

## FRUITIÈRE À COMTÉ DE PASSONFONTAINE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs  
Passonfontaine  
1 rue du Château d'eau

Dossier IA25001353 réalisé en 2014 revu en  
2015

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



### Historique

En 1905, la commune acquiert un terrain (C 144) en vue de la construction "d'un chalet modèle approprié spécialement à la fabrication des fromages de Gruyère et des Emmenthals". Celui-ci remplacerait une première fromagerie communale, bâtie en 1876-1877 ([IA25001352](#)), "petit bâtiment [...] en mauvais état, beaucoup trop restreint pour la fabrication actuelle des fromages, l'installation du matériel est des plus primitives, et ne répond plus aux besoins du moment". Les plans du nouveau bâtiment, datés de 1910 et signés de l'architecte Alphonse Burcey, accompagnent un devis d'un montant de 33 600 francs. Le rez-de-chaussée abrite la salle de fabrication et une beurrerie au sud-est, et la chambre à lait et les caves d'affinage au nord-ouest. Construites de plain-pied, ces dernières sont à demi-enterrées (côté ouest). Le logement, situé à l'étage, se compose d'une cuisine et de quatre chambres. L'équipement de la salle de fabrication consiste en deux cuves en cuivre de 1000 et 800 litres et une de 120 litres pour l'eau chaude, avec système de chauffage dit à chariot (wagonnets en fonte), deux presses à fromage et deux transporteurs de caillé. La beurrerie comprend une écrémeuse Alpha-Laval, une pompe à petit lait, une baratte rotative et un malaxeur rotatif Astra, avec canalisations, transmissions et tuyau d'aspiration, le tout actionné par un moteur Millot de 5 chevaux. Le coût du matériel est de 12 075 francs. Les travaux sont réalisés par l'entrepreneur Jean Martignoni, de Morteau, et vraisemblablement achevés en 1911. Un devis supplémentaire de 2877 francs, signé en 1913, prévoit l'acheminement de l'eau par canalisations.

En 1962, le bâtiment de la fromagerie est loué à M. Gurtner, de Levier, qui rachète le lait de la coopérative (40 sociétaires) et le transforme en emmenthal. A cette date, la fromagerie traite 1,3 million de kg de lait par an, avec quatre cuves de 1000 litres. En 1978, la gestion de la fromagerie est reprise par une coopérative de fabrication. Forte de 25 sociétaires, elle équipe l'atelier de trois cuves Chalou-Mégard, d'une presse tournante et d'un soutirage sous vide. Vers 1980, la fromagerie traite annuellement 2,5 millions de litres de lait, transformés en comté. Vers 1990, le bâtiment est agrandi au sud, avec l'adjonction d'un garage et d'une chaufferie. Le nombre de sociétaires passe alors à une quinzaine, et la quantité de lait réduite à 1,7 million de litres. En 1996, la coopérative absorbe la production de trois sociétaires provenant de la fromagerie de Vanclans ([IA25001347](#)).

En 2014, la fromagerie a traité 3,5 millions de litres de lait provenant de 15 producteurs, et a fabriqué une moyenne journalière de 24 comtés. La fromagerie est équipée de trois cuves et d'une ligne de pressage de 30 places (Chalou-Mégard), ainsi qu'un groupe de soutirage sous vide. Elle emploie deux fromagers.

Suite à la fusion des coopératives de Passonfontaine et Avoudrey ([IA25001351](#)) en 2011, il est prévu de fermer ces deux fromageries en 2016, au moment de l'ouverture d'un nouvel établissement construit à Valdahon. Le bâtiment de la fromagerie devrait alors être vendu.

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

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

Alphonse Burcey (architecte, attribution par source), Martignoni (entrepreneur, attribution par tradition orale)

### Description

La fromagerie initiale (1910-1911) est construite en moellon de calcaire enduit, à un étage carré et un étage de comble. Elle est couverte d'un toit à demi-croupe en tuile mécanique. La partie (sud) est, en rez-de-chaussée, est construite en parpaing de béton enduit, et couverte d'un toit à demi-croupe.

## Eléments descriptifs

**Murs** : calcaire, béton, moellon, parpaing de béton, enduit, enduit

**Toit** : tuile mécanique

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

## Sources documentaires

### Témoignages oraux

- **Vouillot Denis, président de la coopérative, 2015.**

Vouillot Denis, président de la coopérative. Vanclans, 2015.

- **Vouillot Noël, ancien président de la coopérative. Passonfontaine, 2015.**

Vouillot Noël, ancien président de la coopérative. Passonfontaine, 2015.

## Informations complémentaires

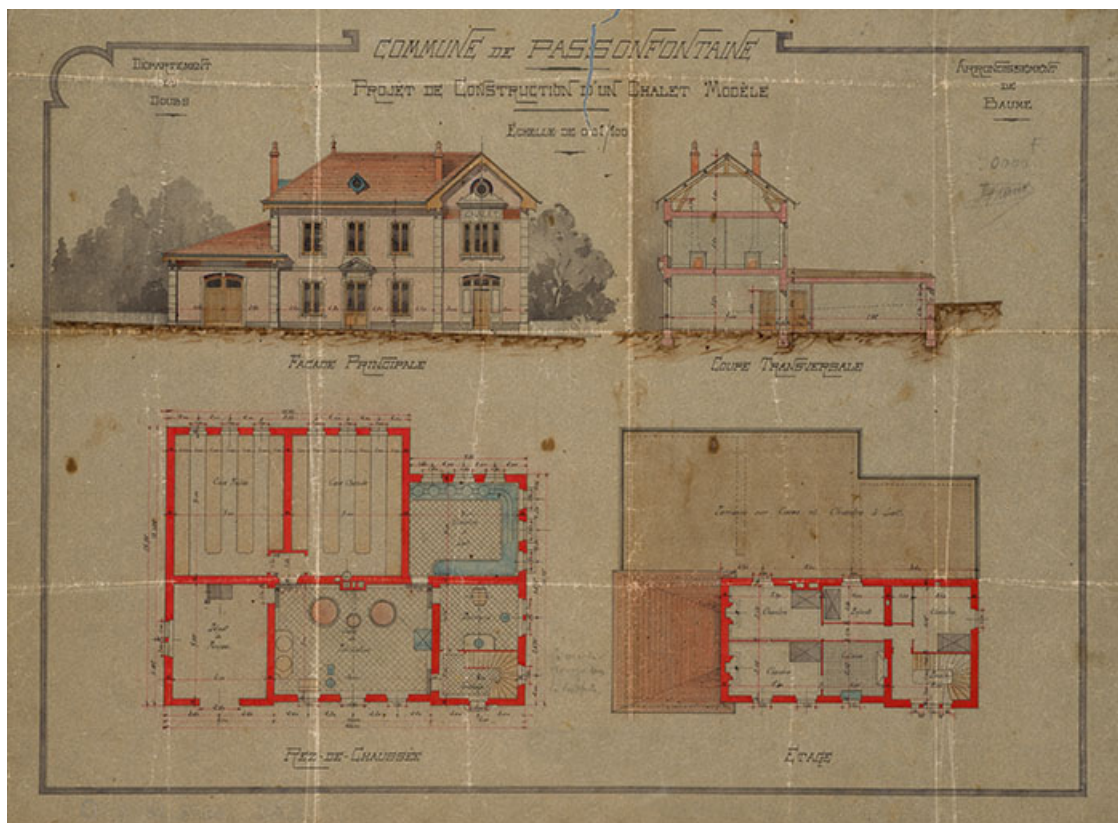
**Thématiques** : patrimoine industriel du Doubs

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

**Dénomination** : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Commune de Passonfontaine. Projet de construction d'un chalet-modèle, 1910.**

25, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

**Source :**

**Commune de Passonfontaine. Projet de construction d'un chalet-modèle, calque, lavis, échelle 1/100, 1910, par l'architecte Alphonse Burcey.**

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : EAC 3873 M 2

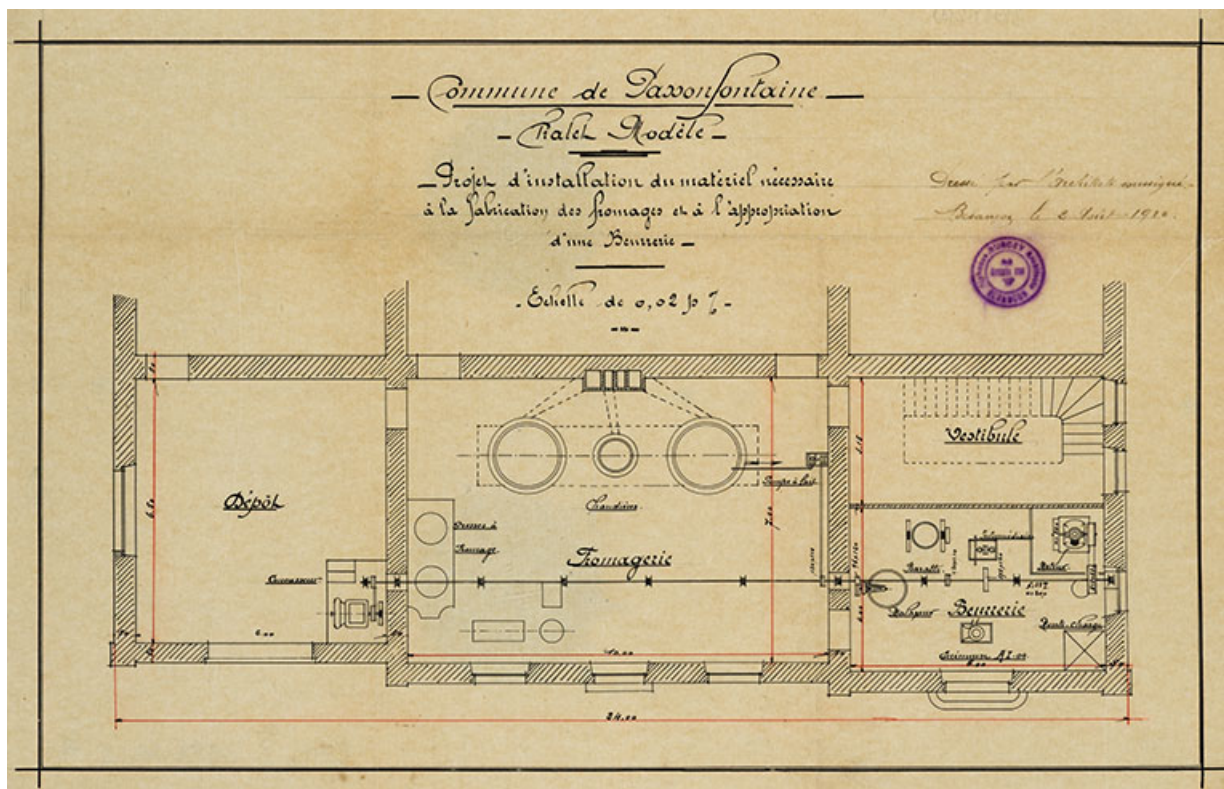
N° de l'illustration : 20152500583NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Chalet-modèle. Projet d'installation du matériel nécessaire à la fabrication des fromages et à l'appropriation d'une beurrerie, 1910.**  
25, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

**Source :**

**Chalet-modèle. Projet d'installation du matériel nécessaire à la fabrication des fromages et à l'appropriation d'une beurrerie, plan, plume, échelle 1/50, Besançon le 2 août 1910, par l'architecte soussigné [Burcey].**

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : EAC 3873 M 2

N° de l'illustration : 20152500585NUC4A

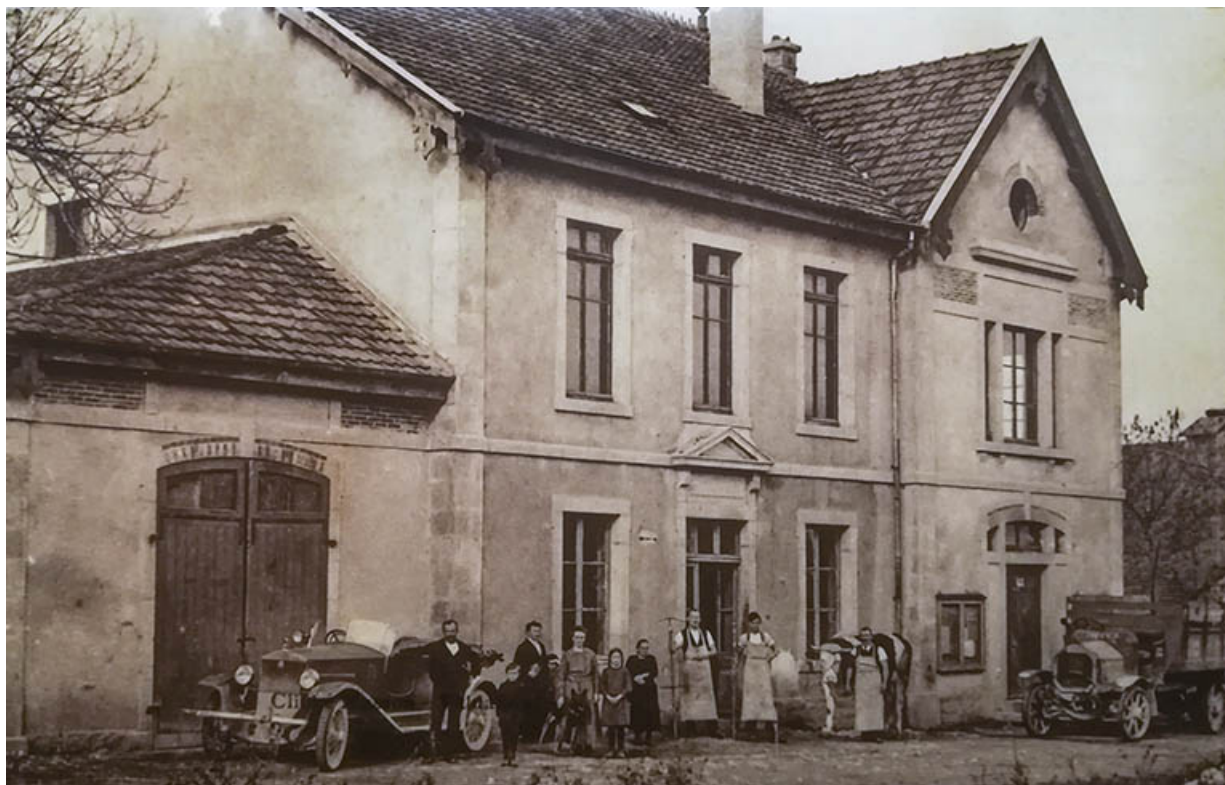
Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine





**Fromagerie S. Gurtner, Passonfontaine, carte postale, s.d. [début 20e siècle].**  
25, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

**Source :**

**Fromagerie S. Gurtner, Passonfontaine, carte postale, cliché Masson, Valdahon, s.d. [début 20e siècle]. Collection particulière.**

Lieu de conservation : Collection particulière.

N° de l'illustration : 20212500124NUC2A

Date : 2021

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Vue d'ensemble depuis l'est.**

25, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

N° de l'illustration : 20152501458NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Vue d'ensemble de trois quarts gauche.**

25, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

N° de l'illustration : 20152501459NUC4A

Date : 2015

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, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

N° de l'illustration : 20152501461NUC4A

Date : 2015

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, Passonfontaine, 1 rue du Château d'eau

N° de l'illustration : 20152501460NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine