



# FROMAGERIE D'INDEVILLERS-GLÈRE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs Indevillers au Champs du Rang

Dossier IA25001966 réalisé en 2019

Auteur(s): Laurent Poupard



# Historique

Edifiée en 2017-2018 par l'entreprise Jean et Lucien Salvi, de Belleherbe, la fromagerie succède àcelle du village datant du début des années 1930. Elle est conçue par la société Architecture Prillard, de Morteau, créée en 2012 par Nicolas Douarec et Guillaume Pourcelot à la suite départ en retraite d'Hubert Prillard, fondateur de l'agence en 1973. L'installation est réalisée par l'entreprise Evoli (Evolution par l'Inox), de Serre-les-Sapins (4 rue Champenâtre). Elle comprend trois cuves de 5 000 l, un soutirage par pompe à caillé avec un système de mise en moule adapté au format du comté et à celui du gruyère (moins important), une installation de pressage de 66 places (dont 48 équipées), une baratte de 50 l, une chaudière à gaz, 1 480 places en cave avec robot de soins JNJ Automation. En 2018, les 25 sociétaires (15 exploitations) ont fourni près de 5 000 000 l de lait (environ 200 000 l de moins qu'une année habituelle, du fait de la sécheresse). 4 700 000 l environ ont été transformés en près de 450 t de comté, soit plus de 11 000 meules (affinées par <u>Arnaud</u> à Poligny, Jura), et le reste en 16 t de gruyère français. Le personnel se compose du maître fromager aidé par deux fromagers, d'un apprenti et de deux chauffeurs (1,7 ETP), plus deux vendeuses au magasin (1 ETP).

Période(s) principale(s): 1er quart 21e siècle

Dates: 2017 (daté par tradition orale)

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

Architecture Prillard (architecte, attribution par tradition orale)

### **Description**

La fromagerie est en béton enduit, partiellement revêtu d'un essentage de planches (pignons et partie haute des murs) ou d'un plaquis (boutique). En rez-de-chaussée, elle comporte un comble et est coiffée d'un toit en acier à longs pans et pignons couverts.

#### Eléments descriptifs

Murs: béton, béton armé, enduit, essentage de planches, plaquis

Toit : acier en couverture

**Etages**: en rez-de-chaussée, étage de comble **Energie utilisée**: énergie électrique achetée

#### Sources documentaires

### **Bibliographie**

• Narbey, Bernard. Fromagerie d'Indevillers, 2017 Narbey, Bernard. Fromagerie d'Indevillers. - S.I. : s.d. [2017]. 14 p. ; 30 cm.

 Narbey, Bernard (dir.). Evolution d'un territoire laitier sur le plateau de Maîche. Exploitations et fromageries du XIXe au XXIe siècle, 2016

Narbey, Bernard (dir.). Evolution d'un territoire laitier sur le plateau de Maîche. Exploitations et fromageries du XIXe au XXIe

siècle. - S.I. : Mémoire de l'Agriculture comtoise, Au Clos du Doubs, avril 2016. 28 p. : ill. ; 30 cm.

## Témoignages oraux

Billod-Morel Bernard (témoignage oral)
 Billod-Morel Bernard, président de la société de fromagerie. Indevillers

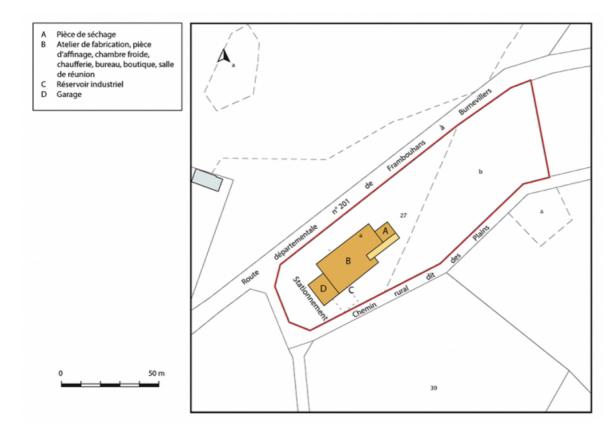
# Informations complémentaires

Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, pièce d'affinage, chambre froide, chaufferie, pièce de séchage, bureau, boutique, garage, réservoir industriel, stationnement



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2019, section ZK.

25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20202500333NUDA

Date: 2020

Auteur: Bertrand Turina

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



## Façades antérieure et latérale droite. 25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500946NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Façades antérieure et latérale gauche. 25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500948NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Façades postérieure et latérale droite. 25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500947NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Intérieur de l'atelier de fabrication. 25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500950NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Les trois cuves.

25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500949NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Installation de moulage.

25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang
N° de l'illustration : 20192500951NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Installation de moulage (avec celle de pressage à gauche).

25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500952NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Installation de moulage. Pour une meule d'emmental (dont le diamètre est moindre que celle de comté), le corps central est retourné afin que sa petite section soit en bas.

25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500953NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



**Installation de pressage, vue depuis les cuves.** 25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500954NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



**Installation de pressage : places avec moules.** 25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500955NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Installation de lavage.

25, Indevillers, lieudit : au Champs du Rang

N° de l'illustration : 20192500956NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation