

FROMAGERIE DES FRENELOTS

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Les Fins
les Frenelots

Dossier IA25001936 réalisé en
2018

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

La fromagerie est bâtie en 1933-1934 par la société des Frenelots, en remplacement d'un établissement plus ancien. En effet, la commune comptait trois fromageries en 1844 (produisant environ 17 t de fromages) puis sept en 1851 : celle des Frenelots (créée en 1810 et fabriquant en 1851 9 t de fromage avec le lait de 65 vaches), du Bas de la Chaux (11 t et 80 vaches), de la Chaux (créée en 1848, 5 t et 40 vaches), de chez Roussel-Galle (créée en 1829, 5 t et 50 vaches), des Suchaux (8 t et 60 vaches), du Valconcelin (créée en 1810, 4 t et 40 vaches) et du mont Vouillot (9 t et 70 vaches). En 1929, les trois sociétés subsistantes (les Frenelots, les Deux Montagnes réunies et les Suchaux) travaillent un total de 1 231 t de lait servant à la fabrication d'emmental. Aux Frenelots, de 1870 à 1934, les sociétaires ont alterné exploitation directe et vente du lait (à la chocolaterie Klaus notamment). Ils disposent alors d'une fromagerie édifée en 1868 sur l'initiative de la société fondée deux ans plus tôt et collectant 20 t de lait. A la fin des années 1920 cependant, ce bâtiment est frappé d'alignement, avec des caves trop petites et sans logement pour le fromager. Un terrain ayant pu être acquis à la suite de la destruction par incendie d'une ferme, les agriculteurs décident de faire construire une nouvelle fromagerie.

Le 16 février 1929, 16 sociétaires constituent une coopérative : la Société fromagère des Frenelots. La même année, celle-ci sollicite l'aide du service du Génie rural, qui constate : "les cultivateurs de la société des Frenelots ont tous des écuries et fermes modèles [... du fait de] la proximité de la Suisse où leurs collègues helvètes sont très forts en aménagement de fermes. C'est en partant de cette idée que la société à l'exclusion de quelques membres empêchés a parcouru les villages suisses pour y visiter les fromageries qui y sont aussi un modèle du genre. De cette visite les grandes lignes et même certains petits détails ont été retenus et appliqués au présent projet." Le Génie rural confie l'étude à l'architecte Camille André, de Pontarlier. Ce dernier élabore un projet sur la base d'un litrage journalier variant de 1 800 à 3 000 l de lait (plus de 500 000 l par an) : en sous-sol trois caves à fromages (une chaude, une tempérée et une froide, chacune d'une capacité de 140 meules) permettant de stocker cinq mois de production, plus une pour le fromager et une pour le charbon ; au rez-de-chaussée la salle de fabrication (6,70 x 10,50 m), la chambre à lait ("conçue sur le type des chambres à lait suisses, c'est-à-dire qu'elle ne comporte pas d'ouvertures sur sa grande façade"), remise et garage en appentis ; à l'étage l'appartement du fromager soit cuisine, salle à manger, trois chambres, salle de bain et WC ; trois "chambres de commis" dans le comble. Les travaux sont adjugés le 12 octobre 1933 à l'entreprise mortuacienne Les Fils de Jean Martignoni et la fourniture du matériel (deux cuves de 1 200 l chauffées à la vapeur, trois presses, une écrémeuse, une baratte-malaxeur, un meuble frigorifique Auto Frigor - pour le beurre et la crème -, etc.) le 6 décembre suivant à la société Thiébaud, de Trevillers. La construction, dans un style évoquant l'architecture des fermes voisines (avec pan de bois, lambrichure et rang-pendu), est achevée le 15 septembre 1934. La société, dirigée par Francis Mamet, opte pour une exploitation directe et embauche un fromager, chargé de la fabrication d'emmental.

En 1939, elle fait bâtir une porcherie par Martignoni sur des plans du même André, puis la fromagerie est agrandie vers 1947. Le matériel et les caves sont modernisés et rénovés dans les années 1960, avec achat en 1966 d'un camion pour le ramassage de lait (dont la fromagerie traite 700 t en 1964). Nouvelle modernisation dans les années 1980. En 1980, la société réunit 19 sociétaires, travaille 1 200 t de lait (2 000 t en 1982). Elle élève 350 porcs mais sa porcherie est désaffectée en 1984 puis détruite entre 1991 et 1996. La coopérative abandonne la fabrication de l'emmental pour celle du comté en 1993 puis fusionne en 1995 avec celle des Deux Montagnes réunies (2 rue des Prés Mouchets), qui ferme l'année suivante. Elle compte 28 sociétaires et travaille 5 000 t de lait en 1997. Elle dispose alors de trois cuves de 5 000 l (d'origine suisse), d'un soutirage par pompe à caillé et de 50 presses manuelles. Pour se développer, elle fait construire, rue du Paradis, une nouvelle

fromagerie qui entre en service en septembre 2008 ; rejointe en 2010 par celle de Longemaison, la coopérative y devient société Les Fins-Comté. Le bâtiment des Frenelots est alors désaffecté puis il est vendu et converti en logements.

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

Dates : 1933 (daté par travaux historiques)

Auteur(s) de l'oeuvre :

Camille André (architecte, attribution par source)

Description

La fromagerie a des murs en moellons calcaires enduits et un toit à longs pans, demi-croupes et tuiles mécaniques. Elle comporte un sous-sol, un étage carré et un étage en surcroît, desservis par un escalier extérieur droit en béton (à l'est) et par un escalier dans-oeuvre. Une coursière court à l'étage carré sur chacun des murs gouttereaux. Les façades sud et nord présentent un motif décoratif rappelant le pan de bois, ainsi qu'une lambrichure (essentage de planches) formant un rang-pendu chantourné. L'extension en appentis au nord et à l'est, en rez-de-chaussée surélevé (autrefois pour la génératrice à vapeur) sur un étage de soubassement (caves), est en pan de béton armé, avec parpaings de béton enduits. Au nord, un bâtiment en béton enduit avec toit à longs pans métalliques et pignons couverts, qui a remplacé la porcherie, sert de garage et poulailler. Une auge-abreuvoir des usines de la Butte (à Besançon) est visible à l'ouest.

Éléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, béton, moellon, parpaing de béton, pan de béton armé, enduit, essentage de planches, enduit, enduit

Toit : tuile mécanique

Étages : sous-sol, 1 étage carré, étage en surcroît

Élévation : élévation à travées

Type(s) de couverture : toit à longs pans demi-croupe; appentis croupe

Escaliers : escalier de distribution extérieur, escalier droit, en maçonnerie cage ouverte; escalier dans-oeuvre

Énergie utilisée : énergie électrique achetée

Décor

Techniques : sculpture

Représentations : saint Jean-baptiste

Précision sur les représentations :

Une statuette de saint Jean-Baptiste, placée dans une niche, somme la travée centrale.

Sources documentaires

Documents d'archives

- **Archives départementales du Doubs : 7 Mp 86 Archives du Génie rural. Fromageries et porcheries. Les Fins (1930-1940).**

Archives départementales du Doubs : 7 Mp 86 Archives du Génie rural. Fromageries et porcheries. Les Fins (1930-1940).

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 7 Mp 86

- **Archives départementales du Doubs : 3 P 242 Cadastre de la commune des Fins, 1817-1977.**

Archives départementales du Doubs : 3 P 242 Cadastre de la commune des Fins, 1817-1977. - 3 P 242 : Atlas parcellaire

(14 feuilles), dessin (plume, lavis), par les géomètres du cadastre Mestre et Doillon, 1817. - 3 P 242/1 : Registre des états

de sections, s.d. [1817 ?]. - 3 P 242/2-3 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1823-1875. - 3 P 242/4 :

Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1876-1914. - 3 P 242/5 : Matrice cadastrale des propriétés bâties,

1882-1910. - 3 P 242/6-8 : Matrice cadastrale des propriétés non bâties, 1914-1977. - 3 P 242/9-10 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1911-1974.

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 242

Documents figurés

- **Société coopérative de fromagerie des Fins. Avant-projet de construction d'une fruitière, 1933.**

Société coopérative de fromagerie des Fins. Avant-projet de construction d'une fruitière, dessin (tirage, lavis), s.n. [par l'architecte Camille André], 22 août 1933, 1/100. - Plan général, 1/20 000, 47 x 50 cm. - 1. Plans, 30 x 91,5 cm. - 2. Coupes, 30 x 72 cm. - 3. Plans de poutraison en béton armé, 30 x 117 cm. - 4. Façades, 30 x 137 cm.

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 7 Mp 86

- **Chalet de fromagerie. - Les Frênelots (commune des Fins), vers 1935 ?**

Chalet de fromagerie. - Les Frênelots (commune des Fins), photographie, s.n., s.d. [vers 1935 ?]. Publié dans : Garapon,

Louis. Enquête agricole 1929. Département du Doubs. Rapport général. - Besançon : Jacques et Demontrond, 1937, p. 313.

- **Société coopérative de fromagerie "Les Frenelots" commune des Fins. Avant-projet de construction d'une porcherie, 1937.**
Société coopérative de fromagerie "Les Frenelots" commune des Fins. Avant-projet de construction d'une porcherie, dessin (tirage, lavis) [ozalid], s.n. [par l'architecte Camille André], 10 novembre 1937. - [Plans et élévations], 1/100, 32 x 54,5 cm. - [Plans, coupes et détails], 1/50 et 1/10, 30,5 x 167,5 cm.
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 7 Mp 86
- **Une des fruitières les plus modernes : le chalet de fromagerie des Frénelots, dans le vallon de Morteau (Doubs), 1949 ?**
Une des fruitières les plus modernes : le chalet de fromagerie des Frénelots, dans le vallon de Morteau (Doubs), photographie imprimée, par Curtit, s.d. [1949 ?]. Publiée dans : L'Opinion économique et financière, 2e année, n° 2, juillet 1949, p. 108.
- **Intérieur de la fruitière des Frénelots, 1949 ?**
Intérieur de la fruitière des Frénelots, photographie imprimée, par Curtit, s.d. [1949 ?]. Publiée dans : L'Opinion économique et financière, 2e année, n° 2, juillet 1949, p. 108.
- **[Façade antérieure], milieu 20e siècle.**
[Façade antérieure], photographie, s.n., s.d. [milieu 20e siècle].
Lieu de conservation : Collection particulière : Henri Ethalon, Les Ecorces
- **Prises de vues aériennes de l'IGN (20e siècle).**
Prises de vues aériennes de l'IGN (20e siècle). Consultables en ligne via le site du Géoportail (www.geoportail.gouv.fr).

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.
- **Fromageries [statistique], 1851.**
Fromageries [statistique]. Annuaire du Doubs, 39e année, 1851, p. 235-267.
- **Maire du Poset, Pierre. Au pays du gruyère. Les fruitières coopératives et leur union, juillet 1949.**
Maire du Poset, Pierre. Au pays du gruyère. Les fruitières coopératives et leur union. L'Opinion économique et financière, 2e année, n° 2, juillet 1949, p. 107-108 : ill. N° spécial consacré à la Franche-Comté.

Témoignages oraux

- **Arnoux, Thierry (témoignage oral)**
Arnoux, Thierry. Fromager de la coopérative Les Fins-Comté. Les Fins.

Informations complémentaires

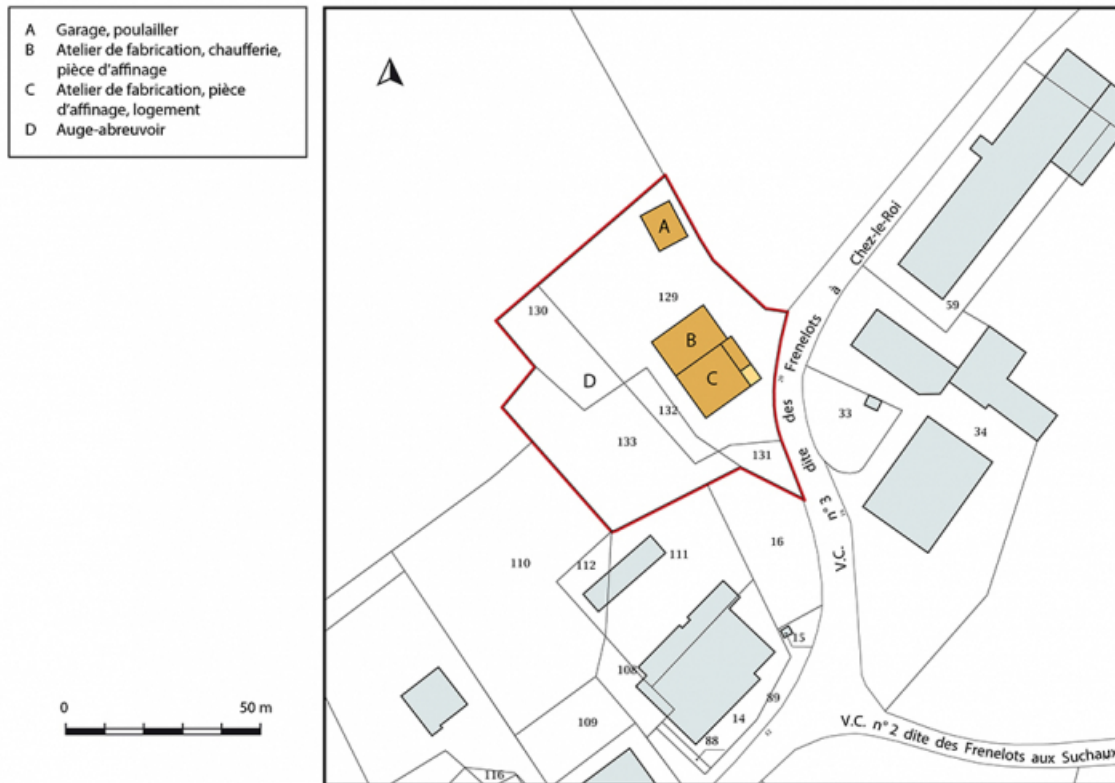
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2018, section AN.

25, Les Fins, lieu-dit : les Frenelots

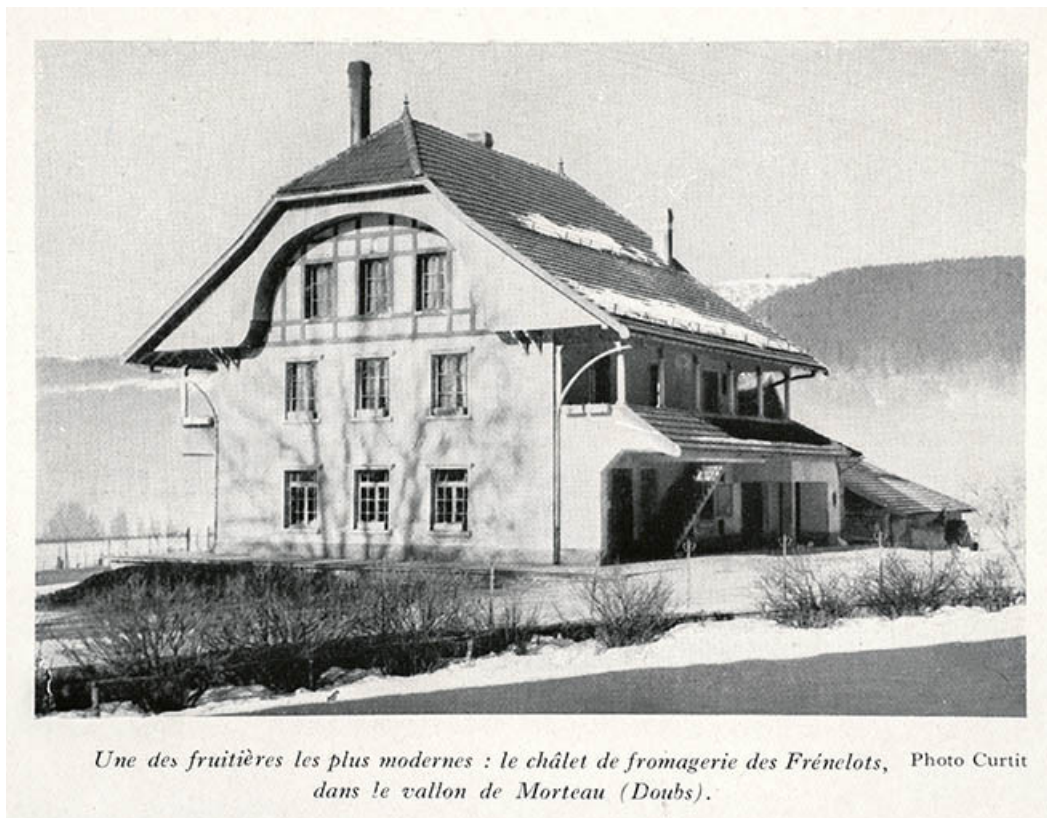
N° de l'illustration : 20202500309NUDA

Date : 2020

Auteur : Bertrand Turina

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Une des fruitières les plus modernes : le chalet de fromagerie des Frénelots, Photo Curtit dans le vallon de Morteau (Doubs).

Une des fruitières les plus modernes : le chalet de fromagerie des Frénelots, dans le vallon de Morteau (Doubs), 1949 ?
25, Les Fins, lieudit : les Frénelots

Source :

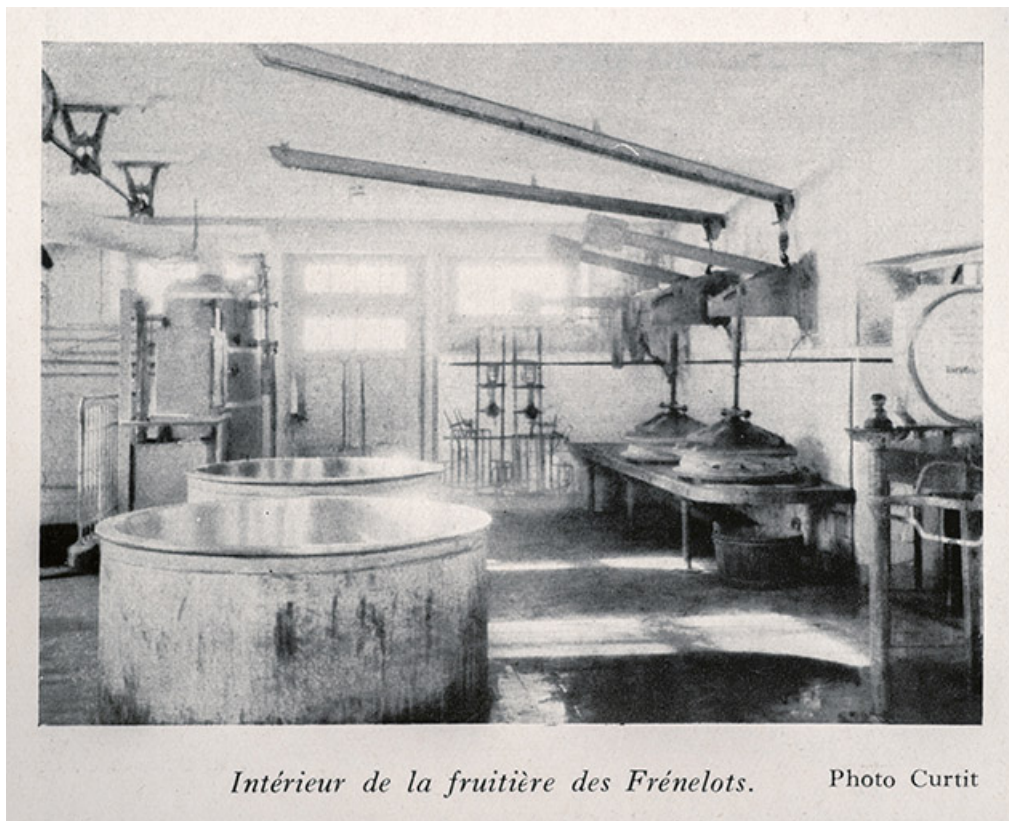
Une des fruitières les plus modernes : le chalet de fromagerie des Frénelots, dans le vallon de Morteau (Doubs), photographie imprimée, par Curtit, s.d. [1949 ?]. Publiée dans : *L'Opinion économique et financière*, 2e année, n° 2, juillet 1949, p. 108.

N° de l'illustration : 20142500340NUC4A

Date : 2014

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de la fruitière des Frénelots, 1949 ?

25, Les Fins, lieudit : les Frénelots

Source :

Intérieur de la fruitière des Frénelots, photographie imprimée, par Curtit, s.d. [1949 ?]. Publiée dans : **L'Opinion économique et financière, 2e année, n° 2, juillet 1949, p. 108.**

N° de l'illustration : 20142500341NUC4A

Date : 2014

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



[Façade antérieure], milieu 20e siècle

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

Source :

[Façade antérieure], photographie, s.n., s.d. [milieu 20e siècle]

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

N° de l'illustration : 20172501489NUC2A

Date : 2017

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure, de trois quarts droite.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501672NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades antérieure et latérale droite.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501673NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades postérieure et latérale droite.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501674NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades postérieure et latérale gauche.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501675NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501676NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure : détail du décor.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501677NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure : niche avec statuette de saint Jean-Baptiste.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501679NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure : corbeaux en bois supportant le rang-pendu.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501678NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Auge-abreuvoir, à l'ouest.

25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501680NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Auge-abreuvoir : nom de fabricant (Usines de la Butte, à Besançon).
25, Les Fins, lieudit : les Frenelots

N° de l'illustration : 20182501681NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine