FROMAGERIE DE VERNIERFONTAINE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Vernierfontaine
1 rue du Stade



Dossier IA25001348 réalisé en 2014 revu en 2015

Auteur(s) : Raphaël Favereaux

Historique

Les deux fromageries attestées en 1825 produisent 10 00 kg de fromage et 1360 kg de beurre. Elles sont au nombre de trois en 1845, et transforment annuellement 150 000 litres de lait. En 1873, une société est active dans le chalet communal ; elle produit 26 441 kg de "fromage de gruyère" et 1800 kg de beurre par an.
En 1881, la fromagerie communale construite au centre du village menace ruine. Elle avait été bâtie en 1856-1857, sur les plans de l'architecte Alexandre Clerget, par l'entrepreneur Alexis Marion, pour un coût de 6195 francs. Le conseil municipal décide de construire un nouveau "chalet" et confie le projet à l'architecte bisontin Louis Lavie. La nouvelle fromagerie est construite 6 mètres au sud de la précédente, et remploie ses matériaux, d'où un coût modeste de 4040 francs. Elle est construite sur un réservoir voûté achevé en 1880, "dont la nécessité n'est pas reconnue", qui est donc transformé en cave d'affinage. Outre ce sous-sol, le bâtiment comprend une salle de fabrication, une chambre à lait et une chambre à petit lait au rez-de-chaussée, et un logement à l'étage de comble. Comme le précédent, le chalet est loué aux membres d'une association de fromagerie. L'électricité est installée en 1916.
La fromagerie est agrandie en 1927, d'après un projet de l'architecte bisontin Gaston Parini. Ce dernier prévoit l'extension du bâtiment au sud, avec la suppression de la chambre à petit lait au profit d'une salle pour la pesée du lait (coulée) et d'une beurrerie, dotée d'une chambre froide. Les travaux sont exécutés par l'entreprise Linarès Frères, de Valdahon, pour un coût de 41 475 francs. De plus, le matériel est modernisé : achat de deux cuves de 1200 litres avec foyer mobile, chaudière à potence (chauffée au bois), presses murales, écrémeuse et pompe à petit lait. Enfin, un monte-charge permet d'acheminer les fromages dans les caves. A cette date, la fromagerie transforme annuellement 1 million de litres de lait.
En 1949, la commune vend le chalet à la coopérative fromagère pour la somme de 150 000 francs. Celle-ci regroupe alors 49 sociétaires. En 1951, la fromagerie connaît une importante restructuration : déplacement de la salle de réception du lait, aménagement d'un étage carré pour le logement. Outre la substitution d'une génératrice à vapeur à la chaudière au bois, le matériel est de nouveau renouvelé par la société Laurioz, d'Arbois (IA39000100) : installation de deux cuves (1200 et 600 litres) équipées de brassoirs électriques, de cinq presses murales, d'une pompe à lactosérum, d'un bac de lavage et d'un nouveau monte-charge.
Après de nouvelles acquisitions, le matériel comprend, en 1969, 6 cuves de 1200 litres et 12 presses. A cette date, la coopérative compte 30 sociétaires et traite annuellement 1,8 million de litres de lait. Devant cette hausse de quantité de lait, de nouveaux investissements sont réalisés : acquisition de deux cuves de 4000 litres avec soutirage du caillé par gravité, de matériel de moulage et de pressage Guérin, et d'un tank de stockage du lait de 6000 litres. Suite à la fermeture de fruitières, la coopérative accueille des sociétaires des communes de Saules (1974), Chasnans (1986), Athose (1990) et Longeville (2004).
En 1983, l'affinage est confié à la société Rivoire-Jacquemin, à Montmorot (IA39000085). De nouveaux investissements accompagnent cette montée en puissance : acquisition de tanks à lait et à lactosérum, système de moulage par pompe centrifuge, bâtis de pressage à 4 niveaux, écrémeuse-débourbeuse. En 1996, des travaux de mise aux normes sanitaires sont réalisés : rénovation des caves, création de vestiaires-sanitaires et d'un local de lavage et séchage des planches, installation d'une nouvelle génératrice à vapeur. Le nombre de sociétaires passe de 41 membres en 1963, à 25 dans les années 1970, et 35 (pour 24 exploitations) en 1998. La fromagerie traite alors annuellement 4,2 millions de litres de lait et fabrique une moyenne de 38 comtés en pleine saison et 20 en saison creuse. Si la capacité de production a augmenté en modernisant le matériel, la capacité de pré-affinage des caves reste limitée (400 places). La fromagerie ferme ses portes en 2005, au moment de la mise en service d'un nouvel établissement construit par la coopérative en dehors du village (IA25001349). Le bâtiment a ensuite été converti en logements.

Période(s) principale(s) : 4e quart 19e siècle

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

Auteur(s) de l'oeuvre :
Louis Lavie (architecte, attribution par source), Gaston Parini (architecte, attribution par source), Linarès Frères (entrepreneur, attribution par source)

Description

Construite en moellon de calcaire enduit, la fromagerie possède un étage carré, un étage en surcroît. Elle est couverte d'un toit à longs pans, demi-croupes et tuile mécanique.

Eléments descriptifs

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

Sources documentaires

Documents d’archives

- **M 2335 Agriculture. Etat des fromageries existant dans le Doubs (1825)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, M 2335 Agriculture. Etat des fromageries existant dans le Doubs (1825)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : M 2335

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.
- **Dasen, André. Du gruyère au comté. Deux siècles d'histoire, 2013**
  Dasen, André. Du gruyère au comté. Deux siècles d'histoire. - Poligny : s. n. [l'auteur], 2013, 405 p.

Informations complémentaires

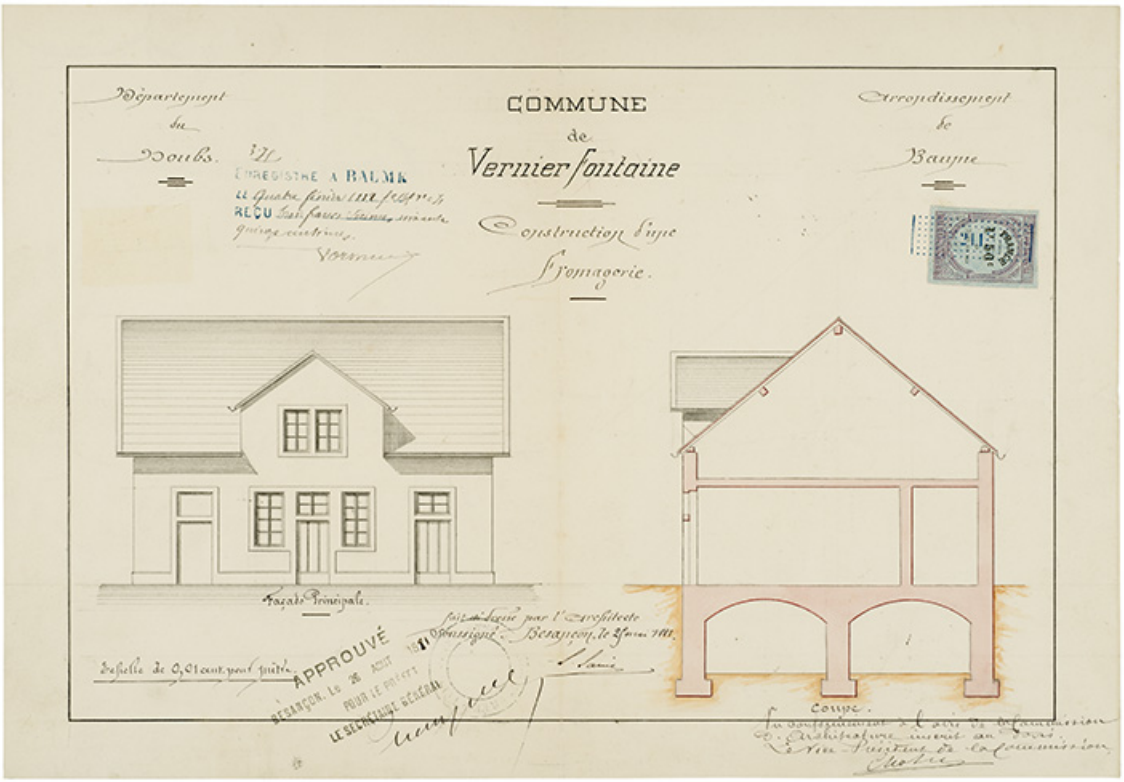
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Commune de Vernierfontaine. Construction d'une fromagerie [élévation et coupe transversale], 1881.
25, Vernierfontaine, 1 rue du Stade

Source :

Commune de Vernierfontaine. Construction d'une fromagerie, par l'architecte L. Lavie, Besançon, le 25 mai 1881, échelle 1/100.
Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon - Cote du document : OAC 615/3

N° de l'illustration : 20152500508NUC4A
Date : 2015
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, Vernierfontaine, 1 rue du Stade

N° de l'illustration : 20142501308NUC4A
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, Vernierfontaine, 1 rue du Stade

N° de l'illustration : 20142501309NUC4A
Date : 2014
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine