FROMAGERIE

Bourgogne-Franche-Comté, Jura
Aromas

Dossier IA39000509 réalisé en 1992 revu en 1994

Auteur(s) : Laurent Poupard

Historique

Attestée en 1853 avec 9000 kg de fromage, la fruitière en produit 6516 en 1875, avec 81 vaches. Disposant d'une chambre à lait, elle est dite fruitière à l'année en 1891 : en grande société, comptabilité au livret, fabrication de 5846 kg de gruyère sur 8 mois. Située dans une maison au village (auparavant habitation puis mairie et école), elle traite 152 000 litres de lait en 1911 et fabrique 11 440 kg de gruyère. La fromagerie actuelle est bâtie en 1924 (de même que celle du hameau de Burigna, qui lui est réunie à sa fermeture en 1990) et dispose d'une porcherie de 400 places. Elle devient coopérative des Erythrones lors de sa fusion avec celle de Vosbles le 7 avril 1987. Agrandie vers le nord en 1970, elle affine ses fromages sur place à partir de 1977 et se dote d'une cave d'affinage en 1991. Elle collecte environ 3, 2 millions de litres de lait et produit en moyenne 24 comtés par jour en 1990. Soutirage sous vide, 4 cuves de 2500 l. 53 sociétaires en 1891, 26 (et 3 employés) en 1990, 20 en 1992.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle / 4e quart 20e siècle
Période(s) secondaire(s) : 3e quart 20e siècle

Description

Fromagerie : étage de soubassement et rez-de-chaussée surélevé (de même que l'extension de 1970, aux murs en béton et au toit à longs pans), escalier dans oeuvre et monte-charge, toit à demi-croupes. Remise à automobile couverte d'une terrasse. Pièce d'affinage : pan de fer et parpaing de béton, fer en couverture. Porcherie : moellon et brique, ciment-amiante en couverture. ; surface du site en m2 : 3134

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, brique creuse, fer, moellon, parpaing de béton, pan de fer, enduit partiel, enduit
Toit : tuile mécanique, fer en couverture, ciment amiante en couverture, béton en couverture
Etages : étage de soubassement, rez-de-chaussée surélevé
Escaliers : escalier dans-oeuvre, escalier droit, en maçonnerie
Autres organes de circulations : monte-charge
Typologie : baie fromagère verticale
Energie utilisée : énergie électrique, achetée

Informations complémentaires

- **Voir le dossier numérisé :** https://patrimoine.bourgognefranchecomte.fr/gtrudov/IA39000509/index.htm

Thématiques : patrimoine industriel du Jura

Aire d'étude et canton : Jura

Dénomination : fromagerie

Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, pièce d'affinage, logement, boutique, garage, porcherie

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

Façade antérieure de la fromagerie.
39, Aromas

N° de l'illustration : 19923901197ZA
Date : 1992
Auteur : Laurent Poupard
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

Façade postérieure de la fromagerie et pièce d'affinage.
39, Aromas

N° de l'illustration : 19923901198Z
Date : 1992
Auteur : Laurent Poupard
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

Intérieur de l'atelier de fabrication.
39, Aromas

N° de l'illustration : 19923901200ZA
Date : 1992
Auteur : Laurent Poupard
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine