FROMAGERIE DE BREMONDANS

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Bremondans
5 rue de la Fruitière

Dossier IA25001258 réalisé en 2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Le "chalet de fromagerie" est construit au tout début des années 1930 par la coopérative fromagère. La matrice cadastrale signale un changement de matériel en 1938 ("outillage de fromagerie") et une nouvelle construction en 1945, vraisemblablement les caves d'affinage construites en rez-de-chaussée contre la façade ouest. De 1929 à 1961, la fromagerie est louée à un fromager ou à un industriel (Philipona, de Vercel), qui achète le lait aux sociétaires et fabrique pour son propre compte. A partir de 1961, la fromagerie est reprise en gestion directe (environ 30 producteurs) et se lance dans la fabrication du comté. Le nombre de producteurs chute à 8 en 1985 (800 0000 litres de lait traités), pour remonter à 12 en 1995 (1 million de litres), suite à l'arrivée de sociétaires de la commune voisine de Courtetain-et-Salans (25). A cette occasion, la fromagerie est agrandie : construction d'une chaufferie contre le pignon sud et prolongement de l'extension ouest. Les presses Chalon-Mégard ont été renouvelées vers 1990, et deux nouvelles cuves de 4000 litres, également de marque Chalon-Mégard, ainsi qu'un échangeur, ont été installées en 2007. La fromagerie traite annuellement 2,2 millions de litres de lait, pour une production d'environ 5000 meules. L'affinage est assuré par les Ets Monts et Terroir (Poligny, 39). La coopérative compte 10 producteurs et emploie deux fromagers.

Période(s) principale(s) : 2e quart 20e siècle
Période(s) secondaire(s) : 3e quart 20e siècle
Dates :

Description

Construite en moellon de calcaire enduit, la fromagerie comprend un rez-de-chaussée (salle de fabrication et magasin de vente) et un étage carré (logement). Elle est couverte d'un toit à longs pans en tuile mécanique. La chaufferie, adossée contre le pignon sud, est en parpaing de béton enduit, couvert d'une terrasse. Les caves d'affinage, construites en moellon de calcaire enduit contre la façade ouest, sont couvertes d'un appentis.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, moellon, parpaing de béton, enduit, enduit
Toit : tuile mécanique
Etages : 1 étage carré
Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Témoignages oraux

- **Viprey Pascal, ancien président de la coopérative, Bremondans, 2014.**
  Viprey Pascal, ancien président de la coopérative, Bremondans, 2014.
- **Boissy David, fromager, Bremondans, 2014.**
  Boissy David, fromager, Bremondans, 2014.

Informations complémentaires

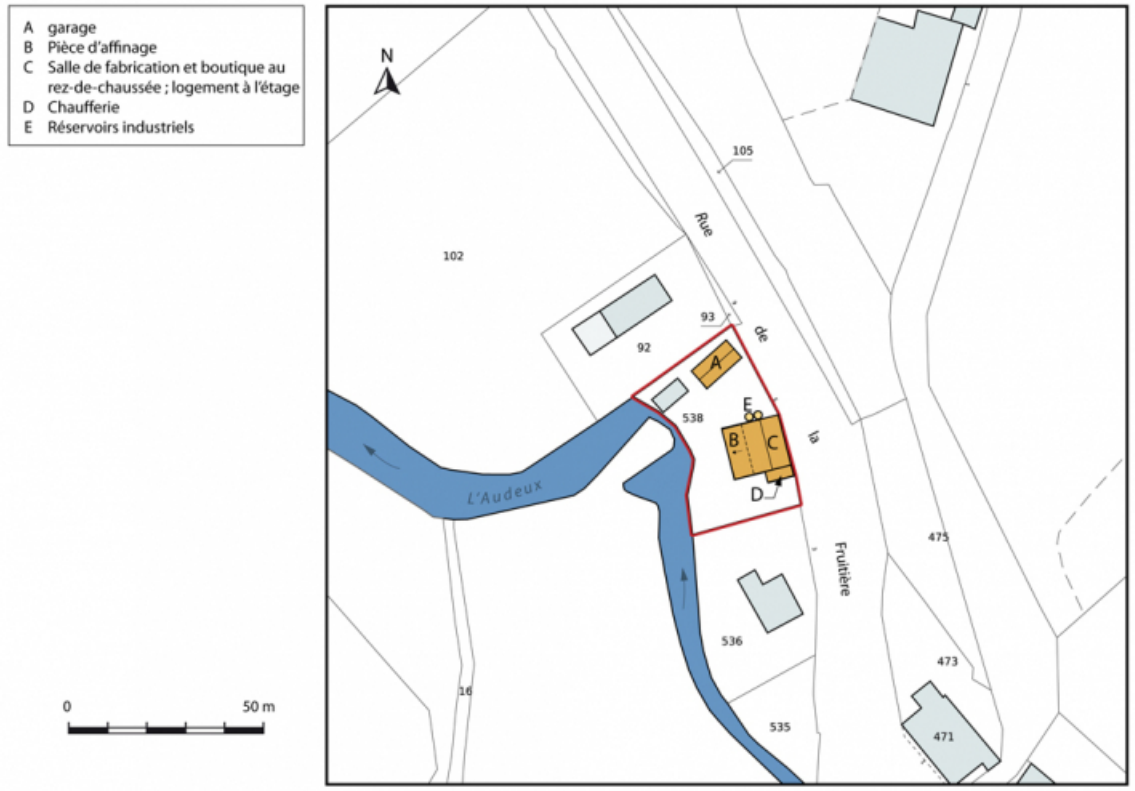
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

Aire d'étude et canton : Vallées, plateaux et montagnes du Doubs

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section C.
25, Bremondans, 5 rue de la Fruitière

N° de l'illustration : 20142501909NUDA
Date : 2014
Auteur : Mathias Papigny
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts droite.
25, Bremondans, 5 rue de la Fruitière

N° de l'illustration : 20142501181NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts gauche.
25, Bremondans, 5 rue de la Fruitière

N° de l'illustration : 20142501182NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine