

Bourgogne-Franche-Comté, Jura  
Les Moussières  
Pré Jailloux

## fromagerie

### Références du dossier

Numéro de dossier : IA00123679  
Date de l'enquête initiale : 1990  
Date(s) de rédaction : 1992  
Cadre de l'étude : patrimoine industriel patrimoine industriel du Jura  
Degré d'étude : étudié

### Désignation

Dénomination : fromagerie  
Appellation : Coopérative de Roche blanche, puis Coopérative des Moussières ou Maison du Fromage  
Parties constituantes non étudiées : chaufferie, atelier de fabrication, pièce d'affinage, logement, garage, boutique, porcherie

### Compléments de localisation

Milieu d'implantation : isolé  
Références cadastrales : . 1986 B 287, 363, 523

### Historique

Les Moussières sont, selon Rousset, la commune d'origine du bleu dit de Septmoncel puis de Gex. Ce fromage est tout d'abord fabriqué à domicile : 20 000 kg avec 500 vaches en 1859, 420 vaches dans 63 fermes en 1891. Les deux fromageries bâties en 1930, l'une au village et l'autre au Cret Joli, sont remplacées le 1er janvier 1970 par un nouvel établissement construit l'année précédente, peut-être par l'architecte de Saint-Claude Bissieux. Sous l'appellation de coopérative de la Roche Blanche, il regroupe diverses coopératives alentour. Le corps de bâtiment en rez-de-chaussée est agrandi vers l'ouest à deux reprises. La 1ère fois, en 1978, est édifié l'atelier de mise en moule du bleu et une remise à automobile. La 2e fois, en 1990, les transformations sont l'oeuvre de l'architecte san-claudien Pierre-Michel Pougnet et visent à faciliter les visites touristiques : une nouvelle remise à automobile est bâtie, l'ancienne devenant pièce d'affinage témoin (mur vitré), un couloir de circulation est construit au nord pour desservir les pièces d'affinage et les ateliers, une galerie est aménagée en façade et ouvre sur les ateliers (sa conception muséographique est confiée à la société Isara, d'Hières-sur-Amby). Une boutique surmontée d'une salle de projection complète l'ensemble. En 1990, la coopérative fromagère des Moussières dite Maison du fromage a traité plus de 3 millions de litres de lait (1,48 million en 1970) dont 30 % transformé en comté (environ 40 tonnes) et en morbier (environ 24 tonnes) et le reste en bleu de Gex (environ 200 tonnes). Les sous-produits ont alimenté la porcherie, bâtie en 1978 puis refaite en 1984. La fromagerie a accueilli 30 000 visiteurs en 1993. 5 cuves de 1 000 l en 1970. Equipement en 1994 : 2 réservoirs à lait de 10 000 l et un de 5 000 l, pour la fabrication du comté et du morbier 2 cuves de 2 000 l et une de 1 000 l, soutirage sous vide et presses pneumatiques, pour la fabrication du bleu 3 cuves de 1 000 l et 3 de 1 800 l, machine à piquer les fromages de la société Chalon-Mégard (Montréal-la-Cluse, Ain). 3 fromagers et 54 sociétaires en 1970. En 1994, 6 personnes et 25 sociétaires représentant 38 agriculteurs de 8 communes dans le Jura et dans l'Ain.

Période(s) principale(s) : 3e quart 20e siècle  
Période(s) secondaire(s) : 4e quart 20e siècle  
Dates : 1969 (daté par tradition orale), 1978 (daté par tradition orale), 1990 (daté par tradition orale)  
Auteur(s) de l'oeuvre : Pougnet Pierre Michel (architecte, attribution par tradition orale)

## Description

Logement à l'étage carré et à l'étage en surcroît. Accosté au nord par la chaufferie couverte d'un toit en appentis. Autres corps de bâtiment en rez-de-chaussée. Essentage de tôle partiel pour l'atelier de fabrication comportant, d'est en ouest, 3 pièces pour la fabrication du comté et du morbier, celle du bleu, sa mise en moule. ; surface du site en m2 : 9 914

## Éléments descriptifs

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

Matériau(x) de couverture : fer en couverture

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

Élévations extérieures : élévation à travées

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

Escaliers : escalier dans-œuvre : escalier tournant à retours sans jour, escalier en maçonnerie

Énergies : énergie électrique ; achetée

## Typologies et état de conservation

Typologies : baie rectangulaire

## Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

## Liens web

- Voir le dossier initial numérisé : <https://patrimoine.bourgognefranchecomte.fr/gtrudov/IA00123679/index.htm>

## Illustrations



Vue d'ensemble.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901247ZA



Galerie de visites.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901245X



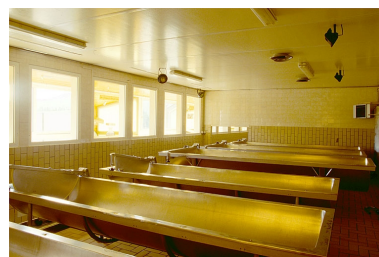
Intérieur de l'atelier de fabrication  
du comté. Cuves à droite,  
soutirage sous vide à gauche.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901235ZA



Cuves de fabrication du comté.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901233ZA



Intérieur de l'atelier de  
fabrication du bleu de Gex.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901228X



Cuves de fabrication du bleu de Gex.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901231ZA



Intérieur de la salle de  
moulage du bleu de Gex.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901225ZA



Intérieur de la salle de  
moulage du bleu de Gex.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901223ZA



Intérieur d'une cave d'affinage.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901243ZA



Machine à piquer les fromages.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901239ZA



Détail de la machine  
à piquer les fromages.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901241ZA



Porcherie.  
Phot. Jérôme Mongreville  
IVR43\_19943901248X

## Dossiers liés

### Dossiers de synthèse :

présentation de l'étude du patrimoine du canton des Bouchoux (IA00123624)

présentation de l'étude du patrimoine industriel du Jura (IA39000554)

Présentation de la commune des Moussières (IA00123649) Bourgogne-Franche-Comté, Jura, Les Moussières fromageries (IA00123600)

### Oeuvre(s) contenue(s) :

Auteur(s) du dossier : Laurent Poupard

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



Vue d'ensemble.

IVR43\_19943901247ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Galerie de visites.

IVR43\_19943901245X

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Intérieur de l'atelier de fabrication du comté. Cuves à droite, soutirage sous vide à gauche.

IVR43\_19943901235ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Cuves de fabrication du comté.

IVR43\_19943901233ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Intérieur de l'atelier de fabrication du bleu de Gex.

IVR43\_19943901228X

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Cuves de fabrication du bleu de Gex.

IVR43\_19943901231ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Intérieur de la salle de moulage du bleu de Gex.

IVR43\_19943901225ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Intérieur de la salle de moulage du bleu de Gex.

IVR43\_19943901223ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Intérieur d'une cave d'affinage.

IVR43\_19943901243ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Machine à piquer les fromages.

IVR43\_19943901239ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Détail de la machine à piquer les fromages.

IVR43\_19943901241ZA

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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



Porcherie.

IVR43\_19943901248X

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Date de prise de vue : 1994

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