

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Laviron
Le Grand Laviron
17 rue du Général Monclar

fromagerie de Laviron

Références du dossier

Numéro de dossier : IA25001254
Date de l'enquête initiale : 2014
Date(s) de rédaction : 2014
Cadre de l'étude : patrimoine industriel patrimoine industriel du Doubs
Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : fromagerie
Parties constitutantes non étudiées : atelier de fabrication, chaufferie, pièce d'affinage, logement, boutique

Compléments de localisation

Milieu d'implantation :
Réseau hydrographique :
Références cadastrales : 2014, C, 649, 650

Historique

Une fromagerie est attestée à Laviron en 1856. Approvisionnée par 40 associés, elle produit alors annuellement 7500 kg de "fromage", vendu 1,02 franc le kg sur les marchés de Lyon et de Paris. La coopérative Société fruitière de Laviron, nouvellement établie en 1922, se donne pour objet "la mise en commun de tout le lait produit par les vaches appartenant aux adhérents présents et futurs, la fabrication des beurres et fromages, façon gruyère et autres et la vente de ces différents produits". Malgré une parenthèse de production de "boules de fromage type Hollande" entre 1934 et 1937, elle fabriquera essentiellement de l'emmental, jusqu'à son passage à la production exclusive de comté en 1975. En 1981, 27 sociétaires livraient 2,3 millions de litres de lait, avec lequel 200 tonnes de comté étaient fabriquées.

Une fromagerie est attestée à Laviron en 1856. Approvisionnée par 40 associés, elle produit alors annuellement 7500 kg de "fromage", vendu 1,02 franc le kg sur les marchés de Lyon et de Paris. La coopérative Société fruitière de Laviron, nouvellement établie en 1922, se donne pour objet "la mise en commun de tout le lait produit par les vaches appartenant aux adhérents présents et futurs, la fabrication des beurres et fromages, façon gruyère et autres et la vente de ces différents produits". Malgré une parenthèse de production de "boules de fromage type Hollande" entre 1934 et 1937, elle fabriquera essentiellement de l'emmental, jusqu'à son passage à la production exclusive de comté en 1975. En 1981, 27 sociétaires livraient 2,3 millions de litres de lait, avec lequel 200 tonnes de comté étaient fabriquées. Ils ne sont plus que 16 en 2013, qui fournissent 3,5 millions de litres pour une production d'environ 350 tonnes (10 000 meules).

L'affinage est confiée à trois maisons d'affinage : Rivoire-Jacquemin à Montmorot ([IA39000085](#)), Seignemartin (Nantua, Ain) et Grillot (Ornans, Doubs). Un projet d'extension vise à faire porter sa capacité de pré-affinage de 500 places, actuellement à 1500-2000 places. Depuis sa fusion avec la coopérative de Surmont (2002), elle est enregistrée en tant que Fruitière de Laviron-Surmont.

Les bâtiments actuels sont installés à l'emplacement qu'occupait très certainement l'unité de production attestée au 19^e siècle et détruite en 1922 pour laisser la place à un nouvel ensemble.

Le 27 décembre 1921, la coopérative sollicite en effet le concours technique et financier du Génie rural afin de remplacer le chalet existant par une construction neuve. L'ingénieur du ministère de l'agriculture rend un avis favorable, soulignant que le chalet existant n'est "ni assez grand ni assez moderne et en mauvais état. Propriété de la commune, il sera acheté par la coopérative qui réunira d'autre part les capitaux nécessaires au nouveau projet". Des caves indépendantes existent et seront à conserver tandis que "les pierres du chalet démolí pourront resservir".

Selon la tradition orale, la fromagerie d'origine aurait elle-même été établie sur les ruines d'un château. Un linteau daté de 1738 et sculpté aux armes de P. Phil Petit, "seigneur" ou "sieur" de Laviron à partir de 1701, est le seul vestige de l'Ancien régime qui subsiste aujourd'hui, sur la façade. Il est probable que ce remploi soit intervenu en 1922 lors de la construction du nouvel édifice, pour en décorer ce qui était à l'époque la porte d'entrée. D'autre part, la pièce voûtée qui subsiste à l'arrière est peut-être une subsistance de l'ancienne cave indépendante.

Le mémoire descriptif du 15 juin 1922 réalisé par l'architecte Joseph Massaux (établi à Lyon, 17 rue de la Madeleine) indique que la fromagerie primitive comprenait un chalet pour la fabrication (4,5 x 4,6 m ; avec rez-de-chaussée et

Le mémoire descriptif du 15 juin 1922 réalisé par l'architecte Joseph Massaux (établi à Lyon, 17 rue de la Madeleine) indique que la fromagerie primitive comprenait un chalet pour la fabrication (4,5 x 4,6 m ; avec rez-de-chaussée et combles) et une cave à lait de dimensions comparables. La construction planifiée (14 m x 10 m, plus un escalier hors-oeuvre) comporte quant à elle un rez-de-chaussée avec atelier de fabrication, chambre à lait et salle de réception, un étage avec cuisine et chambre pour servir de logement au fromager, un grenier. La quantité de lait à traiter varie alors de 1000 à 2400 litres par jour, avec une moyenne de 1700 litres.

Fourni par la Société Thiébaud de Trévillers (Doubs) et réceptionné le 2 juin 1923 par Stéphane Martin, maire de Laviron et président de la coopérative, le matériel retenu consiste en un chauffage à foyer mobile (système Wallut & Cie, Paris, transformé) de 3 cuves (900, 600, 200 litres), ainsi que deux presses à fromage, une baratte normande et un pèse-lait. La baratte est actionnée par un moteur à essence qui met également en mouvement les brassoires (en bois) dans les cuves, via un arbre moteur et des courroies. La nouvelle fromagerie représente un investissement global d'un peu plus de 83 000 F, financés par une subvention d'État (ministère de l'agriculture) de 17%. L'autofinancement par souscription des sociétaires et un emprunt contracté auprès du Crédit Agricole viennent abonder à parts égales le complément d'un projet, dont le bénéfice annuel attendu après modernisation est estimé à 26 175 F.

Opérationnelle en juin 1923, la nouvelle fromagerie de Laviron est agrandie d'une cave supplémentaire cinq ans plus tard. Dans les années 1940, le système de chauffage par foyer roulant est remplacé par une chaudière à vapeur (charbon). De nouvelles cuves sont installées, de même qu'un système de rails permettant d'acheminer le caillé vers la presse.

En 1962, alors que la coopérative compte une soixante de producteurs fournissant plus de 2 millions de litres, un projet de fromagerie neuve est finalement abandonné au profit d'une modernisation des installations. C'est certainement à cette occasion que le bâtiment principal construit en 1922 est agrandi sur son flanc oriental, tandis que 8 ou 9 cuves de 1000 litres sont installées. En 1965, une chaudière à fioul est fournie gratuitement par la maison Thiébaud pour remplacer la chaudière à charbon. Ce modèle prototype horizontal fonctionnera jusqu'en 2005.

Dans les années 1980, un système de soutirage à vide et 6 cuves de 2700 litres (Chalon-Mégard, La Cluse, Ain) sont mis en place ; les caves sont isolées et frigorifiées.

En 1998, la mise aux normes sanitaires impose le démontage de la baratte en bois de 1922 (la production de beurre s'arrête), le déplacement de l'écumeuse, la pose de carrelages en faïence, l'installation d'une centrale de lavage. Les presses murales Thiébaud (environ 15) sont également remplacées par de nouvelles presses à casiers (28 places), qui seront rallongées en 2003 (12 places supplémentaires, afin d'absorber les apports nouveaux faisant suite à la fusion avec Surmont). L'année 2001 voit le changement du système de soutirage à vide (pompe à caillé pour un soutirage de 6 meules à la fois). En 2005, la nouvelle chaudière s'accompagne d'une mise aux normes (lutte incendie, fosse de refroidissement).

En 2008 enfin, après avoir renoncé à un projet de construction neuve en dehors du village et qui aurait nécessité un investissement de deux millions d'euros, la coopérative procède à d'importantes rénovations (380 000 euros) après dépose de tout le matériel : nouvelle installation électrique, réfection du sol, création d'ouvertures, installation de 2 cuves « double O » de 5000 litres, modification du système de soutirage (permettant de soutirer 14 cuves à la fois), installation d'un retourneur pour le démoulage des fromages et de 2 bâches à eau de 20 000 litres. Cette année est également marquée par l'arrêt définitif de la coulée, le ramassage étant effectué chez tous les producteurs par

En 2008 enfin, après avoir renoncé à un projet de construction neuve en dehors du village et qui aurait nécessité un investissement de deux millions d'euros, la coopérative procède à d'importantes rénovations (380 000 euros) après dépose de tout le matériel : nouvelle installation électrique, réfection du sol, création d'ouvertures, installation de 2 cuves « double O » de 5000 litres, modification du système de soutirage (permettant de soutirer 14 cuves à la fois), installation d'un retourneur pour le démoulage des fromages et de 2 bâches à eau de 20 000 litres. Cette année est également marquée par l'arrêt définitif de la coulée, le ramassage étant effectué chez tous les producteurs par un camion de la CUMA Pierrefontaine-lès-Varans/Laviron.

Depuis 1922, cinq fromagers se sont succédés à la tête de l'établissement : M. Favre (1922-1930), Frédéric Ryser

Depuis 1922, cinq fromagers se sont succédés à la tête de l'établissement : M. Favre (1922-1930), Frédéric Ryser (1931-1956), son fils Jean (1957-1974), Germain Pittet (1975-1999), et Alain Claude depuis le 1er janvier 2000. A. Claude est assisté d'un aide à la fabrication (temps plein). Son épouse (0,8 temps plein) assure le fonctionnement du magasin de vente. La fromagerie de Laviron-Surmont emploie donc 2,8 équivalents temps plein.

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

Période(s) secondaire(s) : 3e quart 20e siècle ()

Dates : 1922 (daté par source)

Auteur(s) de l'oeuvre : Joseph Massaux (architecte, attribution par source), Jean Ciglia (entrepreneur, attribution par source)

Remploi : Bourgogne-Franche-Comté, Doubs, Laviron

Description

Le bâtiment principal est pourvu d'un étage carré et d'un étage de comble à surcroît. Il est couvert d'un toit à deux pans égaux en tuile mécanique ; ses pignons sont couverts. La chaufferie est construite en parpaing de béton enduit et béton armé, couverte d'un appentis en tuile mécanique, et adossée au pignon est.

Vraisemblablement construit en moellon de calcaire enduit, le bâtiment primitif principal (1922) comportait trois travées. Il a été agrandi vers 1962 (extension dans le prolongement est, vraisemblablement en parpaing de béton enduit et béton armé). Son rez-de-chaussée comprend la salle de fabrication et un magasin de vente, et l'étage une salle de réunion et un logement.

Attenant à la fromagerie, côté ouest, une cour couverte d'une terrasse en béton armé supportant des cuves de stockage du lait et du sérum.

Un second bâtiment attenant à la façade arrière abrite une salle pour l'écémage et le lavage, ainsi que la cave de pré-affinage. Une pièce voûtée actuellement dévolue au stockage (matériaux divers) servait auparavant de cave d'affinage. A étage de comble, ce bâtiment est couvert d'un toit à deux pans égaux en tuiles mécaniques (pignons couverts) ; son pignon oriental est recouvert d'un bardage en bois.

Eléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : calcaire, moellon, enduit ; béton, parpaing de béton, enduit ; béton, béton armé ; essentage de planches

Matériau(x) de couverture : tuile mécanique

Étage(s) ou vaisseau(x) : 1 étage carré

Couvrements : voûte en berceau

Type(s) de couverture : toit à longs pans ; appentis ; terrasse

Escaliers : escalier hors-oeuvre : escalier droit

Énergies : énergie électrique : achetée

Décor

Techniques : sculpture

Représentations : IHS, armoiries, sujet chrétien, ornement mixte

Précision sur les représentations :

Sur la façade du bâtiment principal, une fenêtre avec linteau en calcaire sculpté (cerf, oiseaux, poissons, chèvres) portant la date 1738. Au centre du linteau, symbole chrétien IHS surmonté d'une croix dans un décor à ornement végétal et d'un médaillon à ornement mixte (oiseaux et décor végétal). De part et d'autre, décors aux armes de P. Phil. Petit, seigneur ou sieur de Laviron : à gauche, blason figurant "un agneau passant à dextre d'un croissant, au chef cousu chargé de trois coqs mis en fasce" ; à droite, médaillon figurant "un chevron sommé d'un croissant renversé en pointe d'un coeur".

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété d'une société privée

Références documentaires

Documents d'archive

- **3 P 334/7 Matrice cadastrale des propriétés bâties (1911-1956)**
Archives départementales du Doubs, Besançon : 3 P 334/7
- **EAC 5762 M5 Fromagerie. - Bail de la maison fromagerie (1887). Travaux à effectuer dans la fromagerie : état (s.d.) marché entre le fromager, Mouron, et les chefs de la société de fromagerie (1895)**
EAC 5762 M5 Fromagerie. - Bail de la maison fromagerie (1887). Travaux à effectuer dans la fromagerie : état (s.d.)
Archives départementales du Doubs, Besançon : EAC 5762 M5

- **EAC 5765 S1 Fromagerie : marché entre le fromager, Mouron, et les chefs de la société de fromagerie (1895)**
EAC 5765 S1 Fromagerie : marché entre le fromager, Mouron, et les chefs de la société de fromagerie (1895)
Archives départementales du Doubs, Besançon : EAC 5765 S1
- **7 Mp 94 Laviron. - Fromagerie, construction et agrandissement (1922-1924, 1928)**
7 Mp 94 Laviron. - Fromagerie, construction et agrandissement (1922-1924, 1928)
Archives départementales du Doubs, Besançon : 7 Mp 94

Documents figurés

- **Société Coopérative Fruitière de Laviron (Doubs) [plans, coupes et élévations], 15 juin 1922**
Société Coopérative Fruitière de Laviron (Doubs) [plans, coupes et élévations], dessin par l'architecte Joseph Massaux, Lyon, le 15 juin 1922, échelle 1/100. Pl. n°1. *Plan du rez-de-chaussée*. Pl. n°2. *Plan du 1er étage*. Pl. n°3. *Coupe transversale suivant AB*. Pl. n°4. *Façade ouest - côté route*. Pl. n°5. *Coupe transversale de la chambre à lait*. Pl. n°6. *Pignon et façade nord*. Pl. n°7. *Façade est*. Pl. n°8. *Façade sud*. Pl. n°9. *Plafond de la chambre à lait et plancher couvrant le rez-de-chaussée*. Pl. n°10. *Plafond couvrant le 1er étage*. Pl. n°11. *Plan de la charpente - chambre à lait et bât ppal*.
Archives départementales du Doubs, Besançon : 7 Mp 94

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.

Illustrations



Plan-masse et de situation, section C.
Dess. Mathias Papigny
IVR43_20142501906NUDA



Façade antérieure.
Phot. Jérôme Mongreville
IVR43_20142501191NUC4A



Vue de trois quarts gauche.
Phot. Jérôme Mongreville
IVR43_20142501190NUC4A



Vue de face.
Phot. Jérôme Mongreville
IVR43_20142501192NUC4A

Dossiers liés

Dossiers de synthèse :

les vallées, plateaux et montagnes du Doubs et leur patrimoine industriel (IA25001340)

Oeuvre(s) contenue(s) :

Auteur(s) du dossier : Damien Hanriot

Copyright(s) : (c) Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine



Plan-masse et de situation, section C.

IVR43_20142501906NUDA

Auteur de l'illustration : Mathias Papigny

Technique de relevé : reprise de fond ; Échelle : 1/1250

(c) Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Façade antérieure.

IVR43_20142501191NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 2014

(c) Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue de trois quarts gauche.

IVR43_20142501190NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 2014

(c) Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue de face.

IVR43_20142501192NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 2014

(c) Région Bourgogne-Franche-Comté, Inventaire du patrimoine
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation