

SOCIETE COOPERATIVE DE FROMAGERIE DE CHARQUEMONT

PROJET DE CONSTRUCTION D'UNE FRUITIERE

MEMOIRE EXPLICATIF

La Société de Fromagerie de CHARQUEMONT qui s'est constituée à la veille de la Guerre de 1939 a pour objet la fabrication du fromage de gruyère. Réunissant les producteurs de lait de CHARQUEMONT jusque là tributaires de fromagers indépendants, la Société décida, à l'époque de sa création, de construire une fruitière pour y traiter elle-même le lait produit par les Sociétaires.

A cette fin, elle avait demandé au soussigné d'établir les plans d'un bâtiment comprenant les caves, les locaux de fabrication auxquels devaient être joints une pièce spéciale pour la vente du lait au détail, et une chambre frigorifique. Au premier étage avaient été prévu un logement pour le fromager et une pièce de réunion pour les dirigeants de la Société

Sur ce programme, un projet fut dressé le 25 Juin 1939, et signé le 30 Juillet 1939, il reçut l'approbation des Sociétaires et un marché fut passé le 8 Août 1939, avec un entrepreneur local pour les travaux de terrassement, maçonnerie, béton armé, etc.

Les travaux commencèrent effectivement vers le 15 Août suivant, sur un terrain appartenant à la Société ; ils furent interrompus par la mobilisation générale.

Au cours des hostilités, et en l'absence de plusieurs sociétaires mobilisés, les travaux ne furent pas repris. Puis vint l'occupation. Les restrictions sur la construction, imposées par l'ennemi occupant, obligèrent à reporter à une époque plus favorable la reprise du chantier.

Durant cette longue période où toutes les conditions économiques se trouvèrent bouleversées, le coût de la construction subit des augmentations considérables. Malgré ces nouvelles conditions, les Sociétaires démobilisés ou libérés des geoles allemandes décidèrent de reprendre la mise en train de leur projet ; mais comme l'effort financier nécessaire s'était accru d'environ 8 fois, que les matériaux indispensables auraient d'autre part été introuvables pour des producteurs laissés à leurs seules possibilités, et qu'en outre, ces producteurs désiraient réaliser leur fruitière selon les normes d'une technique parfaite sous le rapport de la fabrication, la Société décida de faire appel au concours du Génie Rural pour l'aider à construire un bâtiment dont le besoin se faisait chaque jour plus durement sentir.

C'est donc dans ces nouvelles conditions que le projet fut remis en route et les différents devis inclus au dossier furent revalorisés ou modifiés en accord avec Monsieur l'Ingénieur en Chef du Génie Rural de Besançon.

EMPLACEMENT DU CHALET.

Le terrain choisi est celui de 1939. En dehors, mais à proximité de l'agglomération de Charquemont, à la sortie du village en direction de Biaufond, ce terrain est situé à quelque distance de la route qui mène à la frontière suisse. Sa pente générale en direction Sud facilitera les travaux qui seront nécessaires pour l'évacuation des eaux pluviales et résiduelles ; elle permettra d'enterrer assez profondément la cave froide et procurera, tant aux locaux de

fabrication qu'aux pièces d'habitation situées au-dessus une exposition particulièrement favorable.

L'accès au Chalet de Fromagerie s'effectuera par un tronçon de route particulière que pourront emprunter les véhicules de toutes natures. Le plan N° 8 montre avec l'orientation générale, la position de la route d'accès par rapport au bâtiment et le circuit qu'effectueront les charettes après livraison du lait sur le quai, à l'ouest de la Fromagerie, pour éviter tout embouteillage aux heures de la pesée du lait.

DISTRIBUTION GENERALE.

Les dessins, plans élévations, coupes dressés à l'échelle de 1/50, les devis estimatifs et descriptifs, les cahier des Charges du Bâtiment et du matériel contenus dans le présent dossier donnent toutes indications utiles sur la disposition et l'affectation des locaux, sur le mode d'exécution des ouvrages, la qualité des matériaux, sur les détails du matériel de fabrication et des divers agencements et installations. Il semble superflu de renouveler ici ces précisions, cependant l'ensemble des dispositions générales de la Fromagerie projetée s'établit de la façon suivante.

Le bâtiment représente une surface construite de m² 237,50. Il est traité dans l'esprit des constructions de la montagne du Haut-Doubs : plan massif, façades simples, toiture largement débordante à 2 pentes opposées, rapides. La partie exposée aux vents de pluie et de neige (sud-ouest) est protégée par l'avancée du toit sur 1m25, sous laquelle se trouve encore un revêtement de bois, en saillie de 0m30 sur le nu de la façade Ouest, revêtement qui est traité comme un élément décoratif et suivant la vieille expression locale en " archivolle ".

Au-dessus de l'entrée de la Fromagerie est prévue un auvent formé par une dalle de béton armé.

La distribution s'établit comme suit :

1° - En sous-sol - 3 caves à fromage, une chaude, une tempérée et une froide permettant de loger un minimum de 700 fromages, la cave du fromager, les bacs à saler et à laver.

2° - Au rez-de-chaussée. La salle de réception et une petite salle pour la vente du lait, situées à l'ouest, sur le pignon principal, au midi, la salle de fabrication contenant 2 chaudières de 1200 litres et 2 presses à fromages.

En vue de l'accroissement possible de la fabrication, la place d'une troisième chaudière d'égale capacité de deux presses a été réservée. Au Nord la chambre à lait, un frigorifique ; à l'est sur la façade postérieure, la chaudière contenant le générateur à vapeur, la réserve de combustible, les W.C. du personnel, la pièce du petit lait. Une canalisation partant du bac à petit lait aboutit à l'angle sud-est du bâtiment, à l'extérieur pour permettre l'enlèvement commode de ce sous-produit.

Sur la façade Sud, un balcon de 8.80 de longueur a été prévue pour l'étandage et le séchage des toiles de fabrication.

3° - A l'étage, auquel on accède par un escalier intérieur, indépendant des locaux de réception ou de fabrication, se trouve l'appartement du Fromager composé de 4 pièces principales, bien éclairées et orientées à l'est et au Sud, une grande cuisine et une chambre de commis.

Des toilettes à eau courante sont prévues dans toutes les chambres. L'appartement comprend également des W.C. L'installation éventuelle d'une salle de bains pourrait s'effectuer aisément.

Sur la façade du pignon Ouest est prévue une salle de réunion de 16 m2 desservie par un palier commun qui servira aux gérants de la Société.

4° - A l'étage du comble - se trouve un grand grenier utilisable.

Les circulations verticales sont assurées entre la cave et le rez-de-chaussée par un large escalier de 1.35 de largeur en béton armé. Cet escalier part en descendant de la Salle de Fabrication et débouche dans le vestibule inférieur desservant les caves.

MODE D'EXECUTION DES TRAVAUX.

Les travaux de construction proprement dite feront pour les 4 lots l'objet d'adjudication sur rabais de prix.

L'installation électrique, celles du matériel et du frigorifique feront chacune l'objet d'un concours sur appel d'offres entre spécialistes.

En raison de l'intérêt général que présente au point de vue économique la création d'une fromagerie moderne à CHARQUEMONT, de l'intérêt collectif qu'offre pour tous les producteurs de lait de cette région le projet présenté ; en raison également des frais élevés que nécessitera son exécution, la Société COOPERATIVE de FROMAGERIE DE CHARQUEMONT a demandé avec le contrôle technique du GENIE RURAL, l'attribution d'une subvention aussi élevée que possible.

En même temps qu'elle prie l'Autorité supérieure de considérer favorablement cette demande, la Société de CHARQUEMONT souhaite une approbation rapide des pièces du présent dossier afin de pouvoir en assurer au plus tôt l'exécution.

MAÇON. Le 20 février 1946

L'Architecte soussigné :

[H. Cote]