FROMAGERIE DES MONTS DE JOUX

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Charquemont
6 rue Pierre Mendès-France



Dossier IA25001204 réalisé en 2013 revu en 2014

Auteur(s) : Laurent Poupard

Historique

La fromagerie de la rue Pierre Mendès-France est ouverte en 1989. A l'origine, elle dépend de celle bâtie en 1947 au 8 rue du Chalet et qui ne cesse de se développer dans le dernier quart du 20e siècle, la coopérative de Charquemont (créée le 30 mai 1939) fusionnant à la fin 1983 avec celle des Ecorces (la société prend alors le nom de coopérative de fromagerie de Charquemont-Les Ecorces) puis en 1991 avec celle du Luhier-Montbéliardot (coopérative de Charquemont-Le Luhier). En 1987, employant 6 salariés, elle collectait 6 700 000 de litres de lait fournis par 46 sociétaires (ils seront 53 en 1988) ; elle produisait de l'emmental, dont 85 % classé en grand cru, et affinait elle-même près du quart des meules qu'elle vendait ensuite à la SA Juragruyère (de Poligny) et à un grossiste de Rungis, le reste étant acheté en blanc par les sociétés Liniger (de Vercel-Villedieu-le-Camp) et Joly (de Pierrefontaine-les-Varans). En 1988, elle met sur pied un grand programme de modernisation, d'un montant de 4 480 000 F HT en trois tranches : 1ère tranche (273 664 F) réfection de la salle de fabrication, 2e tranche (3 142 000 F) construction d'une cave de pré-stockage et affinage (3 000 places en trois cellules) et 3e tranche (1 063 336 F) renouvellement du matériel de fabrication (moulage, pressage, écrémeuse). Ce programme doit permettre une mise aux normes, d'augmenter la productivité et d' "affiner la totalité de la production, qui serait vendue à la société Juragruyère, celle-ci, affineur de comté, cherchant à s'approvisionner en emmental grand cru affiné afin d'élargir sa gamme de produits". Le projet pour la 2e tranche, prévue dans la zone industrielle du Grand Crôt, est élaboré par l'Atelier d'Etudes architecturales (Artica), créé à Dole par l'architecte Claude Meynier. Le gros-oeuvre est confié à la société Lacoste (6 rue Mont-Miroir à Maîche), la charpente et la couverture métalliques aux Etablissements Brisard-Noguès (de Dampierre-sur-Salon, Haute-Saône). Les travaux sont achevés en 1989 (les premiers fromages arrivent à la fin de l'année) et leur réception est prononcée le 22 février 1990.
Une remise aux normes de la fromagerie d'origine impose en 1995 le transfert du saumurage sur le site (d'où un agrandissement vers le sud-ouest), suivi en 2001 par celui de l'atelier de fabrication complet (avec une nouvelle extension au nord et, pour le garage et les installations de stockage du lait, à l'est). L'effondrement des cours de l'emmental grand cru conduit la société à réorienter sa production vers le comté et le morbier. Des caves à morbier sont donc aménagées en 2003 et un local d'expédition créé dans l'angle sud-ouest. Les difficultés rencontrées pour valoriser la totalité du lait collecté conduisent à un rapprochement avec la coopérative de Bannans, qui reprend en 2004 l'exploitation de la fromagerie et l'organise en tenant compte de ses autres sites de production (arrêt de la beurrerie vers 2007). Les deux coopératives fusionnent à l'automne 2013 et Charquemont rejoint les Fromageries des Monts de Joux, structure regroupant les établissements de Bannans, Chaffois, Charquemont, Grand'Combe-Châteleu et Orchamps-Vennes dans le Doubs, ceux de Cernans, Montbrillant et Les Rousses dans le Jura. Cette même année 2013, la fromagerie de Charquemont, alimentées par 35 sociétaires, a transformé 10 à 11 millions de litres de lait dont 5 ont donné 550 tonnes de comté et le reste 250 tonnes de pâtes pressées (100 de morbier, autant de raclette - pâte pressée non cuite - et 50 de Coeur de Joux - une pâte cuite de 10 kg, essentiellement destinée au marché allemand). Le comté est affiné par la société Monts et Terroirs (nom adopté par Juragruyère le 1er janvier 2012), les autres pâtes pressées par l'établissement lui-même (un robot de soins de pré-affinage a été acquis en 2013). La production journalière maximale est de 80 comtés et 60 à 80 morbiers. Quatre personnes oeuvrent dans l'atelier de fabrication, deux en cave et une au magasin de vente au village. Au début de 2014, l'installation est rénovée au début pour en améliorer la fiabilité et l'ergonomie (remplacement du groupe de soutirage sous vide, etc.).
Equipement en 2014 : stockage des liquides dans 2 tanks à lait de 25 000 et 40 000 litres et 2 tanks à sérum de 30 000 litres (sérum vendu à la société Eurosérum, de Port-sur-Saône en Haute-Saône) ; échangeur thermique (la chaleur récupérée lors du refroidissement du sérum sert au chauffage du lait le matin) ; génératrice de vapeur Babcock-Wanson fonctionnant au gaz ;

installation Chalon-Mégard (Montréal-la-Cluse, Ain) dans l'atelier de fabrication avec 4 cuves de 5 500 litres (cuve "double O" à fond plat basculantes), soutirage sous vide d'une capacité de 8 à 12 comtés, 2 presses tournantes (à air comprimé) de 40 places chacune et 5 presses mobiles verticales de même capacité pour le morbier, station de lavage CIP ("clean in place") avec tunnel de lavage ; 2 bacs à saumure en béton de 25 000 litres (l'un pour le comté, l'autre pour le morbier) ; écrémeuse Westfalia Separator ; 3 caves à comté (tempérées à 12-13 °C) totalisant 1 500 places ; 3 caves à pâtes cuites (5-6 °C) ; 1 cave à morbier et raclette (15-16 °C) de 3 500 places ; robot de salage et retournement Leu Anlagenbau AG (Uetendorf, canton de Berne, Suisse) type LK-70-H ; machine de soins semi-automatique Sugnaux Electromécanique SA (Romont, canon de Fribourg, Suisse) pour frotter les morbiers ; 2 groupes électrogènes.

Période(s) principale(s) : 4e quart 20e siècle
Période(s) secondaire(s) : 1er quart 21e siècle
Dates : 1989 (daté par tradition orale) / 1995 (daté par tradition orale) / 2001 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre :
Artica (architecte, attribution par tradition orale)

Description

Le soubassement du bâtiment, en béton, porte une charpente métallique sur laquelle sont fixés des panneaux sandwichs isolants (mousse de polyuréthane et revêtements métalliques). La façade nord est en parpaings de béton enduits, avec essentage de planches partiel. Le toit à longs pans et pignons couverts, qui se poursuit à l'est par un appentis, a une couverture métallique. Le vaisseau est par endroits subdivisé en niveaux avec, notamment, la salle de réunion (desservie par un escalier droit en béton) formant un étage débordant à l'intérieur de l'atelier de fabrication.

Eléments descriptifs

Murs : fer, matériau synthétique en gros oeuvre, béton, pan de fer, parpaing de béton, essentage de tôle, enduit, essentage de planches
Toit : métal en couverture
Etages : 1 vaisseau
Type(s) de couverture : toit à longs pans pignon couvert; appentis
Escaliers : escalier dans-oeuvre, escalier droit, en maçonnerie
Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents d’archives

- **Archives départementales du Doubs : 1895 W 21 Chalet de fromagerie de Charquemont. Modernisation, 1988-1990.**
  Archives départementales du Doubs : 1895 W 21 Chalet de fromagerie de Charquemont. Modernisation, 1988-1990.
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 1895 W 21

Documents figurés

- **Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Plan de masse, mai 1988.**
  Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Plan de masse, dessin (photocopie, lavis), par la DDAF, s.d. [mai 1988], 29,5 x 42 cm, échelle 1/500.
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 1895 W 21
- **Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, mai 1988.**
  Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, dessin (photocopie), par la DDAF, s.d. [mai 1988], 29,5 x 42 cm, échelle 1/200.
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 1895 W 21
- **[Ensemble des plans de chantier utilisés lors de la construction de la fromagerie de Charquemont], 1988-1989.**
  [Ensemble des plans de chantier utilisés lors de la construction de la fromagerie de Charquemont], dessin (tirage à l'ammoniaque), par la Direction départementale de l'Agriculture du Doubs, 1988-1989, échelles diverses.
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 1895 W 21
- **[Croquis de plan de distribution et datation], 3 juillet 2014.**
  [Croquis de plan de distribution et datation], dessin, par le fromager Patrice Maitre, s.d. [3 juillet 2014], 21 x 30 cm, sans échelle.
- **Prises de vues aériennes de l'IGN (20e siècle).**
  Prises de vues aériennes de l'IGN (20e siècle). Consultables en ligne via le site du Géoportail (www.geoportail.gouv.fr).

Témoignages oraux

- **Glasson, Gabriel (témoignage oral)**
  Glasson, Gabriel. Ancien président de la coopérative de fromagerie de Charquemont. Damprichard.
- **Maitre, Patrice (témoignage oral)**
  Maitre, Patrice. Responsable de l'atelier de fabrication de la fromagerie de Charquemont. Les Ecorces.
- **Mourot, Pascal (témoignage oral)**
  Mourot, Pascal. Responsable des caves d'affinage de la fromagerie de Charquemont. Charquemont.
- **Siegfried, Claude (témoignage oral)**
  Siegfried, Claude. Fromageries des Monts de Joux. Bannans.

Informations complémentaires

- **Artica (Atelier d'Etudes architecturales) :** https://httpwww.artica-archi.fr/
- **Fromagerie Les Monts de Joux :** https://httpwww.lesmontsdejoux.fr/
- **Chalon Mégard :** https://httpwww.chalonmegard.fr/

Annexes

Process de fabrication du fromage dans la fromagerie des Monts de joux de Charquemont en 2014
Le caillé soutiré arrive dans un moule en plastique de grande dimension. Pour la fabrication du comté, il est dirigé vers les presses tournantes (moule à comté) ; pour celle du Coeur de Joux, du morbier, du petit morbier et de la raclette, après un pré-pressage, il passe dans une coupeuse pneumatique puis est retourné et chaque portion placée dans un moule plus petit. Dans le cas du morbier, il est coupé à la main (à l'aide d'un fil métallique) à mi-épaisseur ; la première partie du pain de caillé est mise dans le moule, sa face supérieure enduite de cendre végétale puis recouverte par la deuxième partie. Après le pressage (2h30 pour le morbier et la raclette), les fromages sont trempés dans les bacs à saumure pour leur apporter du sel et favoriser la sélection microbienne (trempage pendant 3h à 3h30 pour le comté). Le comté est ensuite pré-affiné sur place pendant une dizaine de jours puis affiné à Poligny durant 6 à 24 mois, le morbier et la raclette (dont la fabrication est arrêtée en novembre) sont affinés sur place pendant 45 jours. Cet affinage est effectué automatiquement avec le robot Leu Anlagenbau AG (pour le comté) ou manuellement avec la machine Sugnaux Electromécanique SA (frottage des morbiers pour récupérer la morge sur les vieux afin d'ensemencer les jeunes et éviter la formation de "poils de chat").

Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

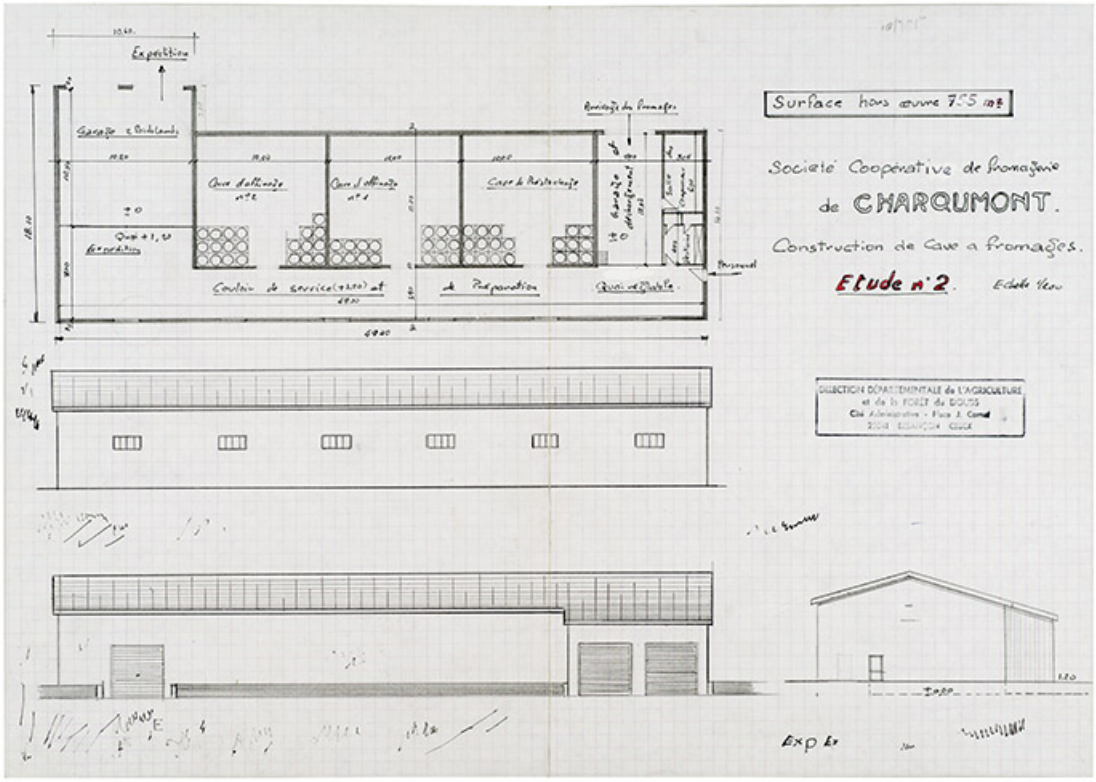
Parties constituantes non étudiées : atelier de conditionnement, atelier de fabrication, bureau, chambre froide, chaufferie, réservoir industriel, vestiaire d'usine, pièce d'affinage, garage, quai

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2015, section AN.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20152500625NUDA
Date : 2015
Auteur : Mathias Papigny
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine

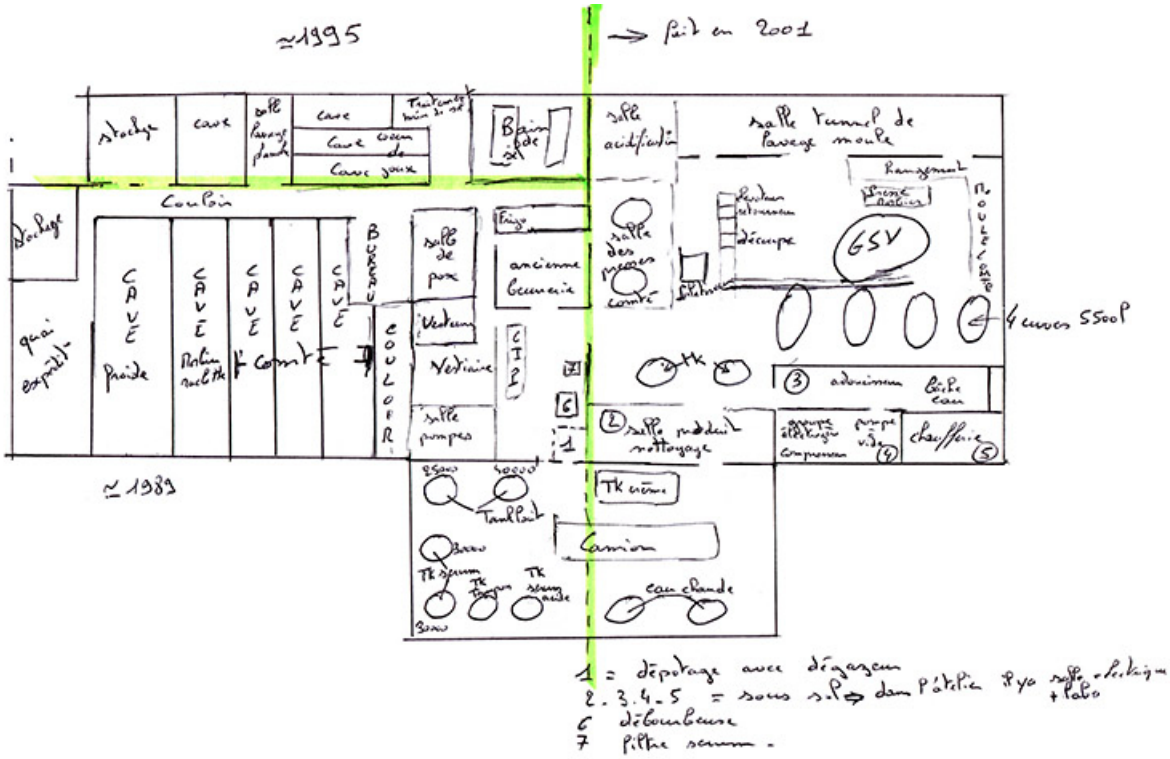


Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, mai 1988.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

Source :

Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, dessin (photocopie), par la DDAF, s.d. [mai 1988], 29,5 x 42 cm, échelle 1/200
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : 1895 W 21

N° de l'illustration : 20152500467NUC4A
Date : 2015
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



[Croquis de plan de distribution et datation], 3 juillet 2014
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

Source :

[Croquis de plan de distribution et datation], dessin, par le fromager Patrice Maitre, s.d. [3 juillet 2014], 21 x 30 cm, sans échelle

N° de l'illustration : 20142500869NUC2A
Date : 2014
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble, depuis le nord-ouest.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500739NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble, depuis le sud-ouest.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500741NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure, de trois quarts gauche.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500740NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : vue d'ensemble, avec les cuves au premier plan.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500760NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : les quatre cuves.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500761NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : le soutirage sous vide.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500748NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : le convoyeur.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500743NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : extrémité du convoyeur côté presse tournante.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500742NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



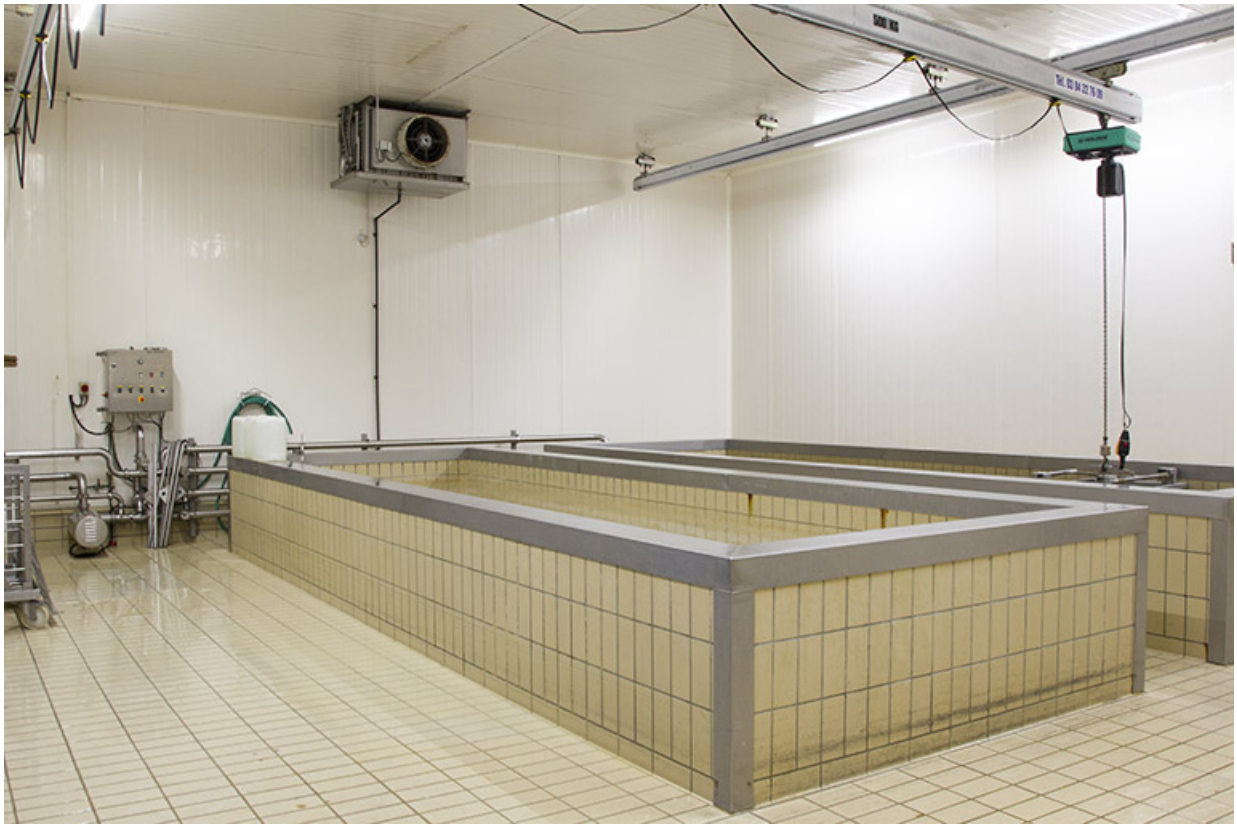
Atelier de fabrication : vue d'ensemble côté presse tournante et fabrication du morbier.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500782NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : presses verticales à morbier et moule à comté.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500776NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de saumurage : vue d'ensemble.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500792NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de saumurage : bac vide.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500791NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage du Coeur de Joux.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500749NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage du Coeur de Joux : détail des fromages.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500750NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage du morbier.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500787NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Salle de la station de lavage CIP.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500759NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Salle de la station de lavage CIP : débourbeuse (à droite) et filtre à sérum.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500758NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : chauffage et brassage du lait.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500763NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : chauffage et brassage du lait.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500762NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : sortie du soutirage sous vide.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500747NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : sortie du soutirage sous vide.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500744NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : mise en place de la plaque verte (" carte d'identité " de la meule de comté).
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500745NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : mise en place du couvercle sur le moule à comté.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500746NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : convoyage des moules jusqu'à la presse tournante.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500781NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : insertion d'un moule dans la presse tournante.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500780NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : insertion d'un moule dans la presse tournante.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500779NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : pressage des Coeur de Joux.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500783NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : pressage des comtés.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500784NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : récupération du sérum au pied des presses tournantes.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500785NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



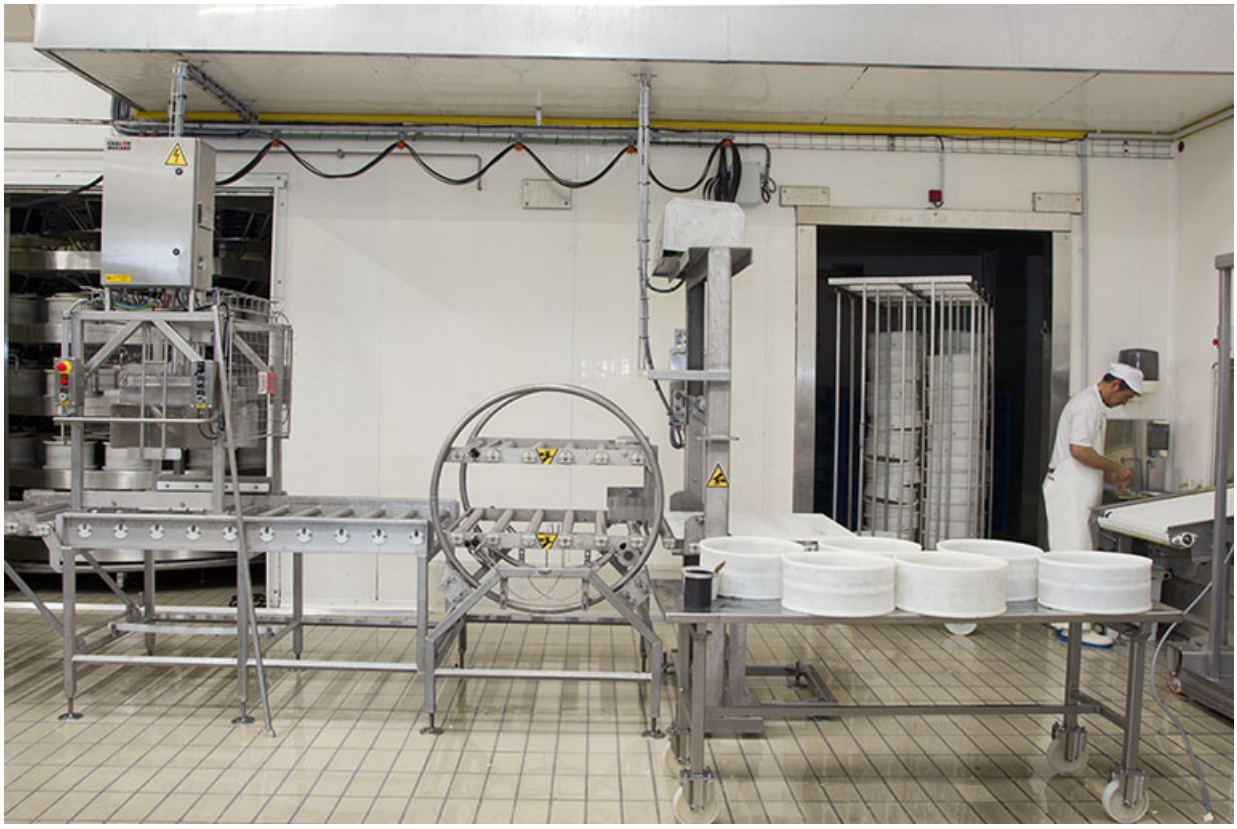
Fabrication : démoulage des comtés.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500777NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



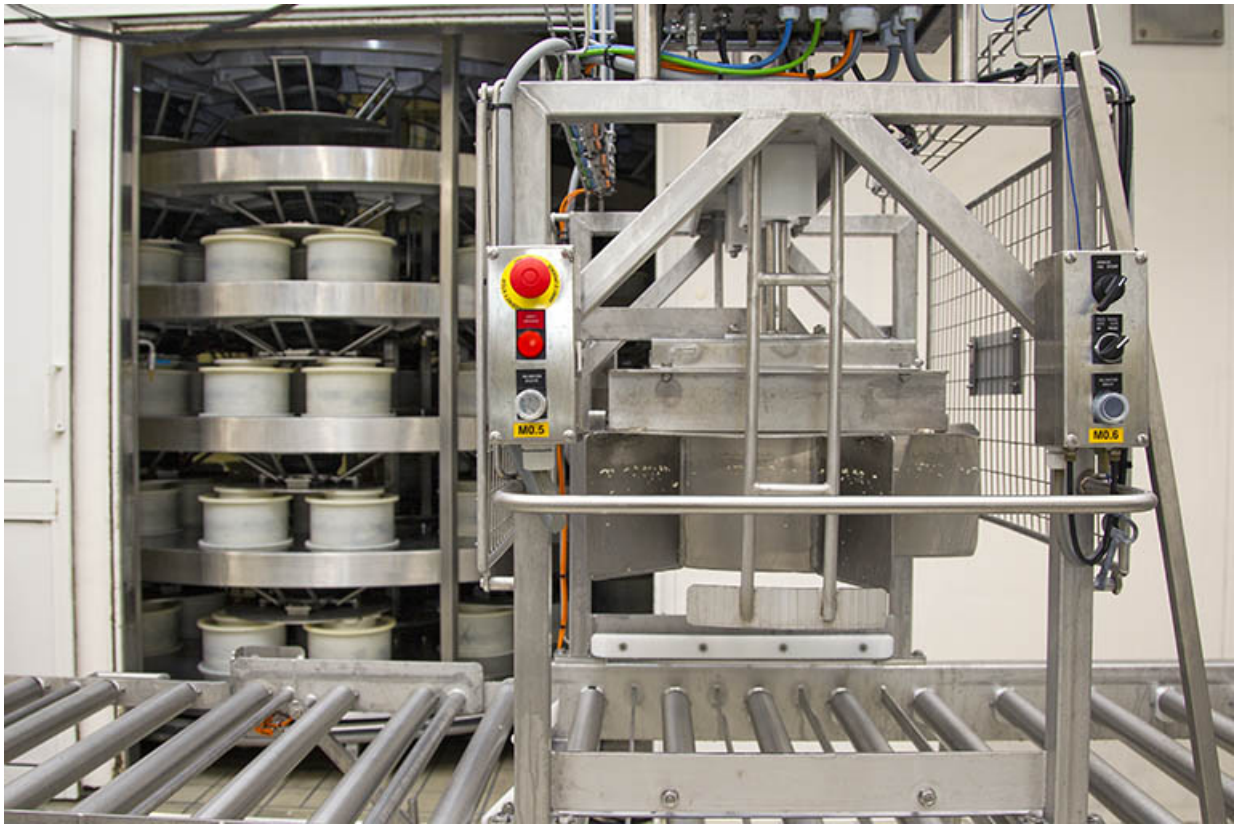
Fabrication : comté démoulé.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500778NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : chaîne de fabrication.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500764NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : presse à découper.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500765NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : découpage du pain de caillé dans son moule.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500766NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabication du morbier : retournement du moule.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500767NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



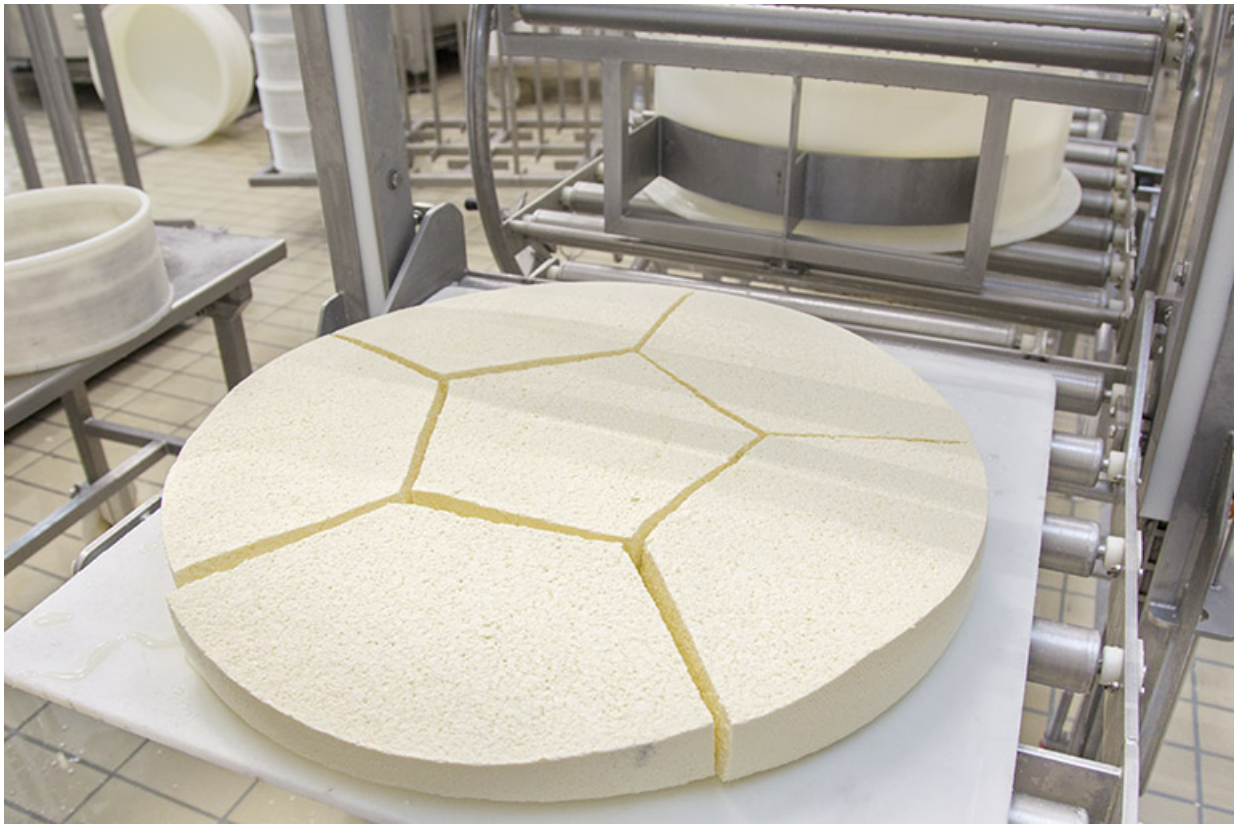
Fabrication du morbier : pain de caillé découpé, dans son moule.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500768NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : découpage en épaisseur du pain de caillé.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500769NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : pain de caillé découpé en épaisseur.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500770NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : mise en place d'une moitié du pain de caillé dans les moules à morbier.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500771NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : mise en place de la plaque jaune (" carte d'identité " de la meule).
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500772NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : incorporation du charbon végétal.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500773NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication du morbier : mise en place de la deuxième moitié du pain de caillé.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500774NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



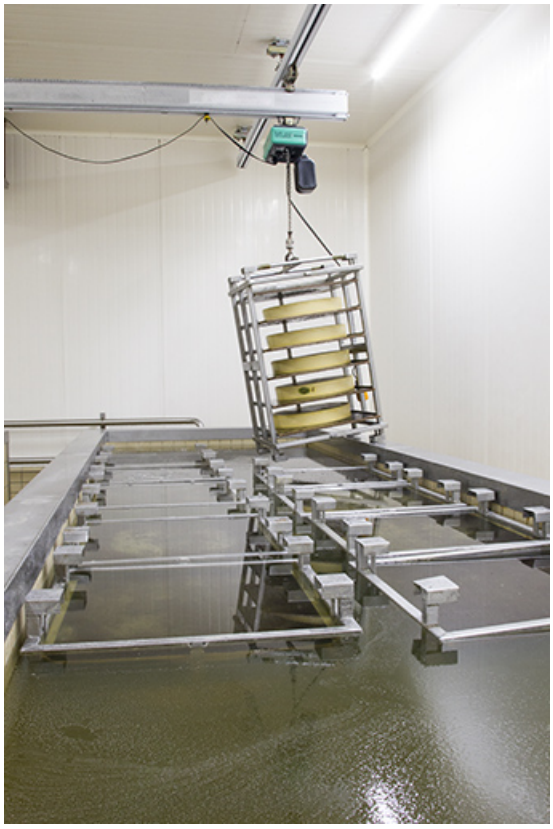
Fabrication du morbier : mise sous presse.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500775NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : trempage des meules de comté dans le bac à saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500790NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : sortie des meules de comté du bac à saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500794NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : sortie des meules de comté du bac à saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500796NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : sortie des meules de comté du bac à saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500795NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : rognage des meules de comté à la sortie du bac à saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500797NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : rognage des meules de comté à la sortie du bac à saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500798NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : meules de comté rognées avec leur plaques d'identification.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500799NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : plaques d'identification d'une meule de comté. La plaque verte indique l'origine France, l'appellation Comté, le mois et l'année de fabrication, le code du département et le code de la fromagerie. Elle est encadrée à gauche par le jour de fabrication et à droite par le numéro de cuve.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500800NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Fabrication : transfert des meules de comté dans leur cave d'affinage.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500793NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du comté : le robot de soins.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500751NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du comté : le robot de soins (vue rapprochée, avec retournement d'une meule).
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500752NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du comté : le robot de soins en action.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500755NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



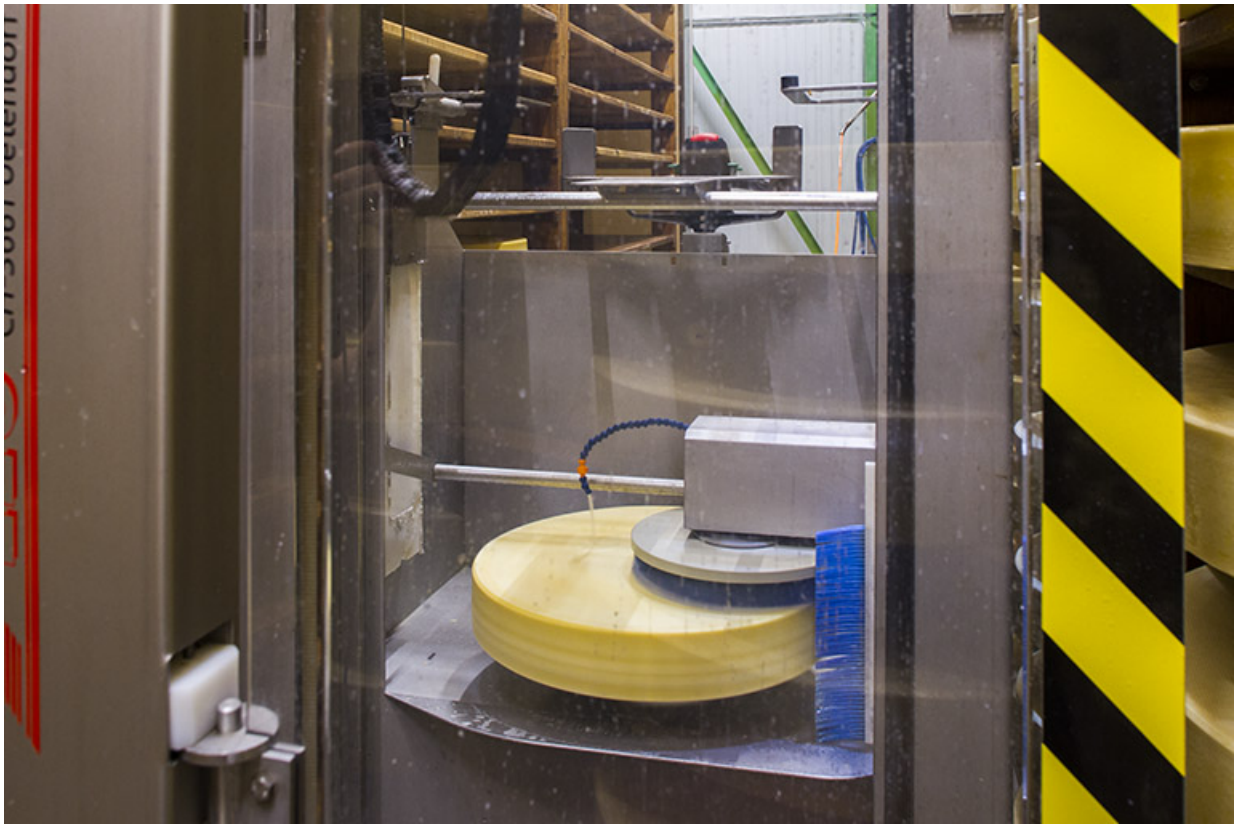
Affinage du comté : robot soulevant une meule.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500756NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



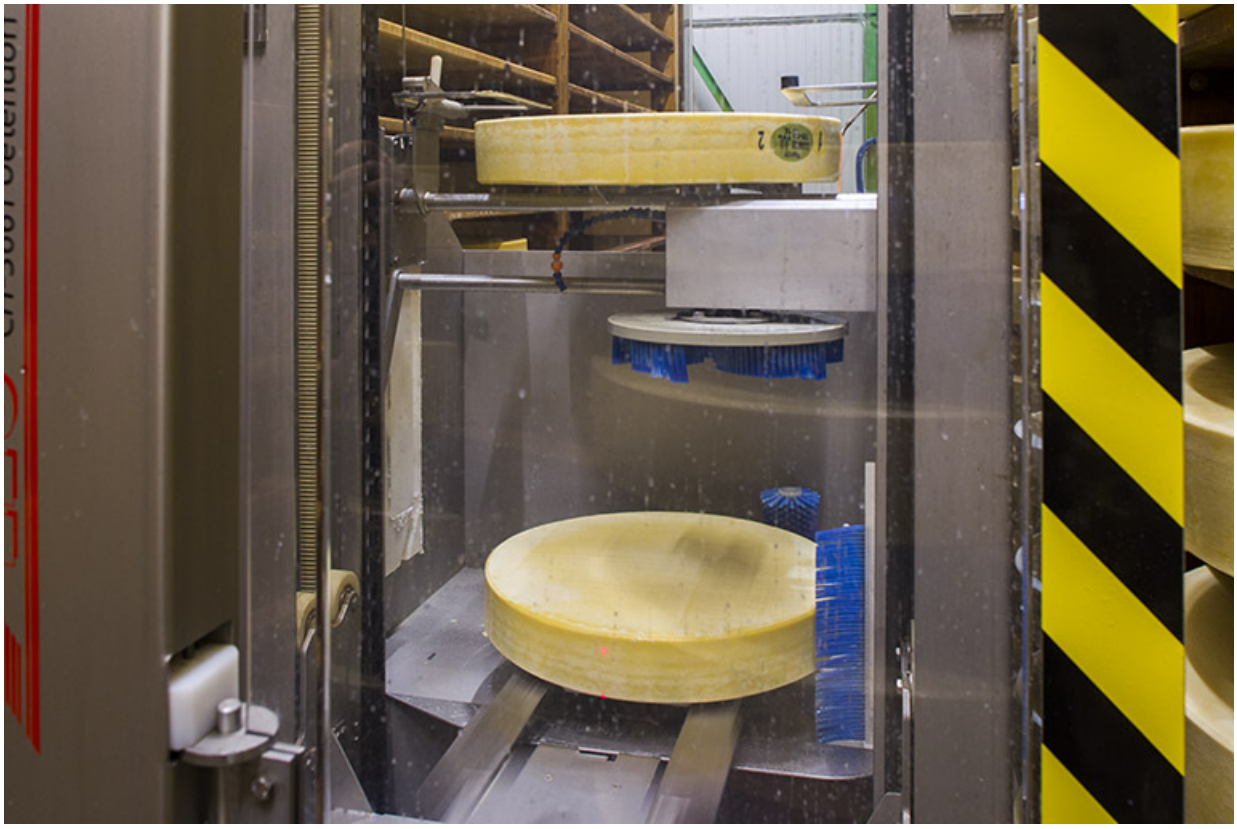
Affinage du comté : robot prenant la meule.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500757NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du comté : frottage de la meule sous un filet de saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500754NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du comté : échange de meules dans le robot de soins.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500753NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du morbier : machine de frottage, dans la cave.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500788NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du morbier : frottage de la meule sous un filet de saumure.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500786NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Affinage du morbier : meule avec ses plaques d'identification. La plaque jaune indique l'appellation morbier, le mois et l'année de fabrication, le code du département et le code de la fromagerie ; l'autre plaque donne le jour de fabrication.
25, Charquemont, 6 rue Pierre Mendès-France

N° de l'illustration : 20142500789NUC2A
Date : 2014
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine