FROMAGERIE

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Montlebon
Fruitière rue de la 6

Dossier IA25001686 réalisé en 2016 revu en 2017

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

La fromagerie du village est bâtie dans la première moitié de la décennie 1890 (en 1890 d'après Bernard Vuillet, 1893 selon le président de la coopérative) et certainement avant 1895, date portée sur la fontaine qui la jouxte. Elle s'inscrit dans une longue tradition d'établissements fromagers puisqu'en 1841, la commune comptait dix fromageries à gruyère et huit à septmoncel (fromage bleu), traitant ensemble 550 000 litres de lait, et qu'en 1891, elle totalisait encore six sociétés et deux chalets particuliers. Le bâtiment est considérablement agrandi en 1923 ("au début du siècle" selon Bernard Vuillet) : élargissement d'une travée vers le nord-est, rehaussement d'un étage et, peut-être, construction de l'écurie au nord. Augmentée des producteurs des hameaux de Sur la Seigne et Sur le Fourg, la société devient (jusqu'en 1980) une coopérative de vente de lait, louant local et matériel à un fromager indépendant. Vers 1928, elle fait construire une porcherie à l'est du village (qui en remplace une existante, plus petite et plus proche de l'établissement). La fromagerie subsiste tandis que les autres disparaissent : elles ne sont plus que quatre en 1929 (le village, le Carlot, le Gardot et les Vuillaumiers), produisant gruyère et emmental, puis seulement deux en 1984 (le village et le Gardot, celle du Carlot ayant fermé en 1968 et celle des Vuillaumiers en 1984). Les coopérateurs étaient vers 1930 au nombre de 42 livrant 607 085 kg de lait, en 1950 27 réunissant 920 000 l de lait et en 1980 15 pour 1 300 000 l. En 1981, la société choisit la filière comté et redevient une coopérative de fabrication. Elle produit comté et morbier avec le lait apporté par ses 14 sociétaires en 1984 et, se dotant d'installations de refroidissement pour vendre le sérum (petit-lait), ferme la porcherie vers 1985. Elle construit vers 1985-1988 un local de réception du lait sur la façade antérieure et en 1994 des caves d'affinage souterraines (d'une capacité de 1 000 places) appuyées contre le mur sud-ouest ; elle modernise également son équipement au milieu des années 1990. Nouvelles modifications avec le rehaussement de l'ancienne écurie au nord-ouest vers 2007, l'extension de la boutique en 2013 et la construction en 2015-2016, au sud, de caves d'affinage enterrées (2 000 places) adaptées à l'utilisation d'un robot de soins. En 2016, la société compte 18 sociétaires fournissant 4 700 000 l de lait ; 4 200 000 l sont transformés en comté (soit environ 10 000 meules ou 420 t), le reste est vendu (à la fruitière des Jarrons - commune de Ville-du-Pont - et à celle des Monts de Joux - commune de Bannans), pour fabriquer morbier et mont d'or, ou converti sur place en beurre, crème et yaourt. Elle emploie trois personnes à la fabrication (un fromager, son second et un apprenti) et autant à temps partiel à la vente. Outre la génératrice de vapeur des Ets Thiébaud de Trévillers (chauffage au fuel), l'équipement Chalon-Mégard (de 1995) se compose de trois cuves de 8 fromages (3 200 l) chacune, d'un groupe de soutirage par pompe à caillé avec répartiteur (8 places), d'une installation de pressage pneumatique de 40 fromages ; il est complété par une baratte de 300 l, le système de refroidissement du sérum et le robot de soin de la société suisse JNJ Automation, de Romont dans le canton de Fribourg (fondée en 2008 par Jérôme Nicolet, Joël et Sébastien Jaquier, et succédant à l'entreprise créée par Claude Jaquier en octobre 1977 à Prez-vers-Siviriez, commune de Siviriez dans le même canton). Les meules de comté sont conservées une quarantaine de jours sur place puis affinées pendant quatre mois à Poligny, chez Monts et Terroirs ; la partie destinée à la vente au magasin revient alors pour achever l'affinage, l'autre est vendue.

Période(s) principale(s) : 4e quart 19e siècle
Période(s) secondaire(s) : 1er quart 20e siècle / 4e quart 20e siècle / 1er quart 21e siècle

Auteur(s) de l'oeuvre :
maître d'oeuvre inconnu ()

Description

La fromagerie a des murs en moellons calcaires enduits (qui sont laissés apparents au soubassement du mur gouttereau nord-est) ; le pignon nord-ouest de l'ancienne écurie est protégé par un essentage de planches. Elle comporte un étage de soubassement, un rez-de-chaussée surélevé, un étage carré et un étage en surcroît, desservis par des escaliers dans-oeuvre en béton. Des baies fromagères horizontales sont visibles au nord-est. Le toit est à longs pans, pignons couverts et tuiles mécaniques. La salle de réception du lait et l'extension de la boutique, au sud-est, sont en béton enduit et couvertes par un toit en appentis brisé, avec tôle sur le terrasson et tuiles mécaniques sur le brisis. Les caves d'affinage récentes (au sud) ont des murs en béton banché, doublé de briques pour l'isolation ; comme les caves anciennes (au sud-ouest), elles sont enterrées et couvertes d'une terrasse en béton.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, moellon, béton armé, enduit, essentage de planches
Toit : tuile mécanique, fer en couverture, béton en couverture
Etages : étage de soubassement, rez-de-chaussée surélevé, 1 étage carré, étage en surcroît
Élévation : élévation à travées
Type(s) de couverture : toit à longs pans pignon couvert; appentis brisé croupe
Escaliers : escalier dans-oeuvre, escalier droit, en maçonnerie
Typologie : baie fromagère horizontale
Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents d’archives

- **Archives départementales du Doubs : 3 P 404 Cadastre de la commune de Montlebon, 1814-1965.**
  Archives départementales du Doubs : 3 P 404 Cadastre de la commune de Montlebon, 1814-1965.- 3 P 404 : Atlas parcellaire (24 feuilles), dessin (plume, lavis), par le géomètre du cadastre Vial, 1814 (sections A-E) et 1818 (sections F-G). - 3 P 404/1-2 : Registre des états de sections, s.d. [1822 ?]. - 3 P 404/3, 6 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1822-1874. - 3 P 404/4-5 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1875-1914. - 3 P 404/7 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1882-1910. - 3 P 404/8 : Matrice cadastrale des propriétés non bâties, 1914-1965. - 3 P 404/9 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1911-1965 .
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 404

Documents figurés

- **[La fromagerie vue depuis l'ouest, avant son agrandissement en 1923], 1er quart 20e siècle.**
  [La fromagerie vue depuis l'ouest, avant son agrandissement en 1923], photographie, s.n., s.d. [1er quart 20e siècle].
  Publiée dans : Vuillet, Bernard. Le val de Morteau et les Brenets en 1900. - 1978, p. 198.

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.
- **Narbey, Bernard. Les fromageries de Montlebon, décennie 1990 ou 2000.**
  Narbey, Bernard. Les fromageries de Montlebon. - S.d. [décennie 1990 ou 2000]. 2 p. dactyl. ; 30 cm. Document connu par une photocopie (partielle ?).
- **Vuillet, Bernard. Le val de Morteau et les Brenets en 1900, 1978.**
  Vuillet, Bernard. Le val de Morteau et les Brenets en 1900, d'après la collection de cartes postales de Georges Caille. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1978. 294 p. : cartes postales ; 31 cm.

Témoignages oraux

- **Monney, Eric (témoignage oral)**
  Monney, Eric. Président de la coopérative de fromagerie. Montlebon.

Informations complémentaires

Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

Aire d’étude et canton : Pays horloger (le)

Dénomination : fromagerie

Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, pièce d'affinage, pièce de séchage, chaufferie, bureau, boutique, logement, réservoir industriel, garage, stationnement, fontaine

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2016, section AE, 1/1 000.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20182501329NUDA
Date : 2018
Auteur : Bertrand Turina
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble, depuis le sud-est.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501812NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501813NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades antérieure et latérale droite.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501814NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade postérieure, de trois quarts gauche.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501815NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : vue d'ensemble avec le répartiteur du groupe de soutirage par pompe à caillé.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501816NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : les trois cuves Chalon-Mégard.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501819NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : installation de pressage pneumatique.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501817NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : trois moules dans l'installation de pressage.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l’illustration : 20172501818NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : vue d'ensemble depuis une porte.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501820NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : meules de comté sur les étagères.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501821NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : meules de comté et robot de soin JNJ Automation.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501822NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : marques sur une meule de comté.
25, Montlebon, Fruitière rue de la 6

N° de l'illustration : 20172501823NUC4A
Date : 2017
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine