

FROMAGERIE DE VANCLANS, DIT CHALET MODÈLE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Vanclans

Dossier IA25001347 réalisé en
2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Les trois sociétés de fromagerie attestées en 1825 fabriquent annuellement 10 000 kg de fromage et 400 kg de beurre. Elles ne sont plus que deux en 1852 et transforment annuellement 22 000 litres de lait, provenant de 201 vaches. En 1873, ces sociétés exploitent chacune leur fromagerie. Celle du village fabrique en moyenne 12 000 kg de fromage "façon gruyère" par an avec le lait de 80 vaches, alors que celle située "aux fermes" en produit 9000 kg avec 60 vaches.

En 1900, la municipalité décide de construire une nouvelle fromagerie afin de remplacer un premier chalet communal bâti en 1861 par l'architecte Jules Goguely. Les travaux avaient été attribués par adjudication en mai 1861 à l'entrepreneur Félicien Coulot, du village de Nods.

En 1901, l'architecte Marcel Boutterin, de Besançon, fournit les plans d'un "chalet-modèle" communal pour un devis de 28 875 francs. Le bâtiment comprend un sous-sol équipé de quatre pièces (cave chaude, froide, cave à l'usage du fromager et saloir), un rez-de-chaussée abritant une salle de fabrication, une chambre à lait, un séchoir et une salle servant de dépôt, de chambre à petit lait et pour la pesée des fromages. La salle de fabrication, appelée « cuisine », est équipée d'un monte-charge, d'un pèse-lait, de deux presses à fromage, de deux chaudières à foyer mobile et d'un bac à laver. Le logement, à l'étage de comble, comprend trois chambres, une cuisine, un grenier et un bûcher.

Un terrain est acquis au centre du village en mars 1900, et les travaux sont adjugés le 30 avril 1901 à l'entrepreneur Vital Guillin. Le procès-verbal de réception définitive est signé le 23 avril 1903, avec un devis supplémentaire de 3738 francs, daté du 11 août 1902. La fromagerie est vraisemblablement équipée par la société genevoise Jeantin aîné et Fils, dont les archives ont conservé un « catalogue des appareils de laiteries et fromageries », daté de janvier 1901.

Vers 1976, la fromagerie délaisse la fabrication de l'emmental pour celle du comté. En 1986, le matériel est renouvelé : 3 cuves Chalon-Mégard de 1200 litres et une de 2000 litres, un carrousel de pressage et un groupe de soutirage sous vide. En 1987, la fromagerie traite 1,9 million de litres de lait avec 380 vaches. Au moment de sa fermeture en 1996, elle traitait annuellement 1,2 million de litres de lait et employait un fromager. Les 6 producteurs ont rejoint les coopératives d'Avoudrey et de Passonfontaine. Le bâtiment a été vendu à un particulier.

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

Auteur(s) de l'oeuvre :

Marcel Boutterin (architecte, attribution par source)

Description

Composé d'un sous-sol, d'un rez-de-chaussée et d'un étage de comble, le bâtiment est construit en moellon de calcaire (à l'origine enduit), et couvert d'un toit à demi-croupes en tuile mécanique. Un corps central légèrement saillant, formant pignon et surmonté d'un oculus, est frappé de l'inscription FROMAGERIE MODELE.

Éléments descriptifs

Murs : calcaire, calcaire, moellon, pierre de taille, enduit, essentage de tôle

Toit : tuile mécanique

Étages : sous-sol, 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

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

- **Vouillot Denis, ancien sociétaire. Vanclans, 2015.**

Vouillot Denis, ancien sociétaire. Vanclans, 2015.

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



Vue de trois quarts droite.

25, Vanclans, 8 Grande Rue

N° de l'illustration : 20142501300NUC4A

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, Vanclans, 8 Grande Rue

N° de l'illustration : 20142501302NUC4A

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, Vanclans, 8 Grande Rue

N° de l'illustration : 20142501304NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Élévation du pignon central.

25, Vanclans, 8 Grande Rue

N° de l'illustration : 20142501301NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade sud. Inscription sur le pignon.

25, Vanclans, 8 Grande Rue

N° de l'illustration : 20142501303NUC4A

Date : 2014

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine