

## FROMAGERIE DITE FRUITIÈRE DE PASSAVANT-CHAZOT

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs  
Passavant

Dossier IA25001256 réalisé en  
2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



### Historique

Deux fromageries sont attestées en 1847, mais une seule, produisant 9 tonnes par an, est active en 1867. En 1920, la fromagerie traite annuellement 300 000 litres de lait. Vers 1932, la société coopérative de fromagerie fait construire un nouveau bâtiment le long de la route départementale (actuelle Grande-Rue). En 1966, les agriculteurs d'Adam-lès-Passavant deviennent sociétaires de la coopérative. La fromagerie est agrandie en 1971-1972 : une nouvelle salle de fabrication est construite contre le pignon sud de la fromagerie et des caves d'affinage sont aménagées à l'étage de soubassement (730 places). Le nouveau matériel comprend deux cuves multiples de 6000 litres de marque Guérin et des presses de marque Chalon-Mégard, ainsi qu'une génératrice à vapeur (alimentée au fuel). La fruitière se consacre à la fabrication d'emmental. L'ancienne salle de fabrication abrite alors la chaufferie, des locaux techniques (chambre froide), puis un magasin de vente en 2009.

Les coopératives des villages voisins de Lanans et de Chazot fusionnent avec celle de Passavant, respectivement en 1988 et 2004. A cette date est aménagé un local de réception pour le lait. En 1998, la fabrication d'emmental est abandonnée au profit de celle du comté, nécessitant de nouveaux investissements de matériel (presses, moules à comté). En 2003, la fromagerie recense 17 producteurs et traite annuellement 2,6 millions de litres de lait, pour une production quotidienne moyenne de 37 meules.

En 2014, la quantité de lait transformé monte à 4,6 millions de litres, pour 20 producteurs. La fromagerie emploie trois personnes. Au printemps 2014, une nouvelle salle de fabrication est en cours de construction, à l'ouest de l'extension de 1971-1972. Inaugurée en février 2015, elle comprend 4 cuves double O et une presse de 48 moules. De nouvelles caves de pré-affinage sont aménagées à l'étage de soubassement.

**Période(s) principale(s) :** 2e quart 20e siècle / 3e quart 20e siècle

**Période(s) secondaire(s) :** 1er quart 21e siècle

**Dates :**

### Description

Vraisemblablement construite en moellon de calcaire enduit, la fromagerie primitive comprenait la cave de pré-affinage à l'étage de soubassement, la salle de fabrication au rez-de-chaussée et le logement à l'étage. Elle est couverte d'un toit à longs pans en tuile mécanique. L'extension du début des années 1970 est construite en parpaing de béton enduit, béton armé, et couverte d'un toit en tôle.

### Eléments descriptifs

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

**Toit :** tuile mécanique, fer en couverture

**Etages :** 1 étage carré, étage de soubassement

**Energie utilisée :** énergie électrique achetée

### 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

- **Cantin Benoît, fromager, Passavant, 2014 (témoignage oral)**

Cantin Benoît, fromager, Passavant, 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





**Vue de trois quarts droite.**

25, Passavant Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501180NUC4A

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, Passavant Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501183NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine