FROMAGERIE DE FLANGEBOUCHE-LA SOMMETTE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Flangebouche
21 rue du maréchal Leclerc

Dossier IA25001262 réalisé en 2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Édifié entre avril et décembre 2000, ce bâtiment remplace la fromagerie exploitée par la coopérative, construite au centre du village en 1905-1906 (IA25001263). Il est réalisé d'après les plans de l'architecte Hubert Prillard (Orchamps-Vennes, 25), et équipé de matériel Evoli (Serre-les-Sapins, 25) : trois cuves de 5000 litres, soutirage et pressage. La fabrication du comté, lancée en janvier 2001, sera suivie par celle du morbier en 2003. A l'exception d'une salle de réunion et du bureau du président de la coopérative situés à l'étage, tous les autres espaces sont en rez-de-chaussée : réception du lait, salle de fabrication, beurrerie, laboratoire, chaufferie, locaux techniques et de trois caves d'affinage. Les équipements de soutirage et de pressage, toujours de marque Evoli, ont été renouvelés en 2010. En 2011-2012, les caves de pré-affinage sont agrandies (quatre caves à comté de 600 places et deux caves à morbier), et un tunnel de lavage est mis en place. La quantité de lait traitée est passée de 4,5 millions de litres en 2001, à 5,9 millions en 2009 et 7 millions en 2014 et ce, grâce à l'arrivée de nouveaux producteurs. La fromagerie traite quotidiennement de 18 000 à 26 000 litres de lait, pour une moyenne journalière de 46 comtés. La production moyenne annuelle atteint 564 tonnes de comté, 85 tonnes de morbier, 15 tonnes de fromage à raclette, du beurre et de la crème. L'affinage est assuré par la société Seignemartin (Nantua, 01). La coopérative compte 37 sociétaires (pour 26 exploitations) et emploie quatre fromagers, deux apprentis et cinq personnes à la vente (dont deux dans une boutique ouverte à Besançon en décembre 2013).

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

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

Description

Construite en parpaing de béton et brique creuse enduite, la fromagerie est couverte d'un toit à longs pans en tôle.

Eléments descriptifs

Murs : brique creuse, béton, parpaing de béton, enduit, enduit
Toit : tôle nervurée
Etages : 1 étage carré, en rez-de-chaussée

Sources documentaires

Témoignages oraux

- **Vivot Olivier, président de la coopérative, Flangebouche, 2014.**
  Vivot Olivier, président de la coopérative, Flangebouche, 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, chaufferie, pièce d'affinage, garage, boutique, bureau

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section YA.
25, Flangebouche, 21 rue du maréchal Leclerc

N° de l'illustration : 20142501911NUDA
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, Flangebouche, 21 rue du maréchal Leclerc

N° de l'illustration : 20142501151NUC4A
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, Flangebouche, 21 rue du maréchal Leclerc

N° de l'illustration : 20142501152NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade est.
25, Flangebouche, 21 rue du maréchal Leclerc

N° de l'illustration : 20142501153NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine