FROMAGERIE DES SUCHAUX

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Les Fins
les Suchaux - 1 rue des Tilleuls

Dossier IA25001937 réalisé en 2018

Auteur(s) : Laurent Poupard



Historique

La fromagerie est bâtie en 1900-1901. Une fruitière (produisant 8 t de fromage avec le lait de 60 vaches) est signalée aux Suchaux dès 1851, aux côtés de six autres : au Bas de la Chaux (80 vaches et 11 t de fromages), à la Chaux (créée en 1848, 40 vaches et 5 t), aux Frenelots (créée en 1810, 65 vaches et 9 t), chez Roussel-Galle (créée en 1829, 50 vaches et 5 t), au Valconcelin (créée en 1810, 40 vaches et 4 t) et au mont Vouillot (70 vaches et 9 t). Comme celle des Frenelots, la société de fromagerie locale se dote vers 1868 d'un nouveau bâtiment (cadastré B 156). Devenue société de fromagerie des Suchaux et de Renaudumont en 1886, elle réunit 27 sociétaires lorsqu'elle adopte ses statuts le 10 avril 1898. A cette date, un chalet "à construire ou acheter" est compté dans ses avoirs. Il est donc édifié au tout début du 20e siècle (et peut-être agrandi vers 1926), pour un coût de 8 386,22 F plus 1 418,75 F pour le matériel, tandis que l'ancien bâtiment est vendu à Jules Hippolyte Guibelin, qui le transforme en habitation. Les sociétaires sont issus des Suchaux, de Renaudumont, des Combes, du Caillet, de Quartier Neuf, de Meix Brenet et des Teurés. En 1929, la commune compte trois fromageries (les Suchaux, les Frenelots et les Deux Montagnes réunies), travaillant 1 231 t de lait servant à la fabrication d'emmental. Cette production est abandonnée pour celle du comté en 1968 lorsque les sociétaires des Suchaux vendent leur lait à un fromager de Morteau, Guy Rième, qui affine ses fromages dans les caves de la brasserie Chopard, à Morteau, avant d'en bâtir sur la commune deGrand'Combe-Châteleu. la société passe en gestion directe en 1981 et, l'année suivante, ses 8 sociétaires fournissent 1 200 t de lait transformées en 100 t de comté. La porcherie (située au sud-ouest) ferme en 1984 puis la coopérative s'associe avec celles des Fins-Comté et de Noël-Cerneux pour créer la Sarl Porfins qui, en 1992, en fait construire une nouvelle au Valconcelin (en limite des communes des Fins et de Fournet-Luisans). En 1995, plutôt que de fusionner avec une autre structure, les cinq sociétaires restant choisissent, de développer la vente directe de leur fromage et de l'affiner eux-mêmes. Ils font donc remplacer l'ancienne porcherie par un bâtiment neuf à usage de cave d'affinage, boutique et habitation (le logement du fromager se trouvait jusque-là sur l'arrière de la fromagerie). Les plans en sont dus à l'architecte Hubert Prillard, de Morteau, et les travaux sont réalisés par l'entrepreneur Balossi, de Villers-le-Lac. Prillard est également l'auteur des extensions suivantes, effectuées par l'entreprise Ruggeri, de Morteau : création en 2003 au nord d'un corps à usage de bureau, salle de visites et réunions, et logement pour le 2e fromager, et en 2007 de caves au sud-est afin de pouvoir affiner l'ensemble de la production. En 2009, avec ses associés de la société Porfins, la coopérative fait construire un lactoduc enterré desservant les trois fromageries et transportant le petit-lait jusqu'à la porcherie. L'année suivante, le matériel est renouvelé par la société Chalon-Mégard, de Montréal-La-Cluse (Ain). Il se compose de trois cuves de 5 000 l (il y en eut 4 de 1 200 l, puis 3 de 3 000 l, puis 2 de 5 000 l et 1 de 3 000), d'un soutirage en fond de cuve par pompe à caillé et d'une presse rotative de 36 places. En 2018, la société coopérative agricole de fromagerie La Fruitière à Comté - Les Suchaux emploie six personnes plus un apprenti : le fromager et ses deux seconds, un aide, un caviste et un vendeur. Les 10 exploitations adhérentes, réunissant 19 sociétaires, livrent 3 500 t de lait, à chaque coulée pour six d'entre elles et avec ramassage à la ferme pour les quatre autres situées sur la commune de Mont-de-Laval. Le lait est converti en 323 t de comté (8 500 meules de 38 kg) et 55 t de morbier et raclette. La fromagerie est équipée 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), qui facilite l'affinage des meules de comté dans ses caves (5 500 places environ), tandis que celles conservées dans des caves de Grand'Combe-Châteleu (4 500 places environ), louées à Guy Rième, sont traitées par le caviste. Elle affine la totalité de sa production, commercialisée dans sa boutique ou via internet.

Période(s) principale(s) : 1er quart 20e siècle / 4e quart 20e siècle / 1er quart 21e siècle
Dates : 1900 (daté par source) / 1995 (daté par tradition orale) / 2003 (daté par tradition orale) / 2007 (daté par tradition orale)

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

Description

La fromagerie est constituée de trois corps de bâtiments : celui de 1900 au centre encadré par les extensions de 1995 à droite (au sud) et 2003 à gauche (au nord). Le bâtiment d'origine a des murs en moellons calcaires enduits et les deux autres en parpaings de béton enduits ; les pignons sont revêtus d'un essentage de planches. Les trois ont un étage de soubassement, un rez-de-chaussée surélevé et un étage en surcroît, coiffé par un toit à longs pans, pignons couverts et tuiles mécaniques. Les dessertes sont assurées par des escaliers dans-oeuvre droits, en béton ou en aluminium ; un escalier extérieur droit en aluminium contre le mur nord relie le niveau du rez-de-chaussée à celui du soubassement. La cave en rez-de-chaussée fait appel au béton pour les murs (béton banché) et pour son toit terrasse.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, béton, béton, moellon, parpaing de béton, béton armé, enduit, essentage de planches, enduit
Toit : tuile mécanique
Etages : sous-sol, rez-de-chaussée surélevé, étage en surcroît
Élévation : élévation à travées
Type(s) de couverture : toit à longs pans pignon couvert; noue; appentis
Escaliers : escalier dans-oeuvre, escalier droit, en maçonnerie en charpente métallique; escalier de distribution extérieur, escalier droit, en charpente métallique
Energie utilisée : énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents d’archives

- **Archives départementales du Doubs : 3 P 242 Cadastre de la commune des Fins, 1817-1977.**
  Archives départementales du Doubs : 3 P 242 Cadastre de la commune des Fins, 1817-1977. - 3 P 242 : Atlas parcellaire (14 feuilles), dessin (plume, lavis), par les géomètres du cadastre Mestre et Doillon, 1817. - 3 P 242/1 : Registre des états de sections, s.d. [1817 ?]. - 3 P 242/2-3 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1823-1875. - 3 P 242/4 : Matrice cadastrale des propriétés bâties et non bâties, 1876-1914. - 3 P 242/5 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1882-1910. - 3 P 242/6-8 : Matrice cadastrale des propriétés non bâties, 1914-1977. - 3 P 242/9-10 : Matrice cadastrale des propriétés bâties, 1911-1974.
  Lieu de conservation : Archives départementales du Doubs, Besançon- Cote du document : 3 P 242
- **Archives de la société de fromagerie des Suchaux (2e moitié 19e siècle-).**
  Archives de la société de fromagerie des Suchaux (2e moitié 19e siècle-).
  Lieu de conservation : Archives de la société Fromagerie des Fins Suchaux, Les Fins

Documents figurés

- **335 - Les environs de Morteau - Les Suchaux, 1ère moitié 20e siècle.**
  335 - Les environs de Morteau - Les Suchaux, carte postale, s.n., s.d. [1ère moitié 20e siècle]. Publiée dans : 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, p. 92.

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

- **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.
- **Fromageries [statistique], 1851.**
  Fromageries [statistique]. Annuaire du Doubs, 39e année, 1851, p. 235-267.
- **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

- **Maire, Jean-Michel (témoignage oral)**
  Maire, Jean-Michel. Président de la coopérative de fromagerie des Suchaux, Les Fins.
- **Rième, Guy (témoignage oral)**
  Rième, Guy. Fromager à Morteau et aux Suchaux (commune des Fins), Morteau.

Informations complémentaires

- **Comté des Suchaux :** https://httpwww.comte-des-suchaux.com
- **Chalon-Mégard :** https://httpchalonmegard.com
- **JNJ Automation :** https://httpwww.jnjautomation.ch

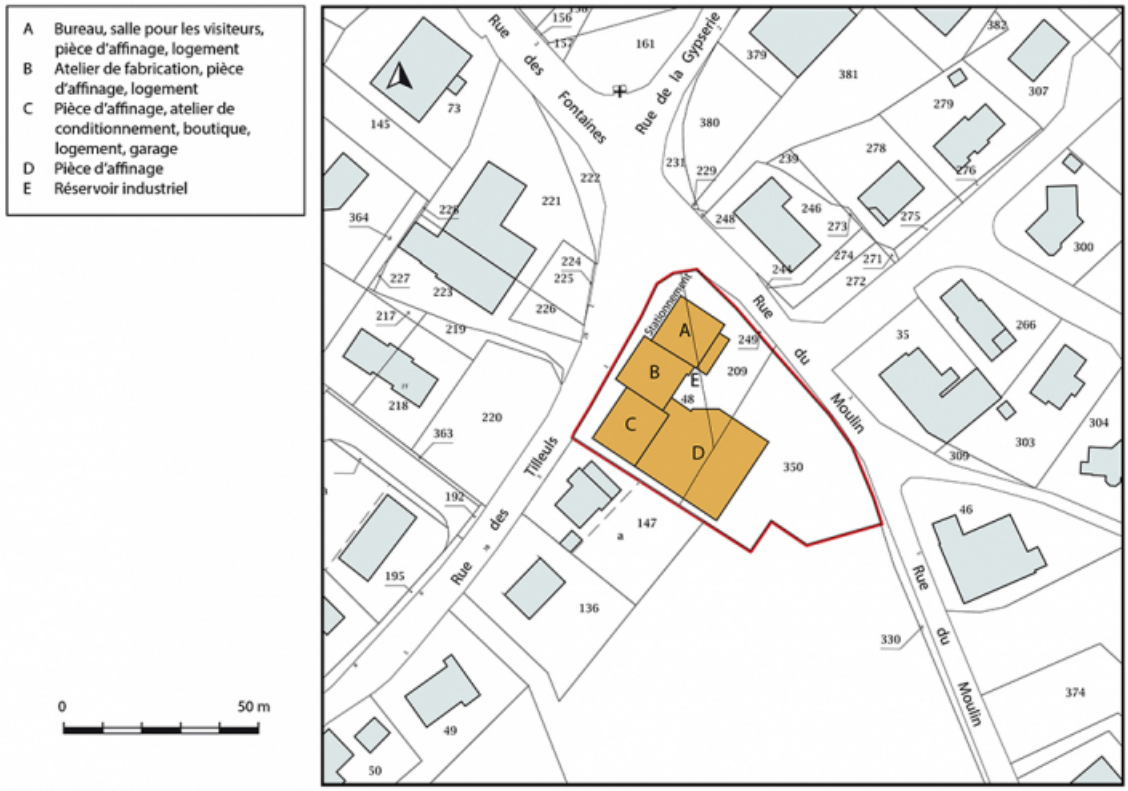
Thématiques : patrimoine industriel du Doubs

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

Dénomination : fromagerie

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

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2018, section AI.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20202500310NUDA
Date : 2020
Auteur : Bertrand Turina
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure, de trois quarts droite.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501683NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure, de trois quarts gauche.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501682NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Façade antérieure : bâtiment d'origine.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501684NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



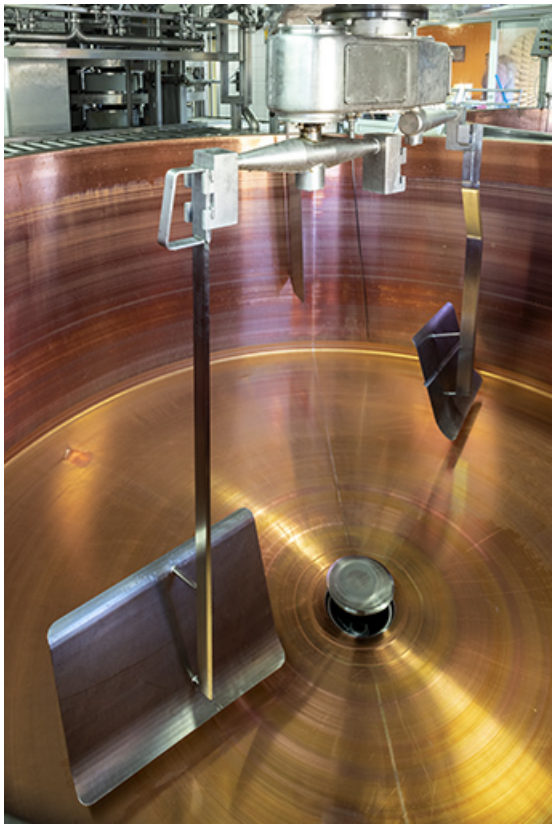
Façades postérieure et latérale gauche.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501685NUC4A
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 : les trois cuves.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501688NUC4A
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 : brassoirs à l'intérieur d'une cuve.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l’illustration : 20182501689NUC4A
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 de pressage.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501687NUC4A
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, depuis l'est.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501686NUC4A
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 : entrée de deux pièces depuis le couloir.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501690NUC4A
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.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501691NUC4A
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.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501692NUC4A
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 : meules de comté.
25, Les Fins, 1 rue des Tilleuls, lieudit : les Suchaux

N° de l'illustration : 20182501693NUC4A
Date : 2018
Auteur : Sonia Dourlot
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine