

Bourgogne-Franche-Comté, Doubs
Damprichard
20 rue des Ecoles

fromagerie de Damprichard

Références du dossier

Numéro de dossier : IA25001125
Date de l'enquête initiale : 2012
Date(s) de rédaction : 2013
Cadre de l'étude : patrimoine industriel patrimoine industriel du Doubs
Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : fromagerie
Parties constituantes non étudiées : atelier de fabrication, pièce d'affinage, pièce de séchage, boutique, bureau, chaufferie, garage, réservoir industriel, logement d'ouvriers

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en ville
Références cadastrales : 2012, AB, 179, 180, 193

Historique

Une première fromagerie est attestée près de l'église de 1905 aux années 1920 (à l'arrière du bâtiment au 6 place du 3e Tirailleurs algériens). Ernest Binet, fromager originaire de Morteau, construit en 1927 la fromagerie actuelle, complétée deux ans plus tard à l'ouest par un garage. Son fil Henri lui succède de cette date à sa mort en 1949. La société coopérative de vente de lait de Damprichard achète alors, en 1952, les bâtiments qu'elle loue au beau-frère de Binet, Adrien Pronk. Cette société devient coopérative de fabrication en 1968, embauchant le 1er janvier Jean Boillon comme fromager (il restera jusqu'en 1975). Elle produit des meules d'emmental, vendues aux établissements [Reybier](#) (Saint-Germain-de-Joux, Ain, ou Poligny, Jura). Nouveau fromager le 1er décembre 1976 : Claude Sirrugue. La fromagerie travaille alors 1,5 million de litres de lait et vend ses fromages à l'Union coopérative fromagère de Franche-Comté (UCFFC), dont le siège est à Besançon et qui disparaîtra en 1982. Un service de ramassage du lait est mis en place en 1978 alors que la coopérative est convertie à la fabrication du comté. L'atelier est modernisé en 1983 avec l'installation d'un groupe de soutirage sous vide et du pressage pneumatique. En 1992, la société fabrique du comté avec les 2,4 millions de litres de lait (2 155 000 l en 1988) fournis par ses 14 coopérateurs. L'année suivante, elle fusionne avec la [coopérative fromagère de Maîche](#), qui se spécialise dans le morbier alors que Damprichard se consacre au comté. Elle traite environ 3,5 millions de litres de lait fournis par 23 sociétaires vers 1997, à la fermeture du site maîchois, et se dote de caves en 2001. Devenue Société coopérative agricole de Fromagerie Les Fermiers du Haut-Doubs, elle compte 30 sociétaires en 2010 et travaille 6,854 millions de litres de lait pour produire comté, morbier et raclette. En 2011, les sociétaires sont 34, le volume de lait collecté est passé à 7,2 millions de litres (près de 20 000 par jour en moyenne) et la fabrication quotidienne est estimée à 30 meules de comté (affinés par Juramonts-Comté) et 120 de morbier, sans compter la raclette, le beurre et la crème. En 2012, la fromagerie emploie six personnes à temps complet, deux chauffeurs, trois vendeuses (une à temps complet et deux à mi-temps) et un comptable à mi-temps. Ses 29 producteurs lui livrent 7 millions de litres de lait : 5 travaillés pour le comté et 2 pour le morbier (avec une grosse période de production de septembre à mars) et la raclette ; 1,5 tonne de beurre est fabriquée chaque mois. Si le morbier est affiné sur place (durant au moins 45 jours), le comté (conservé pendant 10 à 15 jours seulement) est confié depuis le 1er janvier 2013 à la société Monts et Terroirs, de Poligny. Celle-ci est née le 1er janvier 2011 après le rachat d'Entremont par Sodiaal, premier groupe laitier de France (créé en 1964 par le rapprochement de six coopératives, à l'origine l'année suivante de la marque Yoplait). Le petit lait alimente trois porcheries appartenant à des sociétaires. L'année 2012 a vu la construction de nouvelles caves, d'un magasin de vente et d'un garage, et l'installation d'une chaudière au fuel (modèle PVR 10 EU) de la société Mingazzini (Parma, Italie) pour la

production d'eau chaude et de vapeur. Le matériel comprend trois cuves en cuivre automatiques de 5 000 litres (chacune d'une capacité de 12 meules de comté ou 72 de morbier) et une installation de soutirage sous vide de 12 cloches, le tout installé en 2002 par la société Chalon-Mégard de Montréal-la-Cluse (Ain). La beurrerie, plus ancienne, dispose d'un tank, d'une baratte de 700 l et d'une mouleuse-empaqueuse. Si les trois caves à comté de 2001 totalisent 1 800 places, les nouvelles caves à morbier en comptent 4 000. Les fromages y sont salés et retournés par un robot de soins (type RF1 n° 7) fabriqué en juillet 2009 par la société JNJ Automation (fondée en 1977 par Claude Jacquier à Prez-vers-Siviriez, Suisse).

Période(s) principale(s) : 2e quart 20e siècle ()

Dates : 1927 (daté par travaux historiques)

Auteur(s) de l'oeuvre : maître d'oeuvre inconnu

Description

La fromagerie d'origine est bâtie en moellons calcaires enduits et coiffée d'un toit à longs pans couvert de tuiles mécaniques. Elle compte un étage carré, un étage en surcroît et un étage de comble. Les extensions ultérieures, en rez-de-chaussée, font appel au béton, mis en œuvre sous forme de parpaings (enduits ou non) ou de pan de béton armé avec essentage de tôle. Elles sont protégées par des toits métalliques en appentis.

Éléments descriptifs

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

Matériau(x) de couverture : tuile mécanique, métal en couverture

Étage(s) ou vaisseau(x) : 1 étage carré, étage en surcroît, étage de comble

Couvrements :

Type(s) de couverture : toit à longs pans, pignon couvert ; appentis

Escaliers : escalier dans-œuvre

Énergies : énergie électrique : achetée

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

Références documentaires

Documents figurés

- **37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, 2e quart 20e siècle.**
37238. - *Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie*, carte postale, s.n., s.d. [2e quart 20e siècle], C. Lardier (CLB) éd. à Besançon. Publiée dans : Vuillet, Bernard. *Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard.* - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991, p. 164.
Collection particulière : Henri Ethalon, Les Ecorces

Bibliographie

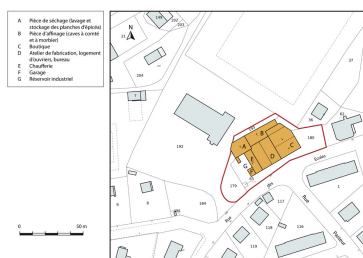
- **Damprichard. Haut de gamme pour les Fermiers du Haut-Doubs. L'Est républicain, édition du Doubs, vendredi 9 novembre 2012.**
Damprichard. Haut de gamme pour les Fermiers du Haut-Doubs. *L'Est républicain, édition du Doubs*, vendredi 9 novembre 2012.
- **Historique de la Société coopérative agricole de Fromagerie Les fermiers du Haut-Doubs de Damprichard, [2011].**
Historique de la Société coopérative agricole de Fromagerie Les fermiers du Haut-Doubs de Damprichard. - S.l. [Damprichard] : s.n., s.d. [2011]. 1 f. dactyl. ; 30 cm.
- **Maîche au fil des siècles, 1999.**
Maîche au fil des siècles. - Maîche : la Ville, 1999. 116 p. : ill. ; 30 cm. Numéro spécial du *Bulletin municipal* (n° 21).
P. 40.

- **Narbey, Bernard (dir.). À l'ombre du clocher de Damprichard : la mémoire des siècles passés, 2005.**
Narbey, Bernard (dir.). *À l'ombre du clocher de Damprichard : la mémoire des siècles passés* / Groupes de travail du GHETE « Au Clos du Doubs » et des associations de Damprichard. - Besançon : Groupement d'Études Hommes et Terroirs du Clos du Doubs, 2005. Non paginé [170] p. : ill. ; 30 cm. (Cahier du Clos du Doubs ; n° 6).
Les fromageries d'antan.
- **Vuillet, Bernard. Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard, 1991.**
Vuillet, Bernard. *Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard*, d'après la collection de cartes postales de Georges Caille. - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991. 243 p. : cartes postales ; 31 cm.
p. 164-165 : ill.

Liens web

- Fruitière des Fermiers du Haut-Doubs : <http://fruitiere.comte.com/damprichard/bienvenue-a-la-fruitiere-des-fermiers-du-haut-doubs.html>

Illustrations



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2012, section AB.
Dess. Mathias Papigny
IVR43_20142501509NUDA



37238. - Damprichard (Doubs)
- Châlet de Fromagerie,
2e quart 20e siècle.
Autr. auteur inconnu
IVR43_20152502107NUC4A



Vue d'ensemble depuis le sud.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500371NUC2A



Vue d'ensemble depuis le nord.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501048NUC2A



Façade antérieure,
de trois quarts droite.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500370NUC2A



Façade antérieure.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500369NUC2A



Deux des trois cuves.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500366NUC2A



Intérieur d'une cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500365NUC2A



Atmosphère de l'atelier
en cours de fabrication.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500305NUC2A



Atmosphère de l'atelier
en cours de fabrication.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500306NUC2A



Fabrication du comté :
réglage à la première cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500308NUC2A



Fabrication du comté :
brassage de la première cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500307NUC2A



Fabrication du comté :
deuxième cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500310NUC2A



Fabrication du comté : deuxième
cuve, équipée des tranche-caillé.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500316NUC2A



Fabrication du comté : deuxième
cuve, avec tranche-caillé et pelle.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500315NUC2A



Fabrication du comté :
examen du tranchage du
caillé dans la deuxième cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500318NUC2A



Fabrication du comté :
examen du tranchage du
caillé dans la deuxième cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500319NUC2A



Fabrication du comté : caillé
dans la deuxième cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500320NUC2A



Fabrication du comté :
nettoyage de la première cuve
et caillé dans la deuxième.
Phot. Yves Sancey



Fabrication du comté :
nettoyage de la première cuve.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500309NUC2A



Fabrication du comté : nettoyage de
la première cuve (réglage des brosses)
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500311NUC2A

IVR43_20132500312NUC2A



Fabrication du comté : nettoyage manuel de la première cuve.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500314NUC2A



Fabrication du comté : nettoyage manuel de la première cuve.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500313NUC2A



Fabrication du comté : installations de soutirage et de pressage.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500332NUC2A



Fabrication du comté : installation de soutirage et moules.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500321NUC2A



Fabrication du comté : installation de soutirage, moules et transporteur à rouleaux.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500323NUC2A



Fabrication du comté : préparation des moules.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500324NUC2A



Fabrication du comté : installation de soutirage (face arrière).

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500322NUC2A



Fabrication du comté : installation de soutirage (face avant).

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500317NUC2A



Fabrication du comté : installation de soutirage (cloches et moule).

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500326NUC2A



Fabrication du comté : installation de soutirage (cloches et moule).



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500329NUC2A



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500328NUC2A

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500327NUC2A



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500330NUC2A



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500325NUC2A



Fabrication du comté : mise sous presse du moule rempli de caillé.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500331NUC2A



Fabrication du comté : meules prêtes à être transférées en cave d'affinage.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500336NUC2A



Fabrication du comté : transfert de meules dans une cave d'affinage.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500340NUC2A



Fabrication du comté : couloir desservant les caves d'affinage.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500350NUC2A



Fabrication du comté :
cave d'affinage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500341NUC2A



Fabrication du comté : mise
en place des meules en cave
d'affinage (enlèvement des fongets).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500352NUC2A



Fabrication du comté : mise en
place des meules en cave d'affinage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500354NUC2A



Fabrication du comté : mise en
place des meules en cave d'affinage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500353NUC2A



Fabrication du comté : mise en place
d'une meule en cave d'affinage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500355NUC2A



Fabrication du comté : cave
d'affinage, avec le fromager.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500339NUC2A



Fabrication du comté : cave d'affinage, avec le fromager.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500338NUC2A



Fabrication du comté : retournement manuel d'une meule en cave d'affinage.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500342NUC2A



Fabrication du comté : plaque de caséine sur la tranche d'une meule.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500356NUC2A



Fabrication du comté : cave d'affinage vide.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500351NUC2A



Fabrication du morbier : bac à saumure.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500337NUC2A



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

Phot. Yves Sancey

IVR43_20132500335NUC2A



Fabrication du morbier : trempage
des meules dans la saumure.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500362NUC2A



Fabrication du morbier : trempage
des meules dans la saumure.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500363NUC2A



Fabrication du morbier :
cave d'affinage.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500344NUC2A



Fabrication du morbier :
cave d'affinage.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500343NUC2A



Fabrication du morbier : cave
d'affinage, avec le fromager.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500345NUC2A



Fabrication du morbier : robot
de soins (salage et retournement
des meules) JNJ Automation.

Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500347NUC2A



Fabrication du morbier :
robot prenant une meule.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500348NUC2A



Fabrication du morbier : système
de préhension des meules (robot).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500358NUC2A



Fabrication du morbier : zone
de travail du robot de soins.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500349NUC2A



Fabrication du morbier : zone
de travail du robot de soins,
avec deux meules en place.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500360NUC2A



Fabrication du morbier :
installation de salage et
brossage des meules (robot).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500357NUC2A



Fabrication du morbier : salage
et brossage d'une meule (robot).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500359NUC2A



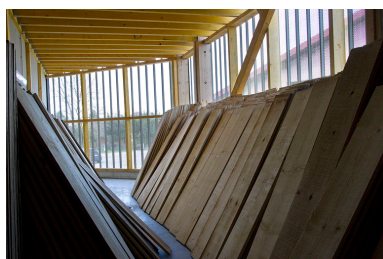
Fabrication du morbier :
retournement d'une meule (robot).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500361NUC2A



Fabrication du beurre : la baratte.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500334NUC2A



Fabrication du beurre : la
moulineuse-empaqueteuse.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500333NUC2A



Séchage des planches
des caves d'affinage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500364NUC2A



Le fromager et les
vendeuses dans la boutique.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500368NUC2A



La boutique.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500367NUC2A



Le fromager Christophe Krasauskas
dans une cave d'affinage de morbier.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132500346NUC2A

Dossiers liés

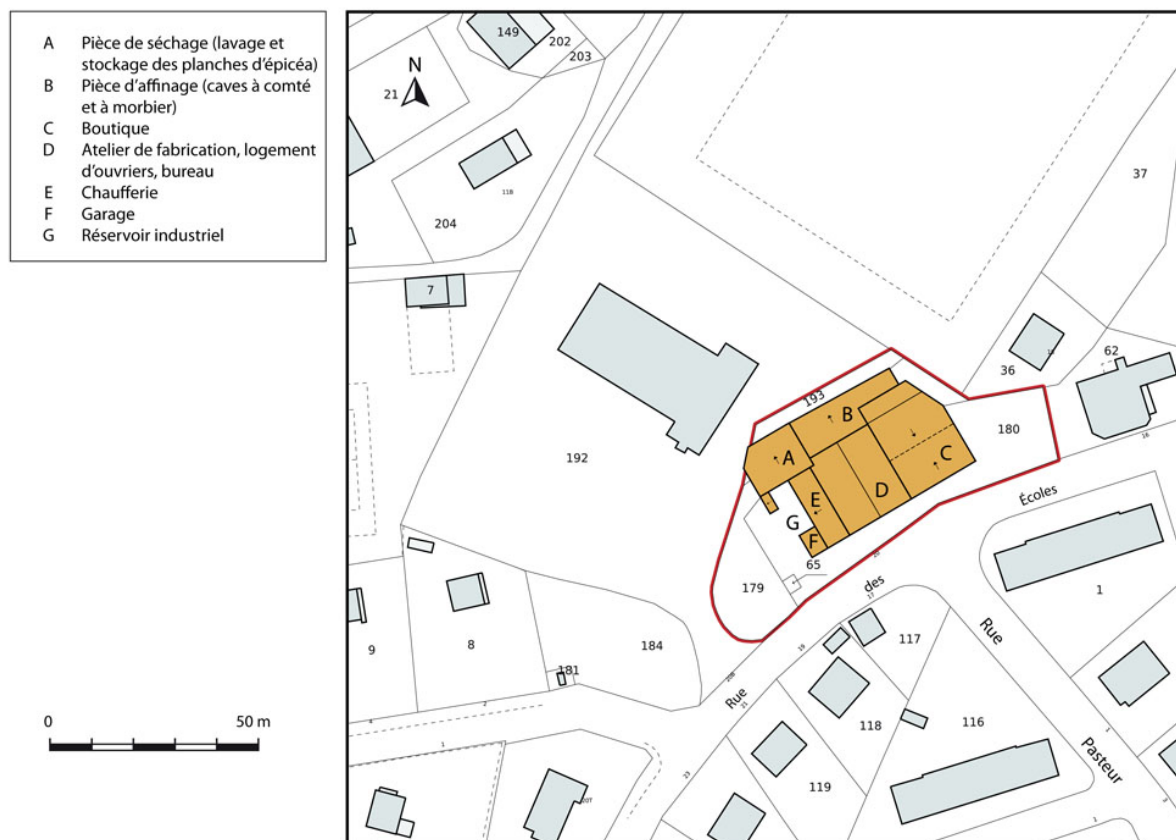
Dossiers de synthèse :

le Pays horloger et son patrimoine industriel (IA25001311)

Oeuvre(s) contenue(s) :

Auteur(s) du dossier : Laurent Poupard

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



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2012, section AB.

IVR43_20142501509NUDA

Auteur de l'illustration : Mathias Papigny

Date de prise de vue : 2014

Technique de relevé : reprise de fond ; Échelle : 1/1 000

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



37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, 2e quart 20e siècle.

Référence du document reproduit :

- **37238. - Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie, 2e quart 20e siècle.**
37238. - *Damprichard (Doubs) - Châlet de Fromagerie*, carte postale, s.n., s.d. [2e quart 20e siècle], C. Lardier (CLB) éd. à Besançon. Publiée dans : Vuillet, Bernard. *Entre Doubs et Dessoubre. Tome III. Autour de Charquemont et Damprichard.* - Les Gras : B. Vuillet, Villers-le-Lac : G. Caille, 1991, p. 164.
Collection particulière : Henri Ethalon, Les Ecorces

IVR43_20152502107NUC4A

Auteur du document reproduit : auteur inconnu

Date de prise de vue : 2015

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



Vue d'ensemble depuis le sud.

IVR43_20132500371NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Vue d'ensemble depuis le nord.

IVR43_20132501048NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Façade antérieure, de trois quarts droite.

IVR43_20132500370NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Façade antérieure.

IVR43_20132500369NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Deux des trois cuves.

IVR43_20132500366NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Intérieur d'une cuve.

IVR43_20132500365NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Atmosphère de l'atelier en cours de fabrication.

IVR43_20132500305NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Atmosphère de l'atelier en cours de fabrication.

IVR43_20132500306NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : réglage à la première cuve.

IVR43_20132500308NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : brassage de la première cuve.

IVR43_20132500307NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : deuxième cuve.

IVR43_20132500310NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : deuxième cuve, équipée des tranche-caillé.

IVR43_20132500316NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : deuxième cuve, avec tranche-caillé et pelle.

IVR43_20132500315NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : examen du tranchage du caillé dans la deuxième cuve.

IVR43_20132500318NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : examen du tranchage du caillé dans la deuxième cuve.

IVR43_20132500319NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : caillé dans la deuxième cuve.

IVR43_20132500320NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : nettoyage de la première cuve et caillé dans la deuxième.

IVR43_20132500312NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : nettoyage de la première cuve.

IVR43_20132500309NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : nettoyage de la première cuve (réglage des brosses)

IVR43_20132500311NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : nettoyage manuel de la première cuve.

IVR43_20132500314NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : nettoyage manuel de la première cuve.

IVR43_20132500313NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installations de soutirage et de pressage.

IVR43_20132500332NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installation de soutirage et moules.

IVR43_20132500321NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installation de soutirage, moules et transporteur à rouleaux.

IVR43_20132500323NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : préparation des moules.

IVR43_20132500324NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installation de soutirage (face arrière).

IVR43_20132500322NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installation de soutirage (face avant).

IVR43_20132500317NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installation de soutirage (cloches et moule).

IVR43_20132500326NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : installation de soutirage (cloches et moule).

IVR43_20132500327NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.

IVR43_20132500329NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.

IVR43_20132500328NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé et mise en place de la plaque de caséine.

IVR43_20132500330NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : enlèvement de l'écume du moule rempli de caillé.

IVR43_20132500325NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : mise sous presse du moule rempli de caillé.

IVR43_20132500331NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : meules prêtes à être transférées en cave d'affinage.

IVR43_20132500336NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : transfert de meules dans une cave d'affinage.

IVR43_20132500340NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : couloir desservant les caves d'affinage.

IVR43_20132500350NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : cave d'affinage.

IVR43_20132500341NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : mise en place des meules en cave d'affinage (enlèvement des foncets).

IVR43_20132500352NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : mise en place des meules en cave d'affinage.

IVR43_20132500354NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : mise en place des meules en cave d'affinage.

IVR43_20132500353NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : mise en place d'une meule en cave d'affinage.

IVR43_20132500355NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : cave d'affinage, avec le fromager.

IVR43_20132500339NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : cave d'affinage, avec le fromager.

IVR43_20132500338NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : retournement manuel d'une meule en cave d'affinage.

IVR43_20132500342NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : plaque de caséine sur la tranche d'une meule.

IVR43_20132500356NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du comté : cave d'affinage vide.

IVR43_20132500351NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : bac à saumure.

IVR43_20132500337NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

IVR43_20132500335NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

IVR43_20132500362NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : trempage des meules dans la saumure.

IVR43_20132500363NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : cave d'affinage.

IVR43_20132500344NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : cave d'affinage.

IVR43_20132500343NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : cave d'affinage, avec le fromager.

IVR43_20132500345NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : robot de soins (salage et retournement des meules) JNJ Automation.

IVR43_20132500347NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : robot prenant une meule.

IVR43_20132500348NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : système de préhension des meules (robot).

IVR43_20132500358NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : zone de travail du robot de soins.

IVR43_20132500349NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : zone de travail du robot de soins, avec deux meules en place.

IVR43_20132500360NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : installation de salage et brossage des meules (robot).

IVR43_20132500357NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : salage et brossage d'une meule (robot).

IVR43_20132500359NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du morbier : retournement d'une meule (robot).

IVR43_20132500361NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Fabrication du beurre : la baratte.

IVR43_20132500334NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



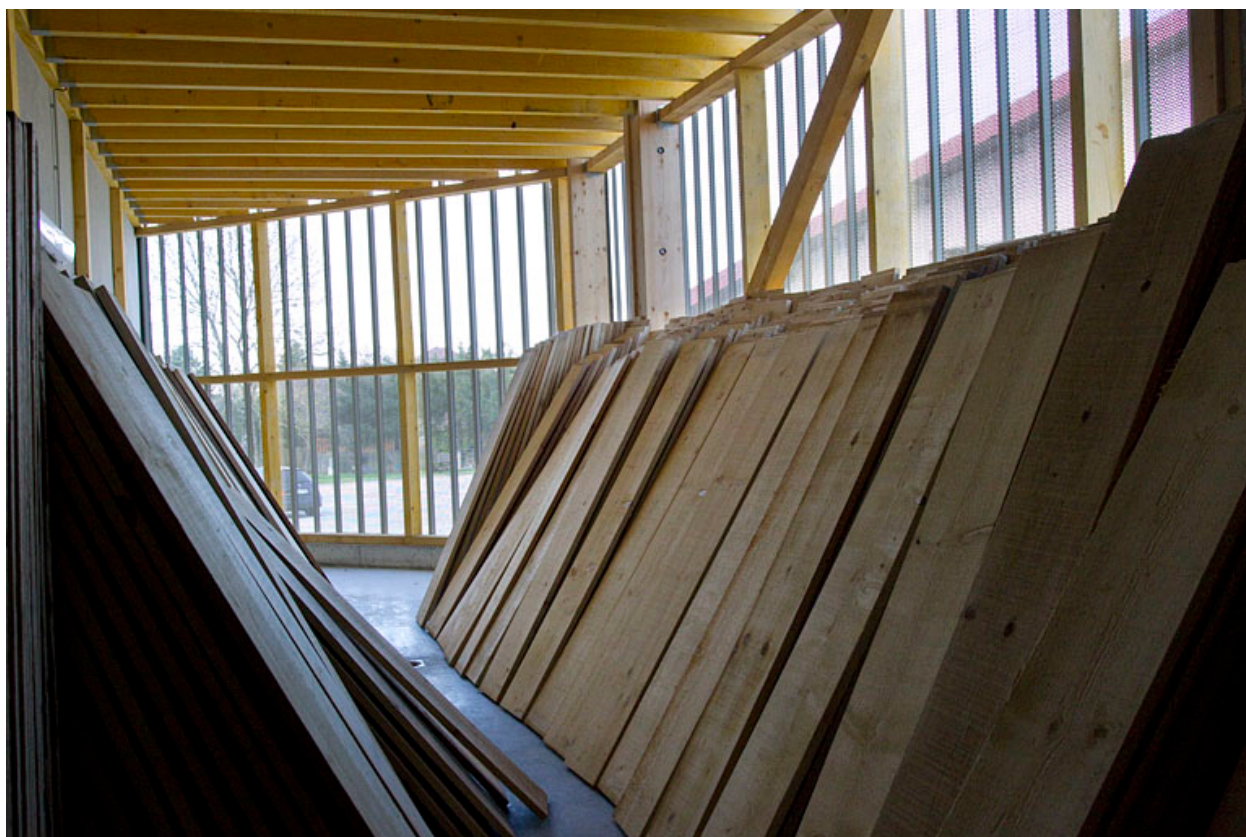
Fabrication du beurre : la moulreuse-empaqueteuse.

IVR43_20132500333NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Séchage des planches des caves d'affinage.

IVR43_20132500364NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Le fromager et les vendeuses dans la boutique.

IVR43_20132500368NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



La boutique.

IVR43_20132500367NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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



Le fromager Christophe Krasauskas dans une cave d'affinage de morbier.

IVR43_20132500346NUC2A

Auteur de l'illustration : Yves Sancey

Date de prise de vue : 2013

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