FROMAGERIE DE FOURNETS-COMMÈNES

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Fournets-Luisans
1 rue du Bas de Fournets

Dossier IA25001250 réalisé en 2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux

Historique

En 1825, trois sociétés de fromagerie sont attestées à Luisans (production annuelle de 8500 kg) et deux à Grandfontaine-Fournets (6000 kg par an). Les trois fromageries en activité en 1845 (commune de Grandfontaine-Fournets) fabriquent annuellement 17 000 kg de fromage. En 1856, il existe également une fromagerie sur la commune de Luisans, qui produit 7000 kg avec 21 associés. Les trois fromageries attestées en 1873 (sections de Grandfontaine, des Fournets et la Racine) fabriquent respectivement 6000, 6000 et 4000 kg de fromage, et 1400 kg de beurre.
La fromagerie est construite en 1909-1910 dans le hameau des Fournets, à l'initiative de la commune de Grandfontaine-Fournets. Elle est équipée de matériel suisse (H. Vogt-Gut, à Arbon). Daté d'avril 1910, le bon de livraison prévoit "deux foyers de fromagerie nouveau modèle pour une chaudière de 1200 litres, deux chaudières (1200 et 150 litres), un transporteur à fromages, deux presses système Vogt-Gut, une table et trois pieds de presse, un calorifère vaporisateur, et 20 rondots de 26 litres". En 1929, la fromagerie des Fournets, associée à celle de Grandfontaine, traite 700 000 litres de lait et fabrique de l'emmental. Elle regroupe 26 sociétaires et collecte également le lait du hameau des Commènes (commune de Fuans). La matrice cadastrale mentionne en 1936 l'installation "d'outillage de fromagerie", correspondant vraisemblablement à un changement de matériel affectant le bâti.
La fromagerie est exploitée dans les années 1950 par un industriel lorrain, Jean Bichsel, avant d'être reprise par une coopérative vers 1960. Le bâtiment de la fromagerie a été agrandi vers l'ouest au début de la décennie 1960 : extension de la salle de fabrication et aménagement de deux logements à l'étage pour le porcher et l'aide-fromager. Une chaufferie indépendante est construite avant 1970 à l'ouest de la fromagerie. Entre 1983 et 1996, cette dernière est exploitée par l'Union Agricole Comtoise, à laquelle succèdent les Ets de l'Ermitage (Bulgnéville, 88). Propriétaire de la fromagerie, la coopérative aujourd'hui composée de dix agriculteurs vend son lait à PFCE, filiale de l'Ermitage basée à Lavernay (25), qui le transforme sur place en divers produits.
En 2014, la fromagerie traite annuellement 6 millions de litres de lait, dont quatre millions sont transformés en morbier (500 tonnes), un million en comté (100 tonnes) et un million en fromage à raclette (100 tonnes). Le pré-affinage et l'affinage sont assurés par la fromagerie de Clerval, à Santoche (25). La fromagerie emploie 6 personnes. L'appareil de production compte deux cuves de marque Guérin de 5000 litres chacune et 11 appareils de pressage (4 emplacements). La salle de fabrication a été rénovée en mai 2014.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle
Période(s) secondaire(s) : 3e quart 20e siècle
Dates :

Description

Le bâtiment primitif est construit en moellon de calcaire enduit, couvert d'un toit à longs pans en tuile mécanique. Le rez-de-chaussée accueillait les espaces de production (salle de fabrication, réception et chambre à lait, cave de pré-affinage) et le logement occupait l'étage. L'extension des années 1960 est construite dans le prolongement occidental, vraisemblablement en parpaing de béton enduit. Elle a permis d'agrandir la salle de fabrication en supprimant la chambre à lait.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, moellon, parpaing de béton, enduit, enduit
Toit : tuile mécanique
Etages : 1 étage carré
Élévation : élévation à travées

Sources documentaires

Documents d'archives

- **EAC 861 M 5 Fromagerie, installation (1910)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, EAC 861 M 5, EAC 861 M 5 Fromagerie, installation (1910)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : EAC 861 M 5
- **M 2335 Agriculture. Etat des fromageries existant dans le Doubs (1825)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, M 2335 Agriculture. Etat des fromageries existant dans le Doubs (1825)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : M 2335

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

- **Rousselet, fromager, Fournets-Luisans, 28 mai 2014.**
  Rousselet, fromager, Fournets-Luisans, 28 mai 2014.

Informations complémentaires

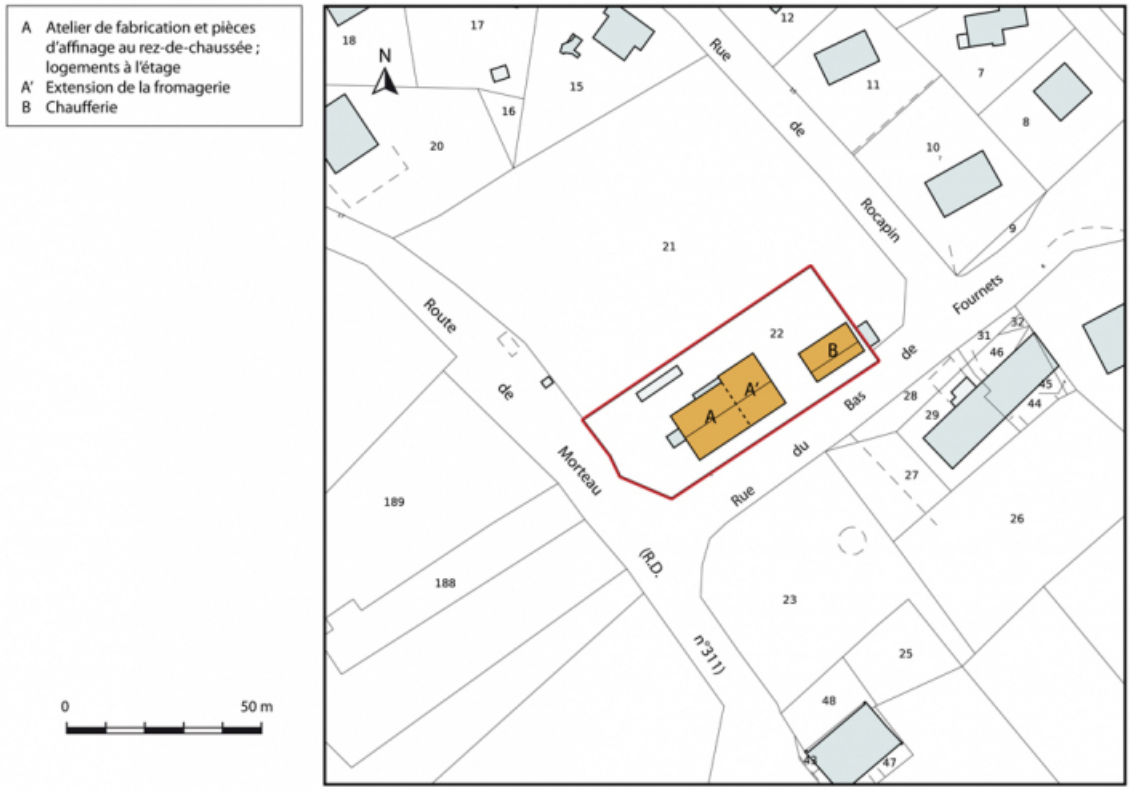
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section AD.
25, Fournets-Luisans, 1 rue du Bas de Fournets

N° de l'illustration : 20142501904NUDA
Date : 2014
Auteur : Mathias Papigny
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

Vue de trois quarts droite.
25, Fournets-Luisans, 1 rue du Bas de Fournets

N° de l'illustration : 20142501193NUC4A
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, Fournets-Luisans, 1 rue du Bas de Fournets

N° de l'illustration : 20142501194NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

Vue d'ensemble depuis le sud.
25, Fournets-Luisans, 1 rue du Bas de Fournets

N° de l'illustration : 20142501195NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine