FROMAGERIE DE DOMPREL

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Dompre l
2, 4 rue de la Fontaine

Dossier IA25001264 réalisé en 2014

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

La fromagerie est installée dans un bâtiment construit en 1870 (date figurant sur le linteau de la porte). Elle produit à cette époque entre 18 et 20 tonnes de fromage par an. Fondée dans les années 1920, la société coopérative de fromagerie de Dompre l n'est qu'une coopérative de production qui revend son lait à un particulier (Mauser, puis Hineger), lequel fabrique et commercialise ses fromages (emmental). Vers 1955, c'est la société Liniger, installée à Vercel, qui reprend le contrat. En 1958, une porcherie est construite aux abords du village afin de valoriser le petit lait (lactosérum). La fromagerie s'oriente vers la fabrication de comté vers 1970. Le nombre de sociétaires passe de 26 en 1949 à 23 en 1978. Cette année-là, le matériel est modernisé : trois cuves, soutirage sous vide et presses. La fromagerie travaille alors 1,3 million de litres de lait par an. La chaufferie est équipée d'une nouvelle génératrice en 1998. Le matériel de production est renouvelé en 2002 par le fabricant Evoli (Serre-les-Sapins, 25) : deux cuves de 2500 l, soutirage par pompe à caillé et presses de 24 places. En 1999, la coopérative passe un contrat avec la SARL des Monts de Joux, basée à Bannans (25), qui emploie un fromager. En 2014, la fromagerie traite 2,7 millions de litres de lait (dont 2,4 transformés en comté) et fabrique annuellement environ 6000 meules. Les caves de pré-affinage ont une capacité de 270 places. L'affinage est assuré par la société Monts et Terroirs (Poligny, 39). La coopérative fromagère compte 6 producteurs.

Période(s) principale(s) : 2e quart 19e siècle
Dates : 1870 (porte la date)

Description

Construite en moellon de calcaire enduit, la fromagerie comprend un rez-de-chaussée (caves d'affinage, salle de fabrication et chaufferie) et un étage carré (logement). Elle est couverte d'un toit à croupes en tuile mécanique. La date 1870 figure sur le linteau de la porte d'entrée. La salle de fabrication a été agrandie vers l'ouest. Vraisemblablement construit en parpaing de béton enduit, ce local est couvert d'un appentis.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, moellon, parpaing de béton, enduit, enduit
Toit : tuile mécanique
Etages : 1 étage carré

Sources documentaires

Témoignages oraux

- **Ménétrier Roland, fromager. Dompre l, 11 août 2014.**
  Ménétrier Roland, fromager. Dompre l, 11 août 2014.
- **Duffet, président de la coopérative. Dompre l, 11 août 2014.**
  Duffet, président de la coopérative. Dompre l, 11 août 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, logement

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section AB.
25, Domprel, 2, 4 rue de la Fontaine

N° de l'illustration : 20142501913NUDA
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.
25, Domprel, 2, 4 rue de la Fontaine

N° de l'illustration : 20142501142NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure depuis le sud.
25, Domprel, 2, 4 rue de la Fontaine

N° de l'illustration : 20142501143NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine