

FROMAGERIE DES ÉCORCES

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Les Écorces
2 rue des Vies

Dossier IA25001160 réalisé en
2013

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

Une fromagerie, traitant 1 600 kg de lait, est attestée aux Écorces en 1856 ; il y en a deux en 1891, aux lieux dits la Baraque (établie dans une ferme et gérée par une coopérative laitière) et le Bas du Mont, cette dernière ensuite transférée aux Jeannerots.

C'est elle qui est remplacée par la fromagerie que fait bâtir la commune des Écorces en 1898-1899. En 1897, le conseil municipal demande à l'agent voyer cantonal Bourquin d'en établir le plan mais ce dernier ne peut donner suite. Le conseil se tourne alors vers l'ingénieur civil montbéliardais Charles-Frédéric Surleau qui, le 12 juin 1898, établit son projet sur la base d'une production de trois fromages de gruyère par jour soit 110 à 120 kg de fromage et 1 500 à 1 700 l de lait (il extrapole à partir du programme initial qui était de "15 à 20 000 kilos de fromage ordinaire de gruyère, représentant une fabrication journalière moyenne de deux fromages, pesant 40 kg 000 chacun environ"). La commission départementale d'architecture résume ainsi le projet final : "1° La construction d'un bâtiment présentant, au rez-de-chaussée, un vestibule, une cuisine, une cave chaude, une cave froide, une laiterie et une petite cave pour le gérant ; à l'étage, le logement du gérant composé d'une cuisine et de deux chambres et un grenier. 2° La construction, près de bâtiment, d'une citerne de 200 m³ de capacité. 3° L'installation dans le bâtiment des objets nécessaires à la fabrication des fromages (chaudière, fourneau, presse, tables, rayonnages, rafraichissoirs, etc.)". La citerne (7 m x 9,70 m sur 3,40 m de profondeur), alimentée par l'eau du toit, s'impose faute de source à proximité pour, entre autre, assurer la réserve d'eau nécessaire aux rafraichissoirs : "sorte de cuves en béton de ciment, ayant 0 m 70 de hauteur sur 1 m 00 environ de largeur, destinés à recevoir les rondots, récipients plats, circulaires (0 m 70 de diamètre) en métal, contenant 20 litres de lait frais. Le développement en longueur de ces cuves, 15 m 00 environ, permet d'y placer 20 rondots, contenant 400 litres de lait, réserve suffisante pour le lait qui ne peut être traité immédiatement". Le bâtiment doit mesurer 15,40 m sur 11,70 m, être bâti avec des moellons tirés de la commune et des pierres de taille de la carrière de la Combe Saint-Pierre à Charquemont, et coûter 21 500 F avec la citerne. Suivant les recommandations du directeur de l'école nationale d'industrie laitière de Mamirolle Charles Martin, qui note que "l'auteur s'est heureusement inspiré des règles admises aujourd'hui pour l'établissement d'un chalet modèle", les larmiers de la cave chaude seront placés sur la façade nord et non à l'ouest. Les travaux sont adjugés le 16 septembre 1898 à Stéphane Berthod, entrepreneur à Pierrefontaine-les-Varans, moyennant un rabais de 20 %. Un devis supplémentaire de 1 900 F est présenté le 25 août 1900, tenant compte des modifications apportées en cours de chantier, notamment la construction de la cave du fromager à l'extérieur du bâtiment. La réception provisoire est prononcée le 25 août 1900, celle définitive le 24 octobre 1901. L'équipement se compose principalement d'une cuve de 610 litres fabriquée par Jacquot, de Derrière le Mont (commune de Montlebon).

Le 3 décembre 1927, le conseil municipal valide un projet de modernisation du matériel se montant à 43 936 F, présenté par Georges Laurioz, constructeur à Arbois (voir le dossier [IA39000100](https://patrimoine.bourgognefranchecomte.fr/docinvpat@bourgognefranchecomte.fr)).

Faisant l'objet du marché de gré à gré le 20 novembre 1927, le devis du 4 novembre prévoit une chaudière de fabrication de 1 300 l avec foyer roulant, une presse murale double (comptant "2 appareils de pression FM 13 pour Emmenthal") d'une puissance maximale de 3 t, un transporteur à caillé (palan sur monorail), une écrémeuse Alfa-Laval n° 52 (d'un débit de 2 000 à 2 400 l de petit-lait), une pompe à sérum (débit 3 000 l), un moteur monophasé de 3 ch et les arbres de transmission, un pèse-lait à double romaine d'une force de 50 kg, une baratte Simon RP 200, un brasseur mécanique Laurioz, un "dispositif de chauffage et d'humidification de la cave par thermo-siphon" comprenant une chaudière "Idéale" de la CNR (Compagnie nationale des Radiateurs, 65 rue de Crissey à Dole ; voir le dossier IA00125884), le carrelage au sol, la pose, etc. Le marché est modifié le 7 janvier 1928 et la réception définitive a lieu le 20 mars suivant.

Le 30 août 1933, l'ingénieur hydrologue Gaston Pajot, de Besançon, donne des plans et un devis (de 48 123,25 F) pour l'agrandissement de la fromagerie à laquelle doit être adjointe une annexe de 11 m de longueur sur 10,70 m de large, comportant au rez-de-chaussée deux caves et une laiterie supplémentaire, le tout couvert d'un grenier. La construction de cette extension est adjugée le 20 mars 1934 à Arthur Mazzucotelli, de Frambouhans, moyennant un rabais de 19 %. Le 15 septembre suivant, un devis supplémentaire de 6 195 F est présenté pour l'aménagement d'une nouvelle chambre d'habitation et la création d'une cheminée pour une deuxième chaudière, commandée chez Laurioz. Les travaux sont réalisés dans l'année et la réception (provisoire et définitive) a lieu le 1er octobre 1934.

En 1943, les 30 sociétaires livrent 362 025 kg de lait. En 1949, la société coopérative cesse la fabrication (et la gestion directe) et vend le lait à un fromager, qui lui loue l'établissement.

Lorsqu'en 1954 les sociétaires de la Baraque la rejoignent, la société achète le bâtiment à la commune et en modernise l'équipement. Elle fait mettre en place par les établissements Thiébaud, de Trévillers, une installation à vapeur (avec une génératrice et sept cuves), pour une capacité totale de 8 000 l, et de nouvelles presses. L'écrèmeuse est remplacée et un système de réfrigération installé en 1962, alors que ses 32 sociétaires lui livrent 1 349 775 kg de lait. En 1974, l'établissement (25 sociétaires) traite 1 684 468 kg de lait pour fabriquer emmental et beurre. Il fusionne en 1983 avec celui de Charquemont, auquel les 14 sociétaires restant vont dorénavant livrer leur lait.

Le bâtiment a été converti en habitation.

Période(s) principale(s) : 4e quart 19e siècle

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

Dates : 1898 (daté par travaux historiques) / 1934 (daté par source)

Auteur(s) de l'oeuvre :

Charles-Frédéric Surleau (menuisier, attribution par source), Stéphane Berthod (entrepreneur, attribution par source), Gaston Pajot (ingénieur civil, attribution par source), Arthur Mazzucotelli (entrepreneur, attribution par source)

Description

La fromagerie a des murs en moellons calcaires enduits et un toit à longs pans couverts de tuiles mécaniques. Le bâtiment d'origine compte un étage carré, desservi par un escalier extérieur droit en maçonnerie tandis que l'extension est en rez-de-chaussée ; tous deux ont un comble à surcroît. Deux adjonctions en rez-de-chaussée s'appuient contre le mur occidental du premier bâtiment, l'une coiffée d'une terrasse en béton et l'autre d'un appentis.

Éléments descriptifs

Murs : calcaire, moellon, enduit

Toit : tuile mécanique, béton en couverture

Étages : 1 étage carré, comble à surcroît

Élévation : élévation à travées

Escaliers : escalier de distribution extérieur, escalier droit, en maçonnerie

Sources documentaires

Documents d'archives

• **3 P 215 Cadastre de la commune des Écorces (1812-1962)**

3 P 215 Cadastre de la commune des Écorces (1812-1962)- 3 P 215/1 : Registre des états de sections (1812)- 3 P 215/2-3 : Matrices cadastrales des propriétés bâties et non bâties (1823-1914)- 3 P 215/4 : Matrices cadastrales des propriétés bâties (1882-1910)- 3 P 215/6 : Matrices cadastrales des propriétés bâties (1911-1962)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 215

• **224 O 6 Archives de la commune des Écorces : Travaux communaux divers (1865-1889)**

224 O 6 Archives de la commune des Écorces : Travaux communaux divers (1865-1889)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : EAC 224 O 6

Documents figurés

• **3 P 703 Plan cadastral parcellaire de la commune des Écorces, 1812**

3 P 703 Plan cadastral parcellaire de la commune des Écorces [...] terminé sur le terrain le 8 mai 1812 [...] par M Philibert géomètre du cadastre

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 703

• **Commune des Écorces. Plan du village [localisation de la fromagerie projetée], 12 juin 1898**

Commune des Écorces. Plan du village [localisation de la fromagerie projetée], dessin sur calque (plume, lavis), par l'ingénieur civil C.-F. Surleau, Montbéliard le 12 juin 1898, échelle 1/1250, 31 x 49 cm

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 224 O 6

- **Commune des Écorces. Projet de construction d'une fruitière, 12 juin 1898**

Commune des Écorces. Projet de construction d'une fruitière, dessin sur calque (plume, lavis), par l'ingénieur civil C.-F. Surleau, Montbéliard le 12 juin 1898, échelles 1/100 et 1/10, 50 x 68,5 cm

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 224 O 6

- **Les Écorces : inauguration de la fromagerie en 1929 [vue intérieure]**

Les Écorces : inauguration de la fromagerie en 1929 [vue intérieure], photographie, par J. Louvet à Maîche. Porte la date 19 janvier 1940. Publiée dans : Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome II. Autour de Maîche et Belleherbe. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1990, p. 152.

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.

- **Groupe d'animation des Écorces. Raconte-moi Les Écorces, 2002**

Groupe d'animation des Écorces. Raconte-moi Les Écorces. - Les Écorces : s.n. [GRANEC], 2002. 163 p. - [2] cartes dépl. h.t. : ill. ; 30 cm. Numéro spécial de la revue trimestrielle Raconte-moi Les Ecorces, édité en décembre 2002 à l'occasion de la sortie du n° 100

- **Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome II. Autour de Maîche et Belleherbe, 1990**

Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome II. Autour de Maîche et Belleherbe, d'après la collection de cartes postales de Georges Caille. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1990. 231 p. : cartes postales ; 31 cm.

Informations complémentaires

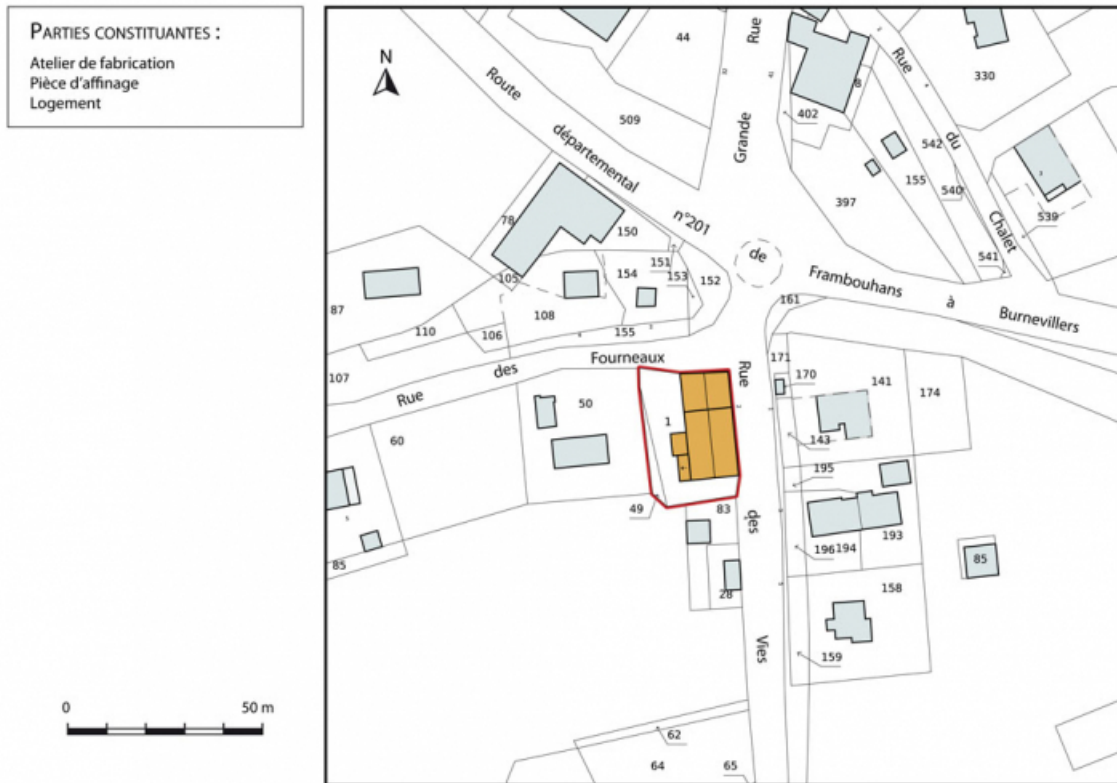
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2013, section AE.
25, Les Écorces, 2 rue des Vies

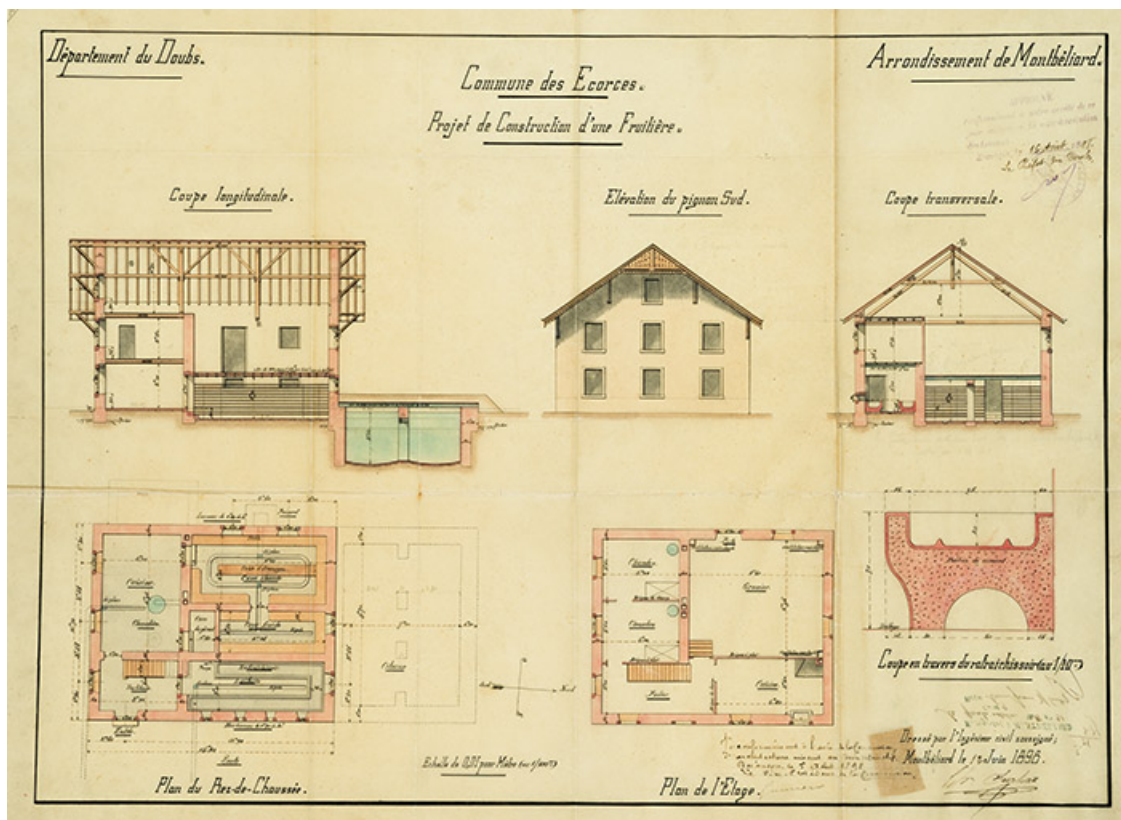
N° de l'illustration : 20142501547NUDA

Date : 2014

Auteur : Mathias Papigny

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Commune des Écorces. Projet de construction d'une fruitière, 1898.

25, Les Écorces, 2 rue des Vies

Source :

Commune des Écorces. Projet de construction d'une fruitière, dessin sur calque (plume, lavis), par l'ingénieur civil C.-F. Surleau, Montbéliard le 12 juin 1898, échelles 1/100 et 1/10, 50 x 68,5 cm

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 224 O 6

N° de l'illustration : 20152500567NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Les Écorces : inauguration de la fromagerie en 1929 [vue intérieure].
25, Les Écorces, 2 rue des Vies

Source :

Les Écorces : inauguration de la fromagerie en 1929 [vue intérieure], photographie, par J. Louvet à Maïche. Porte la date 19 janvier 1940. Publiée dans : Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome II. Autour de Maïche et Belleherbe. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1990, p. 152.

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

N° de l'illustration : 20152501993NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades antérieure et latérale droite.

25, Les Écorces, 2 rue des Vies

N° de l'illustration : 20132501364NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades postérieure et latérale droite.

25, Les Écorces, 2 rue des Vies

N° de l'illustration : 20132501363NUC2A

Date : 2013

Auteur : Yves Sancey

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine