USINE MÉTALLURGIQUE DITE FORGE DE LOULANS, ACTUELLEMENT FROMAGERIE INDUSTRIELLE MARCILLAT LOULANS

Bourgogne-Franche-Comté, Haute-Saône
Loulans-Verchamp
chemin de la Laiterie



Dossier IA70000319 réalisé en 2008
Auteur(s) : Raphaël Favereaux

Historique

Propriété de la famille Montmartin, seigneurs de Loulans, l'établissement métallurgique se compose en 1562 d'un fourneau et d'une forge de type wallon (deux feux d'affinerie et une chaufferie). Vers 1585, la production annuelle du fourneau est évaluée à 251 milliers de fonte (122 t), convertis en 167 milliers de fer (81 t). Le fourneau est autorisé par arrêt du Conseil d'Etat du 20 août 1737, lequel accorde une concession pour l'exploitation commune de mines en roche des fourneaux de Loulans et de Larians (IA70000318). L'usine est exploitée au 18e siècle par la famille de maître de forges Rochet, propriété de la famille Boitouset. La production passe de 800 milliers de fonte et 120 milliers de fer en 1772, à 1200 milliers de fonte et 200 milliers de fer en 1788. L'usine est exploitée par le maître de forge Nicolas Gauthier de 1791 à 1805, date à laquelle elle est acquise par Pierre Gilbert Leroy d'Allarde. Achetée par le sieur Henry vers 1820, elle est exploitée à cette époque, ainsi que l'établissement voisin de Larians, par François Bernard Derosne, maître de forges à la Grâce-Dieu (25). En 1825, le fourneau "roule en moulage" : une fonderie de seconde fusion convertit les gueuses en objets de fonte moulée (tuyaux, marmites, fourneaux, bornes-fontaines, fontes d'ornement, etc.). En 1835, le fourneau produit 758 t de fonte brute. Il est exploité sous la raison sociale Derosne, Angar et Cie vers 1835, puis Thierry, Viotte et Cie vers 1860, puis Thierry, Viotte et Derosne à la fin du 19e siècle. Le site est vraisemblablement réaménagé vers 1836, confirmant son orientation vers la fonderie de seconde fusion. Il se spécialise dans le troisième quart du 19e siècle dans la fabrication des poêles, cuisinières et fourneaux, notamment les appareils de chauffage pour gros volumes (églises). Le haut fourneau est éteint en 1870, puis démantelé. L'activité de fonderie se poursuit jusqu'à la fermeture de l'usine en 1888. Une fromagerie, dite laiterie Charles Vincent, occupe les lieux à partir de 1893 ou 1894. Elle produit en 1918 une moyenne journalière de 400 kg de metton (pâte dure obtenue à partir de caillé de lait de vache, base de la préparation de la cancoillotte). L'établissement est repris au début des années 1920 par James Landel, gendre de Charles Vincent, sous la raison sociale Laiterie Landel et Cie. Il produit du beurre, des fromages à pâte molle (gérômé, camembert) et pressée cuite (gruyère), et de la cancoillotte, dont James Landel aurait industrialisé le processus de fabrication. La fromagerie traite 3, 5 millions de litre de lait en 1929. Elle en traite 6 millions en 1939, pour une production de 431 t de fromage et 100 t de beurre. La moyenne journalière atteint 25 000 litres de lait en 1960, et la fabrication, outre la cancoillote, s'étend au camembert, port-salut et saint-paulin. La fromagerie est reprise au début des années 1970 par la société vosgienne Marcillat, elle-même absorbée en 1996 par le groupe Besnier (Lactalis depuis 1999). Dénommée Fromagerie Marcillat Loulans depuis 1997, l'usine produit aujourd'hui de la cancoillotte et de la fondue en barquette (2000 t en 1997), et sert de centre de transformation de lactosérum (100 millions de litres de lait traités par an). La fromagerie a progressivement occupé les bâtiments de la fonderie, occasionnant des restructurations intérieures et des adjonctions périphériques. Un nouvel atelier de fabrication a été construit en 1996-1997. En 1828, l'usine comprend un fourneau, deux feux de forge et un feu de martinet. Un fourneau à la Wilkinson est installé entre 1837 et 1840. En 1855, la société Angar et Cie demande l'autorisation d'utiliser une chaudière et une machine à vapeur horizontale de 10 ch pour la mise en jeu du ventilateur du cubilot. Trois cubilots, dont un inactif, sont attestés en 1865. Divers appareils à vapeur ont été mis en place à la fromagerie : une machine à vapeur Vierzon en 1904, une locomobile Dussert (Chalon-sur-Saône) en 1920, une chaudière et un générateur à vapeur de la Société Française de Vierzon en 1925, un générateur à vapeur Samuel Marti (Montbéliard, 25) en 1932, une chaudière à vapeur Wick en 1936, un autoclave Faucillon (Dijon, 21) en 1942. Une turbine de 18 ch, un moteur gasoil de 12 ch et un moteur électrique de 30 ch sont attestés en 1938. L'usine métallurgique occupe une centaine d'ouvriers entre 1850 et 1875. La fromagerie comptabilise 50 personnes en 1939, et 65 en 1960. Elle emploie une moyenne de 35 salariés en 2008.

Période(s) principale(s) : 16e siècle / 2e quart 19e siècle / 4e quart 19e siècle / 4e quart 20e siècle

Description

L'atelier de fabrication dit halle de fonderie est construit en moellon de calcaire. Il se compose d'un haut bâtiment à croupes, flanqué sur chaque long pan de deux ailes basses, construites perpendiculairement et couvertes d'un toit à croupe. Deux corps de bâtiments construits parallèlement à la halle, et dont les pignons sont percés de baies semi-circulaires, servaient vraisemblablement d'entrepôt ou de magasin industriel. Un troisième bâtiment édifié parallèlement à ces derniers, couvert d'un toit à demi-croupes, est pourvu d'un étage carré. Les façades de ces bâtiments sont, pour la plupart, dissimulées par des adjonctions de la fromagerie. Le bâtiment des bureaux semble avoir été reconstruit au 20e siècle à l'emplacement d'une ancienne construction. Il subsiste deux logements ouvriers abritant plusieurs appartements, dont un est couvert d'un toit à croupes en tuile plate.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, moellon, enduit, essentage de tôle
Toit : tuile mécanique, tuile plate, fer en couverture
Etages : 1 étage carré
Couvrement : charpente en bois apparente
Energie utilisée : énergie hydraulique produite sur place, énergie thermique produite sur place, énergie électrique achetée

Sources documentaires

Documents figurés

- **Loulans-les-Forges - L'ancienne fonderie**
  Loulans-les-Forges - L'ancienne fonderie. Carte postale, s.n., s.d. [fin 19e ou début 20e siècle]. Dans : " Rieser (J.)-Bauquerey (J.). Catalogue général. Supplément ".
- **Laiterie Ch. Vincent - Landel et Cie successeurs. Loulans-les-Forges, [plan-masse]..**
  Laiterie Ch. Vincent - Landel et Cie successeurs. Loulans-les-Forges, [plan-masse]. Tirage à l'ammoniac, s.n., s.d. [1931], échelle 1:200.
  Lieu de conservation : Archives départementales de la Haute-Saône, Vesoul- Cote du document : 5 M 207

Informations complémentaires

- **Voir le dossier numérisé :** https://patrimoine.bourgognefranchecomte.fr/gtrudov/IA70000319/index.htm

Thématiques : patrimoine industriel de la Haute-Saône

Aire d'étude et canton : Haute-Saône

Hydrographie : dérivation de la Linotte

Dénomination : usine métallurgique, fromagerie industrielle

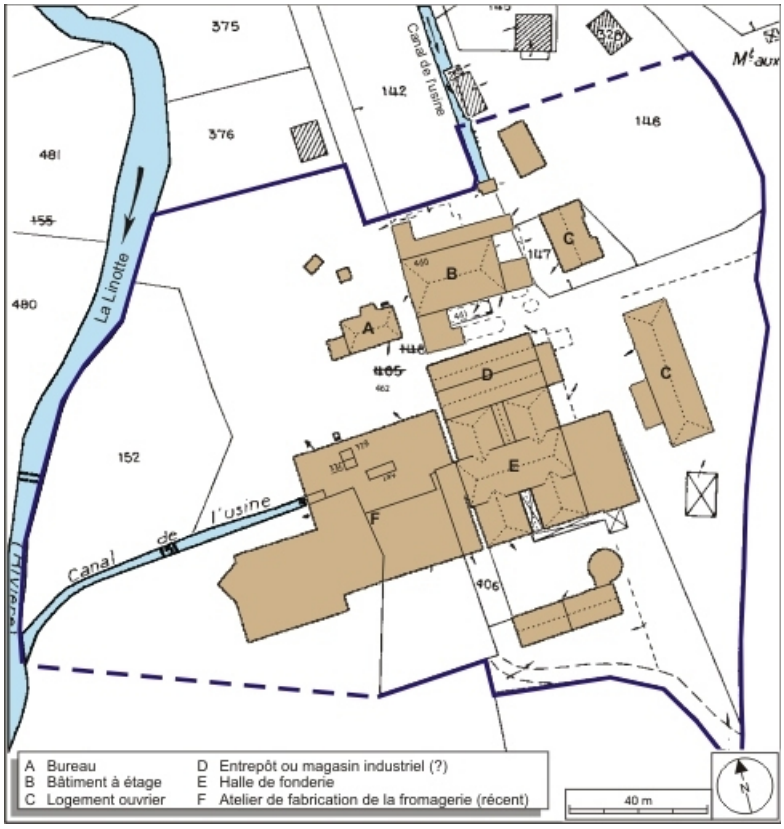
Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, bureau, logement d'ouvriers, bief de dérivation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



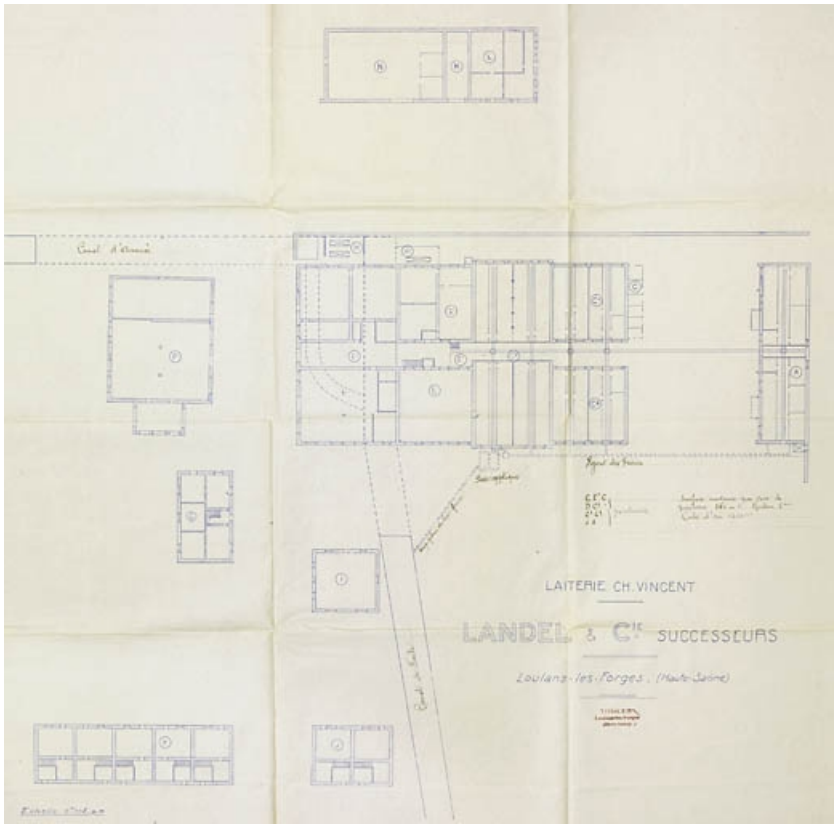
Carte de localisation. Carte topographique au 1:25000, I.G.N., Montbozon, 3422 O. SCAN 25 © IGN - 2008, Licence n°2008CISE29-68.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000411NUDA
Date : 2008
Auteur : André Céréza
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait de plan cadastral numérisé, 2008, section A, 1:1250 Source : Direction générale des Finances Publiques - Cadastre ; mise à jour : 2008.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000488NUDA
Date : 2008
Auteur : André Céréza
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Laiterie Ch. Vincent - Landel et Cie successeurs. Loulans-les-Forges, [plan-masse].
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

Source :
Tirage à l'ammoniac, s.n, s.d. [1931], échelle 1:200. Lieu de conservation : Archives départementales de la Haute-Saône, Vesoul. Cote : 5 M 207
Lieu de conservation : Archives départementales de la Haute-Saône, Vesoul - Cote du document : 5 M 207

N° de l'illustration : 20097000043NUC2A
Date : 2009
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Loulans-les-Forges - L'ancienne fonderie.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

Source :
Carte postale, s.n., s.d. [fin 19e ou début 20e siècle]. Dans : " Rieser (J.)-Bauquerey (J.). Catalogue général. Supplément ".

N° de l'illustration : 20097000074NUC2A
Date : 2009
Auteur : Jérôme Mongreville (reproduction)
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble depuis l'ouest.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l’illustration : 20087000749NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Atelier de fonderie et adjonctions de la fromagerie.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000746NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue sur les toitures depuis le sud-est.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000743NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Halle de fonderie depuis le sud-est.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000744NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Halle de fonderie depuis le sud.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000750NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue arrière des bâtiments industriels.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000745NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Halle de fonderie et magasins industriels (?) depuis le nord.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000748NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Pignons des magasins industriels (?).
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l'illustration : 20087000747NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Logement ouvrier depuis l'est.
70, Loulans-Verchamp chemin de la Laiterie

N° de l’illustration : 20087000742NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine