FROMAGERIE DE CHAUX-NEUVE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Chaux-Neuve

Dossier IA25001419 réalisé en 2015

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Onze fromageries sont recensées dans la commune en 1824, pour une production totale de 37 500 kg de fromage et 1508 kg de beurre. Six sociétés de fromagerie y sont attestées en 1873 : deux au village (dites du Levant et du Couchant) et quatre dans les hameaux environnants. Les deux coopératives du village fabriquent annuellement 64 tonnes de fromage avec le lait de 175 vaches. Celles des hameaux en produisent 56 tonnes avec le lait de 260 vaches.
En 1891, il ne reste qu'une société de fromagerie qui travaille le lait de 160 vaches. Il s'agit d'une coopérative de producteurs qui vend son lait à un fabricant local, la société Michaud. Après la Seconde Guerre, la fromagerie devient une coopérative de fabrication et adhère à l'Union des Coopératives Fromagères de Franche-Comté (UCFFC), qui affine et commercialise les fromages, de type comté. Elle traite annuellement 300 000 l de lait. La fromagerie du centre, vétuste et trop petite, est démolie et un nouveau bâtiment est construit, juste à côté, en 1950-1952. Mise en service en novembre 1952 et conçue pour traiter annuellement 450 000 litres de lait, la fromagerie est équipée de deux chaudières (1200 et 600 litres), de presses et d'un système de chauffage à vapeur de marque Thiébaud, à Trévillers (IA25001157). Un monte-charge facilite la manipulation des fromages.
En 1962, la chambre à lait, située contre le mur nord, est supprimée, et une cuve de 2400 litres complète l'installation, ce qui porte la capacité de production à 8 fromages par jour. L'année suivante, un système de refroidissement du lait est mis en place. A cette date, la coopérative regroupe 28 sociétaires. En 1979, la coopérative absorbe la production des sociétaires de la fromagerie de Petite-Chaux, ce qui porte la quantité annuellement traitée à 1,7 million de litres avec 18 adhérents. Suite à la faillite de l'UCFFC, les fromages sont vendus à la société Vagne, de Poligny (39), que la coopérative quitte en 1986 pour adhérer à Juramonts Comté, une union de coopératives. Des presses pneumatiques et un système de soutirage par pompe sont installés vers 1990. La fromagerie connaît une dernière modernisation en 2000 : deux cuves de 3500 litres, des presses pneumatiques à étages, un nouveau monte-charge et une chaudière au fuel. En 2010, la fromagerie travaillait pour la société Juragruyère (aujourd'hui Monts et Terroirs), traitait annuellement 1 million de litres de lait, employait un fromager et affinait ses fromages chez Juramonts. Elle cesse son activité le 31 décembre 2010 et fusionne (deux producteurs et un Gaec) avec la coopérative de Labergement-Sainte-Marie (25). Le bâtiment, vendu à la commune, est actuellement désaffecté.

Période(s) principale(s) : 3e quart 20e siècle

Description

Composé d'un sous-sol (cave d'affinage), d'un rez-de-chaussée (garage, salle de fabrication, chaufferie et chambre à lait, vestibule), d'un étage carré (logement et salle de réunion), et d'un étage de comble (salle des fêtes), le bâtiment est construit en moellon de calcaire enduit (à l'exception d'un soubassement en pierre de taille). Il est couvert d'un toit à demi-croupes débordantes en tuile mécanique. La chambre à lait a été convertie en chambre froide, puis a accueilli un magasin de vente. Un quai de chargement a été construit contre le mur pignon nord, sur lequel est gravée l'inscription COOPERATIVE - FROMAGERIE DE CHAUX-NEUVE.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, calcaire, moellon, pierre de taille, enduit
Toit : tuile mécanique
Etages : sous-sol, 1 étage carré, étage de comble

Sources documentaires

Documents d’archives

- **M 2246 Agriculture. Statistiques, réglementation, dénombrement (1891)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, M 2246 Agriculture. Statistiques, réglementation, dénombrement (1891)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : M 2246
- **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.

Témoignages oraux

- **Pagnier Joseph, ancien président. Chaux-Neuve, 2015.**
  Pagnier Joseph, ancien président. Chaux-Neuve, 2015.

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, pièce d'affinage, logement, chaufferie, garage, quai

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts droite.
25, Chaux-Neuve Grande Rue

N° de l'illustration : 20152501820NUC4A
Date : 2015
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, Chaux-Neuve Grande Rue

N° de l'illustration : 20152501821NUC4A
Date : 2015
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine