883 et une médaille d'or l'année suivante. Ce qui, soit dit en passant, montre la rapidité des travaux de construction quand on se souvient que la visite de l'ingénieur agronome ne remontait qu'à l'été 1882. Les jeunes n'avaient pas chômé ; on était bien « au bain » !

Alors, la main d'œuvre ne coûtant pas cher et avisant non loin du gouffre une cuvette d'effondrement assez profonde, les M. firent appel à un géomètre pour déterminer la possibilité de creuser une galerie d'accès vers le gouffre. Le verdict fut jugé « acceptable » et c'est ainsi que les enfants furent transformés en « mineurs » de fond (les M. ont-ils jamais songé à ce jeu de mots ?).

Ci-contre, gros plan sur les deux cavités

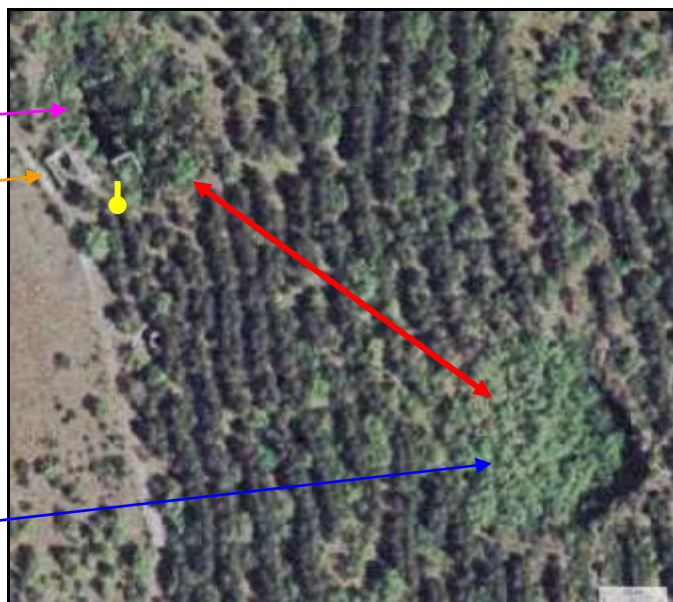
Aven de Saint-Ferréol avec :

- L'annexe supérieure au bord du chemin (Gare des wagonnets).
- Les murs de l'ancienne fromagerie supérieure bien visibles en surplomb sur le vide.

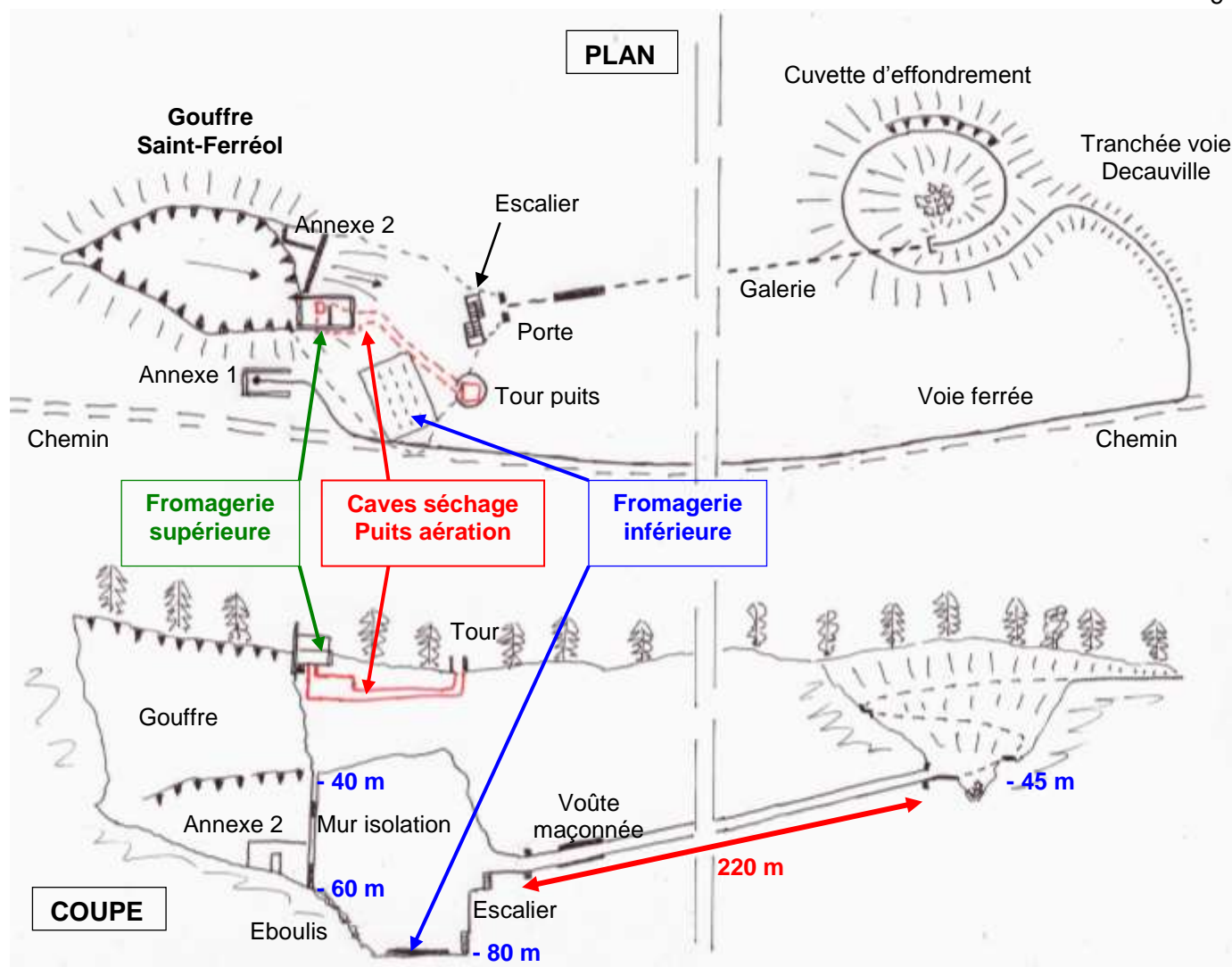
La galerie d'aération et sa tour (trait et point jaunes).

Le tracé de la galerie d'accès (trait rouge).

La cuvette d'effondrement voisine.



Mais auparavant, il fallut aménager cette cuvette secondaire. Pour faciliter l'accès des futurs travaux, il fut décidé rien moins que d'y faire descendre une prolongation de la voie ferrée. Une tranchée d'accès de 100 m de long fut donc creusée en roche vive dans la lèvre du trou afin de gagner déjà quelques mètres de dénivellation. Les pentes étant ensuite trop fortes pour permettre une descente directe, la voie dut spiraler autour du fond pour atteindre le niveau d'entrée de la galerie ; soit 350 m d'infrastructure à tailler dans les flancs de la dépression.



Plan et coupe de l'ensemble de la fromagerie du Luc.



Le débouché de la tranchée dans la cuvette à l'arrière plan

Position
tranchée



Vue diamétrale de la cuvette

En bleu, la descente de la petite voie ferrée (aujourd'hui disparue)

La tranchée d'accès est ici à gauche, hors photo

En rouge, l'arrivée de la voie et l'entrée de la galerie



La galerie, les coups de pic bien visibles et, à l'extrême droite, un gond de la porte d'entrée

La galerie de 220 m de long (300 pas environ), de 2 m de haut, 1,80 m de large et en pente forte à 10 % fut creusée, sans explosif ni moyen pneumatique, à la barre à mine et au pic à main, en 8 mois. Soit, si l'on tient compte que les enfants travaillaient tous les jours sauf le dimanche, « jour du Seigneur », en... 220 jours. C'est-à-dire un mètre d'avancée en roche vive chaque jour. Dire s'il fallait s'en donner pour arriver à un tel résultat sur un front de taille qui ne pouvait guère accueillir que deux enfants à la fois. Le cubage extrait, quant à lui, peut être estimé à 792 m³, soit, compte tenu de la densité moyenne du calcaire, 1750 tonnes de roche. Nous faisons grâce de la tranchée d'accès, de la voie en spirale ; tout cela n'est que pure galéjade. Un hors d'œuvre en quelque sorte.

Si le souterrain présente une belle régularité au début, il n'en va pas de même plus l'on s'enfonce dans le sol. A cela deux raisons :

- Un terrain de plus en plus faillé et éboulé à l'approche du gouffre. A tel point que 30 m de galerie sont renforcés et maçonnés avec un parement de belle qualité.
- L'empressement manifeste des M. qui laisse entrevoir un travail moins figolé vers la fin.



Un travail soigné



Et renforcé sur 30 m



Le débouché de la galerie dans le gouffre et les portes de la fromagerie inférieure

La galerie débouchant 20 m au-dessus de la fromagerie, il fallut ensuite bâtir un escalier en pierres de taille. Chaque marche est réalisée en un seul bloc et nous pouvons témoigner que, plus d'un siècle après, la rampe en fer est toujours à toute épreuve. Les petits maçons et forgerons du Luc savaient travailler. Du bel ouvrage !



En 1992, dans un très beau livre intitulé « Les enfants du bagne », une dame, Marie ROUANET, décrit divers petits bagnes du Languedoc. Dans les pages 268 et 269 de son livre, elle parle du Luc et voici ce qu'elle en dit :

« Je suis revenue en hiver et j'ai trouvé le passage, le fameux tunnel dans la paroi duquel, du bout des doigts, on sent les traces des pics...

Après les restes d'un portail en bois, on s'enfonçait dans le noir, sur un sol glissant, caillouteux, à pente forte. J'avancais. Un air glacé me prenait de face. Tout d'un coup n'existait plus ce qui était, il y a si peu de temps, le monde et le jour. Je me retournai : le rectangle lumineux de l'entrée s'amenuisait et devant moi, il n'y avait encore que du noir. 300 pas. Puis, lentement, une vague lueur diffuse commença à croître : celle de la grotte. Le mur qui la fermait, à moitié démoli, prenait jour sur l'aven. Je descendis par un escalier solide jusqu'au fond nivelé autrefois. Les yeux étaient désormais habitués à l'obscurité, mais c'étaient les gouttes d'eau tombées de la voûte qui, par leur résonance, créaient le volume, mieux que le regard. Un volume où, avec une taille humaine, on se sentait misérable, comme englouti. Je marchais sur les débris des anciennes étagères où les fromages étaient posés de chant.



Le mur d'isolation à moitié éboulé
A l'arrière plan, l'aven



Les restes des claies en bois de la fromagerie



Ci-dessus et ci-dessous, le mur d'isolation vu de face et de côté



Il suffit d'imaginer la présence des lampes à pétrole, l'odeur puissante du fromage pour comprendre ce que fut le travail ici, il y a cent ans, avec l'humidité qui pénètre lentement, l'œil qui s'habitue à l'ombre, l'oreille au silence.

Ils firent là le travail des « cabaniers », les colons ; c'est-à-dire qu'ils tournèrent les formes, les manipulèrent. Pendant les récréations, à Aniane (une autre colonie pénitentiaire de l'Hérault), on parlait de l'affreux souterrain du Luc où l'on devait travailler. J'ai éprouvé ce malaise, cette peur d'un dénuement originel où l'être semble se dissoudre.



Le mur éboulé et le fond de l'aven
Le personnage (flèche jaune) sur l'éboulis donne la proportion



Photo prise du fond du gouffre
Avec, 60 m plus haut, la fromagerie supérieure
Ce qui montre bien l'énormité de la chose

« Mundatur culpa labore ». Ils creusèrent le tunnel, traversèrent le roc, sortirent les déblais. Ils raclèrent les fromages, récupérèrent la rhubarbe rouge, cette levure protectrice qui crée à la périphérie de la forme une enveloppe que l'on gratte, le reverum qui, tassé, devient ce fromage piquant des tables pauvres. Ils connurent ce silence et ce froid.

Devant les débris grandioses, je pense à toute l'énergie dépensée et je ne sais ce qui m'émeut le plus, du rêve fou en ruines ou de la peine de ceux qui le réalisèrent. Comment échapperait-on à la démesure dans un pays de démesure et sur un domaine démesuré ? »

Ainsi la production de la fromagerie du Luc put-elle atteindre 37 tonnes annuelles, véritable « mine d'or » qui fit survivre le domaine jusqu'en 1929. Les rails descendaient jusqu'à l'escalier, permettaient de charger un ou deux wagonnets plateaux et de remonter rapidement les 40 fromages quotidiens jusqu'à la fromagerie supérieure.

Et le soir, après leurs douze heures de travail quotidien, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige, les petits cabaniers refaisaient à pied les 2 km du chemin vers le domaine, au pas s'il vous plait, et en silence, car tel le voulait la discipline.

Aussi, est-ce en mémoire de tous les gamins qui ont participé à cette folie d'adultes, que nous avons pensé qu'il était indispensable de vous présenter ce petit chemin de fer oublié et cette galerie a priori banale, mais dont la triste histoire est loin d'être anodine.

Si cette fiche comporte des erreurs ou des oublis, merci de nous le signaler.

