FROMAGERIE

Bourgogne-Franche-Comté, Jura
Les Moussières
Pré Jailloux

Dossier IA00123679 réalisé en 1990 revu en 1992

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

Les Moussières sont, selon Rousset, la commune d'origine du bleu dit de Septmoncel puis de Gex. Ce fromage est tout d'abord fabriqué à domicile : 20 000 kg avec 500 vaches en 1859, 420 vaches dans 63 fermes en 1891. Les deux fromageries bâties en 1930, l'une au village et l'autre au Cret Joli, sont remplacées le 1er janvier 1970 par un nouvel établissement construit l'année précédente, peut-être par l'architecte de Saint-Claude Bissieux. Sous l'appellation de coopérative de la Roche Blanche, il regroupe diverses coopératives alentour. Le corps de bâtiment en rez-de-chaussée est agrandi vers l'ouest à deux reprises. La 1ère fois, en 1978, est édifié l'atelier de mise en moule du bleu et une remise à automobile. La 2e fois, en 1990, les transformations sont l'oeuvre de l'architecte san-claudien Pierre-Michel Pougnet et visent à faciliter les visites touristiques : une nouvelle remise à automobile est bâtie, l'ancienne devenant pièce d'affinage témoin (mur vitré), un couloir de circulation est construit au nord pour desservir les pièces d'affinage et les ateliers, une galerie est aménagée en façade et ouvre sur les ateliers (sa conception muséographique est confiée à la société Isara, d'Hières-sur-Amby). Une boutique surmontée d'une salle de projection complète l'ensemble. En 1990, la coopérative fromagère des Moussières dite Maison du fromage a traité plus de 3 millions de litres de lait (1,48 million en 1970) dont 30 % transformé en comté (environ 40 tonnes) et en morbier (environ 24 tonnes) et le reste en bleu de Gex (environ 200 tonnes). Les sous-produits ont alimenté la porcherie, bâtie en 1978 puis refaite en 1984. La fromagerie a accueilli 30 000 visiteurs en 1993.
5 cuves de 1 000 l en 1970. Equipement en 1994 : 2 réservoirs à lait de 10 000 l et un de 5 000 l, pour la fabrication du comté et du morbier 2 cuves de 2 000 l et une de 1 000 l, soutirage sous vide et presses pneumatiques, pour la fabrication du bleu 3 cuves de 1 000 l et 3 de 1 800 l, machine à piquer les fromages de la société Chalon-Mégard (Montréal-la-Cluse, Ain).
3 fromagers et 54 sociétaires en 1970. En 1994, 6 personnes et 25 sociétaires représentant 38 agriculteurs de 8 communes dans le Jura et dans l'Ain.

Période(s) principale(s) : 3e quart 20e siècle
Période(s) secondaire(s) : 4e quart 20e siècle
Dates : 1969 (daté par tradition orale) / 1978 (daté par tradition orale) / 1990 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre :
Pougnet Pierre Michel (architecte, attribution par tradition orale)

Description

Logement à l'étage carré et à l'étage en surcroît. Accosté au nord par la chaufferie couverte d'un toit en appentis. Autres corps de bâtiment en rez-de-chaussée. Essentage de tôle partiel pour l'atelier de fabrication comportant, d'est en ouest, 3 pièces pour la fabrication du comté et du morbier, celle du bleu, sa mise en moule. ; surface du site en m2 : 9 914

Eléments descriptifs

Murs : béton, métal, parpaing de béton, enduit, essentage de tôle
Toit : fer en couverture

Etages : 1 étage carré, étage en surcroît
Élévation : élévation à travées
Escaliers : escalier dans-oeuvre, escalier tournant à retours sans jour, en maçonnerie
Typologie : baie rectangulaire
Energie utilisée : énergie électrique, achetée

Informations complémentaires

- **Voir le dossier numérisé :** https://patrimoine.bourgognefranchecomte.fr/gtrudov/gtrudov/IA00123679/index.htm

Thématiques : patrimoine industriel du Jura

Aire d'étude et canton : Bouchoux (Les)

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble.
39, Les Moussières

N° de l'illustration : 19943901247ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Galerie de visites.

N° de l’illustration : 19943901245X
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de l'atelier de fabrication du comté.Cuves à droite, soutirage sous vide à gauche.

N° de l'illustration : 19943901235ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cuves de fabrication du comté.

N° de l'illustration : 19943901233ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de l'atelier de fabrication du bleu de Gex.

N° de l’illustration : 19943901228X
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cuves de fabrication du bleu de Gex.

N° de l'illustration : 19943901231ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de la salle de moulage du bleu de Gex.

N° de l'illustration : 19943901225ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de la salle de moulage du bleu de Gex.

N° de l'illustration : 19943901223ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur d'une cave d'affinage.

N° de l'illustration : 19943901243ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Machine à piquer les fromages.

N° de l'illustration : 19943901239ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Détail de la machine à piquer les fromages.

N° de l'illustration : 19943901241ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Porcherie.

N° de l’illustration : 19943901248X
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble.
39, Les Moussières

N° de l'illustration : 19943901247ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Galerie de visites.

N° de l’illustration : 19943901245X
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de l'atelier de fabrication du comté.Cuves à droite, soutirage sous vide à gauche.

N° de l’illustration : 19943901235ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cuves de fabrication du comté.

N° de l'illustration : 19943901233ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de l'atelier de fabrication du bleu de Gex.

N° de l’illustration : 19943901228X
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cuves de fabrication du bleu de Gex.

N° de l'illustration : 19943901231ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de la salle de moulage du bleu de Gex.

N° de l'illustration : 19943901225ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur de la salle de moulage du bleu de Gex.

N° de l'illustration : 19943901223ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Intérieur d'une cave d'affinage.

N° de l'illustration : 19943901243ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Machine à piquer les fromages.

N° de l'illustration : 19943901239ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Détail de la machine à piquer les fromages.

N° de l'illustration : 19943901241ZA
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Porcherie.

N° de l’illustration : 19943901248X
Date : 1994
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine