MAIRIE-FROMAGERIE DES FOURGS

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Les Fourgs

Dossier IA25001437 réalisé en 2015

Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

La production de fromage passe de 11 258 kg en 1750 (pour une dizaine de fruitières) à 31 000 kg en 1793. Les dix sociétés de fromagerie recensées en 1825 produisent annuellement 50 160 kg de fromage et 1600 kg de beurre. Elles ne sont plus que neuf sociétés fromagères en 1845 (production de 56 000 kg). En 1855, la production totale atteint 75 682 kg de gruyère, 10 984 kg de beurre et 21 513 kg de serré (fromage maigre). L'enquête de 1873 révèle l'existence de six sociétés de fromagerie qui emploient le lait de 450 vaches, et de trois chalets appartenant à des particuliers qui disposent d'un cheptel de 120 vaches.
Dès 1898, le maire envisage de réunir la production des sept sociétés en un lieu de production. En février 1906, le conseil municipal décide de construire une maison commune devant abriter les locaux de la mairie, le local du bureau auxiliaire des Postes et Télégraphes ainsi que son logement, un dépôt pour la pompe à incendie et la fromagerie. Le projet prévoit d'y réunir les sept sociétés de fromagerie établies au village (3) et dans les hameaux de Petits-Fourgs, sur la Roche, aux Granges-Bérard et à Haute-Joux. Signé de l'architecte Parrod, le bâtiment sera achevé et réceptionné le 22 août 1909. La fromagerie est située dans la partie occidentale de la mairie. Il s'agit d'une coopérative de producteurs, où le lait des sociétaires est vendu à un fromager qui fabrique et vend son fromage.
A la production de gruyère, puis d'emmenthal s'est ajoutée en 1936 celle du Hollande ou mimolettes étuvées (boules de 1,6 kg). En 1939, la fromagerie transforme 1 636 tonnes de lait en gruyère, beurre et fromage de Hollande. Vers 1940, elle s'équipe pour la fabrication de crèmes de gruyère de marque "la vache gauloise". La quantité de lait transformée passe de 970 tonnes en 1963 à 2200 tonnes en 1968. Exploitée par divers fromagers (Bacheler, Hadorn, Christian Badoz), la fromagerie transforme à la fin des années 1970 trois millions de kg de lait fournis par 800 vaches. En mars 1981, la société se divise en une coopérative de vente de lait (20 producteurs) et une coopérative de vente et de transformation (23 sociétaires). Celle-ci entreprend la réfection et la modernisation de la fromagerie, inaugurée en 1983, la fabrication étant confiée à l'Union Agricole Comtoise (UAC). La coopérative lorraine de L'Ermitage (Bulgnéville, 88) lui succède en 1985. En 1991, la fromagerie transforme deux millions de litres de lait, fournis par 12 coopérateurs, en Mamirolle, comté, morbier, fromage à raclette et beurre.
La production annuelle de Mont-d'Or, débutée en 1995, est passée de 40 à 200 tonnes en 2015. L'établissement utilise pour la fabrication du comté quatre cuves de 2000 litres, un groupe de soutirage sous vide et des presses sur palettes de marque Chalon-Mégard. Le Mont-d'Or est fabriqué dans une cuve de 1100 l de type Corblin (Brenet à Mamirolle, 25). La fromagerie regroupe en 2015 douze producteurs. Elle traite annuellement entre 3,5 et 4 millions de litres de lait, soit une quantité quotidienne moyenne de 10 000 litres. L'affinage du Mont-d'Or est assuré sur place, alors que celui du comté s'effectue dans une cave de la société L'Ermitage à Guyans-Durnes (25).

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle

Auteur(s) de l'oeuvre :
Parrod E. (architecte, attribution par source)

Description

Le bâtiment abritant la mairie, le bureau de poste et la fromagerie est construit en moellon de calcaire enduit, couvert d'un toit à croupes en tuile mécanique. Installée dans l'aile ouest, la fromagerie comprend des caves d'affinage au sous-sol, la salle de

fabrication, la chaufferie et un magasin de vente en rez-de-chaussée surélevé, et un logement à l'étage.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, moellon, enduit
Toit : tuile mécanique
Etages : sous-sol, rez-de-chaussée surélevé, 1 étage carré

Sources documentaires

Documents d'archives

- **3 P 256/5 Matrice des propriétés bâties (1882-1910)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, 3 P 256/5 Matrice des propriétés bâties (1882-1910)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 256/5
- **3 P 256/9 Matrice des propriétés bâties (1911-1974)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, 3 P 256/9 Matrice des propriétés bâties (1911-1974)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 256/9
- **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
- **OAC 265 O 1 Maison communale, école (1876)**
  Archives départementales du Doubs, Besançon, OAC 265 O 1 Maison communale, école (1876)
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : OAC 265 O 1

Bibliographie

- **Bulle Pierre. Sur le toit du département, le village "Les Fourgs", 1988.**
  Bulle Pierre. Sur le toit du département, le village "Les Fourgs". - Les Fourgs : Club du 3e âge, 1988, 429 p.
- **Carrez Simon. L'évolution économique d'une commune rurale : Les Fourgs, 1948.**
  Carrez Simon. L'évolution économique d'une commune rurale : Les Fourgs (Doubs) 1827-1939. - Besançon : Syndicat des instituteurs et institutrices du Doubs, s.d. [ca 1948]. Supplément au "Bulletin de la F.E.N. du Doubs", n° 4, 77 p.
- **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.
- **Il est temps de "comté" la fruitière..., 2015.**
  Il est temps de "comté" la fruitière.../ Service des Archives de la ville de Pontarlier et de la communauté de communes du Grand Pontarlier. - Pontarlier : ville de Pontarlier, 2015. Collection Documents de notre histoire, n° 23, 82 p.

Témoignages oraux

- **Palasantos Antonio, fromager, les Fourgs, 2015.**
  Palasantos Antonio, fromager, les Fourgs, 2015.

Informations complémentaires

Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : mairie, fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue de trois quarts droite.
25, Les Fourgs, 40 Grande-Rue

N° de l'illustration : 20162500319NUC4A
Date : 2016
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade nord (partie fromagerie).
25, Les Fourgs, 40 Grande-Rue

N° de l'illustration : 20162500321NUC4A
Date : 2016
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Partie ouest : la fromagerie.
25, Les Fourgs, 40 Grande-Rue

N° de l'illustration : 20162500320NUC4A
Date : 2016
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine