

FROMAGERIE DE COMBE-LA-MOTTE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs

Les Combes

Cloison Vincent - 2 allée Sous le
Bois

Dossier IA25001944 réalisé en 2018

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

La fromagerie communale de Combe-la-Motte est bâtie en 1905-1906 et dotée d'une porcherie vers 1909. La commune compte au début du 20e siècle au moins deux fromageries fabriquant de l'emmental : celle-ci et celle de Colombière ; une statistique de 1851 mentionnait quatre fruitières : une à la Motte (produisant 8,5 t de fromage avec le lait de 105 vaches), une à la Combe (5,5 t et 55 vaches) créée en 1770, une à Colombière (9 t et 95 vaches) et une au mont Bobillier (3 t et 40 vaches) fondée en 1848. Les bâtiments font dès 1911 l'objet de travaux d'aménagement par Jean Barassi (entrepreneur à Gilley) et Martignoni (entrepreneur à Morteau), suivant un projet de l'architecte René Chavanne (1867-1941), de Pontarlier (auteur de la fromagerie ?). Peut-être agrandie vers 1916 (?), cette dernière l'est de nouveau en 1924 (avec en outre extension de la porcherie et construction d'une remise), par Jean Martignoni, suivant un projet d'Albert Rouch (1886-1979), architecte à Besançon (représenté par Chavanne lors de la réception définitive des travaux, le 30 août 1924). Après incendie le 30 novembre 1925, le bâtiment est partiellement reconstruit en 1926 et 1927 par les mêmes Chavanne et Martignoni. Il est électrifié en 1929 et équipé d'un moteur de 4 ch, des Ateliers d'Orléans (de la Cie générale d'Electricité), fourni par la Société électrique de Morteau. En 1930, une cave annexe (14 x 4,50 m) lui est ajoutée, accolée à celle existante. En 1982, la société de fromagerie réunit 24 sociétaires, dont trois de Morteau, et traite 2 500 000 l de lait. Elle vend ses emmentals à l'Union coopérative fromagère de Franche-Comté (UCFFC), dont le siège est à Besançon mais qui est en liquidation à cette date. La porcherie est en grande partie démolie vers 1989 (entre le 26 juillet 1988 et le 31 mai 1990) et seul subsiste le tiers ou le quart du bâtiment. En 1996, ils sont encore quinze associés qui fournissent jusqu'à 8 000 000 l de lait au fromager, employé par l'Union agricole comtoise (UAC), laquelle affine les fromages. L'établissement ferme à la fin de l'année et est vendu à un menuisier-charpentier, qui y installe son atelier. C'est actuellement une habitation.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle

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

Dates : 1905 (daté par travaux historiques)

Auteur(s) de l'oeuvre :

René Chavanne (architecte, attribution par source), Albert Rouch (architecte, attribution par source)

Description

Le bâtiment d'origine et sa première extension au nord ont des murs en moellons calcaires enduits, les autres bâtiments des murs en parpaings de béton enduits (avec essentage de planches partiel pour ce qui subsiste de la porcherie). La fromagerie comporte un sous-sol (dont le couvrement est constitué de voûtains supportés par des poutrelles métalliques), un rez-de-chaussée surélevé, un étage carré et un comble à surcroît, desservis par un escalier dans-œuvre. Ces niveaux sont éclairés par des baies en arc segmentaire tandis que des baies fromagères sont visibles dans l'angle sud-est. Les toits sont à longs pans, pignons couvert et tuiles mécaniques (acier sur la partie conservée de la porcherie), sauf sur les deux extensions (nord et ouest) couvertes par une terrasse en béton.

Eléments descriptifs

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

Toit : tuile mécanique, acier en couverture, béton en couverture

Etages : sous-sol, rez-de-chaussée surélevé, 1 étage carré, comble à surcroît

Couvrement : voûte en berceau

Élévation : élévation à travées

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

Escaliers : escalier dans-œuvre

Typologie : baie fromagère horizontale, baie fromagère verticale

Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents d'archives

- **Archives départementales du Doubs : 170 O 6 Archives de la commune des Combes : travaux communaux divers (1845-1930).**

Archives départementales du Doubs : 170 O 6 Archives de la commune des Combes : travaux communaux divers (1845-1930).

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 170 O 6

- **Archives départementales du Doubs : 170 O 13 Archives de la commune des Combes : affaires diverses (1821-1930).**

Archives départementales du Doubs : 170 O 13 Archives de la commune des Combes : affaires diverses (1821-1930).

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 170 O 13

- **Archives départementales du Doubs : 3 P 161 Cadastre de la commune des Combes, 1816-1963.**

Archives départementales du Doubs : 3 P 161 Cadastre de la commune des Combes, 1816-1963.- 3 P 161 : Atlas parcellaire (11 feuilles), dessin (plume, lavis), par les géomètres du cadastre Sebile et Philibert, 1816. - 3 P 161/1 : Registre des états de sections, s.d. [1817]. - 3 P 161/2-3 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties. - 3 P 161/4 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1882-1910. - 3 P 161/5 : Matrice cadastrale des propriétés non bâties, 1914-1960. - 3 P 161/6 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1911-1963.

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 161

Documents figurés

- **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.

- **La fromagerie fait partie du passé, 10 février 1997.**

La fromagerie fait partie du passé. L'Est républicain, édition de Montbéliard, 10 février 1997, ill.

- **Fromageries [statistique], 1851.**

Fromageries [statistique]. Annuaire du Doubs, 39e année, 1851, p. 235-267.

Informations complémentaires

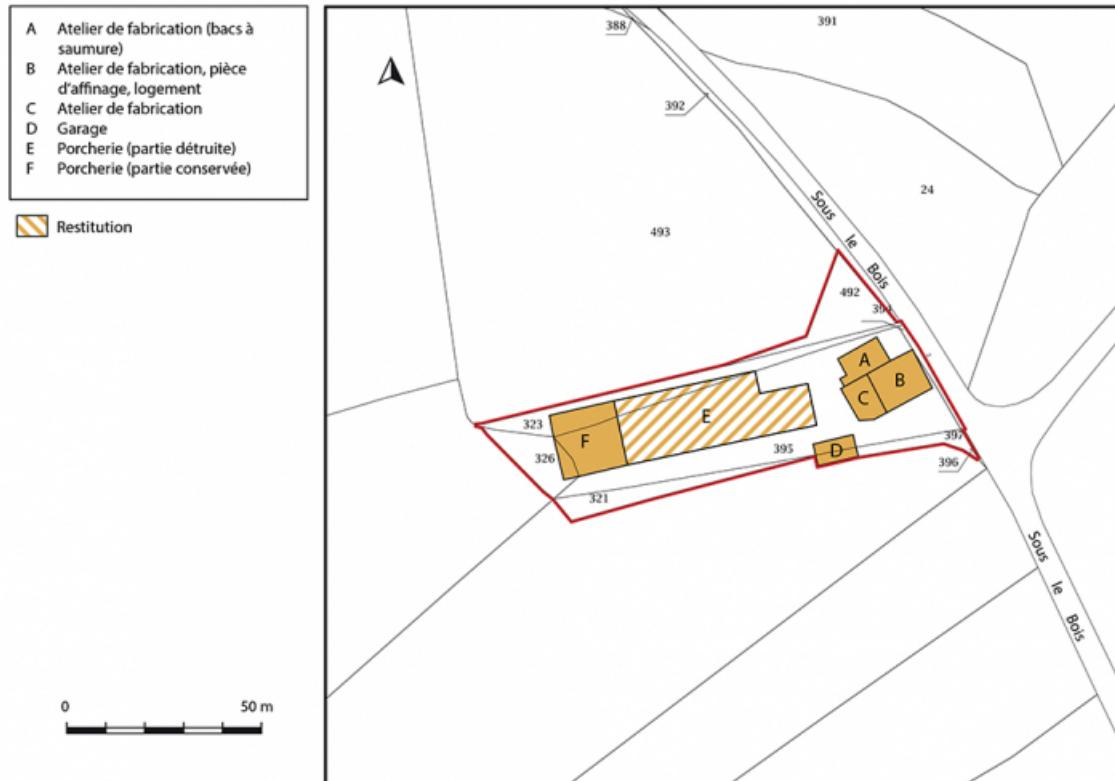
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2017, section B.

25, Les Combes, 2 allée Sous le Bois, lieudit : Cloison Vincent

N° de l'illustration : 20202500316NUDA

Date : 2020

Auteur : Bertrand Turina

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble, depuis le sud.

25, Les Combes, 2 allée Sous le Bois, lieudit : Cloison Vincent

N° de l'illustration : 20182501750NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie : façades antérieure et latérale droite.

25, Les Combes, 2 allée Sous le Bois, lieudit : Cloison Vincent

N° de l'illustration : 20182501751NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie : façades postérieure et latérale droite.
25, Les Combes, 2 allée Sous le Bois, lieudit : Cloison Vincent

N° de l'illustration : 20182501752NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie : façades postérieure et latérale gauche (avec le garage à droite).

25, Les Combes, 2 allée Sous le Bois, lieudit : Cloison Vincent

N° de l'illustration : 20182501753NUC4A

Date : 2018

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine