

## FROMAGERIE D'ARC-SOUS-CICON

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs  
Arc-sous-Cicon

Dossier IA25001477 réalisé en 2015 revu en  
2016

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



### Historique

Vers 1967, la direction départementale de l'agriculture propose un plan de reconstruction de la fromagerie à la coopérative fromagère. Le projet prévoit d'installer les trois caves d'affinage (froide, tempérée et chaude) et le garage du camion (ramassage du lait) à l'est du bâtiment. La partie ouest sera occupée par la salle de réception (équipée de 2 tanks de 3000 litres, d'un pèse-lait, d'une pompe et d'une écrémeuse), la salle de fabrication (deux cuves de 5000 litres, un bac d'extraction et cinq presses), la chaufferie (chauffage au fuel) et la beurrerie. Plusieurs logements sont aménagés à l'étage. La nouvelle fromagerie semble avoir été construite conformément au plan établi. Mise en service au printemps 1969, elle emploie trois personnes et transforme quotidiennement 5000 à 8000 litres de lait en emmenthal.

Les neuf fromageries attestées sur le territoire communal fabriquent 31 500 kg de fromage et 9400 kg de beurre en 1824. Il existe encore huit fromageries en 1850. La fusion de ces fruitières, dans le 3e quart du 19e siècle, incite le conseil municipal à approuver en 1870 la construction de deux chalets de fromagerie dans le village, l'un au nord, l'autre à l'est. Le coût total s'élève à 19 950 francs et le projet est confié à l'architecte Louis Girod, de Pontarlier. Chaque chalet se compose d'un sous-sol avec une cave voûtée pouvant contenir 350 fromages, d'un rez-de-chaussée abritant une "cuisine" (salle de fabrication) de 6 x 7 m, une chambre à lait (3,50 x 4,50 m), une remise (6,50 x 3,50 m) et une "chambre à l'étage [qui] constituera le logement du fruitier". Adjudgés en septembre 1871 à l'entrepreneur Hippolyte Nicol, les travaux sont prolongés par un devis supplémentaire en 1873 et achevés à la fin de l'année 1874. A cette date, la commune compte sept sociétés de fromagerie (trois au village et quatre dans les hameaux et fermes alentours) qui fabriquent annuellement 66 100 kg de fromage avec le lait de 505 vaches. Deux nouvelles fromageries sont bâties en 1877-1878 : l'une au hameau des Cordiers, toujours par l'architecte L. Girod, et la seconde au hameau de Plaimbois, sur des plans de Charles Vernier. En 1894, la commune d'Arc-sous-Cicon possède sept chalets de fromagerie sur son territoire, dont quatre dans des hameaux.

Au début des années 1890, afin d'améliorer la qualité des fromages, le conseil municipal souhaite réunir la fabrication dans un lieu unique, et décide d'agrandir la fromagerie du quartier Haut, construite à l'est du village par Girod en 1872-1874. Dressés par Marcel Boutterin, architecte à Besançon, les plans sont approuvés en avril 1894, pour un coût de 20 000 francs. Les travaux sont adjudgés à François Schnarf, entrepreneur à Vercel. Des "travaux d'amélioration et d'agrandissement de la fromagerie centrale", d'un montant de 892 francs, sont adjudgés en 1897 à Jean Martignoni, de Morteau. Au début du 20e siècle, la fromagerie est exploitée par les frères Walder et traite quotidiennement 5000 litres de lait. En 1904, la société H. Vogt-Gut (Arbon, Suisse) procède à "l'installation complète d'une laiterie et fromagerie à vapeur". Le matériel comprend deux cuves de 1400 litres équipées de brassoires mécaniques, un foyer "Réforme" de 1400 litres, un malaxeur, une écrémeuse-centrifugeuse et une chaudière à vapeur d'une surface de chauffe de 10 m<sup>2</sup>. Cet équipement est mis en mouvement par une machine de 8 à 10 chevaux. Une carte postale du début du 20e siècle précise que la fromagerie traite quotidiennement une moyenne de 3500 litres de lait, et qu'elle "produit plus de 125 000 kilos de fromage de gruyère par an". En 1926-1927, une cave d'affinage est construite contre la façade nord de la fromagerie, d'après un projet de l'architecte-ingénieur Camille André. Mesurant 17 m de long sur 4,5 m de largeur, elle permet d'abriter 340 meules. Les travaux sont adjudgés en mars 1926 à Léon Saintot, entrepreneur à Vercel. C'est cette fromagerie qui est reconstruite une troisième fois en 1968.

**Période(s) principale(s)** : 3e quart 19e siècle / 4e quart 19e siècle / 3e quart 20e siècle

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

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

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

Louis Irénée Girod (architecte, attribution par source), Marcel Boutterin (architecte, attribution par source), Martignoni (entrepreneur de maçonnerie, attribution par tradition orale), Hippolyte Nicol (entrepreneur de maçonnerie, attribution par source), François Schnarf (entrepreneur de maçonnerie, attribution par source), Camille André (architecte, attribution par source), Léon Saintot (entrepreneur de maçonnerie, attribution par source)

## Description

Construit en parpaing de béton enduit et béton armé, le bâtiment est pourvu d'un étage carré abritant plusieurs logements. La partie ouest, dont le premier niveau est orné d'un parement en moellon de calcaire, est couverte d'un toit à deux pans en tuile mécanique. La partie orientale (caves d'affinage et garage) est couverte d'un appentis, apparemment en tôle.

### Éléments descriptifs

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

**Toit** : tuile mécanique, fer en couverture

**Étages** : 1 étage carré

**Énergie utilisée** : énergie électrique achetée

## Sources documentaires

### Documents d'archives

- **EAC 861 M 5 Fromagerie, installation (1910)**

Archives départementales du Doubs, Besançon, EAC 861 M 5, EAC 861 M 5 Fromagerie, installation (1910)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : EAC 861 M 5

- **OAC 35 5 Travaux communaux. Fromagerie (1827-1929)**

Archives départementales du Doubs, Besançon, OAC 35 5 Travaux communaux. Fromagerie (1827-1929)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : OAC 35 5

- **M 2246 Agriculture. Statistiques, réglementation, dénombrement (1891)**

Archives départementales du Doubs, Besançon, M 2246 Agriculture. Statistiques, réglementation, dénombrement (1891)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : M 2246

- **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

- **336 W 1 Etablissements classés (1968-1970)**

Archives départementales du Doubs, Besançon, 336 W 1 Etablissements classés (1968-1970)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 336 W 1

- **2 Z 119 Travaux communaux, adjudications (1870-1873)**

Archives départementales du Doubs, Besançon : 2 Z 119 Travaux communaux, adjudications (1870-1873)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 2 Z 119

- **2 Z 153 Travaux communaux, adjudications (1896)**

Archives départementales du Doubs, Besançon : 2 Z 153 Travaux communaux, adjudications (1896)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 2 Z 153

- **2 Z 256 Travaux communaux, adjudications (1926-1928)**

Archives départementales du Doubs, Besançon : 2 Z 256 Travaux communaux, adjudications (1926-1928)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 2 Z 256

## 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.

## 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, remise, chaufferie

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



ARC-sous-CICON - Le Lavoir et Fromagerie Centrale

**Arc-sous-Cicon. Le lavoir et la fromagerie centrale, carte postale, s.d. [fin 19e ou début 20e siècle].**  
25, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

**Source :**

**Archives départementales du Doubs, Besançon, 6Fi25025/16. Arc-sous-Cicon. Le lavoir et la fromagerie centrale, carte postale, s.d. [fin 19e ou début 20e siècle].**

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 6Fi25025/16

N° de l'illustration : 20182500283NUC2A

Date : 2018

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Arc-sous-Cicon. Fromagerie centrale, carte postale, s.d. [fin 19e ou début 20e siècle].**  
25, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

**Source :**

**Archives départementales du Doubs, Besançon, 6Fi25025/20. Arc-sous-Cicon. Fromagerie centrale, carte postale, cliché Ch. Belot, Tissot éditeur, s.d. [fin 19e ou début 20e siècle].**

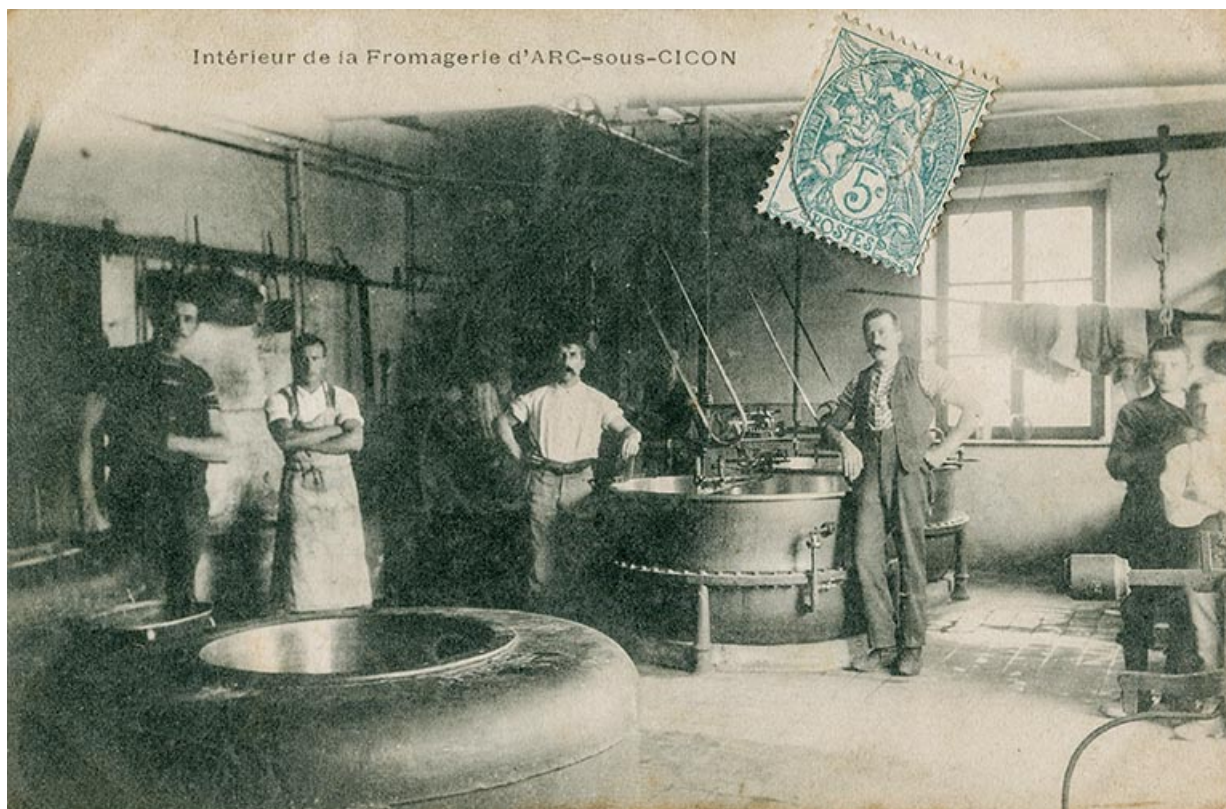
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 6Fi25025/20

N° de l'illustration : 20182500284NUC2A

Date : 2018

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Intérieur de la fromagerie d'Arc-sous-Cicon, carte postale, s.d. [début 20e siècle]**  
25, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

**Source :**

**Intérieur de la fromagerie d'Arc-sous-Cicon, carte postale, s.n., s.d. [début 20e siècle]**

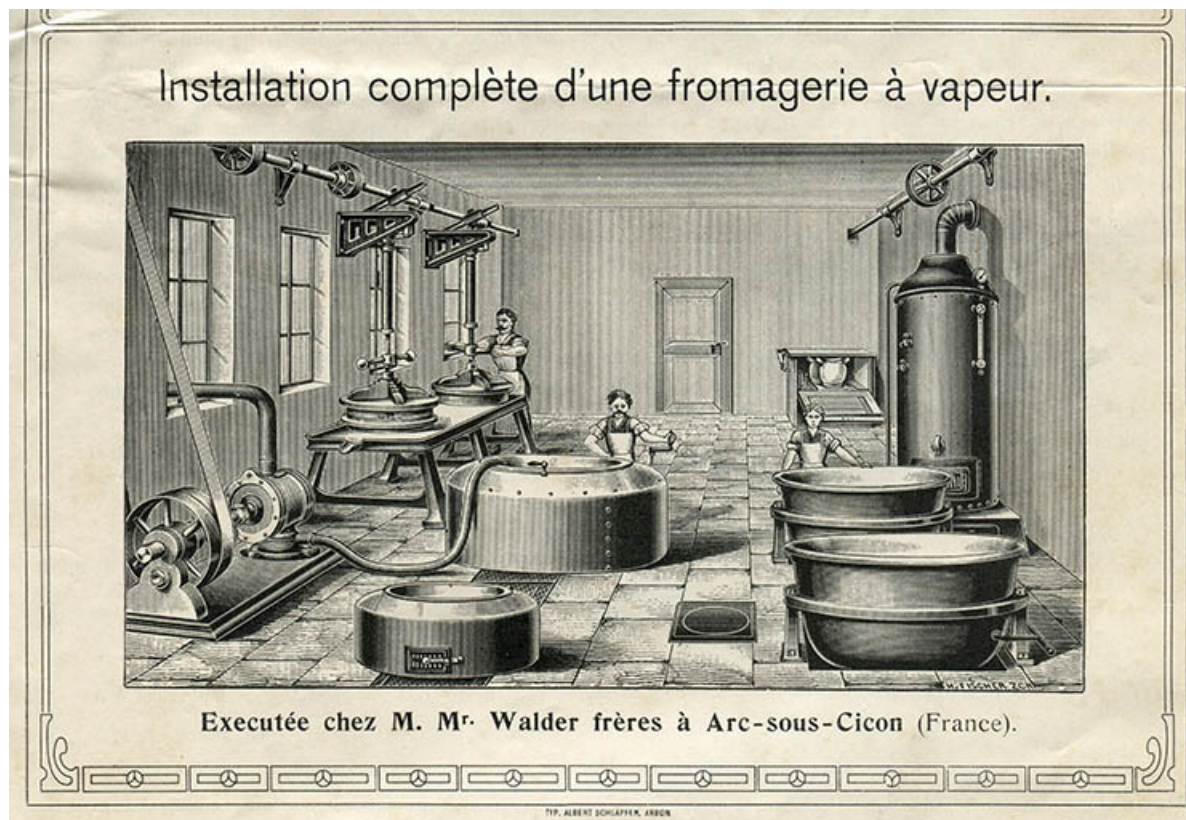
Lieu de conservation : Collection particulière : Henri Ethalon, Les Ecorces

N° de l'illustration : 20162500237NUC4A

Date : 2016

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Fromagerie Walder à Arc-sous-Cicon, gravure, s.d. [vers 1908]**  
25, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

**Source :**

**Archives départementales du Doubs, Besançon, 861 M 5, Fromagerie Walder à Arc-sous-Cicon, gravure, s.d. [vers 1908], catalogue de la société H. Vogt-Gut (Arbon, Suisse).**

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 861 M 5

N° de l'illustration : 20152500596NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

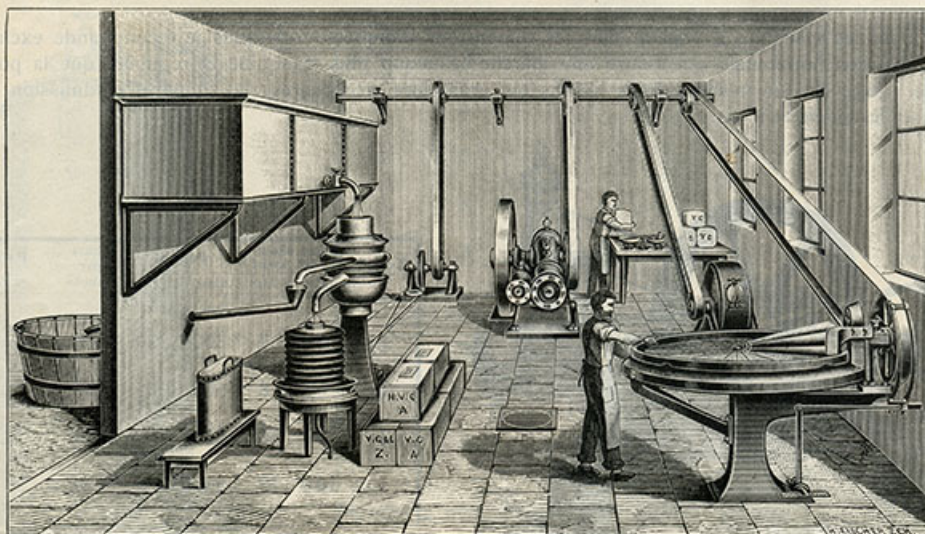
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

H. Vogt-Gut, atelier spécial pour installations de fromageries et laiteries, Arbon, lac de Constance.

Vue de la laiterie chez M.M. Walder, frères à Arc-sous-Cicon.

## Fabrication du beurre.



Fromagerie Walder à Arc-sous-Cicon. La beurrerie, gravure, s.d. [vers 1908].

25, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

### Source :

Archives départementales du Doubs, Besançon, 861 M 5, Fromagerie Walder à Arc-sous-Cicon, gravure, s.d. [vers 1908], catalogue de la société H. Vogt-Gut (Arbon, Suisse).

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 861 M 5

N° de l'illustration : 20152500597NUC4A

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 gauche.**

25, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

N° de l'illustration : 20152502361NUC4A

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, Arc-sous-Cicon, 31 Grande Rue

N° de l'illustration : 20152502362NUC4A

Date : 2015

Auteur : Jérôme Mongreville

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine