

Franche-Comté, Doubs
Charquemont
6 rue Pierre Mendès-France

fromagerie des Monts de Joux

Références du dossier

Numéro de dossier : IA25001204
Date de l'enquête initiale : 2013
Date(s) de rédaction : 2014
Cadre de l'étude : patrimoine industriel patrimoine industriel du Doubs
Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : fromagerie
Appellation : fromagerie des Monts de Joux
Parties constituantes non étudiées : atelier de conditionnement, atelier de fabrication, bureau, chambre froide, chaufferie, réservoir industriel, vestiaire d'usine, pièce d'affinage, garage, quai

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en ville
Références cadastrales : 2014, AN, 25

Historique

La fromagerie de la rue Pierre Mendès-France est ouverte en 1989. A l'origine, elle dépend de celle bâtie en 1947 au **8 rue du Chalet** et qui ne cesse de se développer dans le dernier quart du 20^e siècle, la coopérative de Charquemont (créée le 30 mai 1939) fusionnant à la fin 1983 avec celle des **Ecorces** (la société prend alors le nom de coopérative de fromagerie de Charquemont-Les Ecorces) puis en 1991 avec celle du **Luhier-Montbéliardot** (coopérative de Charquemont-Le Luhier). En 1987, employant 6 salariés, elle collectait 6 700 000 de litres de lait fournis par 46 sociétaires (ils seront 53 en 1988) ; elle produisait de l'emmental, dont 85 % classé en grand cru, et affinait elle-même près du quart des meules qu'elle vendait ensuite à la **SA Juragruyère** (de Poligny) et à un grossiste de Rungis, le reste étant acheté en blanc par les sociétés Liniger (de Vercel-Villedieu-le-Camp) et Joly (de Pierrefontaine-les-Varans). En 1988, elle met sur pied un grand programme de modernisation, d'un montant de 4 480 000 F HT en trois tranches : 1^{ère} tranche (273 664 F) réfection de la salle de fabrication, 2^e tranche (3 142 000 F) construction d'une cave de pré-stockage et affinage (3 000 places en trois cellules) et 3^e tranche (1 063 336 F) renouvellement du matériel de fabrication (moulage, pressage, écrémeuse). Ce programme doit permettre une mise aux normes, d'augmenter la productivité et d' "affiner la totalité de la production, qui serait vendue à la société Juragruyère, celle-ci, affineur de comté, cherchant à s'approvisionner en emmental grand cru affiné afin d'élargir sa gamme de produits". Le projet pour la 2^e tranche, prévue dans la zone industrielle du Grand Crôt, est élaboré par l'Atelier d'Etudes architecturales (Artica), créé à Dole par l'architecte Claude Meynier. Le gros-oeuvre est confié à la société Lacoste (6 rue Mont-Miroir à Maîche), la charpente et la couverture métalliques aux Etablissements Brisard-Noguès (de Dampierre-sur-Salon, Haute-Saône). Les travaux sont achevés en 1989 (les premiers fromages arrivent à la fin de l'année) et leur réception est prononcée le 22 février 1990.

Une remise aux normes de la fromagerie d'origine impose en 1995 le transfert du saumurage sur le site (d'où un agrandissement vers le sud-ouest), suivi en 2001 par celui de l'atelier de fabrication complet (avec une nouvelle extension au nord et, pour le garage et les installations de stockage du lait, à l'est). L'effondrement des cours de l'emmental grand cru conduit la société à réorienter sa production vers le comté et le morbier. Des caves à morbier sont donc aménagées en 2003 et un local d'expédition créé dans l'angle sud-ouest. Les difficultés rencontrées pour valoriser la totalité du lait collecté conduisent à un rapprochement avec la coopérative de Bannans, qui reprend en 2004 l'exploitation de la fromagerie et l'organise en tenant compte de ses autres sites de production (arrêt de la beurrerie vers 2007). Les deux coopératives fusionnent à l'automne 2013 et Charquemont rejoint les Fromageries des Monts de Joux, structure regroupant

les établissements de Bannans, Chaffois, Charquemont, **Grand'Combe-Châteleu** et Orchamps-Vennes dans le Doubs, ceux de Cernans, Montbrillant et Les Rousses dans le Jura. Cette même année 2013, la fromagerie de Charquemont, alimentées par 35 sociétaires, a transformé 10 à 11 millions de litres de lait dont 5 ont donné 550 tonnes de comté et le reste 250 tonnes de pâtes pressées (100 de morbier, autant de raclette - pâte pressée non cuite - et 50 de Coeur de Joux - une pâte cuite de 10 kg, essentiellement destinée au marché allemand). Le comté est affiné par la société Monts et Terroirs (nom adopté par Juragruyère le 1er janvier 2012), les autres pâtes pressées par l'établissement lui-même (un robot de soins de pré-affinage a été acquis en 2013). La production journalière maximale est de 80 comtés et 60 à 80 morbiers. Quatre personnes oeuvrent dans l'atelier de fabrication, deux en cave et une au magasin de vente au village. Au début de 2014, l'installation est rénovée au début pour en améliorer la fiabilité et l'ergonomie (remplacement du groupe de soutirage sous vide, etc.).
Équipement en 2014 : stockage des liquides dans 2 tanks à lait de 25 000 et 40 000 litres et 2 tanks à sérum de 30 000 litres (sérum vendu à la société Eurosérum, de Port-sur-Saône en Haute-Saône) ; échangeur thermique (la chaleur récupérée lors du refroidissement du sérum sert au chauffage du lait le matin) ; génératrice de vapeur Babcock-Wanson fonctionnant au gaz ; installation Chalon-Mégard (Montréal-la-Cluse, Ain) dans l'atelier de fabrication avec 4 cuves de 5 500 litres (cuve "double O" à fond plat basculantes), soutirage sous vide d'une capacité de 8 à 12 comtés, 2 presses tournantes (à air comprimé) de 40 places chacune et 5 presses mobiles verticales de même capacité pour le morbier, station de lavage CIP ("clean in place") avec tunnel de lavage ; 2 bacs à saumure en béton de 25 000 litres (l'un pour le comté, l'autre pour le morbier) ; écrémeuse Westfalia Separator ; 3 caves à comté (tempérées à 12-13 °C) totalisant 1 500 places ; 3 caves à pâtes cuites (5-6 °C) ; 1 cave à morbier et raclette (15-16 °C) de 3 500 places ; robot de salage et retournement Leu Anlagenbau AG (Utendorf, canton de Berne, Suisse) type LK-70-H ; machine de soins semi-automatique Sugnaux Electromécanique SA (Romont, canon de Fribourg, Suisse) pour frotter les morbiers ; 2 groupes électrogènes.

Période(s) principale(s) : 4e quart 20e siècle ()

Période(s) secondaire(s) : 1er quart 21e siècle ()

Dates : 1989 (daté par tradition orale), 1995 (daté par tradition orale), 2001 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre : Artica (agence d'architecture, attribution par tradition orale)

Description

Le soubassement du bâtiment, en béton, porte une charpente métallique sur laquelle sont fixés des panneaux sandwichs isolants (mousse de polyuréthane et revêtements métalliques). La façade nord est en parpaings de béton enduits, avec essentage de planches partiel. Le toit à longs pans et pignons couverts, qui se poursuit à l'est par un appentis, a une couverture métallique. Le vaisseau est par endroits subdivisé en niveaux avec, notamment, la salle de réunion (desservie par un escalier droit en béton) formant un étage débordant à l'intérieur de l'atelier de fabrication.

Éléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : fer, pan de fer, essentage de tôle ; matériau synthétique en gros oeuvre ; béton, parpaing de béton, enduit ; essentage de planches

Matériau(x) de couverture : métal en couverture

Étage(s) ou vaisseau(x) : 1 vaisseau

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

Escaliers : escalier dans-oeuvre : escalier droit, en maçonnerie

Énergies : énergie électrique : achetée

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

Références documentaires

Documents d'archive

- **Archives départementales du Doubs : 1895 W 21 Chalet de fromagerie de Charquemont. Modernisation, 1988-1990.**
Archives départementales du Doubs : 1895 W 21 *Chalet de fromagerie de Charquemont. Modernisation, 1988-1990.*
Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 21

Documents figurés

- **Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Plan de masse, mai 1988.**

Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Plan de masse, dessin (photocopie, lavis), par la DDAF, s.d. [mai 1988], 29,5 x 42 cm, échelle 1/500.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 21

- **Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, mai 1988.**

Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, dessin (photocopie), par la DDAF, s.d. [mai 1988], 29,5 x 42 cm, échelle 1/200.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 21

- **[Ensemble des plans de chantier utilisés lors de la construction de la fromagerie de Charquemont], 1988-1989.**

[Ensemble des plans de chantier utilisés lors de la construction de la fromagerie de Charquemont], dessin (tirage à l'ammoniaque), par la Direction départementale de l'Agriculture du Doubs, 1988-1989, échelles diverses.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 21

- **[Croquis de plan de distribution et datation], 3 juillet 2014.**

[Croquis de plan de distribution et datation], dessin, par le fromager Patrice Maitre, s.d. [3 juillet 2014], 21 x 30 cm, sans échelle.

- **Prises de vues aériennes de l'IGN (20e siècle).**

Prises de vues aériennes de l'IGN (20e siècle). Consultables en ligne via le site du Géoportail (www.geoportail.gouv.fr).

Photographies des 18 juillet 1990, 13 mai 1998 et 22 juillet 2001.

Liens web

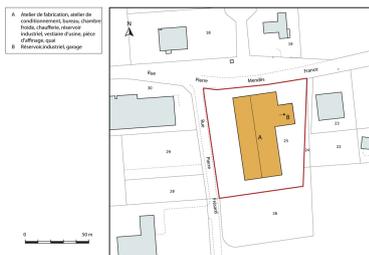
- Artica (Atelier d'Etudes architecturales) : <http://www.artica-archi.fr/>
- Fromagerie Les Monts de Joux : <http://www.lesmontsdejoux.fr/>
- Chalon Mégard : <http://www.chalonmegard.fr/>

Annexe 1

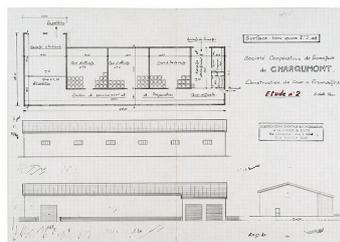
Process de fabrication du fromage dans la fromagerie des Monts de Joux de Charquemont en 2014

Le caillé soutiré arrive dans un moule en plastique de grande dimension. Pour la fabrication du comté, il est dirigé vers les presses tournantes (moule à comté) ; pour celle du Coeur de Joux, du morbier, du petit morbier et de la raclette, après un pré-pressage, il passe dans une coupeuse pneumatique puis est retourné et chaque portion placée dans un moule plus petit. Dans le cas du morbier, il est coupé à la main (à l'aide d'un fil métallique) à mi-épaisseur ; la première partie du pain de caillé est mise dans le moule, sa face supérieure enduite de cendre végétale puis recouverte par la deuxième partie. Après le pressage (2h30 pour le morbier et la raclette), les fromages sont trempés dans les bacs à saumure pour leur apporter du sel et favoriser la sélection microbienne (trempage pendant 3h à 3h30 pour le comté). Le comté est ensuite pré-affiné sur place pendant une dizaine de jours puis affiné à Poligny durant 6 à 24 mois, le morbier et la raclette (dont la fabrication est arrêtée en novembre) sont affinés sur place pendant 45 jours. Cet affinage est effectué automatiquement avec le robot Leu Anlagenbau AG (pour le comté) ou manuellement avec la machine Sugnaux Electromécanique SA (frottage des morbiers pour récupérer la morge sur les vieux afin d'ensemencer les jeunes et éviter la formation de "poils de chat").

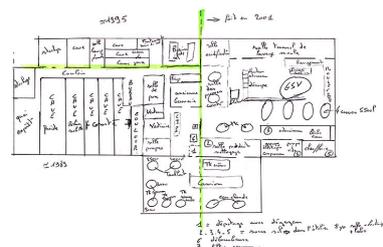
Illustrations



Plan-masse et de situation. Extrait du plan cadastral, 2015, section AN.
Dess. Mathias Papigny
IVR43_20152500625NUDA



Société coopérative de fromagerie de Charquemont. Construction de cave à fromages. Etude n° 2, mai 1988.
Autr. Direction départementale de l'Agriculture du Doubs
IVR43_20152500467NUC4A



[Croquis de plan de distribution et datation], 3 juillet 2014.
Autr. Patrice Maitre
IVR43_20142500869NUC2A



Vue d'ensemble, depuis le nord-ouest.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500739NUC2A



Vue d'ensemble, depuis le sud-ouest.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500741NUC2A



Façade antérieure, de trois quarts gauche.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500740NUC2A



Atelier de fabrication : vue d'ensemble, avec les cuves au premier plan.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500760NUC2A



Atelier de fabrication : les quatre cuves.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500761NUC2A



Atelier de fabrication : le soutirage sous vide.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500748NUC2A



Atelier de fabrication : le convoyeur.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500743NUC2A



Atelier de fabrication : extrémité du convoyeur côté presse tournante.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500742NUC2A



Atelier de fabrication : vue d'ensemble côté presse tournante et fabrication du morbier.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500782NUC2A



Atelier de fabrication : presses
verticales à morbier et moule à comté.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500776NUC2A



Atelier de saumurage :
vue d'ensemble.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500792NUC2A



Atelier de saumurage : bac vide.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500791NUC2A



Cave d'affinage du Coeur de Joux.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500749NUC2A



Cave d'affinage du Coeur de
Joux : détail des fromages.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500750NUC2A



Cave d'affinage du morbier.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500787NUC2A



Salle de la station de lavage CIP.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500759NUC2A



Salle de la station de
lavage CIP : débourbeuse
(à droite) et filtre à sérum.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500758NUC2A



Fabrication : chauffage
et brassage du lait.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500763NUC2A



Fabrication : chauffage
et brassage du lait.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500762NUC2A



Fabrication : sortie du
soutirage sous vide.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500747NUC2A



Fabrication : sortie du
soutirage sous vide.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500744NUC2A



Fabrication : mise en place de la plaque verte (" carte d'identité " de la meule de comté).
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500745NUC2A



Fabrication : mise en place du couvercle sur le moule à comté.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500746NUC2A



Fabrication : convoyage des moules jusqu'à la presse tournante.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500781NUC2A



Fabrication : insertion d'un moule dans la presse tournante.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500780NUC2A



Fabrication : insertion d'un moule dans la presse tournante.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500779NUC2A



Fabrication : pressage des Coeur de Joux.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500783NUC2A



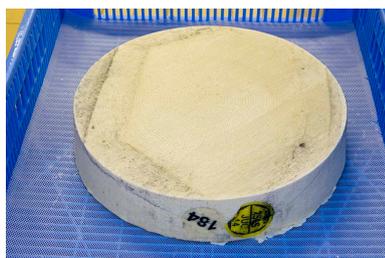
Fabrication : pressage des comtés.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500784NUC2A



Fabrication : récupération du sérum au pied des presses tournantes.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500785NUC2A



Fabrication : démoulage des comtés.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500777NUC2A



Fabrication : comté démoulé.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500778NUC2A



Fabrication du morbier :
chaîne de fabrication.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500764NUC2A



Fabrication du morbier :
presse à découper.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500765NUC2A



Fabrication du morbier : découpage
du pain de caillé dans son moule.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500766NUC2A



Fabrication du morbier :
retournement du moule.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500767NUC2A



Fabrication du morbier : pain de
caillé découpé, dans son moule.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500768NUC2A



Fabrication du morbier : découpage
en épaisseur du pain de caillé.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500769NUC2A



Fabrication du morbier : pain
de caillé découpé en épaisseur.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500770NUC2A



Fabrication du morbier : mise
en place d'une moitié du pain de
caillé dans les moules à morbier.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500771NUC2A



Fabrication du morbier : mise
en place de la plaque jaune ("
carte d'identité" de la meule).
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500772NUC2A



Fabrication du morbier :
incorporation du charbon végétal.



Fabrication du morbier :
mise en place de la deuxième
moitié du pain de caillé.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500774NUC2A

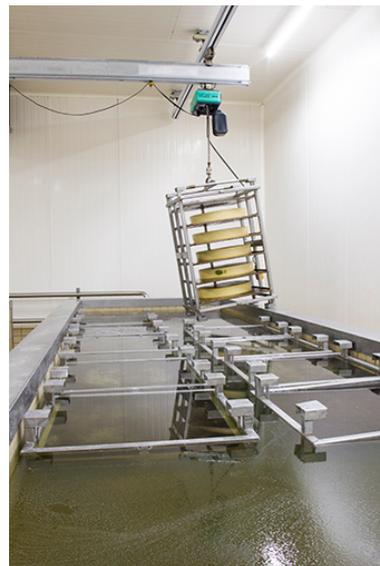
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500773NUC2A



Fabrication du morbier :
mise sous presse.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500775NUC2A



Fabrication : trempage des meules
de comté dans le bac à saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500790NUC2A



Fabrication : sortie des meules
de comté du bac à saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500794NUC2A



Fabrication : sortie des meules
de comté du bac à saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500796NUC2A



Fabrication : sortie des meules
de comté du bac à saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500795NUC2A



Fabrication : rognage des meules de
comté à la sortie du bac à saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500797NUC2A



Fabrication : rognage des meules de
comté à la sortie du bac à saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500798NUC2A



Fabrication : meules de
comté rognées avec leur
plaques d'identification.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500799NUC2A



Fabrication : plaques d'identification
d'une meule de comté. La plaque
verte indique l'origine France,
l'appellation Comté, le mois et
l'année de fabrication, le code
du département et le code de la
fromagerie. Elle est encadrée à
gauche par le jour de fabrication
et à droite par le numéro de cuve.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500800NUC2A



Fabrication : transfert des meules de comté dans leur cave d'affinage.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500793NUC2A



Affinage du comté : le robot de soins.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500751NUC2A



Affinage du comté : le robot de soins (vue rapprochée, avec retournement d'une meule).
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500752NUC2A



Affinage du comté : le robot de soins en action.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500755NUC2A



Affinage du comté : robot soulevant une meule.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500756NUC2A



Affinage du comté : robot prenant la meule.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500757NUC2A



Affinage du comté : frottage de la meule sous un filet de saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500754NUC2A



Affinage du comté : échange de meules dans le robot de soins.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500753NUC2A



Affinage du morbier : machine de frottage, dans la cave.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500788NUC2A



Affinage du morbier : frottage de la meule sous un filet de saumure.
Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500786NUC2A



Affinage du morbier : meule avec ses plaques d'identification. La plaque jaune indique l'appellation morbier, le mois et l'année de fabrication, le code du département

et le code de la fromagerie ; l'autre
plaque donne le jour de fabrication.

Phot. Sonia Dourlot
IVR43_20142500789NUC2A

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, 2015, section AN.

IVR43_20152500625NUDA

Auteur de l'illustration : Mathias Papigny

Date de prise de vue : 2015

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



Vue d'ensemble, depuis le nord-ouest.

IVR43_20142500739NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

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 d'ensemble, depuis le sud-ouest.

IVR43_20142500741NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Façade antérieure, de trois quarts gauche.

IVR43_20142500740NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : vue d'ensemble, avec les cuves au premier plan.

IVR43_20142500760NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : les quatre cuves.

IVR43_20142500761NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : le soutirage sous vide.

IVR43_20142500748NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : le convoyeur.

IVR43_20142500743NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : extrémité du convoyeur côté presse tournante.

IVR43_20142500742NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : vue d'ensemble côté presse tournante et fabrication du morbier.

IVR43_20142500782NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de fabrication : presses verticales à morbier et moule à comté.

IVR43_20142500776NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de saumurage : vue d'ensemble.

IVR43_20142500792NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Atelier de saumurage : bac vide.

IVR43_20142500791NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Cave d'affinage du Coeur de Joux.

IVR43_20142500749NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Cave d'affinage du Coeur de Joux : détail des fromages.

IVR43_20142500750NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Cave d'affinage du morbier.

IVR43_20142500787NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Salle de la station de lavage CIP.

IVR43_20142500759NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Salle de la station de lavage CIP : débourbeuse (à droite) et filtre à sérum.

IVR43_20142500758NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : chauffage et brassage du lait.

IVR43_20142500763NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : chauffage et brassage du lait.

IVR43_20142500762NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : sortie du soutirage sous vide.

IVR43_20142500747NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : sortie du soutirage sous vide.

IVR43_20142500744NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : mise en place de la plaque verte (" carte d'identité " de la meule de comté).

IVR43_20142500745NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : mise en place du couvercle sur le moule à comté.

IVR43_20142500746NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : convoyage des moules jusqu'à la presse tournante.

IVR43_20142500781NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : insertion d'un moule dans la presse tournante.

IVR43_20142500780NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : insertion d'un moule dans la presse tournante.

IVR43_20142500779NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : pressage des Coeur de Joux.

IVR43_20142500783NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : pressage des comtés.

IVR43_20142500784NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : récupération du sérum au pied des presses tournantes.

IVR43_20142500785NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



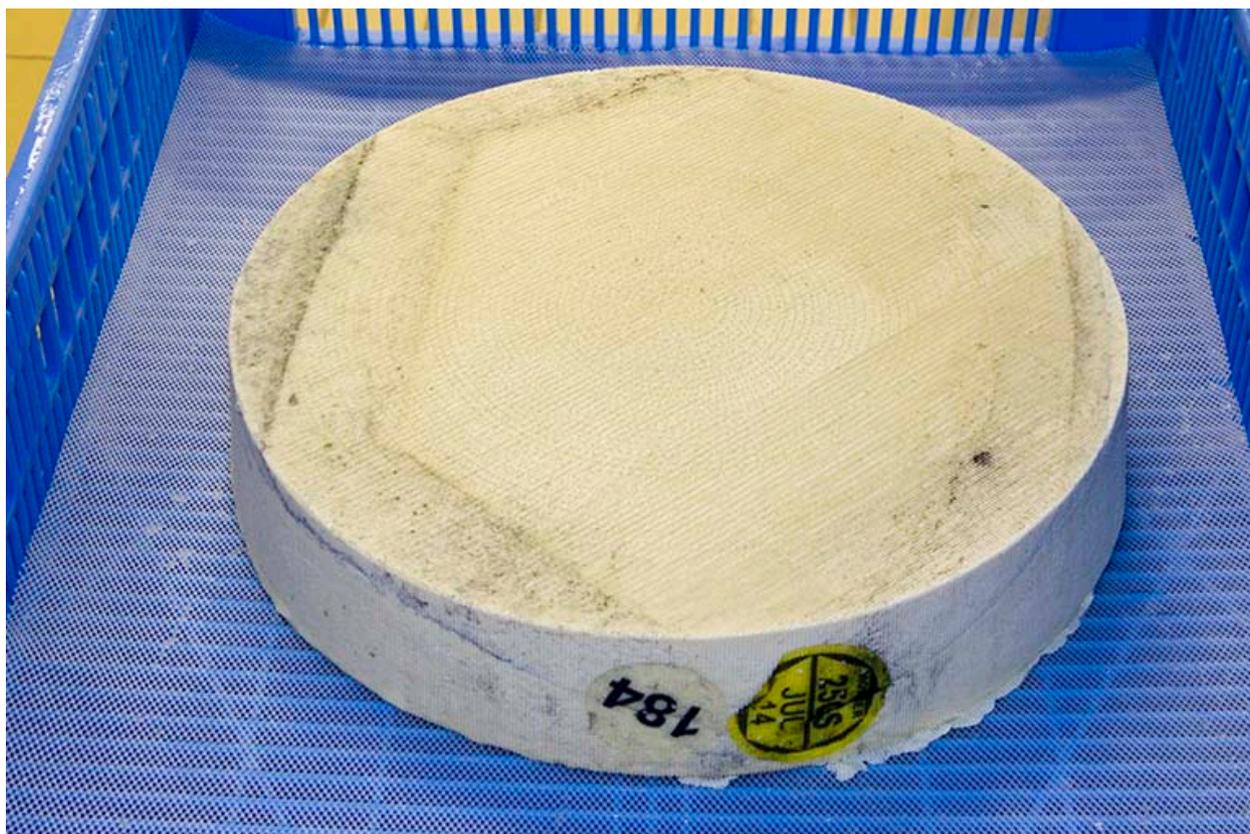
Fabrication : démoulage des comtés.

IVR43_20142500777NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



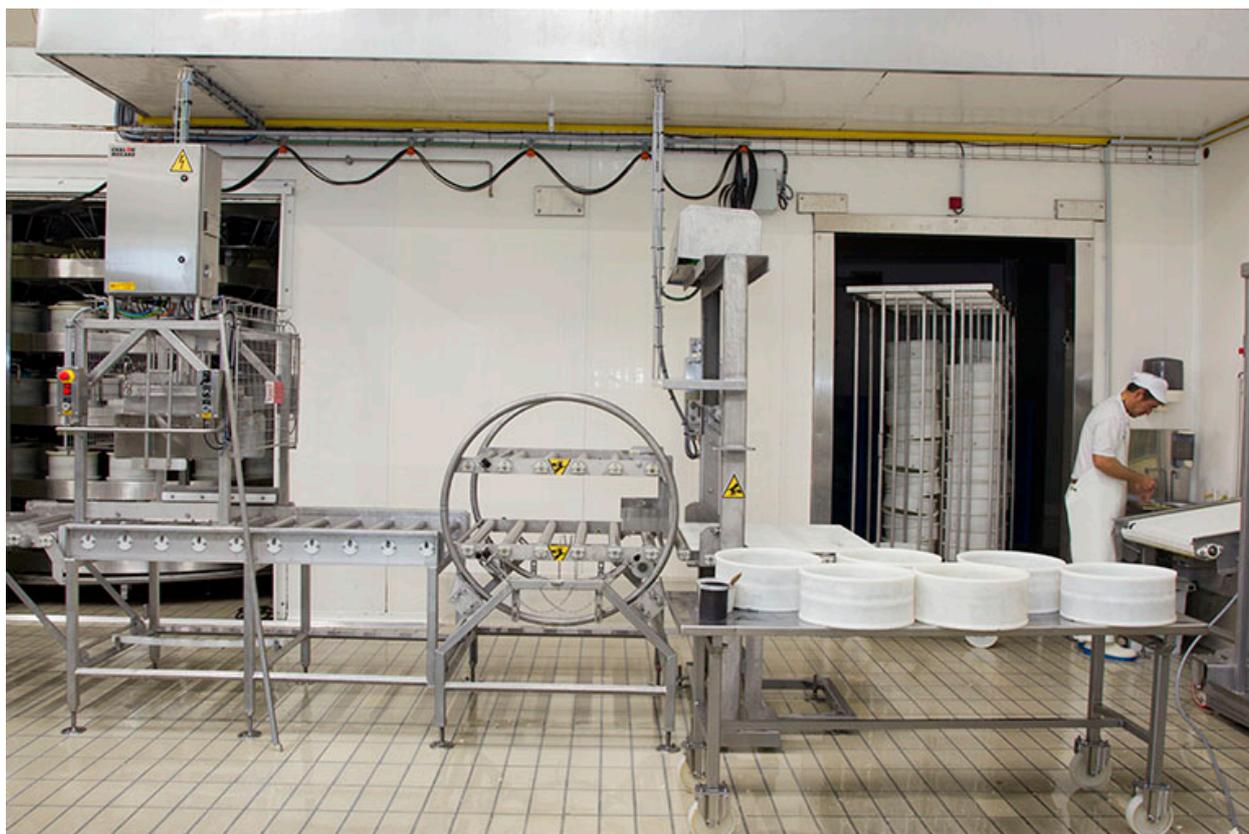
Fabrication : comté démoulé.

IVR43_20142500778NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



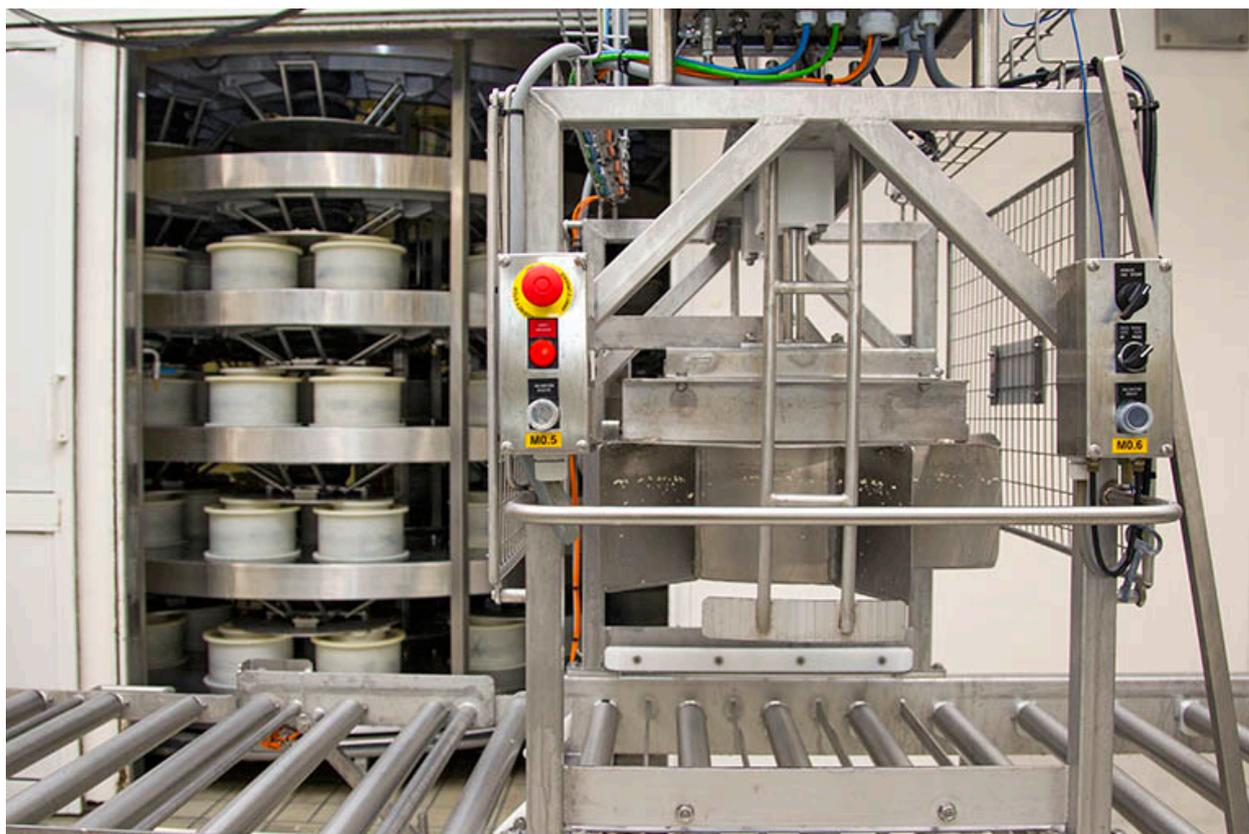
Fabrication du morbier : chaîne de fabrication.

IVR43_20142500764NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : presse à découper.

IVR43_20142500765NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : découpage du pain de caillé dans son moule.

IVR43_20142500766NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : retournement du moule.

IVR43_20142500767NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : pain de caillé découpé, dans son moule.

IVR43_20142500768NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : découpage en épaisseur du pain de caillé.

IVR43_20142500769NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : pain de caillé découpé en épaisseur.

IVR43_20142500770NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : mise en place d'une moitié du pain de caillé dans les moules à morbier.

IVR43_20142500771NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : mise en place de la plaque jaune (" carte d'identité " de la meule).

IVR43_20142500772NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : incorporation du charbon végétal.

IVR43_20142500773NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : mise en place de la deuxième moitié du pain de caillé.

IVR43_20142500774NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication du morbier : mise sous presse.

IVR43_20142500775NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : trempage des meules de comté dans le bac à saumure.

IVR43_20142500790NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : sortie des meules de comté du bac à saumure.

IVR43_20142500794NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : sortie des meules de comté du bac à saumure.

IVR43_20142500796NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : sortie des meules de comté du bac à saumure.

IVR43_20142500795NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : rognage des meules de comté à la sortie du bac à saumure.

IVR43_20142500797NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : rognage des meules de comté à la sortie du bac à saumure.

IVR43_20142500798NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : meules de comté rognées avec leur plaques d'identification.

IVR43_20142500799NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : plaques d'identification d'une meule de comté. La plaque verte indique l'origine France, l'appellation Comté, le mois et l'année de fabrication, le code du département et le code de la fromagerie. Elle est encadrée à gauche par le jour de fabrication et à droite par le numéro de cuve.

IVR43_20142500800NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Fabrication : transfert des meules de comté dans leur cave d'affinage.

IVR43_20142500793NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du comté : le robot de soins.

IVR43_20142500751NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du comté : le robot de soins (vue rapprochée, avec retournement d'une meule).

IVR43_20142500752NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



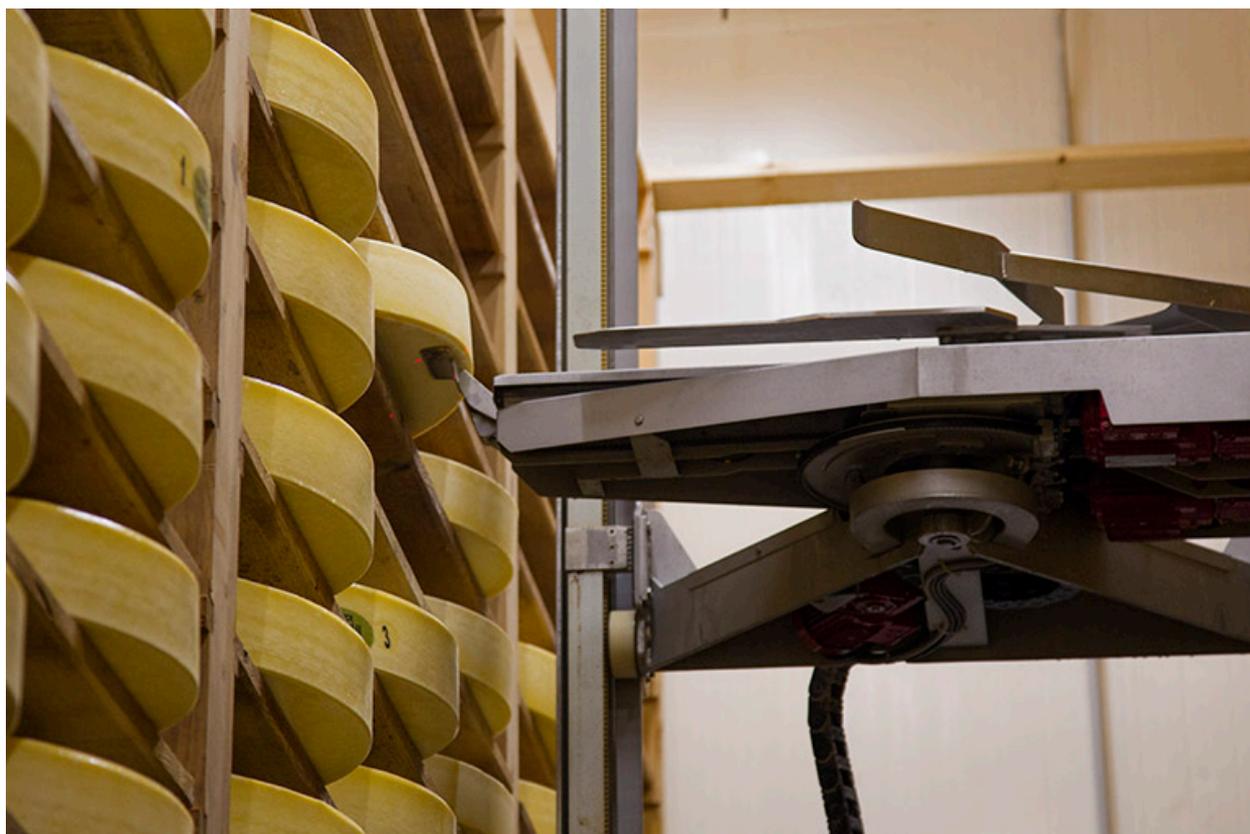
Affinage du comté : le robot de soins en action.

IVR43_20142500755NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du comté : robot soulevant une meule.

IVR43_20142500756NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du comté : robot prenant la meule.

IVR43_20142500757NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du comté : frottage de la meule sous un filet de saumure.

IVR43_20142500754NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du comté : échange de meules dans le robot de soins.

IVR43_20142500753NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du morbier : machine de frottage, dans la cave.

IVR43_20142500788NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du morbier : frottage de la meule sous un filet de saumure.

IVR43_20142500786NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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



Affinage du morbier : meule avec ses plaques d'identification. La plaque jaune indique l'appellation morbier, le mois et l'année de fabrication, le code du département et le code de la fromagerie ; l'autre plaque donne le jour de fabrication.

IVR43_20142500789NUC2A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Date de prise de vue : 2014

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