FROMAGERIE LES FINS-COMTÉ

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Les Fins
2 rue du Paradis

Dossier IA25001935 réalisé en 2018

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

La fromagerie est bâtie en 2008 sur des plans de l'agence Artica (Atelier d'Etudes architecturales), créée à Dole (en 1993) par l'architecte Claude Meynier. Entrée en service en septembre 2008, elle est réalisée pour la société Les Fins-Comté, issue de la fusion en 1995 des coopératives des Frenelots et des Deux Montagnes réunies, rejointes en 2010 par celle de Longemaison (1 200 t de lait). En 1995, la nouvelle coopérative crée, avec celles des Suchaux (dans la même commune) et de Noël-Cerneux, la Sarl Porfins qui construit une porcherie au nord-ouest du village (près du Valconcelin), en limite de la commune de Fournets-Luisans ; élevant 8 000 porcs en 2009, cette porcherie est à partir de décembre de cette année-là alimentée en lactosérum (9 500 000 l) par un lactoduc qui la relie aux trois fromageries. En 2018, la société Les Fins-Comté réunit 31 sociétaires et transforme en comté 7 500 t de lait (plus 500 t en travail à façon pour la société Badoz, de Pontarlier). Elle fabrique chaque jour, suivant la saison, de 50 à 90 meules de comté (sa capacité maximum). Elle est équipée de trois cuves Chalon-Mégard (de Montréal-la-Cluse, Ain), de 7 000 l chacune ; les règles de fabrication limitant dorénavant à 12 le nombre de meules produites par cuve, elle va faire ajouter d'ici la fin de l'année deux cuves de 5 500 l (dans une extension à construire) par la société Projitec, d'Hotonnes (commune de Haut-Valromey, Ain). L'installation de pressage est automatisée : elle comprend une presse à trois modules de 30 places, avec un tunnel de lavage des moules à stockage automatique. Dotée d'un bain de saumure, la société affine elle-même les fromages qu'elle vend au magasin : elle dispose de 4 500 places en cave et d'un robot de soins de la société JNJ Automation (société suisse établie depuis 2014 à Romont, issue d'une affaire fondée en 1977 par Claude Jacquier à Prez-vers-Siviriez, commune de Siviriez canton de Fribourg). Elle fabrique 18 200 meules de comté par an, dont 10 % affinés sur place, 70 % par la société Rivoire-Jacquemin (de Lons-le-Saunier) et 20 % par la société Badoz. Elle emploie quatre personnes à la fabrication, plus un apprenti, et deux vendeuses au magasin.

Période(s) principale(s) : 1er quart 21e siècle
Dates : 2008 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre :
Artica (architecte, attribution par tradition orale)

Description

La fromagerie est composée de quatre corps de bâtiment : un petit corps d'entrée (contenant un distributeur automatique de fromage), le corps principal prolongé au sud-est par celui plus élevé abritant les caves d'affinage, et le dernier en retour au sud-ouest pour le logement du fromager. Les murs sont en parpaings de béton enduits et en béton banché, avec pan de fer, panneaux isolants, et essentage de tôle ou de planches ; l'intérieur des caves est doublé en briques creuses. Le bâtiment principal et le logement comportent un étage carré et un comble, desservis par un escalier dans-oeuvre tournant à retours en béton (corps principal). Les différents corps de bâtiment sont coiffés de toits en acier, à longs pans et pignons couverts.

Eléments descriptifs

Murs : béton, fer, parpaing de béton, pan de fer, enduit, essentage de tôle, essentage de planches
Toit : acier en couverture
Etages : 1 étage carré, étage de comble
Élévation : élévation à travées

Type(s) de couverture : toit à longs pans pignon couvert
Escaliers : escalier dans-oeuvre, escalier tournant à retours avec jour, en maçonnerie
Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents multimédias

- **Tremplin Agriculture innovante : SARL Porfins, 2010.**
  Tremplin Agriculture innovante : SARL Porfins. - 12 octobre 2010. Document accessible en ligne sur le site creditagricole.info : https://www.creditagricole.info/fnca/ca1_882482/tremplin-agriculture-innovante-sarl-porfins (con,sultation : 21 novembre 2018).

Bibliographie

- **Unique en France : un lactoduc pour transporter le sérum, 5 février 2011.**
  Unique en France : un lactoduc pour transporter le sérum. L'Est républicain, édition du Doubs, samedi 5 février 2011, ill.

Témoignages oraux

- **Arnoux, Thierry (témoignage oral)**
  Arnoux, Thierry. Fromager de la coopérative Les Fins-Comté. Les Fins.
- **Maire, Jean-Michel (témoignage oral)**
  Maire, Jean-Michel. Président de la coopérative de fromagerie des Suchaux, Les Fins.

Informations complémentaires

- **JNJ Automation :** https://httpwww.jnjautomation.ch
- **Chalon-Mégard :** https://httpchalonmegard.com

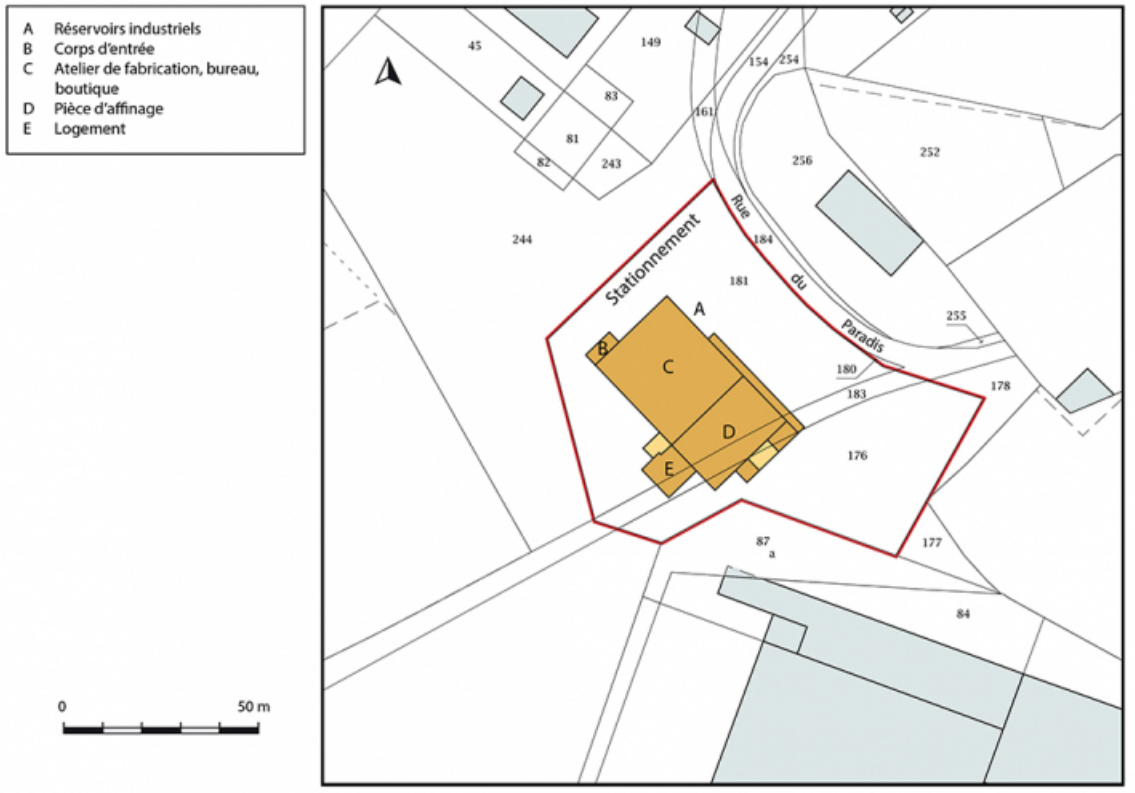
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2018, section AC.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20202500308NUDA
Date : 2020
Auteur : Bertrand Turina
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble, depuis l'ouest.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501696NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue plongeante sur la façade antérieure, depuis le nord.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501694NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façades antérieure et latérale gauche.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501695NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade latérale gauche, de trois quarts gauche.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501697NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade postérieure.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501698NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : deux des trois cuves.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501699NUC4A
Date : 2018
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 soutirage et moulage.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501700NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : installations de soutirage et moulage à gauche, de pressage à droite.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501701NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : pressage.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501702NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : tunnel de lavage des moules.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501703NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fabrication : système de transfert des moules à gauche (avec le tableau de commande du pressage), extrémité du tunnel de lavage à droite.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501704NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Bain de saumure.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501705NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : couloir desservant les pièces.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501706NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : intérieur d'une pièce avec le robot de soins.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501707NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : intérieur d'une pièce, depuis le fond.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501708NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Cave d'affinage : intérieur d'une pièce, porte fermée.
25, Les Fins, 2 rue du Paradis

N° de l'illustration : 20182501709NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine