



INVENTAIRE des TUNNELS FERROVIAIRES de FRANCE

itff@hotmail.fr

FICHE TUNNEL

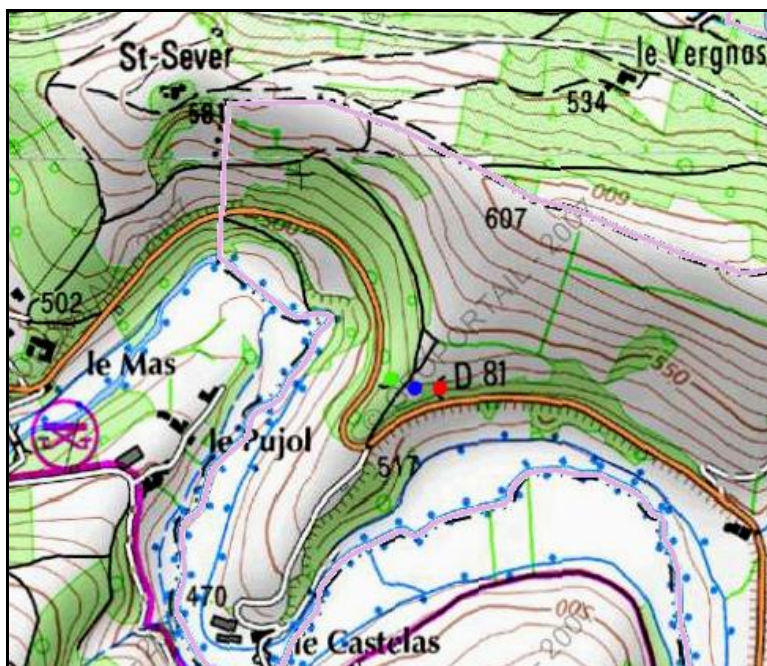
N° INVENTAIRE : 81314.1 NOM : Tunnel du Pujol

SECTION de LIGNE : LE BOUISSAS (81) > MURAT SUR VEBRE (81)

COMMUNES : Entrée : Viane (81) Sortie : Viane (81)

COORDONNEES : Lambert II Etendu
X : 616,167 X : 616,260
Y : 1859,449 Y : 1859,440

Altitude moyenne : 530 m



DONNEES TECHNIQUES :

Nature de l'ouvrage : Vrai tunnel de percement

Longueur estimée : 93 m

Nombre de voies : 1

Usage actuel : Fermé

Etat général accès : Route

Etat général galerie : Bon

COMMENTAIRES :

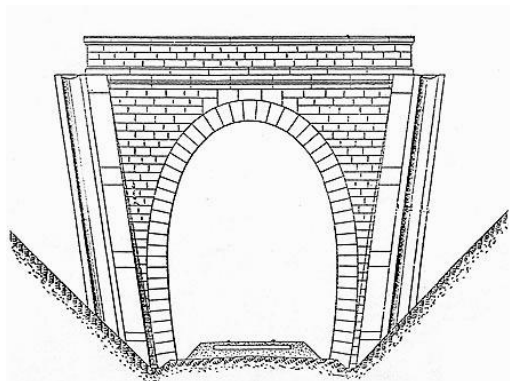
Tunnel de l'ancienne ligne de chemin de fer à voie métrique Castres > Murat sur Vèbre, aujourd'hui fermé et aménagé en cave d'affinage de fromages.

ICONOGRAPHIE :

ENTREE

SORTIE

Une photo actuelle disponible pour l'instant.
Il ne tient qu'à vous...



Quelqu'un a pris mon derrière. Qui prendra mon visage ?



Ci-contre, la sortie du tunnel, du temps où celui-ci n'était pas encore aménagé en fromagerie



« DES CONDITIONS IDÉALES D’AFFINAGE POUR LES PRODUITS HAUT DE GAMME »

Cette année marquera probablement l’histoire de la « Laiterie Fabre SARL ». En effet, outre la récompense reçue au Salon de l’agriculture et son nouveau magasin inauguré en janvier, l’entreprise dispose désormais de caves d’affinage aussi inattendues que remarquables... Rencontre et explications avec Gilles Fabre.

Quand vous est venue l’idée d’utiliser l’ancien tunnel du Petit Train qui se trouve à 2 km de la laiterie ?

Tout a commencé lors de l’été 2003, lorsqu’au hasard d’une balade, j’ai réalisé que l’intérieur du tunnel n’était qu’à 15°C alors que la température extérieure avoisinait les 45°C ! J’ai alors tout de suite compris qu’un lieu idéal pour affiner des fromages nous tendait les bras. Cette conviction me fut confirmée récemment lors du grand froid de février dernier puisque le thermomètre affichait quand même 8°C à quelques mètres à l’intérieur du tunnel...

Comment s’est passé le passage du projet à sa concrétisation finale ?

Ce fut un parcours du combattant qui a duré plusieurs années puisqu’il nous a fallu acquiescer les parcelles sur lesquelles se trouvait le tunnel. Or, elles appartenaient à de multiples propriétaires : privés, conseil général, commune ! Enfin, aujourd’hui, les caves sont opérationnelles et nous sommes fiers de donner une nouvelle vie à ce bel ouvrage qu’empruntait jadis le Petit Train.



L’ancien tunnel séculaire du Petit Train est reconverti en une magnifique cave d’affinage pour fromages haut de gamme.

En quoi ont consisté les travaux que vous avez réalisés ?

L’état du tunnel était remarquable, car aucune partie n’était effondrée. Nous avons déboisé les terrains situés au-dessus et réalisé une épaisse dalle de ciment, à l’intérieur. Cependant, en plus de la ventilation, il était important de maîtriser les conditions d’hygrométrie, grâce notamment à l’utilisation de pouzzolane, une roche volcanique, isolante et absorbante, épandue à côté de la dalle, tout le

long des 150 m de tunnel !

Avec ce tunnel, vous disposez, en quelque sorte, d’un « petit Roquefort » ?

Ce sont effectivement des conditions idéales d’affinage et elles seront réservées à nos produits haut de gamme : fromages bios et au lait cru. Au sein de cette atmosphère constante à 8-9°C, nos produits pourront bénéficier d’une évolution lente afin d’obtenir le meilleur arôme possible.

Propos recueillis par A. F.

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

★ ★ ★