

02 Identité du buron

Typologies, structure spatiale et caractéristiques des burons traditionnels

Typologies architecturales

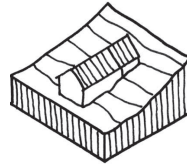
Implanté sur sa montagne, généralement lié à un parcellaire bien défini, le buron présente plusieurs variantes typologiques : en plan droit, en angle, parfois complété par une annexe telle qu'une porcherie.

La typologie du buron répond à la fois aux contraintes fonctionnelles, à la topographie et aux usages.

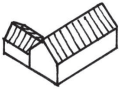
On distingue principalement :



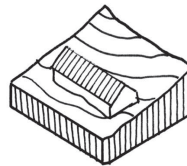
- **plan simple rectangulaire** : la plus fréquente, à un seul volume bâti avec toiture à deux pans.



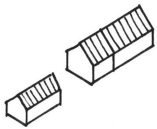
- **buron semi-enterré** : plan perpendiculaire aux lignes de niveau exploitant le relief pour assurer la régulation thermique, notamment pour la cave.



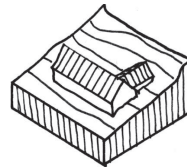
- **plan en équerre ou en L** : permet de séparer les fonctions (habitation, transformation, stockage) ou de s'adapter à une pente ou une crête.



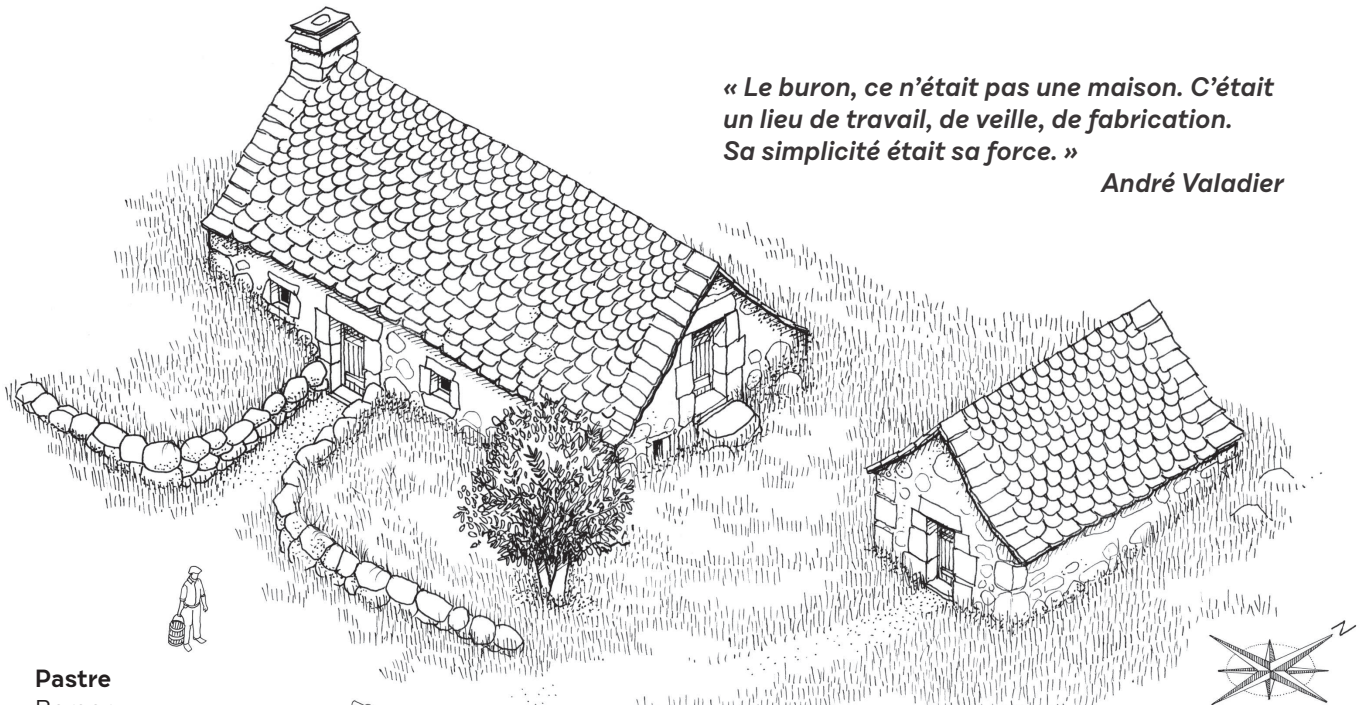
- **buron semi-enterré** : plan parallèle aux lignes de niveau.



- **plan composite ou avec dépendances** : intègre des annexes (porcherie, cellier), souvent greffées au volume principal ou situées à proximité.



- **buron semi-enterré** : plan en L perpendiculaire aux lignes de niveau.



André Valadier

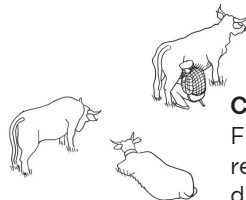
Pastre

Berger, responsable du troupeau et de la traite



Bédélou

Aide-fromager et en charge des veaux



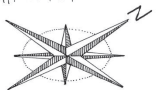
Cantalès

Fromager et responsable du buron



Roul

Jeune apprenti



Adaptation au climat

Le buron est conçu pour résister aux conditions climatiques rigoureuses de l'Aubrac. Il est implanté de manière à s'abriter des vents dominants, principalement venus du nord et de l'ouest.

La façade principale, percée d'ouvertures, est généralement orientée vers le sud ou le sud-est afin de capter l'ensoleillement et la chaleur, renforcés par l'inertie thermique de la pierre. Les pignons, souvent aveugles, sont exposés aux vents froids. Le pignon désigne la partie supérieure du mur sur laquelle reposent les versants du toit, généralement de forme triangulaire dans les modèles classiques à deux pans. Le buron est souvent partiellement enterré, afin de profiter de l'inertie thermique du sol et assurer une température intérieure stable, surtout dans la cave, utilisée pour l'affinage du fromage et dotée d'une aération naturelle.

Enfin, un arbre – sorbier des oiseleurs, alisier blanc, frêne, hêtre – est fréquemment planté à proximité, créant une zone d'ombre et participant au rafraîchissement naturel du bâtiment, en particulier de la cave, durant la période estivale.

Aménagement du buron traditionnel

Le **rez-de-chaussée** forme le cœur de la vie du buron. On trouve une salle commune, parfois voûtée en pierre pour des raisons de solidité et d'inertie thermique. Il s'agit de l'espace principal où l'on fabrique le fromage, prépare et prend les repas, et où les hommes travaillent et se rassemblent en journée. Une cheminée (cantou), placée généralement au centre d'un mur de pignon, assure la cuisson, le chauffage et constitue un point de rassemblement.

Communicant directement avec cette pièce, la **cave semi-enterrée**, souvent voûtée elle aussi, permet l'affinage et la conservation des fromages grâce à une température fraîche et stable.

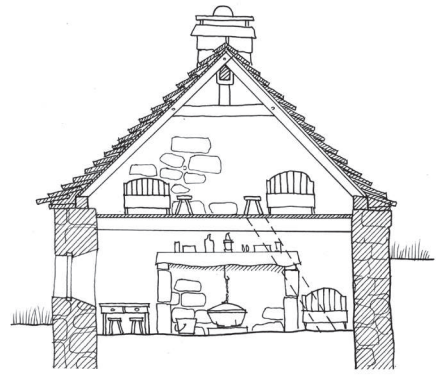
À l'**étage**, un grenier sur toute la longueur du bâtiment fait office de dortoir rudimentaire pour les buronniers et de réserve à foin pour les veaux. Généralement, l'accès s'effectue par une trappe intérieure avec échelle ou par une porte haute extérieure.

Certains burons disposaient également d'un petit espace annexe pour la traite ou le stockage des outils laitiers. L'ensemble était conçu pour une vie autonome, efficace et adaptée aux contraintes de l'estive.

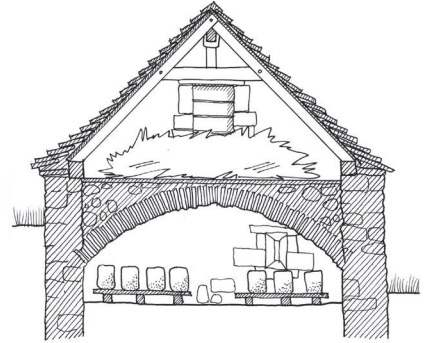
Fabrication du fromage

Dans le buron, la fabrication du fromage est un rituel quotidien orchestré autour d'une organisation précise et d'espaces bien définis. Tôt le matin, **le pastre** conduit le troupeau aux pâturages pendant que **le bédélou** prépare l'intérieur du buron : il allume le feu, nettoie les cuves et s'occupe de la traite si nécessaire. Le lait encore tiède est ensuite versé dans la cuvèterie, espace dédié à la transformation, où **le cantalès** entre en scène. C'est là qu'il fait cailler le lait, découpe le caillé, le brasse et le chauffe avec précision.

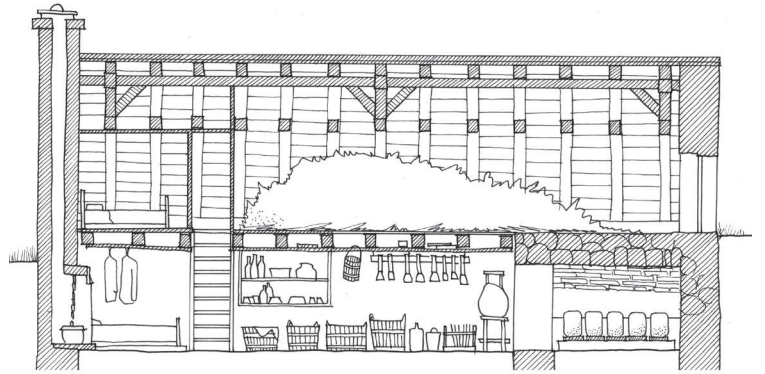
Le roull, jeune aide, transporte l'eau, nettoie les ustensiles et assiste aux tâches annexes. Une fois le caillé pressé, le fromage est placé dans la cave d'affinage, pièce fraîche et sombre creusée parfois directement dans la roche ou intégrée au buron, où il repose plusieurs semaines.



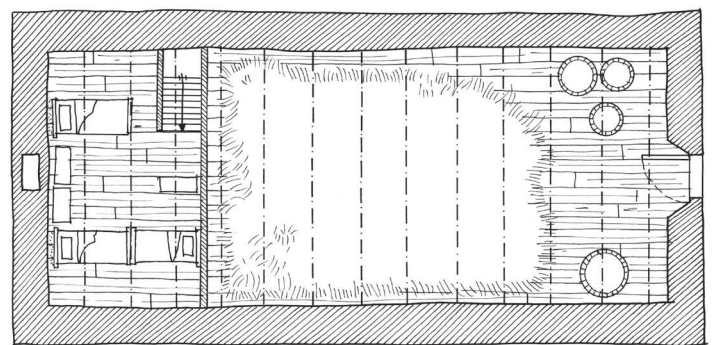
plan de coupe pignon sud



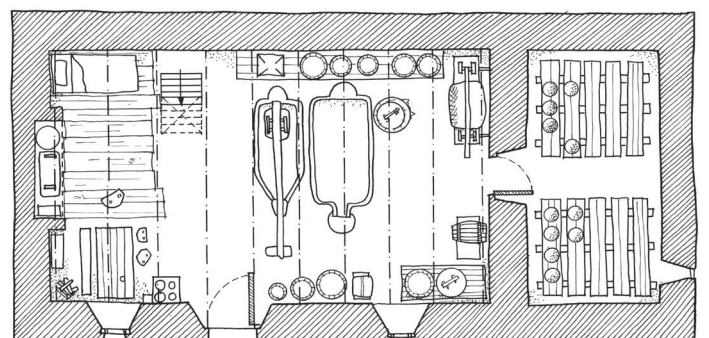
plan de coupe pignon nord



plan de coupe longitudinal



plan de l'étage



plan du rdc