

FROMAGERIE DE GUYANS-VENNES

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Guyans-Vennes

Dossier IA25001266 réalisé en
2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Trois fromageries sont attestées sur le territoire communal en 1856. Établies dans le haut et le bas du village et au hameau de Grand-Chaux, elles produisent 15 tonnes de fromage par an. La seule fromagerie existante en 1873 produit annuellement 5500 kg de fromage.

Constituée le 5 février 1922, la société coopérative de fromagerie de Guyans-Vennes, forte de 50 sociétaires, fait appel au service du Génie rural (ministère de l'Agriculture) pour construire un "chalet modèle de fromagerie". A cette date, la quantité de lait réceptionnée chaque jour - variant de 1500 à 3200 litres - permet de produire deux à trois fromages par jour. Le projet prévoit une salle de fabrication, une chambre à lait et une chaufferie (générateur à vapeur) à l'est, deux caves (chaude et froide) au nord, le tout établi en rez-de-chaussée surélevé, et un logement de quatre pièces et une salle de réunion à l'étage. Enfin, un quai de chargement est construit le long de la façade sud. La salle de fabrication contient deux chaudières (1400 et 800 litres), deux presses à fromage, une écrêmeuse, une baratte et divers équipements (brassoirs mécaniques, malaxeur, bacs, etc.), achetés par la commune. Le coût des travaux est évalué à 110 000 francs, avec une subvention du ministère de 18 333 francs. La maîtrise d'œuvre est accordée à Camille André, ingénieur des Travaux Publics à Pontarlier. Le 13 juin 1922, les travaux de terrassement sont adjugés à Jean-Baptiste Scala (Appenans, 25), à charge pour lui de les terminer avant le 30 juillet courant. Le gros-œuvre est adjugé le 7 août 1922 à M. Boffi (Orchamps-Vennes), "à terminer pour le 1er décembre 1922". Néanmoins, le procès-verbal de réception provisoire n'est signé que le 19 juin 1923.

Dans la décennie 1950, la fromagerie est louée à un industriel, M. Schutz, qui achète le lait aux producteurs et fabrique de l'edam et de la mimolette. De 1962 à 1967, la société Philipona, établie à Vercel (25), reprend l'exploitation de la fromagerie et produit de l'emmental. À cette époque, deux cuves de 5000 litres de marque Guérin (Mauzé-sur-le-Mignon, 79) sont en service et le soutirage du caillé s'opère par gravité. Un local, construit contre la façade ouest de la fromagerie, permet d'agrandir la salle de fabrication et de créer un second logement à l'étage. En 1977, la fromagerie traite quotidiennement 15 000 litres de lait. Une chaudière à gaz est installée en 1979. En 1981, le matériel est renouvelé (presses tournantes Chalon-Mégard, soutirage en ligne) et une 3e cuve Guérin est ajoutée.

Vers 1990, le garage du camion, laissant place à un magasin de vente, est transféré contre la façade est. La fabrication d'emmental ne cesse qu'en 1999, au profit de celles du comté et du morbier, ce qui occasionne en 2000 l'adaptation des cuves et l'achat de nouveau matériel : presses tournantes (40 places) et pompe à caillé Chalon-Mégard. Cette même année est construit à l'ouest un nouveau bâtiment abritant cinq caves d'affinage (2700 places), une chambre froide, un local technique et des vestiaires. Un robot de retournement et de salage des meules, mis en service en 2000, a été remplacé en 2011 par un second de marque JNJ (Romont, Suisse).

Aujourd'hui, les 3 cuves de 5000 litres permettent de fabriquer annuellement 330 tonnes de comté, soit une moyenne de 26 meules par jour, ce qui représente les ¾ de la production, le reste étant transformé en morbier (120 tonnes). Cette dernière fabrication est en cours de reconversion (production de gruyère IGP). Le nombre de sociétaires est passé de 60 en 1958 à 49 en 1975, et 17 aujourd'hui (dont 7 GAEC). La quantité de lait traitée annuellement est passée de 1 million en 1929 à 3,5 millions en 1975, 5 en 1985 et 4,5 millions aujourd'hui. L'affinage est assuré par la société Arnaud-Juraflor à Poligny (39). Une cuve en cuivre, fabriquée en 1894 par L. Jacquot (Derrière-le-Mont, 25) a été exposée sur une potence contre la façade antérieure.

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

Période(s) secondaire(s) : 3e quart 20e siècle / 1er quart 21e siècle

Dates : 2000 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre :

Camille André (architecte, attribution par source), Jean-Baptiste Scala (entrepreneur, attribution par source), Boffi (entrepreneur de maçonnerie, attribution par source)

Description

La fromagerie construite en 1922-1923 comprend un rez-de-chaussée surélevé, un étage carré et un étage de comble. Bâtie en moellon de calcaire enduit, elle est couverte d'un toit à deux pans en tuile mécanique. Le corps de bâtiment occidental (années 1960 ?), construit en parpaing de béton enduit, comprend un étage carré. Le garage est couvert d'un toit-terrasse. Bardée en planches, l'extension de 2000 comprend un rez-de-chaussée surélevé et est couverte d'un toit à longs pans.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, moellon, parpaing de béton, enduit, enduit, essentage de planches

Toit : tuile mécanique

Etages : en rez-de-chaussée surélevé, étage de comble, 1 étage carré

Sources documentaires

Documents d'archives

- **1132 W 232 Etablissements classés.**

Archives départementales du Doubs, Besançon, 1132 W 232 Etablissements classés. Société coopérative de fromagerie (1979)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 1132 W 232

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

- **Demontrond Benoît, fromager, Guyans-Vennes, 2014..**

Demontrond Benoît, fromager, Guyans-Vennes, 2014.

- **Bozon Armand, ancien fromager, Guyans-Vennes, 2014.**

Bozon Armand, ancien fromager, Guyans-Vennes, 2014.

Informations complémentaires

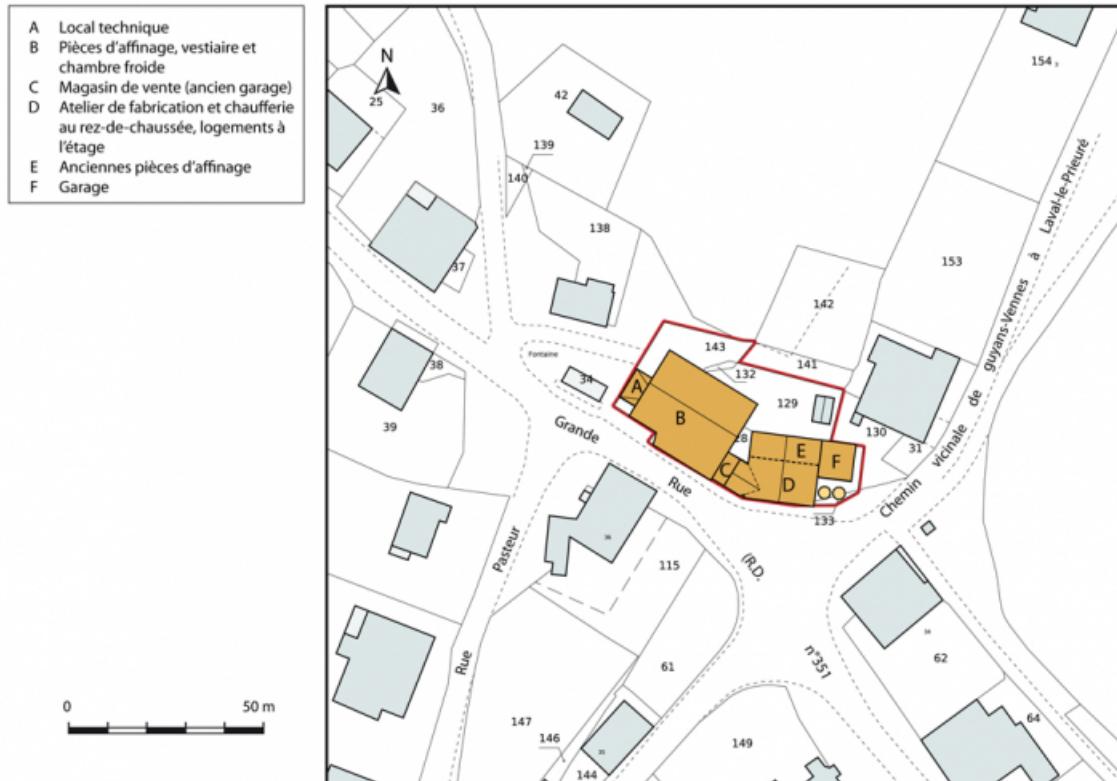
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

Aire d'étude et canton : Vallées, plateaux et montagnes du Doubs

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section AB.

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

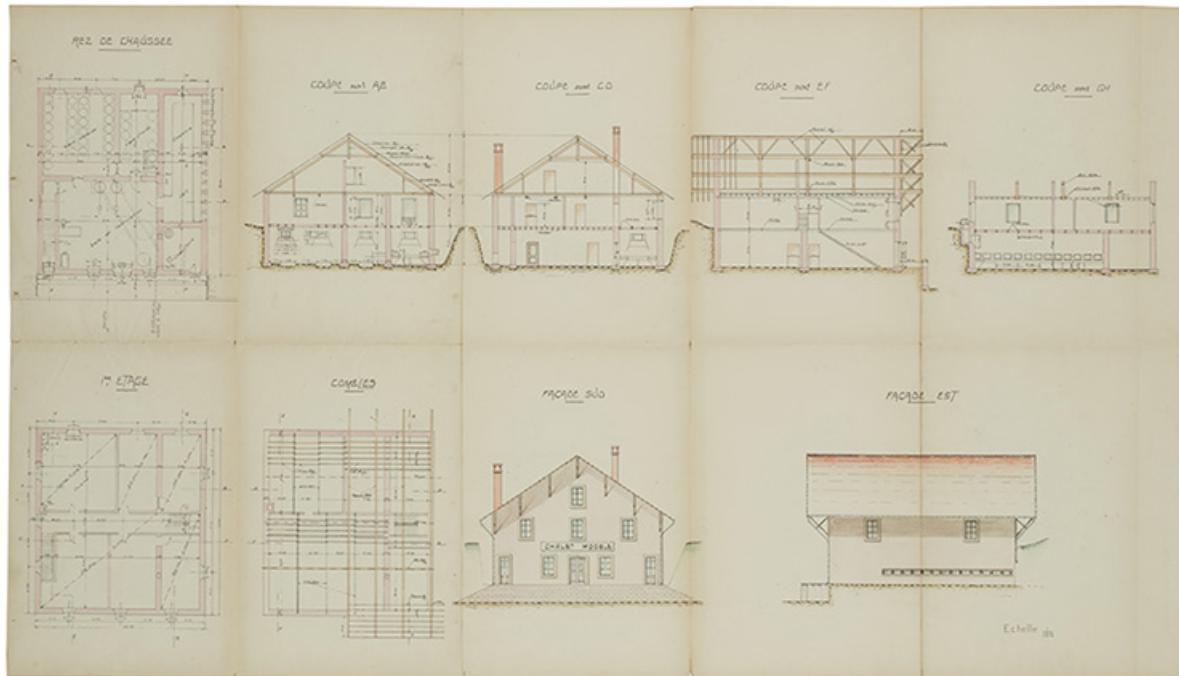
N° de l'illustration : 20142501915NUDA

Date : 2014

Auteur : Mathias Papigny

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie de Guyans-Vennes [Plans, coupes et élévations], s.d. [1923].

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

Source :

Fromagerie de Guyans-Vennes [Plans, coupes et élévations], échelle 1/100, s.n., s.d. [1923].

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 7 Mp 93

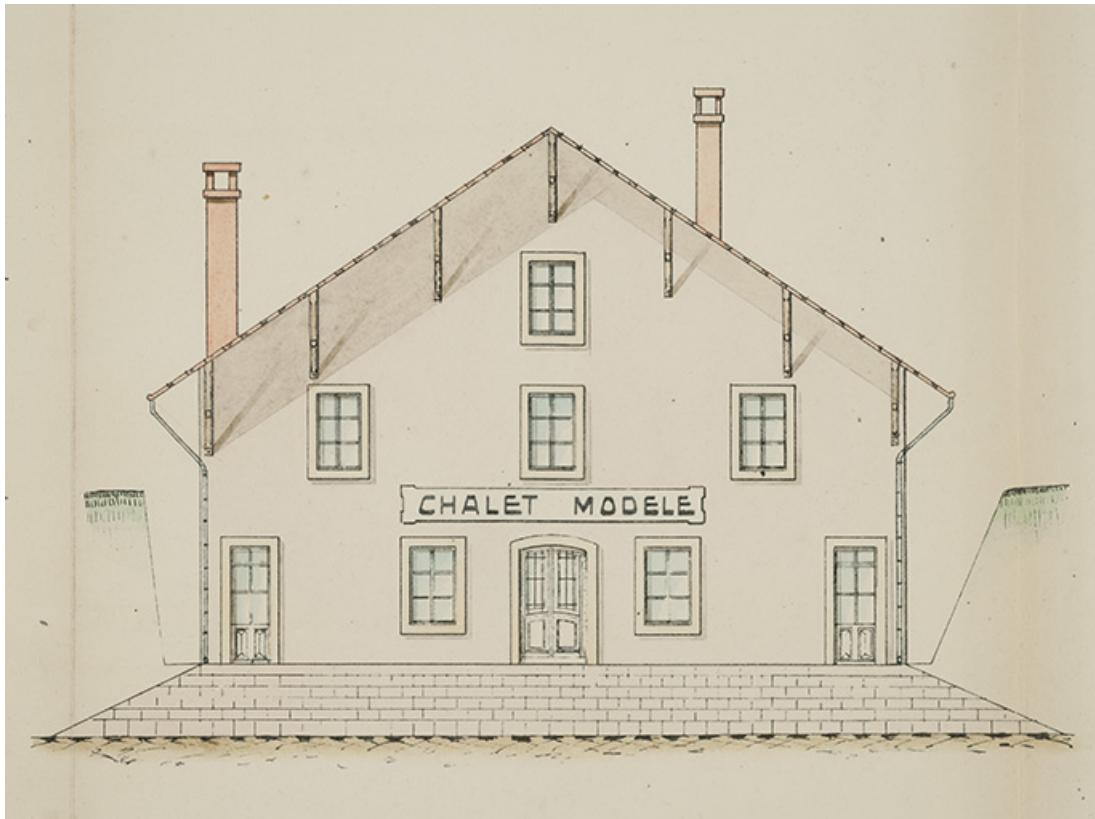
N° de l'illustration : 20152500540NUC4A

Date : 2015

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie de Guyans-Vennes. Elévation de la façade antérieure, s.d. [1923].

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

Source :

Fromagerie de Guyans-Vennes [Plans, coupes et élévations], échelle 1/100, s.n., s.d. [1923].

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 7 Mp 93

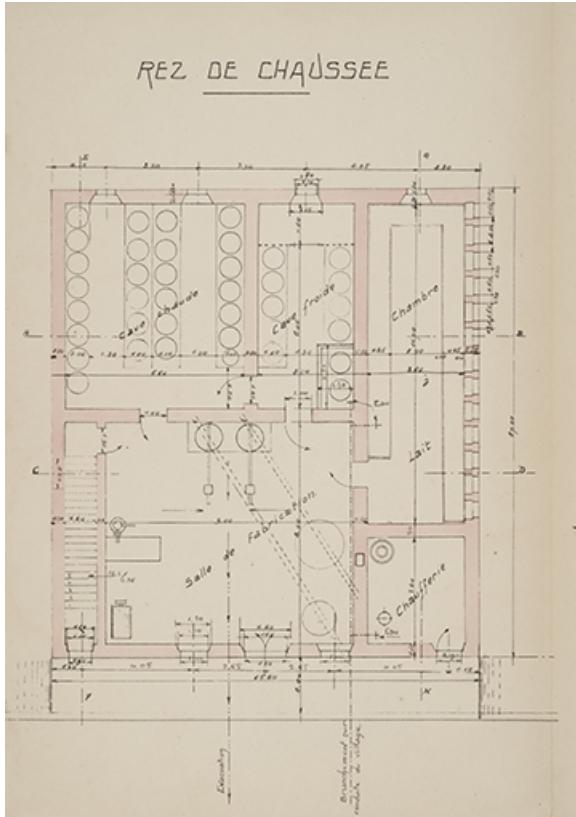
N° de l'illustration : 20152500489NUC4A

Date : 2015

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fromagerie de Guyans-Vennes. Plan du rez-de-chaussée, s.d. [1923].
25, Guyans-Vennes Grande-Rue

Source :

Fromagerie de Guyans-Vennes [Plans, coupes et élévations], échelle 1/100, s.n., s.d. [1923].
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 7 Mp 93

N° de l'illustration : 20152500488NUC4A

Date : 2015

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble depuis le sud.

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501184NUC4A

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 droite.

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501185NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue rapprochée depuis l'est.

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501186NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Caves de pré-affinage.

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501187NUC4A

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, Guyans-Vennes Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501188NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure.

25, Guyans-Vennes Grande-Rue

N° de l'illustration : 20142501189NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine