FROMAGERIE DE FLANGEBOUCHE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Flangebouche
place Paul Gauthier



Dossier IA25001263 réalisé en 2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux

Historique

Les cinq à six fromageries attestées en 1856 sur le territoire de la commune fabriquent 38 tonnes de fromage. Au début des années 1870, les trois sociétés qui subsistent fabriquent annuellement 32 tonnes de fromage et 3 tonnes de beurre. Un projet de fromagerie communale, d'un montant de 10 356 francs, est établi en 1883 par l'architecte Ludwik Zaremba, mais reste sans suite. En 1892, suite à un désaccord entre les sociétaires de la coopérative, l'architecte Georges Goguely dresse les plans d'un chalet communal pour la "fabrication du gruyère de comté", pour un coût évalué à 13 077 francs.
Ce projet n'aboutit pas, mais le même architecte réalise en 1905, toujours pour la commune, un devis pour la construction d'une fromagerie-bureau de poste comprenant "une salle de fabrication de 6,5 x 12 m, avec chaudières et foyers mobiles, deux presses, un transporteur et 30 rondots ; une chambre à lait et une beurrerie ; un bureau de postes (4 x 3,6 m) avec salle d'attente (3,1 x 2,6 m) et cabine téléphonique, trois caves en sous-sol (10 x 3,6 m), et les logements du fromager et du facteur à l'étage". Un bail de quatre ans, octroyé en décembre 1906 à Léon Broyot (pour le compte de la société de fromagerie), laisse deviner que le bâtiment est en service à cette date.
En 1921, le renouvellement des deux presses et la garniture d'une chaudière sont assurés par le constructeur suisse Hochstrasser (Lucerne). En 1929, la fromagerie traite 850 000 litres de lait, convertis en emmental. Le lait est vendu au fromager, qui fabrique et commercialise sa production. En 1946, la fromagerie passe en gestion directe (la coopérative salarie le fromager et vend le fromage à un affineur). En 1961, la coopérative acquiert le bâtiment de la fromagerie et modernise le matériel (installation de 8 cuves). La quantité de lait annuellement traitée passe de 740 000 litres en 1948, à 2,1 millions en 1968 et 2,9 millions en 1990. Le nombre de sociétaires évolue de 64 en 1933, à 48 en 1968 et 22 en 1990. En 1981, le soutirage du caillé « à la toile » est abandonné au profit du soutirage à la pompe, et deux fromagers sont désormais en activité. En 1993, suite au départ en retraite de plusieurs producteurs, le nombre de sociétaires chute à 15, pour une production de 2,4 millions de litres. L'année suivante, la coopérative fusionne avec celle de la Sommette (apport de 1,1 million de litres) et le lait est désormais collecté par un camion de ramassage.
En 2001, au moment où la fabrication est transférée dans un nouveau bâtiment [IA25001263), la coopérative de Flangebouche-La Sommette compte 28 sociétaires et traite annuellement 4,5 millions de litres. Le bâtiment de la fromagerie est ensuite resté inoccupé, à l'exception du logement situé à l'étage. Il a été vendu en 2011 et est aujourd'hui occupé par une entreprise de menuiserie.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle
Dates : 1906 (daté par source)

Auteur(s) de l'oeuvre :
Georges Goguely (architecte, attribution par source)

Description

Construite en moellon de calcaire enduit, la fromagerie comprend un sous-sol semi-enterré (anciennes caves d'affinage), un rez-de-chaussée (salle de fabrication) et un étage carré (logement). L'extension couverte d'un appentis, sur la façade postérieure, abrite un garage, et vraisemblablement une cave de pré-affinage.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, moellon
Toit : tuile mécanique
Etages : sous-sol, 1 étage carré

Sources documentaires

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.

Témoignages oraux

- **Vivot Auguste, ancien président de la coopérative, Flangebouche, 2014.**
  Vivot Auguste, ancien 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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section AB.
25, Flangebouche place Paul Gauthier

N° de l'illustration : 20142501912NUDA
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 gauche.
25, Flangebouche place Paul Gauthier

N° de l'illustration : 20142501154NUC4A
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 droite.
25, Flangebouche place Paul Gauthier

N° de l'illustration : 20142501155NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine