



LACAUNE

C'est bon, c'est du Lacaune

Histoire des Salaisons de Lacaune IGP

Les Monts de Lacaune ont un avant-goût de Sud, au carrefour des vents, sur la route du sel qui montait des lagunes. De cette complicité entre un terroir, un climat et des hommes est né l'art du cochon.

Depuis des siècles, chaque génération a transmis ses secrets de fabrication : un bon cochon un tour de main, l'art du sel et du poivre et un séchage au gré des vents des Monts de Lacaune...

De la charcuterie contre du vin !

Les échanges entre le « Bas Pays » (essentiellement le département de l'Hérault) et le Haut Pays (les Monts de Lacaune) existent depuis des temps très anciens. Le commerce du sel y a été très actif permettant notamment aux populations des montagnes de disposer du sel nécessaire à la conservation des viandes. Dès le VIII^{ème} siècle, il est en effet la base de la conservation des viandes (en salaison) et des poissons (en saumure).

Les historiens ont pu démontrer que le sel était exploité bien avant la période romaine sur le littoral languedocien. Deux routes passaient près des Monts de Lacaune. La première reliait Caunes-Minervois à Albi en suivant les crêtes de la Montagne Noire au sud de Lacaune ; la deuxième, le « chemin de Haute-Guyenne », passait au nord de la zone et reliait les villes d'Albi et de Cahors à la Mer Méditerranée. Ces routes permirent le développement des échanges entre le bas et le haut pays : vin et sel de mer contre viande et fromage...

Au Moyen-Age, Lacaune est une ville prospère où le métier de mazelier (celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins) est bien implanté.

Vers le XV^{ème} siècle, ce terme désigne celui qui transforme la viande de porc... le charcutier d'aujourd'hui ! L'essor de cette profession s'accompagne également d'une bonne réputation des produits. L'importance prise par la salaison s'illustre notamment par l'existence de la fête du porc appelée la « Sens porc » (Saint-Porc). Elle se tenait à l'entrée de l'hiver, à la vieille lune. Le temps devait être froid, sans vent d'autan, pour que la viande puisse sécher dans de bonnes conditions.

Au XIX^{ème} siècle, les vignobles du Bas-Languedoc sont en pleine expansion. Les paysans de Lacaune prirent alors l'habitude, après les travaux d'été, d'aller louer leurs bras pour les vendanges. Ils emportaient avec eux leurs provisions : carnsalada, patanas e castanhas (salaisons, pommes de terre et châtaignes).

Les Lacaunais développent alors un commerce fait de troc : de la charcuterie contre du vin, des fruits et des légumes, et bien sûr du sel de mer indispensable à leurs salaisons. La complémentarité des deux zones explique l'importance de leurs relations et de leurs échanges.



Au XX^{ème} siècle, la filière se professionnalise

Au début du XX^{ème} siècle, avec l'amélioration des voies de communication et l'augmentation de la fréquentation estivale des Thermes de Lacaune par la bourgeoisie héraultaise, le commerce prend progressivement de l'essor.

La charcuterie familiale se développe avant de céder la place, dès les années 1920, aux salaisoniers, véritables entreprises artisanales. En 1939, le territoire de Lacaune compte une trentaine d'entreprises de salaison. De nombreux séchoirs datant de cette époque sont d'ailleurs toujours visibles. Ces bâtiments sont caractéristiques avec l'atelier de fabrication au rez-de-chaussée et les séchoirs au niveau supérieur, identifiables par leurs volets d'aération disposés sur 2 voire 3 côtés du bâtiment afin d'optimiser le séchage des salaisons.

Après la deuxième guerre mondiale, de nouvelles techniques adaptées aux activités de salaisons permettent de passer du stade artisanal au stade professionnel avec en particulier l'installation des premiers réfrigérateurs en 1946 et le développement des séchoirs contrôlés à partir de 1965. Dans les années 1960, les Monts de Lacaune comptent une cinquantaine d'entreprises. Le développement économique s'accompagne d'une forte augmentation de l'emploi entre 1950 et 1960. La commercialisation se développe. Dans les années 1970, plus de soixante véhicules sillonnent les routes pour revendre les charcuteries de Lacaune.

Un atout majeur pour l'Occitanie

Aujourd'hui, ce sont une trentaine d'entreprises de transformation, regroupées sur deux cantons qui produisent les charcuteries de Lacaune. Souvent centenaires, elles ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel de génération en génération.

