



ÉCOLE PUIS FROMAGERIE MONTS ET VALLÉES

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs Les Plains-et-Grands-Essarts 2 rue des Jonquilles

Dossier IA25001967 réalisé en 2019

Auteur(s): Laurent Poupard



1

Historique

Bâtie en 1820 et précédée d'un petit jardin (B 451), l'école est dessinée sur le plan cadastral de 1830 (B 450), au nord-ouest du presbytère. Servant aussi de mairie et de remise de la pompe à incendie, elle est portée sur la matrice cadastrale comme bâtiment rural vers 1871 puis vers 1896 comme "ancienne maison d'école louée". De fait, la commune, qui s'est dotée en 1884-1885 d'une nouvelle école (conçue par l'architecte Charles Frédéric Surleau, de Montbéliard), cède l'ancienne au début des années Vingt à la société de fromagerie qui vient de se constituer.

La tradition fromagère est ancienne sur le territoire communal, avec des mentions de fruitières assez variables au fil du temps : une était signalée en 1825, trois en 1837, deux dix ans plus tard (à Tremeux et Giraudey, 6 t de fromage expédié en Alsace), une seule ("exploitée par un seul propriétaire") en 1851 (créée en 1830, 1,9 t de fromage fabriqué avec le lait de 20 vaches), quatre en 1856 dont trois en société (ensemble 18 t de fromage avec le lait de 180 vaches), une seule en 1891 (50 vaches, 7 à 8 t de fromage en 1899).

La commune aménage donc en 1920-1921 sa fromagerie, qu'elle rétrocède rapidement aux producteurs. Ces derniers fournissent le lait (100 l par jour au début) à un Suisse allemand (Reuter), qui le convertit sur place en emmental. Société de vente de lait jusqu'en 1940, la coopérative collecte 450 000 l de lait en 1929, toujours transformés en emmental. Elle passe en gestion directe de 1940 à 1954, puis pratique de nouveau la vente de lait.

Le bâtiment est modifié en 1956-1957 sur des plans de l'architecte Camille André, de Pontarlier, avec extension de l'atelier (pour traiter 700 000 I de lait) et construction d'un logement à l'étage. Deux cuves supplémentaires sont installées en 1964 (le litrage passe à 1 200 000 l) et une cave est construite en 1970 par le fromager acheteur du lait Marc Frésard (cette cave sera acquise par la société lorsque ce dernier sera remplacé par Robert Brunner, en 1975). Il y a 2 000 000 l de lait en 1978, 2 200 000 en 1980 (5 600 l chaque jour donnés par 515 vaches et transformés en 6 meules d'emmental). En 1981 est installée une cuve multiple Hoegger (6 000 I) avec soutirage par pompe à caillé. Deux ans plus tard, le 1er janvier 1983, la société réunissant 19 exploitations cesse la vente du lait pour passer en gestion directe. Le litrage transformé continue d'augmenter : 2 400 000 l en 1986 (6 à 10 meules par jour) alors que débute le ramassage à la ferme, 3 600 000 l en 1988 (avec mise en place de deux cuves de 6 000 l d'occasion) après la fusion l'année précédente avec la coopérative de Courtefontaine. Fusions et regroupements se poursuivent : fusion avec la coopérative de Vaufrey en 1992 (4 500 000 l de lait), d'où le changement d'appellation pour celui de SCAF (société coopérative agricole fromagère) Monts et Vallées ; arrivée de cinq producteurs de Chamesol en 1998 (5 700 000 I); fusion avec Montancy en 2006 (7 000 000 I). Les bâtiments sont agrandis (construction d'une nouvelle cave chaude en 1991 et d'une station d'épuration en 2003) et le matériel modernisé (troisième cuve de 6 000 l en 2002, génératrice au gaz en 2007). La production change avec le passage au comté en août 1995 puis l'élargissement de la fabrication au gruyère français en 2007 (l'IGP est obtenue en 2013). Un magasin est ouvert en 2007 et la cave est rénovée en 2015, avec acquisition d'un robot de soins JNJ Automation. A cette date, les 64 sociétaires (35 exploitations) livrent 8 300 000 I de lait, transformés par le fromager et ses trois aides. L'installation Chalon-Mégard / Evolis associe deux tanks pour le lait (30 000 et 6 000 l) et deux pour le sérum (30 000 et 12 000 l) à trois cuves de 6 000 l et une installation de pressage à 45 places. La production est de 730 t de comté et 80 t de gruyère (avec du lait de dégagement c'est-à-dire hors quota attribué au comté), affinés à 70 % par Monts et Terroirs (Poligny, Jura) et 30 % par Grillot (Ornans) ; la crème est vendue à la beurrerie Overney (Is-en-Bassigny, Haute-Marne) et le sérum à Lacto-Sérum France (Verdun, Meuse).

Une nouvelle phase de modernisation intervient en 2016. 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), conçoit

un nouvel atelier de fabrication, réalisé par l'entreprise Salvi, de Belleherbe. L'équipement est fourni par la société Chalon-Mégard (Montréal-la-Cluse, Ain) : 4 cuves de 5 000 l, pompe à caillé et presse de 90 places, baratte de 100 l. Traitant 9 000 000 l de lait en 2018, la société fabrique 900 t de fromage, dont 10 % à 15 % de gruyère français, affiné par Monts et Terroirs. Elle emploie cinq personnes à la fabrication (le maître fromager, deux fromagers, un aide et un chauffeur) et une au magasin.

Période(s) principale(s) : 1er quart 19e siècle / 3e quart 20e siècle / 4e quart 20e siècle / 1er quart 21e siècle **Dates :** 1820 (daté par source) / 1956 (daté par source) / 1991 (daté par tradition orale) / 2016 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre :

Architecture Prillard (architecte, attribution par tradition orale), Camille André (architecte, attribution par source)

Description

La fromagerie d'origine et son extension de 1956 sont en moellons calcaires enduits et comportent un étage carré et un étage en surcroît, desservis par un escalier dans-oeuvre. Les autres bâtiments font appel au béton (parpaings pour les plus anciens, vraisemblablement banché pour le nouvel atelier) à l'exception de la cave d'affinage de 1991, en pan de bois, matériau synthétique isolant et essentage partiel de planches. Ils sont en rez-de-chaussée (éventuellement avec comble à surcroît). Les toits sont à longs pans et pignons couverts (mais en appentis sur l'ancienne boutique et le quai-pièce de séchage), avec couverture de tuiles mécaniques, d'acier (pièce d'affinage de 1991, atelier de 2016, quai) ou de ciment amiante (pièce d'affinage de 1970). Le garage de 1995 est en béton avec toit terrasse également en béton.

Eléments descriptifs

Murs: calcaire, béton, bois, matériau synthétique en gros oeuvre, moellon, parpaing de béton, béton armé, pan de bois, enduit, enduit, essentage de planches

Toit : tuile mécanique, acier en couverture, ciment amiante en couverture, béton en couverture

Etages: 1 étage carré, étage en surcroît

Élévation : élévation à travées Escaliers : escalier dans-oeuvre

Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents d'archives

3 P 459 Cadastre de la commune des Plains-et-Grands-Essarts, 1830-1937

3 P 459 Cadastre de la commune des Plains-et-Grands-Essarts, 1830-1937- 3 P 459 : Atlas parcellaire (6 feuilles), 1830- 3 P 459/1 : Registre des états de sections, [1831]- 3 P 459/2 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, [1833-1913]- 3 P 459/3 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1882-1910- 3 P 459/4 : Matrice cadastrale des propriétés non bâties, 1914-1937- 3 P 459/5 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1911-1937 Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 459

Lieu de conservation : / tronves departementales du Boubs, Besarigon Cote du décument : o

468 O 1 Les Plains-et-Grands-Essarts. Maison commune - école, 1883-1921

468 O 1 Les Plains-et-Grands-Essarts. Maison commune - école, 1883-1921

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 468 O 1

• 1895 W 32 Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Service Appui technique et ingénierie (1986-1991)

1895 W 32 Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Service Appui technique et ingénierie (1986-1991)

Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 1895 W 32

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.
- Fromageries [statistique], 1851

Fromageries [statistique]. Annuaire du Doubs, 39e année, 1851, p. 235-267.

- Garapon, Louis. Enquête agricole 1929. Département du Doubs. Rapport général, 1937
 Garapon, Louis. Enquête agricole 1929. Département du Doubs. Rapport général. Besançon : Jacques et Demontrond, 1937. 405 p. : ill. ; 25 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.

• Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard, 1991

Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard, d'après la collection de cartes postales de Georges Caille. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991. 243 p. : cartes postales ; 31 cm.

Témoignages oraux

Favrot Jean-Luc (témoignage oral)
 Favrot Jean-Luc, maître fromager, Les Plains-et-Grands-Essards

Lab Lionel (témoignage oral)
 Lab Lionel, président de la fromagerie des Plains-et-Grands-Essards. Courtefontaine

Informations complémentaires

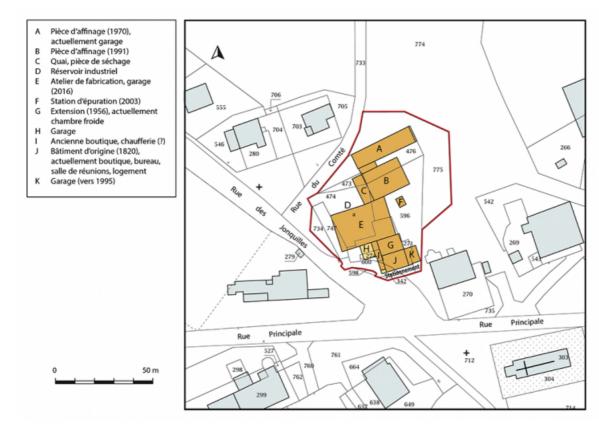
• SCAF Monts et Vallées : https://httpwww.comte-montsetvallee.fr

Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : école, fromagerie

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



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

25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20202500334NUDA

Date: 2020

Auteur: Bertrand Turina

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble, depuis le sud-est (bâtiment de 1820 et garage).

N° de l'illustration : 20192500912NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Bâtiment de 1820 : façade antérieure.

25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500913NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Atelier de 2016 et bâtiment de 1820, depuis le sud-ouest. 25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500914NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Caves d'affinage de 1970 et 1991 et atelier de 2016. 25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500915NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Atelier de 2016 : décor et inscription en façade. 25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500918NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Caves d'affinage de 1991 et 197.

N° de l'illustration : 20192500917NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Bâtiment de 1820, extension de 1956, station d'épuration et cave d'affinage de 1991.

N° de l'illustration : 20192500916NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Intérieur de l'atelier de fabrication : cuves, avec l'installation de moulage en arrière-plan.

N° de l'illustration : 20192500920NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Installation de moulage.

25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500919NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Installation de moulage et convoyeur.

25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500924NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Tour de pressage fermée et convoyeur avec système de retournement.

N° de l'illustration : 20192500923NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Tour de pressage : vue arrière.

25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500921NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Tour de pressage : détail.

25, Les Plains-et-Grands-Essarts, 2 rue des Jonquilles

N° de l'illustration : 20192500922NUC4A

Date: 2019

Auteur : Sonia Dourlot

Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation