

FROMAGERIE DE LOMONT-SUR-CRÊTE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Lomont-sur-Crête
2 place de la Mairie

Dossier IA25001255 réalisé en
2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Une fromagerie est attestée à Lomont en 1850. Sa production atteint 2,5 tonnes de fromage en 1875.

En 1929, la fromagerie traite 240 000 litres de lait et produit de l'emmenthal et du gruyère (ancienne appellation du comté). En janvier 1935, la société coopérative constate que « le fromager, à qui le lait était vendu, ne peut continuer à fabriquer dans le local qu'il louait. La société coopérative qui regroupe la totalité des producteurs du village [soit 26] aura bientôt 900 à 1000 litres de lait par jour à traiter [...] ». Le fromager fabrique quotidiennement à cette époque un fromage de 55 à 90 kg. C'est pourquoi la société coopérative agricole de fromagerie de Lomont, dont les statuts ne seront déposés que l'année suivante, sollicite début 1935 l'aide technique et financière du ministère de l'Agriculture (service du Génie rural) pour la réalisation d'une nouvelle « fruitière ». L'avant-projet est confié au bureau d'études Camille André (Pontarlier, 25). Le coût total est évalué à 140 000 francs (bâtiment et matériel). Les travaux sont attribués par adjudication en juillet 1935 à l'entrepreneur Clauzel pour le bâtiment, et en septembre 1935 à la société Laurioz, d'Arbois (IA39000100) pour le matériel. Le devis prévoit l'installation d'un calorifère, un foyer mobile avec deux chaudières de 1000 et 200 litres, une 3e chaudière de 800 litres, un transporteur à fromage, une presse double de 3000 kg avec sa table, des tuyaux d'aspiration, une pompe à piston de 2000 litres, 2 bacs de 300 et 1000 litres, un groupe pompe à eau avec un réservoir à air comprimé, et les canalisations et tuyauteries nécessaires. Le devis comprend également le rachat de l'ancien matériel, une baratte Simon, une écrémeuse Antilope, un moteur électrique, un brasseur, une étuve, un réfrigérant, un pèse-lait, une bascule, 25 rondots et 80 foncets.

La fromagerie comprend trois caves en sous-sol (froide, tempérée et chaude), la chambre à lait et la salle de fabrication au rez-de-chaussée, et un logement à l'étage (vestibule, cuisine, salle à manger et trois chambres). En 1948, la coopérative compte 26 sociétaires. Une chaufferie et deux garages ont été construits contre le mur pignon sud dans la seconde moitié du 20e siècle. La fromagerie traite 1,5 million de litres de lait en 1984, contre 4 millions en 2014. La coopérative, en gestion directe, compte 12 producteurs. La production atteint une moyenne de 28 meules/jour. La fromagerie a bénéficié d'une mise aux normes européennes en 1996, et de nouveaux équipements en 2006 : soutirage à vide, cuves, carrousel de pressage. En 2008, la fruitière absorbe celle de Crosey-le-Petit. La salle de fabrication a été rénovée en 2010, et une 3e cuve multiple a été installée l'année suivante. Le matériel, de marque Chalon-Mégard et Guérin, comprend des cuves de 4500 litres. La fromagerie emploie deux fromagers et un apprentis.

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

Période(s) secondaire(s) : 2e moitié 20e siècle

Dates :

Auteur(s) de l'oeuvre :

Clauzel (entrepreneur, attribution par source), Camille André (architecte, attribution par source)

Description

Vraisemblablement construit en moellon de calcaire enduit, le bâtiment comprend un sous-sol (caves de pré-affinage), un rez-de-chaussée surélevé (salle de fabrication), un étage carré qui abrite le logement et un étage en surcroît. Le "quai de séchage", situé à l'origine contre la façade postérieure, a laissé place à la chaufferie, elle-même prolongée de deux garages. La chaufferie est couverte d'un appentis et les garages d'un toit à longs pans. Ces adjonctions sont vraisemblablement

construites en parpaing de béton enduit.

Éléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, moellon, parpaing de béton, enduit, enduit

Toit : tuile mécanique

Étages : sous-sol, rez-de-chaussée surélevé, étage en surcroît, 1 étage carré

Sources documentaires

Bibliographie

- **Courtieu, Jean (dir.). Dictionnaire des communes du département du Doubs, 1982-1987.**

Courtieu, Jean (dir.). Dictionnaire des communes du département du Doubs. - Besançon : Cêtre, 1982-1987. 6 t., 3566 p. : ill. ; 24 cm.

Témoignages oraux

- **Boillon Yves, fromager, Lomont-sur-Crête, 2014.**

Boillon Yves, fromager, Lomont-sur-Crête, 2014.

Informations complémentaires

Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

Aire d'étude et canton : Vallées, plateaux et montagnes du Doubs

Dénomination : fromagerie

Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, logement, chaufferie, pièce d'affinage, garage

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, extrait du plan cadastral, 2014, section AB.

25, Lomont-sur-Crête, 2 place de la Mairie

N° de l'illustration : 20142501907NUDA

Date : 2014

Auteur : Mathias Papigny

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure.

25, Lomont-sur-Crête, 2 place de la Mairie

N° de l'illustration : 20142501198NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts droite.

N° de l'illustration : 20142501199NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts gauche.

25, Lomont-sur-Crête, 2 place de la Mairie

N° de l'illustration : 20142501197NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts arrière.

25, Lomont-sur-Crête, 2 place de la Mairie

N° de l'illustration : 20142501196NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine