

FROMAGERIE DE DAMPRICHARD

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Damprichard
20 rue des Ecoles

Dossier IA25001125 réalisé en 2012 revu en 2013

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

Une première fromagerie est attestée près de l'église de 1905 aux années 1920 (à l'arrière du bâtiment au 6 place du 3e Tirailleurs algériens). Ernest Binet, fromager originaire de Morteau, construit en 1927 la fromagerie actuelle, complétée deux ans plus tard à l'ouest par un garage. Son fils Henri lui succède de cette date à sa mort en 1949. La société coopérative de vente de lait de Damprichard achète alors, en 1952, les bâtiments qu'elle loue au beau-frère de Binet, Adrien Pronk. Cette société devient coopérative de fabrication en 1968, embauchant le 1er janvier Jean Boillon comme fromager (il restera jusqu'en 1975). Elle produit des meules d'emmental, vendues aux établissements Reybier (Saint-Germain-de-Joux, Ain, ou Poligny, Jura). Nouveau fromager le 1er décembre 1976 : Claude Sirrugue. La fromagerie travaille alors 1,5 million de litres de lait et vend ses fromages à l'Union coopérative fromagère de Franche-Comté (UCFFC), dont le siège est à Besançon et qui disparaîtra en 1982. Un service de ramassage du lait est mis en place en 1978 alors que la coopérative est convertie à la fabrication du comté. L'atelier est modernisé en 1983 avec l'installation d'un groupe de soutirage sous vide et du pressage pneumatique. En 1992, la société fabrique du comté avec les 2,4 millions de litres de lait (2 155 000 l en 1988) fournis par ses 14 coopérateurs. L'année suivante, elle fusionne avec la coopérative fromagère de Maîche, qui se spécialise dans le morbier alors que Damprichard se consacre au comté. Elle traite environ 3,5 millions de litres de lait fournis par 23 sociétaires vers 1997, à la fermeture du site maîchois, et se dote de caves en 2001. Devenue Société coopérative agricole de Fromagerie Les Fermiers du Haut-Doubs, elle compte 30 sociétaires en 2010 et travaille 6,854 millions de litres de lait pour produire comté, morbier et raclette. En 2011, les sociétaires sont 34, le volume de lait collecté est passé à 7,2 millions de litres (près de 20 000 par jour en moyenne) et la fabrication quotidienne est estimée à 30 meules de comté (affinés par Juramonts-Comté) et 120 de morbier, sans compter la raclette, le beurre et la crème.

En 2012, la fromagerie emploie six personnes à temps complet, deux chauffeurs, trois vendeuses (une à temps complet et deux à mi-temps) et un comptable à mi-temps. Ses 29 producteurs lui livrent 7 millions de litres de lait : 5 travaillés pour le comté et 2 pour le morbier (avec une grosse période de production de septembre à mars) et la raclette ; 1,5 tonne de beurre est fabriquée chaque mois. Si le morbier est affiné sur place (durant au moins 45 jours), le comté (conservé pendant 10 à 15 jours seulement) est confié depuis le 1er janvier 2013 à la société Monts et Terroirs, de Poligny. Celle-ci est née le 1er janvier 2011 après le rachat d'Entremont par Sodiaal, premier groupe laitier de France (créé en 1964 par le rapprochement de six coopératives, à l'origine l'année suivante de la marque Yoplait). Le petit lait alimente trois porcheries appartenant à des sociétaires. L'année 2012 a vu la construction de nouvelles caves, d'un magasin de vente et d'un garage, et l'installation d'une chaudière au fuel (modèle PVR 10 EU) de la société Mingazzini (Parme, Italie) pour la production d'eau chaude et de vapeur. Le matériel comprend trois cuves en cuivre automatiques de 5 000 litres (chacune d'une capacité de 12 meules de comté ou 72 de morbier) et une installation de soutirage sous vide de 12 cloches, le tout installé en 2002 par la société Chalon-Mégard de Montréal-la-Cluse (Ain). La beurrerie, plus ancienne, dispose d'un tank, d'une baratte de 700 l et d'une mouleuse-empaqueteuse. Si les trois caves à comté de 2001 totalisent 1 800 places, les nouvelles caves à morbier en comptent 4 000. Les fromages y sont salés et retournés par un robot de soins (type RF1 n° 7) fabriqué en juillet 2009 par la société JNJ Automation (fondée en 1977 par Claude Jacquier à Prez-vers-Siviriez, Suisse).

Période(s) principale(s) : 2e quart 20e siècle

Dates : 1927 (daté par travaux historiques)

Auteur(s) de l'oeuvre :

maître d'œuvre inconnu (maître d'œuvre inconnu)

Description

La fromagerie d'origine est bâtie en moellons calcaires enduits et coiffée d'un toit à longs pans couvert de tuiles mécaniques. Elle compte un étage carré, un étage en surcroît et un étage de comble. Les extensions ultérieures, en rez-de-chaussée, font appel au béton, mis en œuvre sous forme de parpaings (enduits ou non) ou de pan de béton armé avec essentage de tôle. Elles sont protégées par des toits métalliques en appentis.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, béton, moellon, béton armé, parpaing de béton, enduit, essentage de tôle, enduit

Toit : tuile mécanique, métal en couverture

Etages : 1 étage carré, étage en surcroît, étage de comble

Type(s) de couverture : toit à longs pans pignon couvert; appentis

Escaliers : escalier dans-œuvre

Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents figurés

- **37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, 2e quart 20e siècle.**

37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, carte postale, s.n., s.d. [2e quart 20e siècle], C. Lardier (CLB) éd. à Besançon. Publiée dans : Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991, p. 164.

Lieu de conservation : Collection particulière : Henri Ethalon, Les Ecorces

Bibliographie

- **Damprichard. Haut de gamme pour les Fermiers du Haut-Doubs. L'Est républicain, édition du Doubs, vendredi 9 novembre 2012.**
Damprichard. Haut de gamme pour les Fermiers du Haut-Doubs. L'Est républicain, édition du Doubs, vendredi 9 novembre 2012.
- **Historique de la Société coopérative agricole de Fromagerie Les fermiers du Haut-Doubs de Damprichard, [2011].**
Historique de la Société coopérative agricole de Fromagerie Les fermiers du Haut-Doubs de Damprichard. - S.I. [Damprichard] : s.n., s.d. [2011]. 1 f. dactyl. ; 30 cm.
- **Maîche au fil des siècles, 1999.**
Maîche au fil des siècles. - Maîche : la Ville, 1999. 116 p. : ill. ; 30 cm. Numéro spécial du Bulletin municipal (n° 21).
- **Narbey, Bernard (dir.). À l'ombre du clocher de Damprichard : la mémoire des siècles passés, 2005.**
Narbey, Bernard (dir.). À l'ombre du clocher de Damprichard : la mémoire des siècles passés / Groupes de travail du GHETE « Au Clos du Doubs » et des associations de Damprichard. - Besançon : Groupement d'Études Hommes et Terroirs du Clos du Doubs, 2005. Non paginé [170] p. : ill. ; 30 cm. (Cahier du Clos du Doubs ; n° 6).
- **Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard, 1991.**
Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard, d'après la collection de cartes postales de Georges Caille. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991. 243 p. : cartes postales ; 31 cm.

Témoignages oraux

- **Krasauskas, Christophe (témoignage oral)**

Krasauskas, Christophe. Fromager, Damprichard.

Informations complémentaires

- **Fruitière des Fermiers du Haut-Doubs** : <https://httpfruitiere.comte.com/damprichard/bienvenue-a-la-fruitiere-des-fermiers-du-haut-doubs.html>

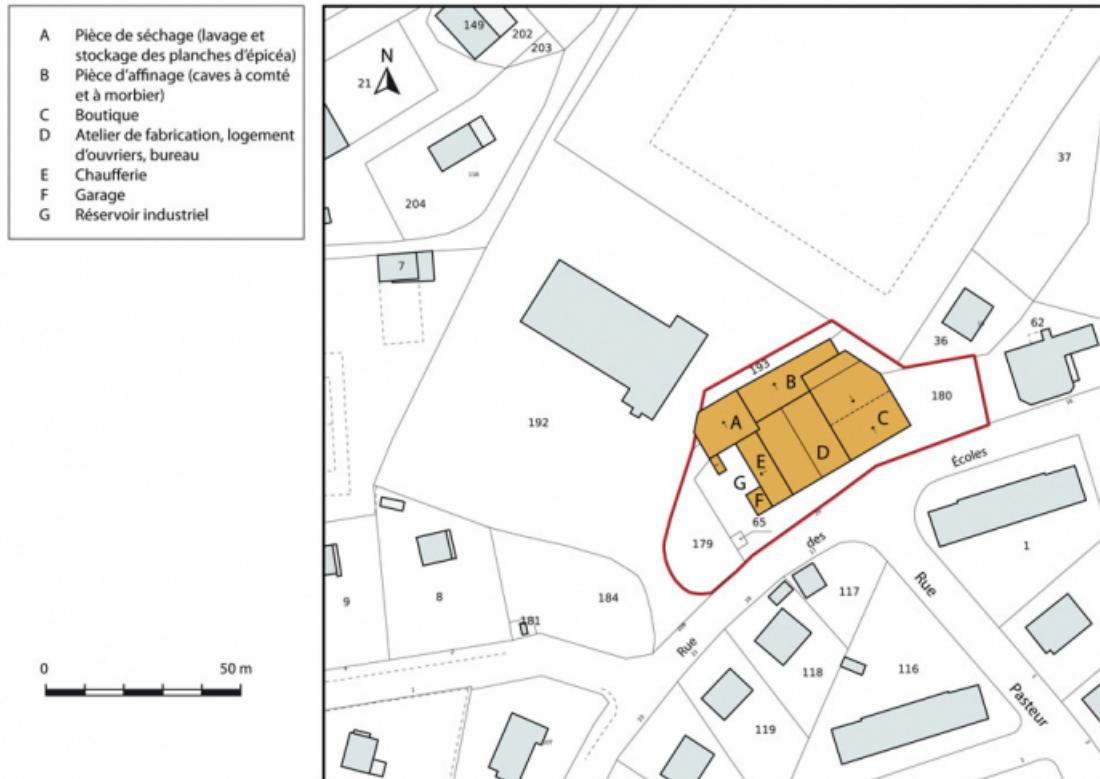
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

Aire d'étude et canton : Pays horloger (le)

Dénomination : fromagerie

Parties constitutantes non étudiées : atelier de fabrication, pièce d'affinage, pièce de séchage, boutique, bureau, chaufferie, garage, réservoir industriel, logement d'ouvriers

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2012, section AB.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20142501509NUDA

Date : 2014

Auteur : Mathias Papigny

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

37238. - DAMPRICHARD (Doubs) — Châlet de Fromagerie



37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, 2e quart 20e siècle.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

Source :

37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, carte postale, s.n., s.d. [2e quart 20e siècle], C. Lardier (CLB) éd. à Besançon. Publiée dans : Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991, p. 164.

Lieu de conservation : Collection particulière : Henri Ethalon, Les Ecorces

N° de l'illustration : 20152502107NUC4A

Date : 2015

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble depuis le sud.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500371NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble depuis le nord.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132501048NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure, de trois quarts droite.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500370NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500369NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Deux des trois cuves.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500366NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur d'une cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500365NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atmosphère de l'atelier en cours de fabrication.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500305NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atmosphère de l'atelier en cours de fabrication.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500306NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : réglage à la première cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500308NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : brassage de la première cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500307NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : deuxième cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500310NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : deuxième cuve, équipée des tranche-caillé.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500316NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : deuxième cuve, avec tranche-caillé et pelle.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500315NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : examen du tranchage du caillé dans la deuxième cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500318NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : examen du tranchage du caillé dans la deuxième cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500319NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : caillé dans la deuxième cuve.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500320NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : nettoyage de la première cuve et caillé dans la deuxième.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500312NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : nettoyage de la première cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500309NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : nettoyage de la première cuve (réglage des brosses)
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500311NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : nettoyage manuel de la première cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500314NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : nettoyage manuel de la première cuve.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500313NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installations de soutirage et de pressage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500332NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installation de soutirage et moules.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500321NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installation de soutirage, moules et transporteur à rouleaux.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500323NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : préparation des moules.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500324NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installation de soutirage (face arrière).

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500322NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installation de soutirage (face avant).

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500317NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installation de soutirage (cloches et moule).

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500326NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : installation de soutirage (cloches et moule).
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500327NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie de Damprichard.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500329NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500328NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500330NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500325NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : mise sous presse du moule rempli de caillé.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500331NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : meules prêtes à être transférées en cave d'affinage.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500336NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : transfert de meules dans une cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500340NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : couloir desservant les caves d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500350NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500341NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : mise en place des meules en cave d'affinage (enlèvement des foncets).
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500352NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : mise en place des meules en cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500354NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : mise en place des meules en cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500353NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : mise en place d'une meule en cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500355NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : cave d'affinage, avec le fromager.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500339NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : cave d'affinage, avec le fromager.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500338NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : retournement manuel d'une meule en cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500342NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : plaque de caséine sur la tranche d'une meule.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500356NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du comté : cave d'affinage vide.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500351NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : bac à saumure.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500337NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500335NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500362NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500363NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500344NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : cave d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500343NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : cave d'affinage, avec le fromager.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500345NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : robot de soins (salage et retournement des meules) JNJ Automation.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500347NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : robot prenant une meule.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500348NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : système de préhension des meules (robot).

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500358NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : zone de travail du robot de soins.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500349NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : zone de travail du robot de soins, avec deux meules en place.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500360NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : installation de salage et brossage des meules (robot).
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500357NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : salage et brossage d'une meule (robot).

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500359NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : retournement d'une meule (robot).

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500361NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du beurre : la baratte.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500334NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du beurre : la moulureuse-empaqueteuse.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

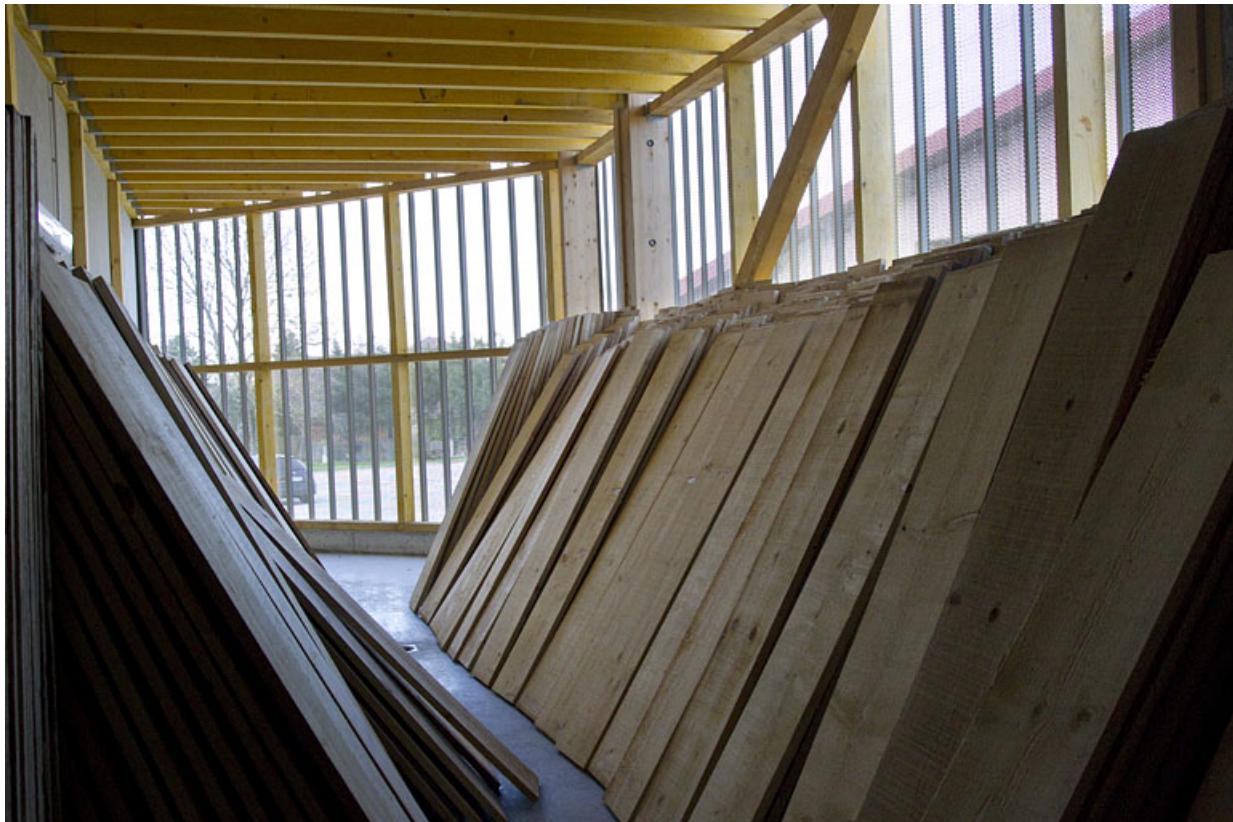
N° de l'illustration : 20132500333NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Séchage des planches des caves d'affinage.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500364NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Le fromager et les vendeuses dans la boutique.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500368NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



La boutique.

25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500367NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Le fromager Christophe Krasauskas dans une cave d'affinage de morbier.
25, Damprichard, 20 rue des Ecoles

N° de l'illustration : 20132500346NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine