

## FROMAGERIE D'ORCHAMPS-VENNES DITE CHALET MODÈLE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs  
Orchamps-Vennes  
rue de la Fruitière

Dossier IA25001265 réalisé en  
2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



### Historique

Cinq sociétés de fromage sont attestées en 1825 dans les communes d'Orchamps et de Vennes, produisant annuellement 15 500 kg de fromage et 2300 kg de beurre. Elles sont au nombre de sept fromageries en 1841, pour 350 000 litres de lait transformés en 35 tonnes de fromage. Les trois sociétés actives en 1873, au village, aux Allais et aux Portes, fabriquent respectivement 9000, 5600 et 4000 kg de fromage. Les trois fromageries encore présentes en 1891 sont situées aux hameaux de Bonnelin et des Ravières, et au centre du village d'Orchamps.

Face à la vétusté de cette dernière fromagerie, le conseil municipal prend une délibération le 25 septembre 1910 concernant un projet de construction d'un chalet modèle. Le terrain est acquis en 1912 et les travaux adjugés le 26 novembre 1912. Dessiné par René Chavanne, architecte à Pontarlier, le projet, d'un coût de 45 000 francs, prévoit des caves en sous-sol, une salle de fabrication, une chambre à lait, une salle pour le concasseur et une beurrerie au rez-de-chaussée, ainsi qu'un logement et une salle de réunion à l'étage. Le procès-verbal de réception définitive du chalet est signé le 10 novembre 1915. En 1930 est fondée une nouvelle société coopérative de fromagerie d'Orchamps-Vennes. Forte de 62 sociétaires, elle fabrique du "gruyère de comté". Le matériel est renouvelé en 1936 ("outillage de fromagerie" sur la matrice cadastrale). Entre le début des années 1940 et 1960, le bâtiment est loué à un fromager suisse, M. Schutz, qui rachète le lait aux producteurs et fabrique des fromages de type « boule » localement appelé « hollandais ». Vers 1960, la fromagerie est reprise en gestion directe par la coopérative (45 sociétaires) et produit du comté. En 1986, cette dernière absorbe la coopérative des Ravières (hameau de la commune), laquelle apporte 9 sociétaires et une production annuelle de 2 millions de litres de lait. En 1992, la fusion avec la coopérative de de Fuans (25) permet d'accroître de la quantité de lait de 2,7 millions de litres. En 1994, les 24 exploitants de la société fournissent annuellement 8,5 millions de litres de lait. La fromagerie du centre ferme ses portes en 2000, lorsque l'activité est transférée dans un nouvel établissement situé au nord du bourg, comprenant un atelier de fabrication et des caves d'affinage (emmental et comté). Au moment de sa fermeture, la fromagerie du centre est équipée de trois cuves, dont deux de 6000 litres de marque Chalon-Mégard installées vers 1978 et une installée vers 1987, et de presses Chalon-Mégard. Depuis le milieu des années 1990, la fromagerie emploie entre 4 et 5 fromagers selon la saison, et un apprenti. L'affinage était assuré par le société Joly (Loray) et Casala. Le bâtiment a été vendu en 2000, puis converti en logements.

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

**Dates :** 1913 (porte la date)

**Auteur(s) de l'oeuvre :**

René Chavanne (architecte, attribution par source)

### Description

Construite en moellon de calcaire enduit, la fromagerie comprend un sous-sol (caves d'affinage), un rez-de-chaussée (salle de fabrication) et un étage carré (logement).

### Éléments descriptifs

**Murs :** calcaire, moellon, enduit

**Toit :** tuile mécanique

**Etages** : 1 étage carré, étage de comble

## Sources documentaires

### Documents d'archives

- **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

### Témoignages oraux

- **Cassard Gabriel, ancien président de la coopérative, Orchamps-Vennes, Bonnelin, 2014.**

Cassard Gabriel, ancien président de la coopérative, Orchamps-Vennes, Bonnelin, 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, pièce d'affinage, logement

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Plan-masse et de situation, section AL.**

25, Orchamps-Vennes rue de la Fruitière

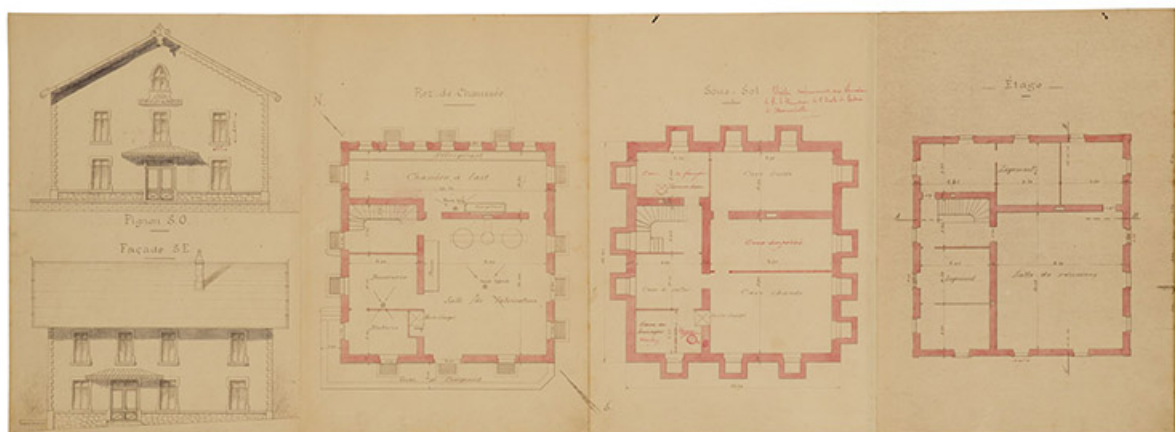
N° de l'illustration : 20142501914NUDA

Date : 2014

Auteur : Mathias Papigny

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Projet de construction d'un chalet-modèle. Plans et coupes, 1910.**

25, Orchamps-Vennes rue de la Fruitière

**Source :**

**Projet de construction d'un chalet-modèle. Plans et coupes, par l'architecte Chavanne, Pontarlier le 6 janvier 1910.**

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : OAC 442 4

N° de l'illustration : 20152500543NUC4A

Date : 2015

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Vue de trois quarts droite.**

25, Orchamps-Vennes rue de la Fruitière

N° de l'illustration : 20142501241NUC4A

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, Orchamps-Vennes rue de la Fruitière

N° de l'illustration : 20142501239NUC4A

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 arrière.**

25, Orchamps-Vennes rue de la Fruitière

N° de l'illustration : 20142501240NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine