MOULIN À FARINE, PUIS LAITERIE ET FROMAGERIE INDUSTRIELLES DE CORNEUX, ACTUELLEMENT LOGEMENT

Bourgogne-Franche-Comté, Haute-Saône
Saint-Broing
Corneux

Dossier IA70000334 réalisé en 2008
Auteur(s) : Raphaël Favereaux



Historique

Le moulin, dépendance de l'abbaye voisine de Prémontré Notre-Dame de Corneux, est attesté sur la carte de Cassini en 1760. Il est acquis en 1791 par le sieur Nourrisson, et autorisé par arrêt du Conseil d'Etat du 22 novembre 1810. Son régime hydraulique est réglementé par les arrêtés préfectoraux des 4 juin 1852 et 30 octobre 1853. La matrice cadastrale mentionne qu'une usine - vraisemblablement une laiterie -, appartenant à Nicolas Toussaint, est construite en 1882. C'est pourtant Maurice Grillot qui semble avoir été le fondateur de cet établissement, puisqu'il le dirige, seul, en 1890. Une maison et un "hangar de la laiterie" sont ajoutés vers 1889, et un local avec une machine à vapeur et sa cheminée sont édifiés en 1899. En 1894, l'établissement comprend une salle de réception et un laboratoire au rez-de-chaussée, un monte-charge qui expédie le lait au second niveau où s'opère le refroidissement, et une salle d'écrémage au premier étage, qui permet une capacité de traitement de 2500 l à l'heure. La crème est transformée dans l'atelier de beurrerie, et le lait écrémé, ou petit lait, est envoyé dans l'une des deux porcheries regroupant 500 porcs. Les bâtiments sont desservis par un réseau de voies Decauville. En 1900, la laiterie traite environ 3000 l de lait par jour. Le moulage et l'emballage du beurre s'effectuent dans le magasin de vente, à Gray, où il est vendu sous la marque "Le lion". L'usine est de nouveau agrandie à plusieurs reprises dans la première décennie du 20e siècle (fabrique de caséine, conduite d'eau, bureau, maison, fabrique). En 1918, l'usine fabrique du beurre, du fromage, du cacao lacté, du lait en poudre et de la caséine industrielle. Elle possède des succursales dans le département à Tincey, La-Chapelle-Saint-Quillain, Bucey-les-Gy, et à Saint-Seine-sur-Vingeanne (21). L'établissement est acheté vers 1917 par la Laiterie des Fermiers Réunis de Paris, qui envisage d'y installer une usine de lait concentré. Le matériel est en cours de montage en 1918, pour une production escomptée de 1000 à 1500 boîtes par jour, mais il ne semble pas que cette fabrication perdure sur le site. La laiterie traite 30 000 l de lait par jour en 1920. Dénommée fromagerie Rouy en 1937, elle traite quotidiennement 40 000 l de lait et produit annuellement 325 t de fromage et 60 t de beurre. L'usine ferme ses portes vers 1970. Diverses constructions, ainsi qu'une cheminée en brique, ont été rasées vers 2000. La moulin a été reconverti en habitation, et les bâtiments subsistants sont désaffectées, et en mauvais état. Diverses chaudières à vapeur sont installées : Scheidecker et Kohl en 1904 et 1905, Weyher et Richemond (Pantin) en 1920, Vilboeuf (Clichy) en 1923 et Joly (Argenteuil) en 1930. Un moteur électrique de 45 ch est attesté en 1937. La laiterie emploie 8 hommes et un enfant en 1893.

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

Description

Construits en moellon de calcaire enduit, le moulin et la pièce d'affinage comprennent un étage carré et sont couverts d'un toit à longs pans en tuile mécanique. L'étable est édifiée en parpaing de mâchefer et moellon de calcaire, avec essentage de planches.

Eléments descriptifs

Murs : calcaire, résidu industriel en gros oeuvre, moellon, enduit, essentage de planches
Toit : tuile mécanique
Etages : 1 étage carré
Energie utilisée : énergie hydraulique, énergie thermique, produite sur place, produite sur place

Informations complémentaires

- **Voir le dossier numérisé :** https://patrimoine.bourgognefranchecomte.fr/gtrudov/IA70000334/index.htm

Thématiques : patrimoine industriel de la Haute-Saône

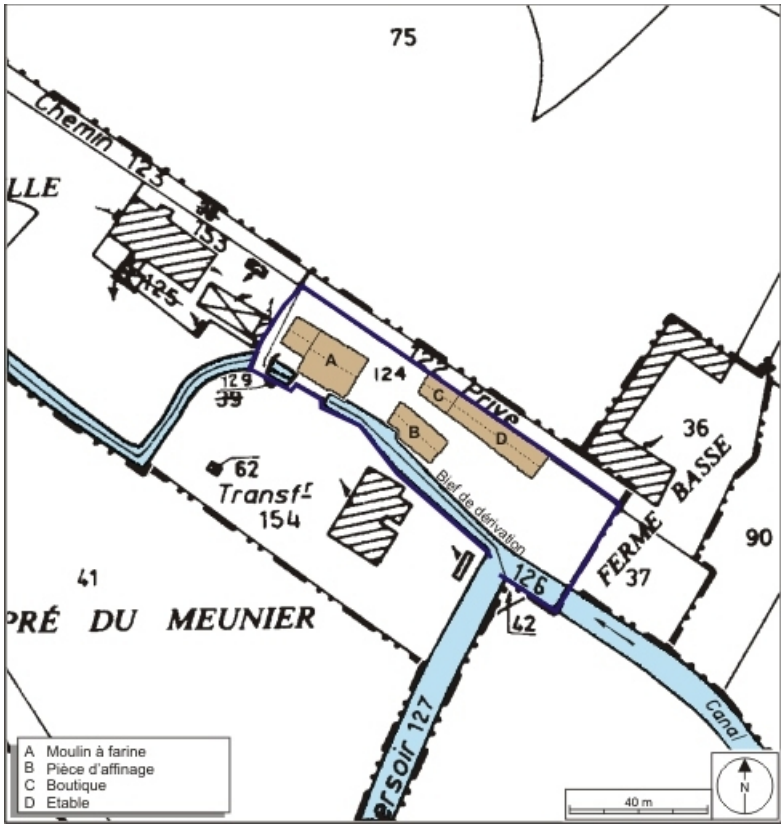
Aire d'étude et canton : Haute-Saône

Hydrographie : dérivation de la Morthe

Dénomination : moulin à farine, laiterie industrielle, fromagerie industrielle

Parties constituantes non étudiées : pièce d'affinage, atelier de fabrication, boutique, étable, bief de dérivation

© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral numérisé, 2008, section E, 1:2500 agrandi à 1:1250. Source : Direction générale des Finances Publiques - Cadastre ; mise à jour : 2008.
70, Saint-Broing, lieudit : Corneux

N° de l'illustration : 20087000998NUDA
Date : 2008
Auteur : André Céréza
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble depuis le nord-ouest.
70, Saint-Broing, lieudit : Corneux

N° de l'illustration : 20087000865NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Vue d'ensemble depuis le sud-est.
70, Saint-Broing, lieudit : Corneux

N° de l'illustration : 20087000867NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Magasin et pièce d'affinage.
70, Saint-Broing, lieudit : Corneux

N° de l'illustration : 20087000864NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Magasin et étables.
70, Saint-Broing, lieudit : Corneux

N° de l'illustration : 20087000866NUC2A
Date : 2008
Auteur : Jérôme Mongreville
Reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation
© Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine