

## FROMAGERIE DE SUR LE MONT

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs  
Grand'Combe-Châteleu  
le Bûcher Grenier

Dossier IA25001675 réalisé en 2016 revu en  
2017

Auteur(s) : Laurent Poupard



### Historique

Exploitant un troupeau de 120 vaches fournissant en moyenne 1 000 l de lait par jour, les 15 cultivateurs du hameau de Sur le Mont demandent au ministère de l'Agriculture, en 1912, l'aide du service des Améliorations agricoles (créé en 1903 et qui deviendra Génie rural en 1918) afin d'étudier la construction d'une fromagerie. En effet, le lait est alors amené au village, "transport de 3 à 4 kilomètres qui diminue sensiblement sa qualité pendant la saison d'été. En hiver, au contraire, la neige rend le transport à peu près impossible pendant plusieurs mois". L'établissement doit s'inscrire dans la lignée des nombreuses fromageries signalées dans la commune : des chalets sont attestés dès le 18<sup>e</sup> siècle et le territoire communal comptait 9 fromageries produisant 8,4 t de fromage en 1841 (les 45 fromageries du canton en livrant alors 24,5 t), 6 travaillant le lait de 344 vaches et produisant 48,5 t de fromage en 1859 (canton : 43 établissements, 2 425 vaches et 281,922 t), autant avec 142 vaches et 21,2 t de fromage en 1866, 5 avec 310 vaches, 35,2 t de fromage et 4 t de beurre en 1873 (canton : 33 fromageries, 2 112 vaches et 295,5 t de fromage).

L' "architecte des Améliorations agricoles" Joseph Massaux donne le 25 octobre 1912, à Lyon, le projet d'un "chalet-fromagerie". "Le bâtiment comprend deux étages : un rez-de-chaussée occupé entièrement par la fabrication du fromage et un premier étage aménagé comme logement ; ce dernier grâce à la pente du terrain se trouve de plain pied sur la façade ouest. Il a été prévu, en outre, une citerne de 50 m.c. environ destinée à fournir l'eau nécessaire pour le refroidissement du lait et pour les lavages." Mesurant 7 m sur 7, l'atelier de fabrication est équipé d'une chaudière à foyer fixe et potence (avec une écrémeuse Alfa, une baratte et un malaxeur). Dans la chambre à lait, au nord, "un bassin en ciment armé à circulation d'eau peut recevoir 26 baignoires de 25 litres soit au total 650 litres de lait. La ventilation est assurée par huit soupiroux de 0 m.60 x 0 m.20 qui s'ouvrent au niveau du réfrigérant." L'atelier donne à l'ouest sur la cave, d'une capacité de 300 meules, contre laquelle s'adosse la citerne, voûtée en plein cintre. "L'escalier du premier étage donne accès à un couloir central qui dessert 4 chambres et un petit grenier ; l'une des pièces pourra servir de salle de réunion pour le conseil de la société. La façade nord-est est entièrement occupée par un grenier à bois qui protège les chambres d'habitation du côté le plus froid." Commencés avant la guerre, les travaux ne sont achevés qu'en 1921, par MM Joseph Gagliardi (terrassement et maçonnerie), Alfred Marguet (charpente et second oeuvre) et Burdin Fils (matériel). Leur coût est bien plus important que prévu, passant de 20 000 à 77 500 F du fait de l'augmentation des prix (main-d'oeuvre et matériaux).

Le 1<sup>er</sup> avril 1921 est créée la coopérative intitulée Fromagerie du Mont de la Grand'Combe, qui fait construire une porcherie vers 1925 et, d'après la matrice cadastrale, ferait modifier (agrandir ?) la fromagerie vers 1931 (?). En 1929, avec celle du village, elle transforme en emmental 800 000 litres de lait. Elle est exploitée par différents fromagers : Marcel Petite, le Suisse Hyacinthe Studer, Louis Barthoulot dans les années 1930, Robert Toubin, etc. La fabrication cesse en 1983 et, le 1<sup>er</sup> janvier 1984, la société fusionne avec celle du village (future Fromagerie du Châteleu). Le bâtiment est ensuite converti en habitation (avec transformation de deux fenêtres en portes à l'étage carré et création d'un balcon) ; la porcherie est abandonnée (elle est en ruine).

**Période(s) principale(s)** : 1<sup>er</sup> quart 20<sup>e</sup> siècle

**Dates** : 1921 (daté par source)

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

Joseph Massaux (architecte, attribution par source)

### Description

La fromagerie et la porcherie ont des murs en moellons calcaires enduits (avec essentage de planches sur les pignons de la première) et un toit à longs pans, pignons couverts et couverture de tuiles mécaniques. La fromagerie est en rez-de-chaussée surélevé (doté d'un balcon filant sur la façade antérieure), avec étage de soubassement et étage de comble ; sa desserte est assurée par un escalier dans-oeuvre. Des fenêtres fromagères horizontales (larmiers) sont visibles sur le mur gouttereau oriental. Le bâtiment à l'ouest (entrepôt et garage) est en pan de fer avec essentage de planches ; sa charpente est également métallique, tout comme sa couverture.

### Éléments descriptifs

**Murs** : calcaire, fer, moellon, pan de fer, enduit, essentage de planches

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

**Étages** : étage de soubassement, en rez-de-chaussée surélevé, étage de comble

**Élévation** : élévation à travées

**Escaliers** : escalier dans-oeuvre

**Typologie** : baie fromagère horizontale

**Énergie utilisée** : énergie électrique achetée

### Sources documentaires

#### Documents d'archives

- **3 P 287 Cadastre de la commune de Grand'Combe-Châteleu, 1814-1961**

3 P 287 Cadastre de la commune de Grand'Combe-Châteleu, 1814-1961- 3 P 287 : Atlas parcellaire (14 feuilles), dessin (plume, lavis), par le géomètre du cadastre Vial, 1816- 3 P 287/1 : Registre des états de sections, 1818- 3 P 287/2-3 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1822-1874- 3 P 287/4-5 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1874-1914- 3 P 287/6 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1882-1910- 3 P 287/7-8 : Matrice cadastrale des propriétés non bâties, 1914-1961- 3 P 287/9 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1911-1961  
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 287

- **7 Mp 90 Archives du Génie rural. Société coopérative de fromagerie de Grand'Combe de Morteau (Grand'Combe-Châteleu), 1912-1918**

7 Mp 90 Archives du Génie rural. Société coopérative de fromagerie de Grand'Combe de Morteau (Grand'Combe-Châteleu), 1912-1918  
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 7 Mp 90

#### Documents figurés

- **Travaux de construction d'un chalet-fruitière [au hameau de Sur le Mont] à Grand'Combe (Doubs). Plans, élévations et coupes, 1912**

Travaux de construction d'un chalet-fruitière [au hameau de Sur le Mont] à Grand'Combe (Doubs). Plans, élévations et coupes, dessin (plume, lavis), par l'architecte des Améliorations agricoles J. Massaux, Lyon le 25 octobre 1912, 1/100 et 1/10, 62 x 125,5 cm  
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 7 Mp 90

- **[Bâtiment et fabrication des fromages par le fromager Balanche], 1976**

[Bâtiment et fabrication des fromages par le fromager Balanche], photographies, par Louis Girard, 1976  
Lieu de conservation : Collection particulière : Louis Girard, Grand'Combe-Châteleu

#### 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.

- **Le département du Doubs, 1923**

Le département du Doubs. - [S.l.] : [s.n.], 1923 : ill. N° spécial de « L'illustration économique et financière », supplément du 4 août 1923

- **Narbey, Bernard. Grand'Combe-Châteleu. Des 9 chalets à la fruitière du Châteleu. Union et Progrès, mars 2012**

Narbey, Bernard. Grand'Combe-Châteleu. Des 9 chalets à la fruitière du Châteleu. Union et Progrès. - S.l. : s.n., mars 2012. 31 p. dactyl. : ill. ; 30 cm.

### Informations complémentaires

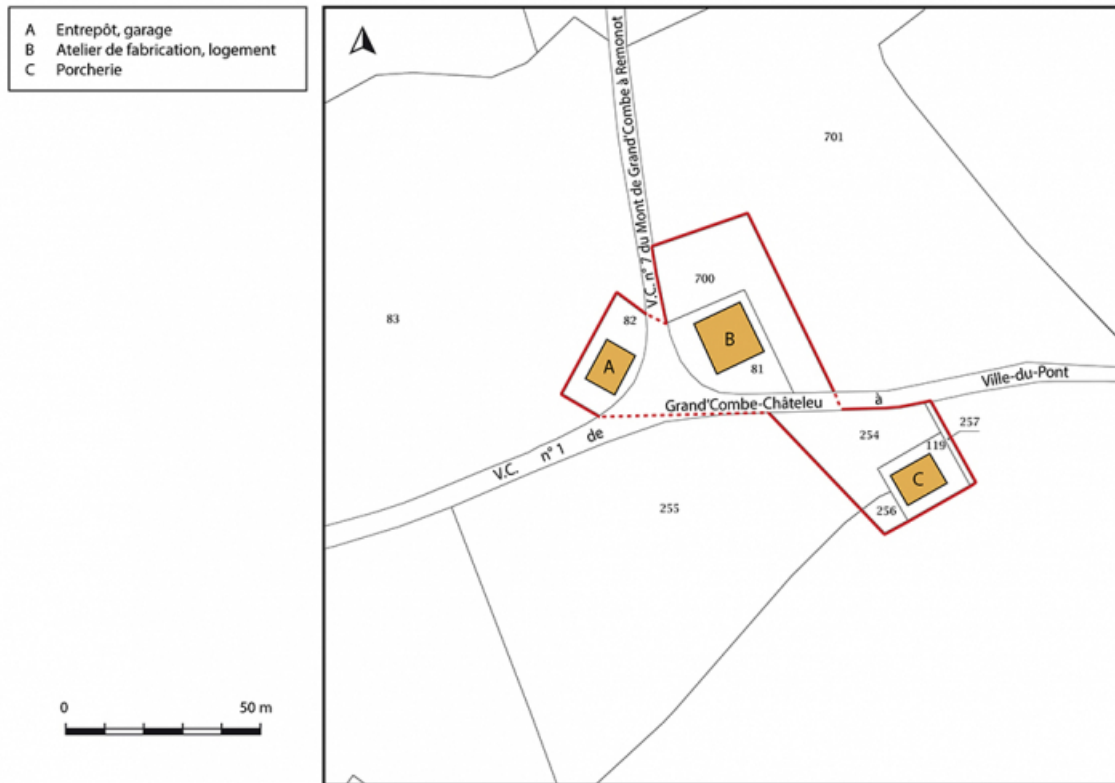
**Thématiques** : patrimoine industriel du Doubs

**Aire d'étude et canton** : Pays horloger (le)

**Dénomination** : fromagerie

**Parties constituantes non étudiées** : atelier de fabrication, logement, porcherie

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2017, section A, 1/2 500 agrandi à 1/1 000.**  
25, Grand'Combe-Châteleu, lieudit : le Bûcher Grenier

N° de l'illustration : 20182501321NUDA

Date : 2018

Auteur : Bertrand Turina

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Façade antérieure en 1976.**

25, Grand'Combe-Châteleu, lieudit : le Bûcher Grenier

**Source :**

**[Bâtiment et fabrication des fromages par le fromager Balanche], photographies, par Louis Girard, 1976**

Lieu de conservation : Collection particulière : Louis Girard, Grand'Combe-Châteleu

N° de l'illustration : 20172501538NUC4A

Date : 2017

Auteur : Bertrand Turina

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Façade antérieure, de trois quarts droite.**

25, Grand'Combe-Châteleu, lieudit : le Bûcher Grenier

N° de l'illustration : 20172501027NUC4A

Date : 2017

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Façade postérieure, de trois quarts droite.**

25, Grand'Combe-Châteleu, lieudit : le Bûcher Grenier

N° de l'illustration : 20172501028NUC4A

Date : 2017

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



**Baies fromagères horizontales, sur la façade latérale droite.**

25, Grand'Combe-Châteleu, lieudit : le Bûcher Grenier

N° de l'illustration : 20172501030NUC4A

Date : 2017

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine





**Vestiges de la porcherie, depuis le sud.**

25, Grand'Combe-Châteleu, lieudit : le Bûcher Grenier

N° de l'illustration : 20172501029NUC4A

Date : 2017

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine