

Franche-Comté, Doubs
Tréviillers
8, 11 rue des Fruitières

fromagerie des Fruitières réunies

Références du dossier

Numéro de dossier : IA25001156
Date de l'enquête initiale : 2013
Date(s) de rédaction : 2013
Cadre de l'étude : patrimoine industriel patrimoine industriel du Doubs
Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : fromagerie
Appellation : les Fruitières réunies
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 village
Références cadastrales : 2013, ZK, 8-10, 63 ; 2013, D, 63

Historique

La commune, dans laquelle une activité fromagère est attestée dès 1825, confie la construction d'une fromagerie à l'architecte Charles-Frédéric Surleau, de Montbéliard, qui rend plans et devis en 1902 (atelier et caves au rez-de-chaussée, logement à l'étage). Les travaux sont reçus provisoirement le 5 juillet 1904. Des extensions ont lieu ensuite, suivant les plans de plusieurs architectes : en 1913 Lucien Bourgeot de Maîche (cave à lait attenante au bâtiment et chambre de domestique), en 1922-1923 Jules Cannelle de Charquemont (cave à fromages au sud), en 1926 (alimentation en eau), en 1929 Marcel Hézard de Montbéliard (remise en bois de l'autre côté de la route, réunissant garage, dépôt de charbon, grenier et porcherie). Le 31 décembre 1951, les 32 producteurs (qui apportent 1,5 million de litres de lait) se constituent en société coopérative agricole de fromagerie et achètent à la commune les locaux et le matériel. Ils font agrandir le site par l'architecte Louis Gorce, de Besançon, missionné par le service du Génie rural, qui propose la création d'un nouveau bâtiment de l'autre côté de la route, à l'emplacement de la remise. La nouvelle fromagerie entre en activité en 1954, l'ancienne étant transformée en cave d'affinage. En 1976, une cuve multiple et un nouveau système de pressage sont achetés à la fromagerie Overney, d'Is-en-Bassigny en Haute-Marne, tandis que sont installés deux réservoirs (tanks) de 12 000 l chacun.

Le 1er avril 1981, la coopérative absorbe celle de Ferrières-le-Lac : elle compte de ce fait 28 producteurs et traite 3 millions de litres de lait. Ce sont 3,6 millions de litres qui sont collectés en 1985 et vendus au fromager Étienne Perrot, lequel les convertit en emmental grand cru. L'équipement se compose en 1985 de matériel Guérin : une cuve de 6 000 l avec soutirage par gravité, matériel de moulage et pressage, cuves à saumure pour 15 à 18 meules. Le fromager, qui affine la totalité de la fabrication, dispose de pièces d'affinage en sous-sol (deux caves chaudes de 150 places chacune et une froide de 150 places) et dans l'ancien bâtiment (une cave froide de 200 places) mais il doit aussi en louer une dans la commune de Plaines-et-Grands-Essarts. La coopérative envisage donc une modernisation et une extension : construction d'une chaufferie pour le générateur à vapeur au gaz remplaçant celui au fuel, de nouveaux bains de sel, de caves supplémentaires (en sous-sol et dans le prolongement de celles existantes), d'un garage pour le camion de ramassage, installation de deux tanks supplémentaires, etc. La société confie l'élaboration du projet conjointement à l'architecte Jacques Huguenot, de Besançon, et à la Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. La construction débute fin 1986 (terrassement) et s'achève au milieu de 1988 ; la chaufferie est réalisée en 1989.

La société, qui absorbe les fromageries des **Bréseux** (1987), de **Cernay-l'Église** et **Thiébouhans** (1988), et de Montandon (1989), prend alors la dénomination de "Fruitières réunies". Elle réunit 66 producteurs en 1989, pour une collecte totale de plus de 8 millions de litres de lait. De nouvelles modifications ont lieu à la fin du 20^e siècle, dues à l'agence Artica de Dole : construction de caves d'affinage au nord-ouest en 1994, d'un local pour de grandes cuves à saumure et d'une boutique en 1996. A cette date, la coopérative passe en gestion directe et embauche comme fromager Gilles Sanchez. La production est progressivement orientée vers la fabrication du comté et du gruyère. En 2012, les 8 millions de litres de lait collectés chez 41 sociétaires ont permis la fabrication de 800 t de fromage (500 de comté et 300 de gruyère) et de 12 à 13 t de beurre et de crème. Le personnel compte quatre personnes et un apprenti à la fabrication et en cave, un poste et demi de chauffeur pour le ramassage, un livreur et cinq vendeuses à temps complet. L'équipement comprend une cuve de 6 000 l et deux de 5 000 l des Établissements Chalon-Megard (Montréal-la-Cluse, Ain), une installation de soutirage par pompe à caillé et répartiteur de 14 places de la même société, un système de pressage de 60 places dû à Rouhier de Sancey-le-Grand (Doubs), écrémeuse et baratte, réservoirs extérieurs pour le stockage de 30 000 l de lait et autant de sérum, etc. En juillet 2013, les pièces d'affinage sont en cours de réaménagement.

Période(s) principale(s) : 1^{er} quart 20^e siècle (), 3^e quart 20^e siècle, 4^e quart 20^e siècle ()

Période(s) secondaire(s) : 2^e quart 20^e siècle ()

Dates : 1903 (daté par travaux historiques, daté par source), 1954 (daté par tradition orale), 1987 (daté par source), 1994 (daté par tradition orale)

Auteur(s) de l'oeuvre : Charles-Frédéric Surleau (architecte, attribution par travaux historiques, attribution par source), Jules Cannelle (architecte, attribution par travaux historiques, attribution par source), Marcel Hézard (architecte, attribution par travaux historiques, attribution par source), Jacques Huguenot (architecte, attribution par source), Lucien Bourgeot (architecte, attribution par source), Louis Gorce (architecte, signature, attribution par tradition orale, attribution par source), Artica (agence d'architecture, attribution par tradition orale)

Description

Les bâtiments de la première moitié du 20^e siècle et la fromagerie des années 1950 sont en moellons calcaires enduits et coiffés de toits à longs pans recouverts de tuiles mécaniques. Les autres constructions font appel au béton (armé ou parpaing de béton) ou au pan de fer, enduit ou protégé par un essentage (de planches pour la boutique, de tôle pour ceux des années 1990), avec toit à longs pans à couverture de ciment amiante (mais le garage a un toit en appentis et tôle plate). Les deux fromageries comptent chacune un étage de soubassement et un rez-de-chaussée surélevé, surmontés d'un comble à surcroît pour l'ancienne, d'un étage carré et d'un étage de comble pour la nouvelle (dotée d'escaliers tournants en béton). L'extension au nord de la première (cave à fromages) est en rez-de-chaussée, de même que la plupart des bâtiments récents. La terrasse en béton de la chaufferie supporte les réservoirs extérieurs.

Éléments descriptifs

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

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

Étage(s) ou vaisseau(x) : étage de soubassement, rez-de-chaussée surélevé, 1 étage carré, étage de comble

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

Escaliers : escalier dans-oeuvre : escalier tournant à retours, en maçonnerie

Énergies : énergie électrique : achetée

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

Présentation

La première fromagerie

Une activité fromagère est attestée sur le territoire communal dès 1825 et en 1847, 65 000 litres de lait y sont transformés en 7 500 kilogrammes d'emmental. A la fin du 19^e siècle, la fromagerie est installée dans un local loué. Le bail arrivant à échéance, la commune décide de faire construire un bâtiment adapté. Plans et devis (de 16 000 F) en sont dressés le 29 août 1902 par Charles-Frédéric Surleau (1841-1932), architecte à Montbéliard. La commission départementale d'architecture résume sa proposition : "au rez-de-chaussée, une cuisine, une laiterie, une cave chaude et une cave froide ; à l'étage, le grenier de la fruitière et le logement du gérant composé de deux chambres et d'une cuisine ; une citerne sera accolée au bâtiment, au droit de la cave froide, et une cave pour le gérant, au droit de la cuisine de la fruitière". Les travaux sont adjugés le 18 décembre à François Quadri, entrepreneur à Saint-Hippolyte, moyennant un rabais de 9 %. Ils sont reçus provisoirement le 5 juillet 1904, définitivement le 10 novembre 1905.

En 1912, arguant du doublement de la production laitière depuis la création de la fruitière, le conseil municipal décide la construction d'une cave à lait attenante au bâtiment et l'aménagement d'une chambre de domestique. L'entrepreneur Joseph Perucchi se charge des travaux en 1913, suivant les plans dressés par l'architecte maîchois Lucien Bourgeot. Nouvelles campagnes de travaux dans les années 1920. L'architecte Jules Cannelle, de Charquemont, explique dans son devis du 29 mai 1922 (d'un montant de 20 790 F) : "La fromagerie de Tréviillers appartenant à la commune se trouve actuellement trop petite en raison de l'amélioration apportée dans la fabrication des fromages. On y fait de l'Emmenthal au lieu de gruyère ce qui nécessite plus de place et l'apport du lait a beaucoup augmenté depuis la guerre. De plus il y a beaucoup de réparations à faire à l'intérieur." L'escalier est donc transféré à l'extérieur et une cave à fromages (9,50 x 5,80 m) bâtie au sud, dans le rocher, par Jean Brusa, entrepreneur à Maîche. La fruitière est alimentée en eau potable en 1926 puis, ses dépendances étant devenue insuffisantes, la municipalité fait construire en 1929, de l'autre côté de la route, une remise en bois réunissant garage, dépôt de charbon, grenier et porcherie (pour quatre bêtes). Le projet est signé par Marcel Hézard, architecte à Montbéliard (7 avenue du Maréchal Joffre) et réalisé par l'entrepreneur maîchois Raoul Lacoste. L'établissement est alors déjà important, traitant à cette date un million de litres de lait.

La deuxième fromagerie

Il en travaille 1,5 million en 1951 si bien que les installations ne sont plus adaptées. Les 32 producteurs se constituent officiellement, le 31 décembre 1951, en société coopérative agricole de fromagerie et achètent à la commune locaux et matériel. Ils font étudier l'agrandissement des locaux existants (15 x 11 m) par l'architecte Louis Gorce, établi au 3 place René Payot à Besançon, missionné par le service du Génie rural. Celui-ci propose la création, au sud-ouest et dans leur prolongement, d'un nouveau bâtiment (9,50 x 11,10 m). Ce projet, d'un montant de 13,5 millions F, ne se concrétise pas. L'architecte en propose une autre version où le bâtiment est transporté de l'autre côté de la route, à l'emplacement de la remise. La nouvelle fromagerie entre en activité en 1954, l'ancienne étant transformée en cave d'affinage. En 1976, une cuve multiple et un nouveau système de pressage sont achetés à la fromagerie Overney, d'Is-en-Bassigny en Haute-Marne (à laquelle la fromagerie de **Charquemont** prend également une cuve multiple). Deux réservoirs (tanks) de 12 000 l chacun sont aussi installés, l'un pour le lait, l'autre pour le petit lait.

Le 1er avril 1981, la coopérative absorbe celle de Ferrières-le-Lac : elle compte de ce fait 28 producteurs et traite 3 millions de litres de lait (pour 2 162 000 l en 1980). Ce sont 3,6 millions de litres qui sont collectés en 1985 et vendus au fromager Étienne Perrot, lequel les convertit en emmental grand cru : 21 meules (soit 17 000 kg de lait) par jour en période de pointe (les 4,7 millions traités en 1987 permettront la fabrication de 400 tonnes de fromage). L'équipement se compose en 1985 de matériel Guérin (société fondée par Pierre Guérin en 1949 et installée à Niort en 1962) : une cuve de fabrication de 6 000 l avec soutirage par gravité, matériel de moulage et pressage, cuves à saumure ("bains de sel") pour 15 à 18 meules, deux tanks (réservoirs extérieurs). Le fromager, qui affine la totalité de la fabrication (à 70 % vendue à Rungis), dispose de pièces d'affinage en sous-sol (deux caves chaudes de 150 places chacune et une froide de 150 places) et dans l'ancien bâtiment (une cave froide de 200 places) mais il doit aussi louer une cave dans la commune de Plains-et-Grands-Essarts. La coopérative envisage donc une modernisation et une extension : construction d'une chaufferie pour le générateur à vapeur au gaz remplaçant celui au fuel, de nouveaux bains de sel permettant d'immerger des fromages sur palettes, de caves supplémentaires en sous-sol et dans le prolongement de celles existantes (la capacité totale sera portée à 2 180 meules), d'un garage pour le camion de ramassage, installation de deux tanks supplémentaires, etc. Éventuellement, une salle de pressage serait aussi aménagée et une deuxième cuve de fabrication de 6 000 l acquise (elle sera effectivement achetée à la société Guérin). La société confie l'élaboration du projet conjointement à l'architecte Jacques Huguenot (24B rue de Chalezeule à Besançon) et à la Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Les travaux de terrassement ont lieu fin 1986, la construction (par l'entreprise Jean-Patrick Clauzel, d'Épenoy) et les aménagements intérieurs de mai 1987 au milieu de 1988 ; la chaufferie est réalisée en 1989.

Aujourd'hui

La société, qui absorbe les fromageries des **Bréseux** (1987), de **Cernay-l'Église** et **Thiébouhans** (1988), et de Montandon (1989), prend alors la dénomination de "Fruitières réunies". Elle réunit 66 producteurs en 1989, pour une collecte totale de plus de 8 millions de litres de lait (6 millions l'année d'avant) avec une pointe journalière de 28 000 l en mai. E. Perrot est alors assisté par trois aides. De nouvelles modifications ont lieu à la fin du 20e siècle, dues à l'agence Artica de Dole, créée en 1993 et gérée par l'architecte Claude Meynier : construction de caves d'affinage au nord-ouest en 1994, d'un local pour de grandes cuves à saumure (la durée de trempage est de 3 h pour le comté, 12 à 24 h pour le gruyère, 48 à 72 h pour l'emmental) et d'une boutique en 1996. A cette date, Perrot cesse d'acheter le lait de la coopérative, qui passe alors en gestion directe et embauche comme fromager Gilles Sanchez. La production est progressivement orientée vers la fabrication du comté et du gruyère.

En 2012, les 8 millions de litres de lait collectés chez 41 sociétaires ont permis la fabrication de 800 t de fromage (500 de comté et 300 de gruyère, avec une production journalière variant de 45 à 60 meules), de 12 à 13 t de beurre et de crème. Le personnel compte quatre personnes et un apprenti à la fabrication et en cave, un poste et demi de chauffeur pour le ramassage, un livreur et cinq vendeuses à temps complet (sur place, à Valentigney et sur le marché de Montbéliard). L'équipement comprend une cuve de 6 000 l et deux de 5 000 l des Établissements Chalon-Megard (Montréal-la-Cluse,

Ain), une installation de soutirage par pompe à caillé et répartiteur de 14 places (permettant la fabrication de 14 meules) de la même société, un système de pressage de 60 places (avec un manège de 40 places et 20 places en mobile) dû à Rouhier de Sancey-le-Grand (Doubs), écrémeuse et baratte, réservoirs extérieurs pour le stockage de 30 000 l de lait et autant de sérum, etc. En juillet 2013, les pièces d'affinage sont en cours de réaménagement.

Références documentaires

Documents d'archive

- **Archives départementales du Doubs : 581 O 4 Administration communale. Tréviillers. Fromagerie (1902-1930).**
Archives départementales du Doubs : 581 O 4 Administration communale. Tréviillers. Fromagerie (1902-1930).
Archives départementales du Doubs, Besançon : 581 O 4
- **Archives départementales du Doubs : 3 P 572/4 Matrice cadastrale des propriétés bâties de la commune de Tréviillers (1882-1910).**
Archives départementales du Doubs : 3 P 572/4 Matrice cadastrale des propriétés bâties de la commune de Tréviillers (1882-1910).
Archives départementales du Doubs, Besançon : 3 P 572/4
- **Archives départementales du Doubs : 3 P 572/6 Matrice cadastrale des propriétés bâties de la commune de Tréviillers (1911-1938).**
Archives départementales du Doubs : 3 P 572/6 Matrice cadastrale des propriétés bâties de la commune de Tréviillers (1911-1938).
Archives départementales du Doubs, Besançon : 3 P 572/6
- **Archives départementales du Doubs : 1538 W 101 Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Service Appui technique et ingénierie (1939-1956).**
Archives départementales du Doubs : 1538 W 101 Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Service Appui technique et ingénierie (1939-1956).
Dossier Fromagerie de Tréviillers (1951).
Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101
- **Archives départementales du Doubs : 1895 W 32 Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Service Appui technique et ingénierie (1986-1991).**
Archives départementales du Doubs : 1895 W 32 Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Service Appui technique et ingénierie (1986-1991).
Dossier Fromagerie de Tréviillers (1986-1991).
Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

Documents figurés

- **1542. Tréviillers - Route des Plains [la fromagerie vue de trois quarts droite], 1ère moitié 20e siècle (après 1913).**
1542. Tréviillers - Route des Plains [la fromagerie vue de trois quarts droite], carte postale, s.n., s.d. [1ère moitié 20e siècle, après 1913]. 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. 218.
- **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 6 août 1937, 14 juin 1951, 27 août 1958, 19 avril 1982, 20 juillet 1988, 31 mai 1990, 13 mai 1998.
- **Fromagerie de Tréviillers. « État actuel » [plans et élévations], 1951.**

Fromagerie de Tréviillers. « État actuel » [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Louis Gorce, s.d. [1951], 39 x 33 cm, échelle 1/200.

- *Façade nord* [et] *Rez-de-chaussée*.

- *Façade est, Façade ouest* [et] *Étage*.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101

- **Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [plans et coupes de détail], 20 juillet 1951.**

Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [plans et coupes de détail], dessin (tirage à l'ammoniaque), par l'architecte Louis Gorce, Besançon le 20 juillet 1951, 71 x 78 cm, échelles 1/50, 1/20 et 1/10.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101

- **Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], 30 juillet 1951.**

Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], dessin (tirage à l'ammoniaque), par l'architecte Louis Gorce, Besançon le 30 juillet 1951, 80 x 112,5 cm, échelle 1/50.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101

- **Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Société coopérative de Fromagerie de Tréviillers. Projet de construction d'une chaufferie et d'une salle des machines, 28 février 1981.**

Direction départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Doubs. Société coopérative de Fromagerie de Tréviillers. Projet de construction d'une chaufferie et d'une salle des machines, dessin (tirage, crayon de couleur), s.n., Besançon le 28 février 1981, 29,5 x 42 cm, échelle 1/100.

- *Coupe*.

- *Sous-sol* [et] *Rez-de-chaussée* [plans].

- [Élévation antérieure].

- [Élévation latérale gauche].

- [Élévation postérieure].

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.**

Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, mars 1986, 64,5 x 122 cm, sans échelle.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie [plans et élévations], 7 avril 1987.**

Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, modifié le 7 avril 1987.

- 2235-2. *État projeté rez-de-chaussée* [plan], 74 x 102 cm, échelle 1/50.

- 2235-3. *État projeté sous-sol* [plan], dessin (tirage, stylo à bille), 74 x 102,5 cm, échelle 1/50.

- 2235-5. *Façades*, 53 x 111 cm, échelle 1/100.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

Bibliographie

- **Monnet, Bruno ; Sichler, Guy. Charquemont, Fournet-Blancheroche, 1770-1890, 2012.**
Monnet, Bruno ; Sichler, Guy. *Charquemont, Fournet-Blancheroche, 1770-1890*. - [S.l.] : Association Pages d'histoire, 2012. 435 p. : ill. ; 30 cm.
P. 361.
- **P., A. Tréviillers. Modèle de rationalisation, la fromagerie intéresse les Japonais, 14 novembre 1990.**

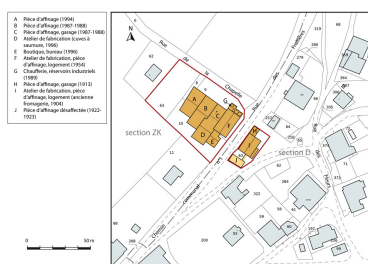
P., A. Tréviillers. Modèle de rationalisation, la fromagerie intéresse les Japonais. *Le Pays*, 14 novembre 1990, ill.

- **Parrenin, Dominique. [Mémoires d'un président de coopérative fromagère], 2001.**
Parrenin, Dominique. [Mémoires d'un président de coopérative fromagère]. - S.l. [Maîche], s.d. [2001]. 15 p. dactyl. ; 30 cm.
- **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. 218 : ill.

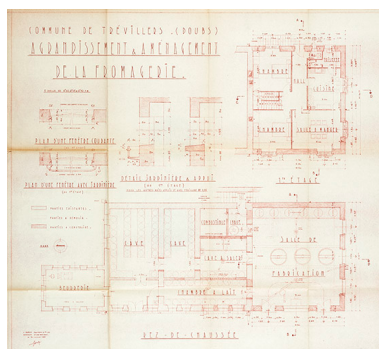
Liens web

- Chalon-Megard : <http://www.chalonmegard.fr>
- Groupe Pierre Guérin : <http://www.pierreguerin.fr/>
- Artica : <http://www.artica-archi.fr/>

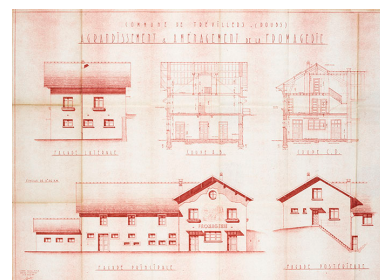
Illustrations



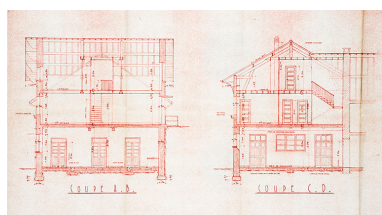
Plan-masse et de situation, avec datation. Extrait du plan cadastral, 2013, sections D et ZK.
Dess. Mathias Papigny
IVR43_20142501543NUDA



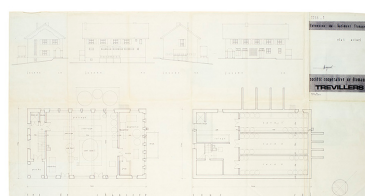
Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [plans et coupes de détail], 20 juillet 1951.
Phot. Jérôme Mongreville,
Autr. Louis Gorce
IVR43_20152500549NUC4A



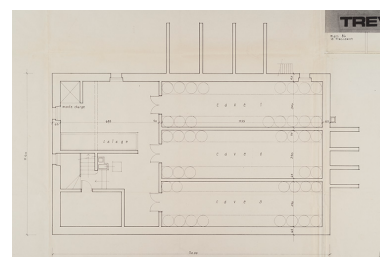
Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], 30 juillet 1951.
Phot. Jérôme Mongreville,
Autr. Louis Gorce
IVR43_20152500547NUC4A



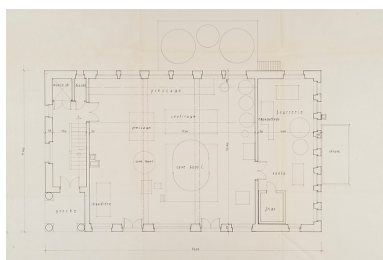
Commune de Tréviillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [détail : coupes], 30 juillet 1951.
Phot. Jérôme Mongreville,
Autr. Louis Gorce
IVR43_20152500548NUC4A



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.
Phot. Sonia Dourlot,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500537NUC4A



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : plan du sous-sol], mars 1986.
Phot. Sonia Dourlot,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500477NUC4A



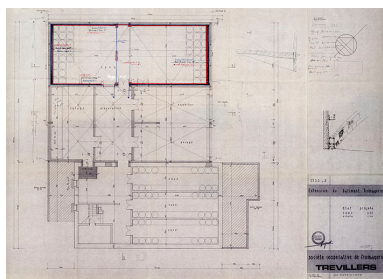
Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : plan du rez-de-chaussée], mars 1986.
Phot. Sonia Dourlot,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500476NUC4A



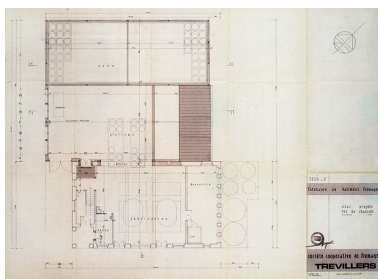
Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : façades sud-ouest et nord-ouest], mars 1986.
Phot. Sonia Dourlot,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500479NUC4A



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : façades nord-est et sud-est], mars 1986.
Phot. Sonia Dourlot,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500478NUC4A



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-2. État projeté sous-sol [plan], 7 avril 1987.
Phot. Jérôme Mongreville,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500545NUC4A



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-2. État projeté rez-de-chaussée [plan], 7 avril 1987.
Phot. Jérôme Mongreville,
Autr. Jacques Huguenot
IVR43_20152500544NUC4A



Vue d'ensemble, depuis le nord-est.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501452NUC2A



Vue d'ensemble, depuis le sud-ouest.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501456NUC2A



Ancienne fromagerie, de trois quarts droite.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501457NUC2A



Ancienne fromagerie, de trois quarts gauche.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501458NUC2A



Ancienne fromagerie : façade postérieure (vue du nord-est).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501459NUC2A



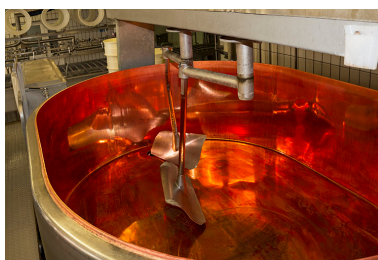
Nouvelle fromagerie : vue d'ensemble, depuis le sud.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501454NUC2A



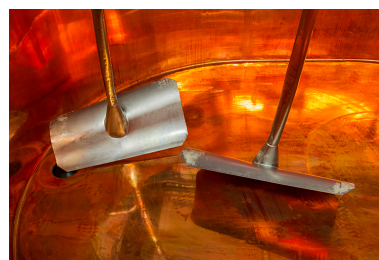
Nouvelle fromagerie : façade antérieure, de trois quarts gauche.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501455NUC2A



Nouvelle fromagerie : façade
antérieure, de trois quarts droite.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501453NUC2A



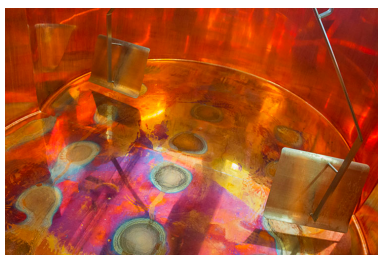
Cuve de fabrication standard.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501471NUC2A



Cuve de fabrication
standard : outils de brassage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501472NUC2A



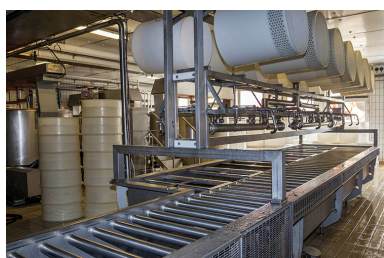
Cuve de fabrication double O.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501470NUC2A



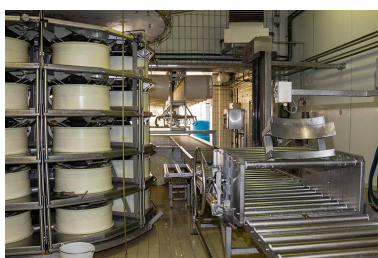
Cuve de fabrication double
O : outils de brassage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501473NUC2A



Installation de soutirage par pompe à
caillé : le répartiteur. Les rehausses
de moulage sont suspendues
en partie haute du répartiteur.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501469NUC2A



Installation de soutirage par
pompe à caillé : le répartiteur.
Au premier plan, le convoyeur
permettant le transfert des moules
sous l'installation de pressage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501468NUC2A



Installation de pressage et convoyeur.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501467NUC2A



Installation de pressage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501466NUC2A



Atelier des cuves à
saumure ("bains de sel").
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501464NUC2A



L'une des deux cuves à saumure.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501465NUC2A



Placement de meules de fromage
dans une cuve à saumure.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501462NUC2A



Placement de meules de fromage
dans une cuve à saumure.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501463NUC2A



Pièce d'affinage.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501460NUC2A



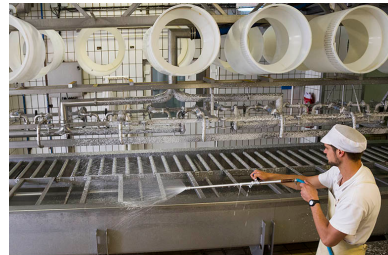
Pièce d'affinage : meules de comté
(à gauche) et de gruyère (à droite).
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501461NUC2A



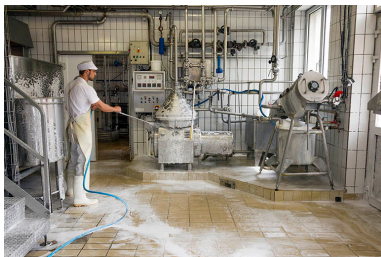
Nettoyage des installations : intérieur
d'une cuve de fabrication standard.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501474NUC2A



Nettoyage des installations :
extérieur d'une cuve de fabrication.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501478NUC2A



Nettoyage des
installations : le répartiteur.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501476NUC2A



Nettoyage des installations :
écrémeuse et filtre à sérum.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501477NUC2A



Nettoyage des
installations : filtre à sérum.
Phot. Yves Sancey
IVR43_20132501475NUC2A

Dossiers liés

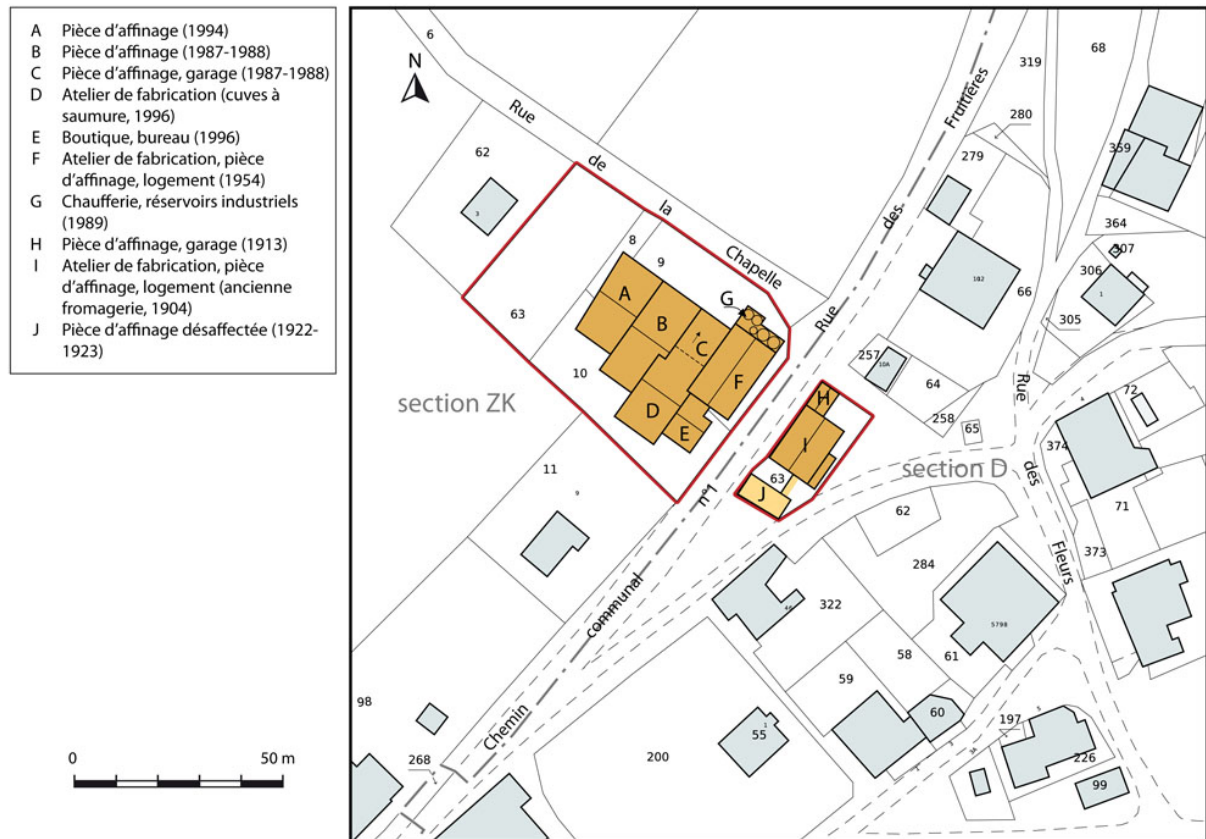
Dossiers de synthèse :

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, avec datation. Extrait du plan cadastral, 2013, sections D et ZK.

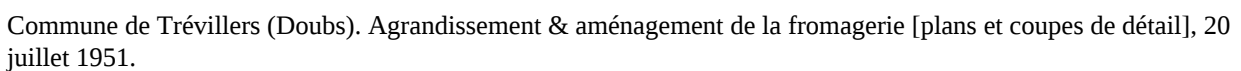
IVR43_20142501543NUDA

Auteur de l'illustration : Mathias Papigny

Date de prise de vue : 2014

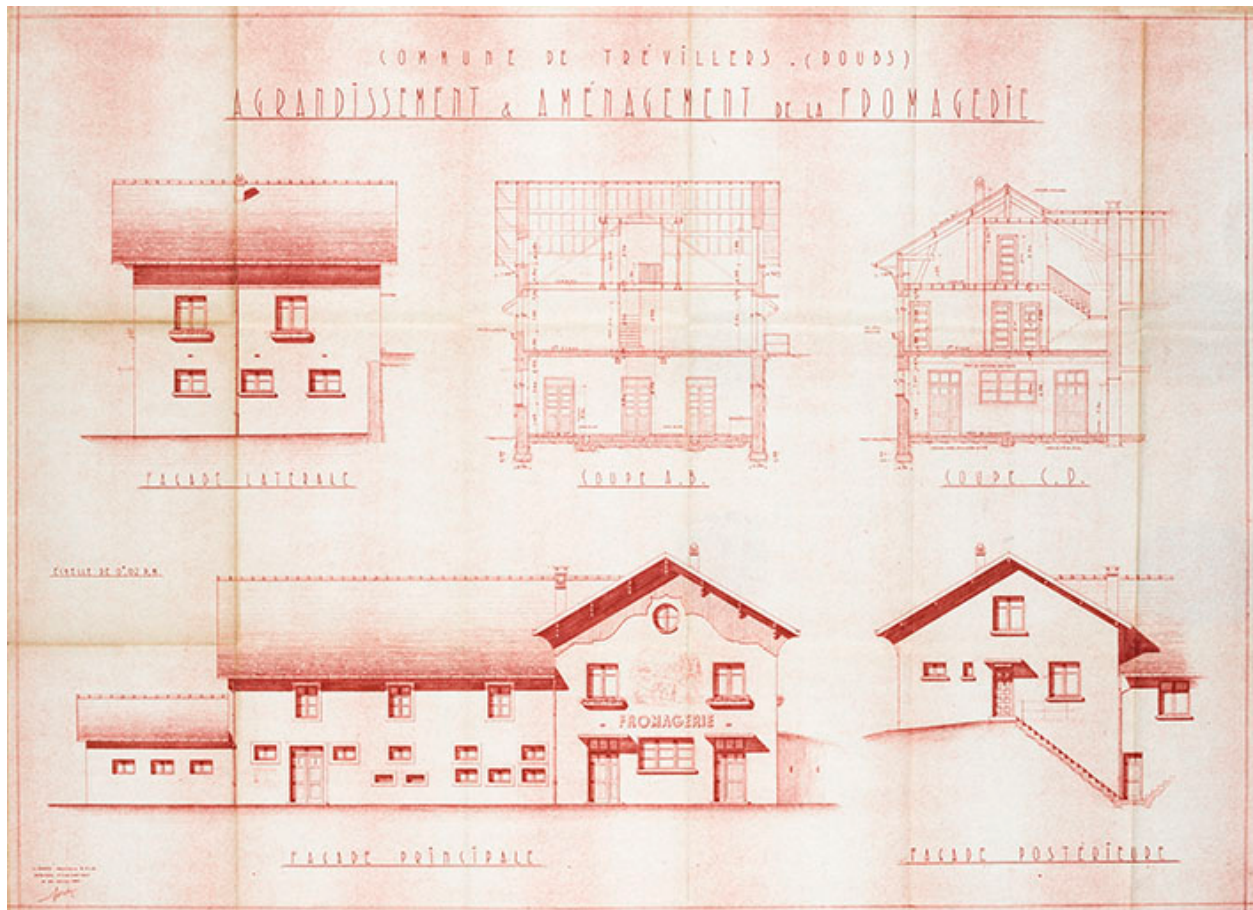
Technique de relevé : reprise de fond ; Échelle : 1/1 000

(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



Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Commune de Trévillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], 30 juillet 1951.

Référence du document reproduit :

- **Commune de Trévillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], 30 juillet 1951.**

Commune de Trévillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], dessin (tirage à l'ammoniaque), par l'architecte Louis Gorce, Besançon le 30 juillet 1951, 80 x 112,5 cm, échelle 1/50.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101

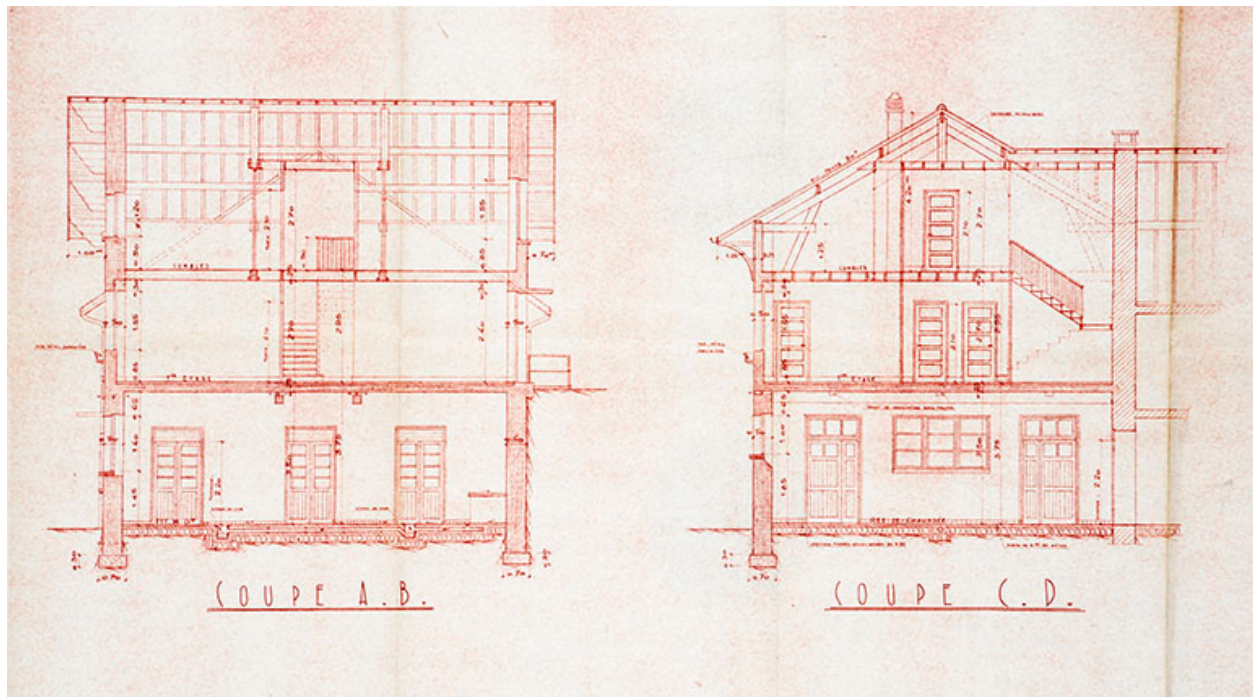
IVR43_20152500547NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Auteur du document reproduit : Louis Gorce

Date de prise de vue : 2015

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



Commune de Trévillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [détail : coupes], 30 juillet 1951.

Référence du document reproduit :

- **Commune de Trévillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], 30 juillet 1951.**

Commune de Trévillers (Doubs). Agrandissement & aménagement de la fromagerie [coupes et élévations], dessin (tirage à l'ammoniaque), par l'architecte Louis Gorce, Besançon le 30 juillet 1951, 80 x 112,5 cm, échelle 1/50.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1538 W 101

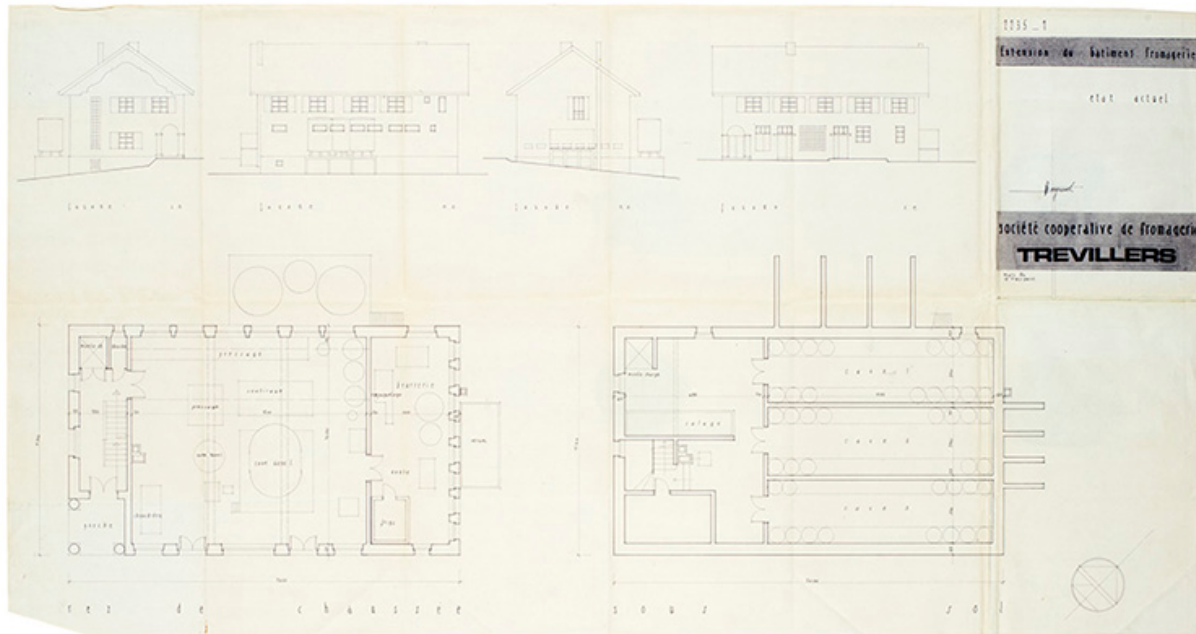
IVR43_20152500548NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Auteur du document reproduit : Louis Gorce

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.**
Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, mars 1986, 64,5 x 122 cm, sans échelle. Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

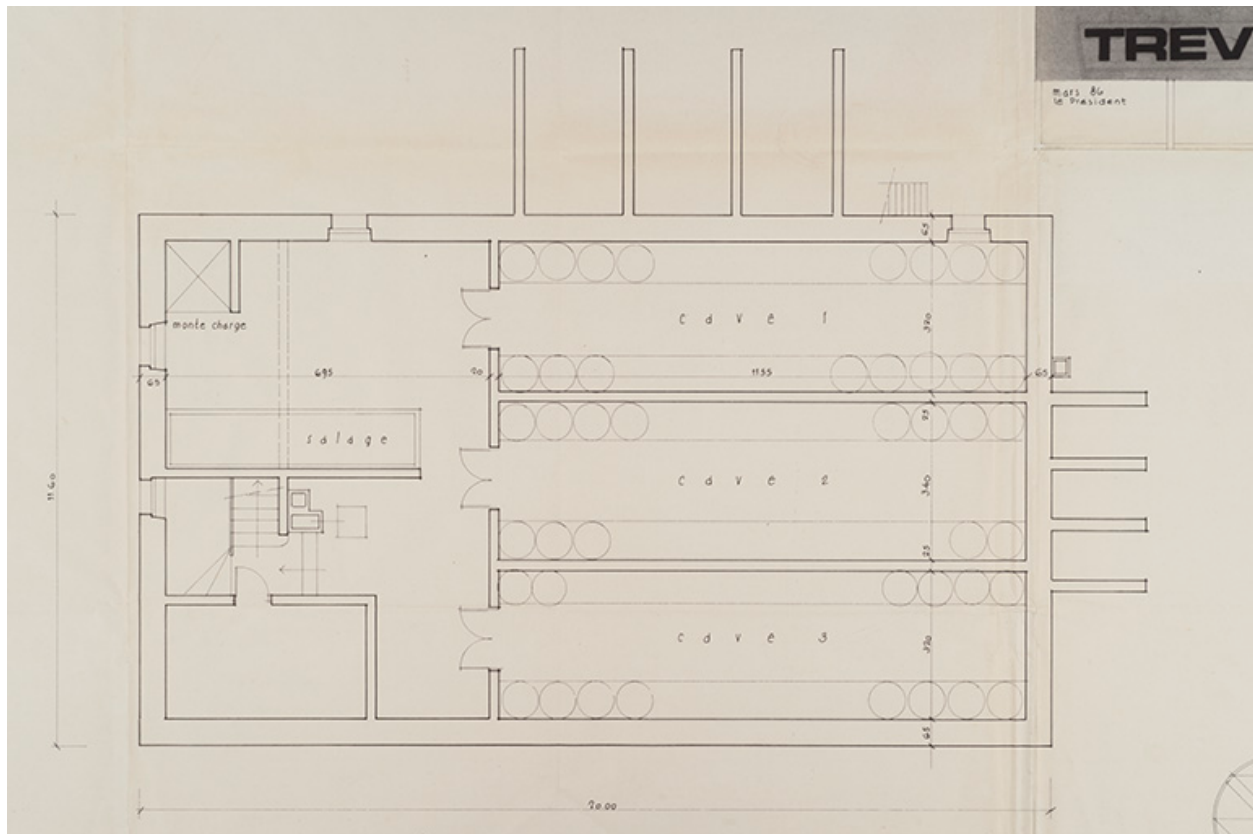
IVR43_20152500537NUC4A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : plan du sous-sol], mars 1986.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.**

Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. *Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel* [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, mars 1986, 64,5 x 122 cm, sans échelle. Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

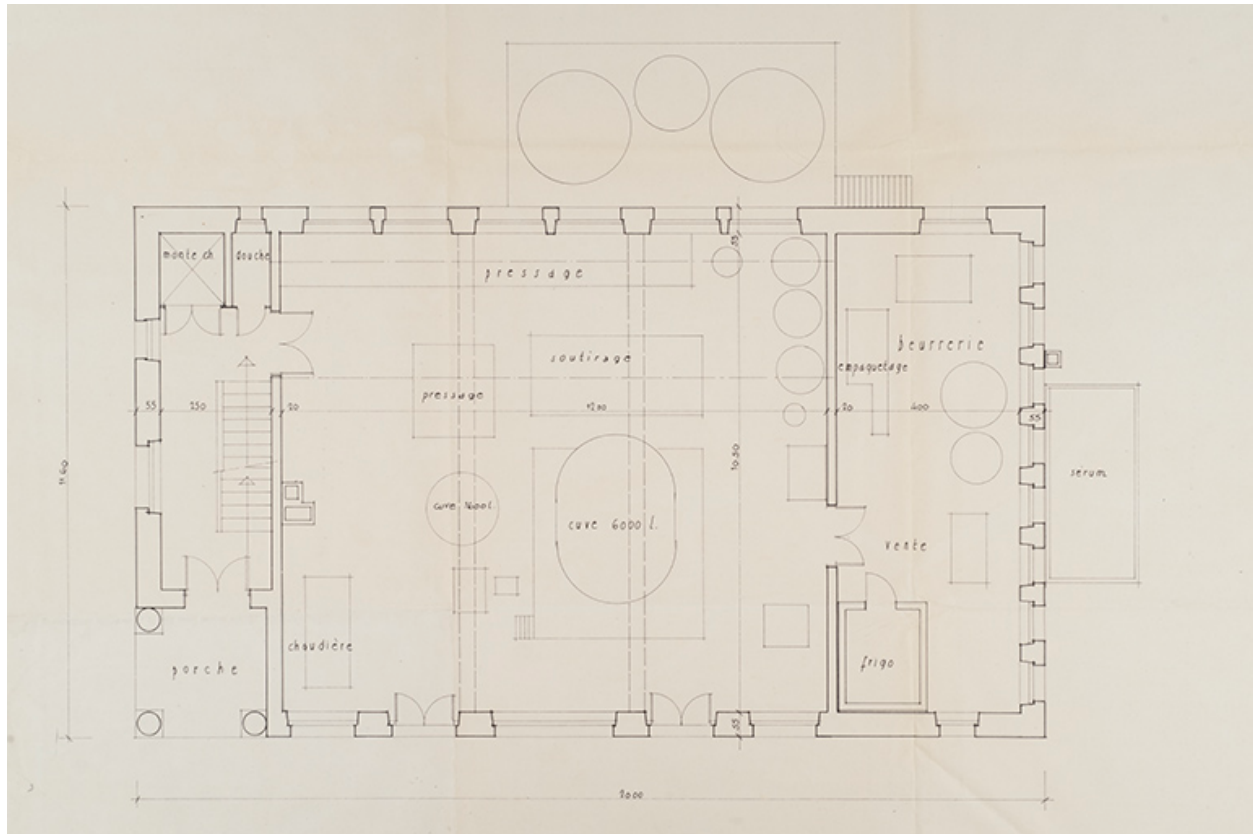
IVR43_20152500477NUC4A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : plan du rez-de-chaussée], mars 1986.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.**

Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, mars 1986, 64,5 x 122 cm, sans échelle. Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

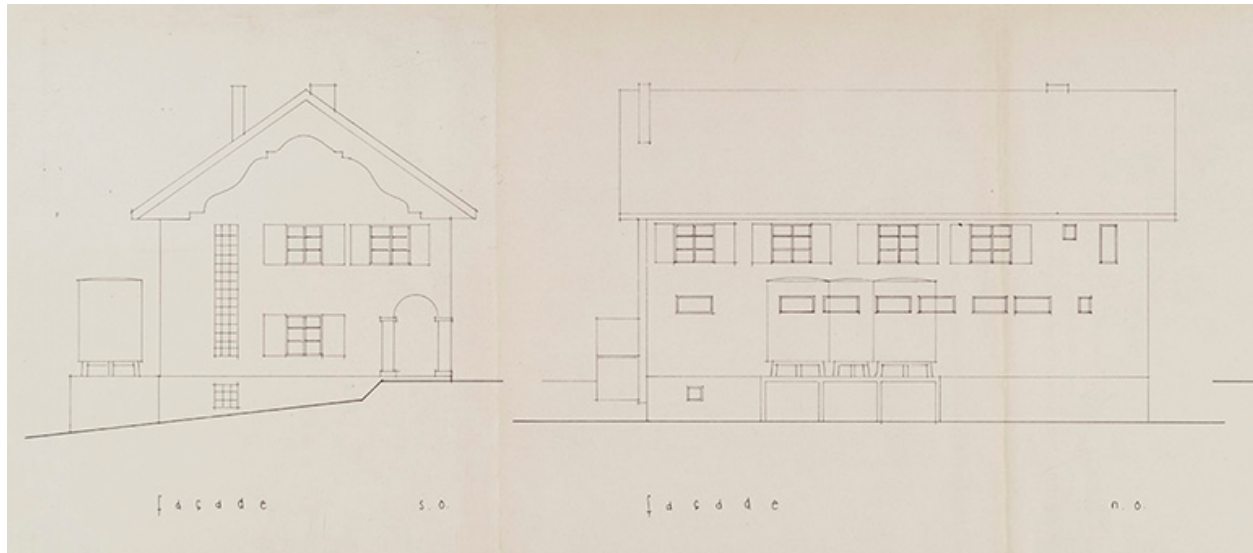
IVR43_20152500476NUC4A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : façades sud-ouest et nord-ouest], mars 1986.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.**

Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, mars 1986, 64,5 x 122 cm, sans échelle. Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

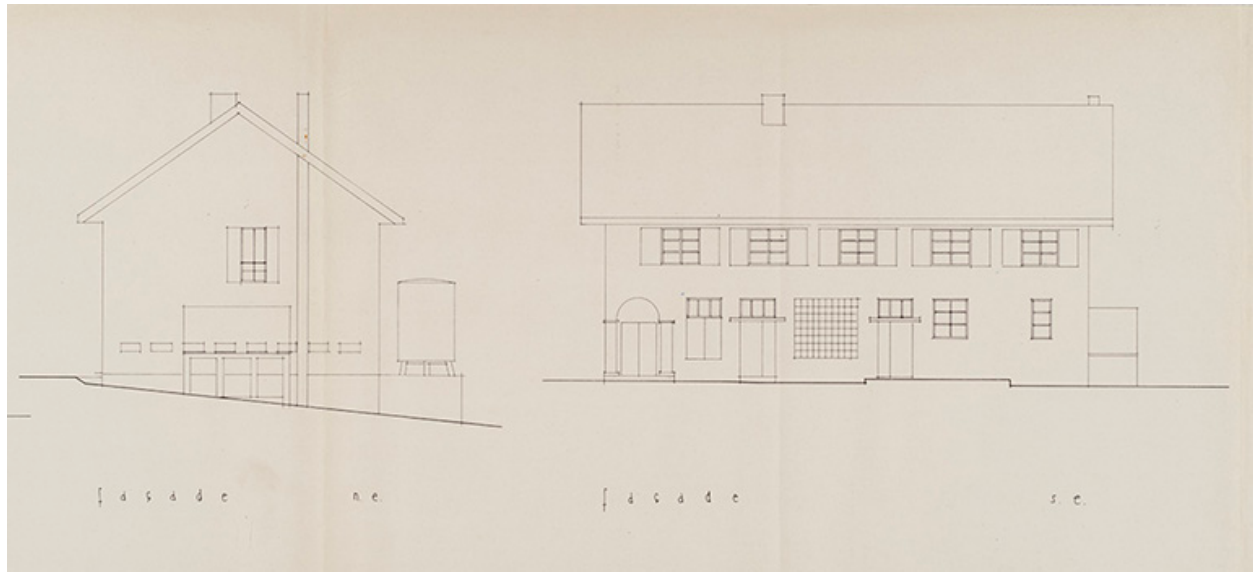
IVR43_20152500479NUC4A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Trévillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [détail : façades nord-est et sud-est], mars 1986.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Trévillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], mars 1986.**

Société coopérative de fromagerie [de] Trévillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-1. État actuel [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, mars 1986, 64,5 x 122 cm, sans échelle. Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

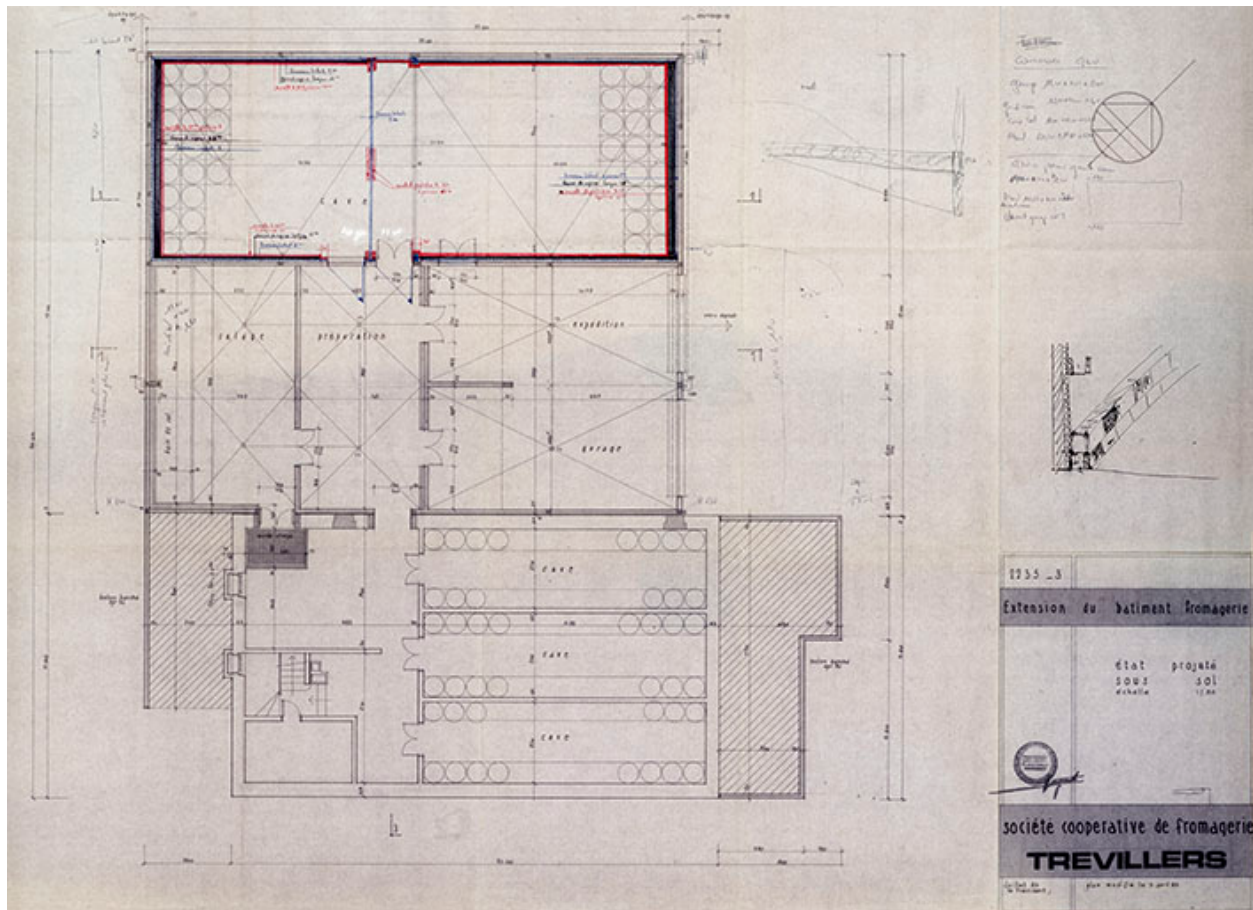
IVR43_20152500478NUC4A

Auteur de l'illustration : Sonia Dourlot

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-2. État projeté sous-sol [plan], 7 avril 1987.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie [plans et élévations], 7 avril 1987.**
Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, modifié le 7 avril 1987.
- 2235-2. État projeté rez-de-chaussée [plan], 74 x 102 cm, échelle 1/50.
- 2235-3. État projeté sous-sol [plan], dessin (tirage, stylo à bille), 74 x 102,5 cm, échelle 1/50.
- 2235-5. Façades, 53 x 111 cm, échelle 1/100.
Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

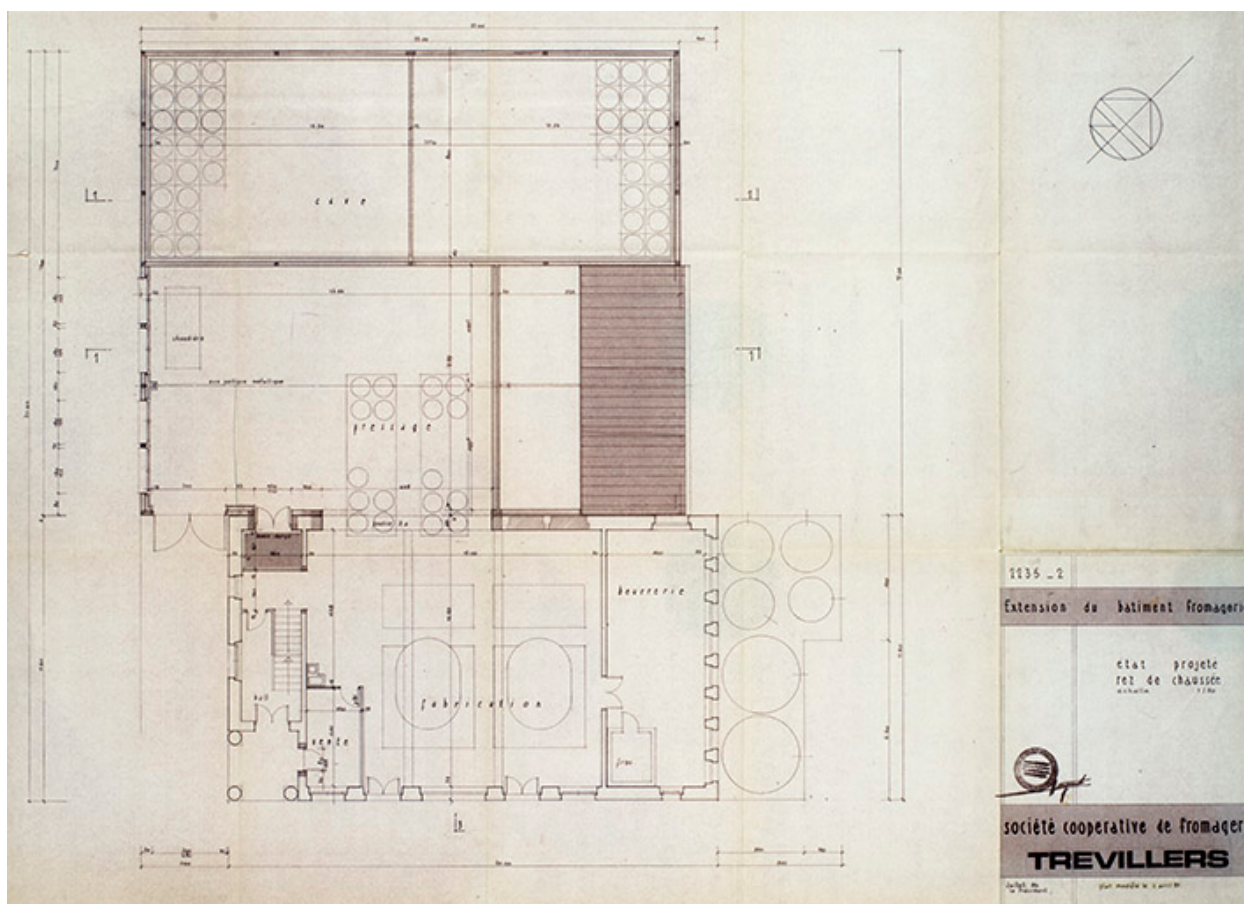
IVR43_20152500545NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

Date de prise de vue : 2015

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



Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie. 2235-2. État projeté rez-de-chaussée [plan], 7 avril 1987.

Référence du document reproduit :

- **Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie [plans et élévations], 7 avril 1987.**
Société coopérative de fromagerie [de] Tréviillers. Extension du bâtiment fromagerie [plans et élévations], dessin (tirage), par l'architecte Jacques Huguenot, modifié le 7 avril 1987.
 - 2235-2. État projeté rez-de-chaussée [plan], 74 x 102 cm, échelle 1/50.
 - 2235-3. État projeté sous-sol [plan], dessin (tirage, stylo à bille), 74 x 102,5 cm, échelle 1/50.
 - 2235-5. Façades, 53 x 111 cm, échelle 1/100.

Archives départementales du Doubs, Besançon : 1895 W 32

IVR43_20152500544NUC4A

Auteur de l'illustration : Jérôme Mongreville

Auteur du document reproduit : Jacques Huguenot

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 nord-est.

IVR43_20132501452NUC2A

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 sud-ouest.

IVR43_20132501456NUC2A

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



Ancienne fromagerie, de trois quarts droite.

IVR43_20132501457NUC2A

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



Ancienne fromagerie, de trois quarts gauche.

IVR43_20132501458NUC2A

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



Ancienne fromagerie : façade postérieure (vue du nord-est).

IVR43_20132501459NUC2A

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



Nouvelle fromagerie : vue d'ensemble, depuis le sud.

IVR43_20132501454NUC2A

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



Nouvelle fromagerie : façade antérieure, de trois quarts gauche.

IVR43_20132501455NUC2A

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



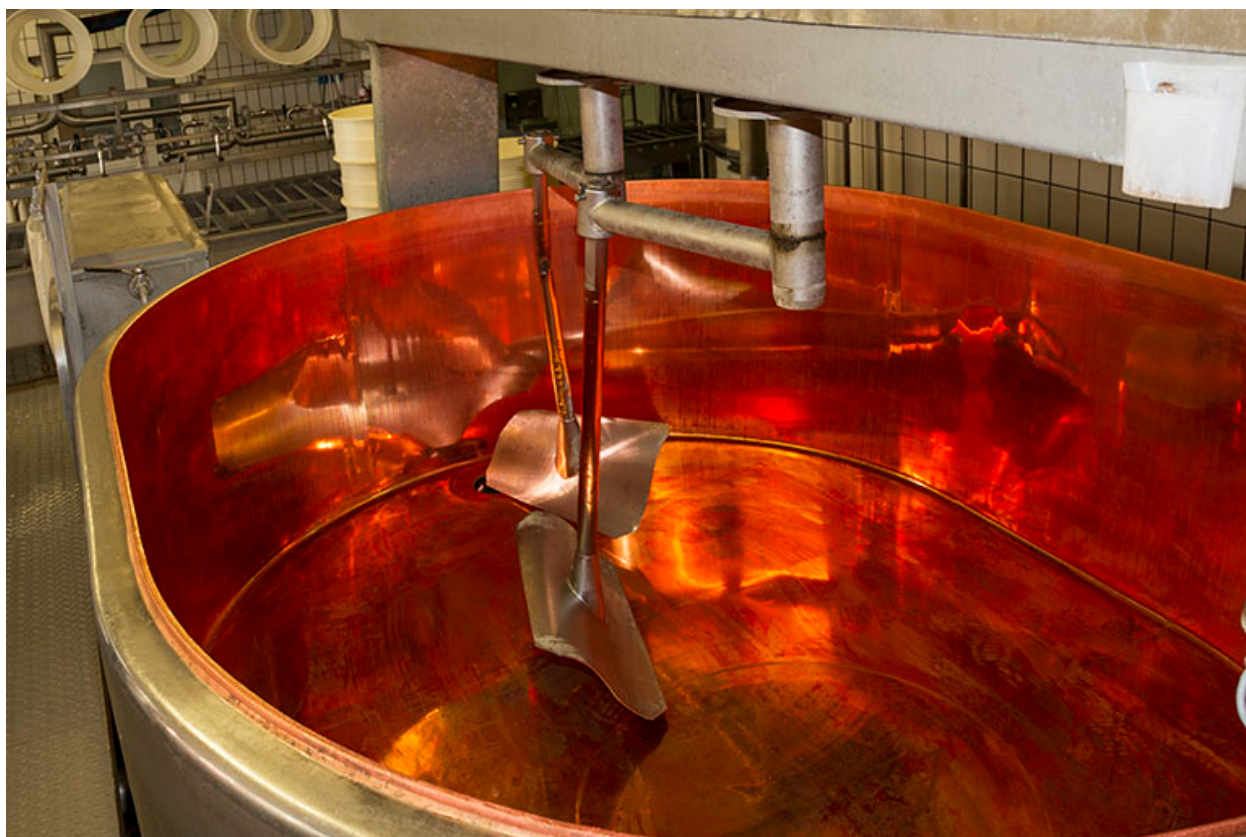
Nouvelle fromagerie : façade antérieure, de trois quarts droite.

IVR43_20132501453NUC2A

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



Cuve de fabrication standard.

IVR43_20132501471NUC2A

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



Cuve de fabrication standard : outils de brassage.

IVR43_20132501472NUC2A

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



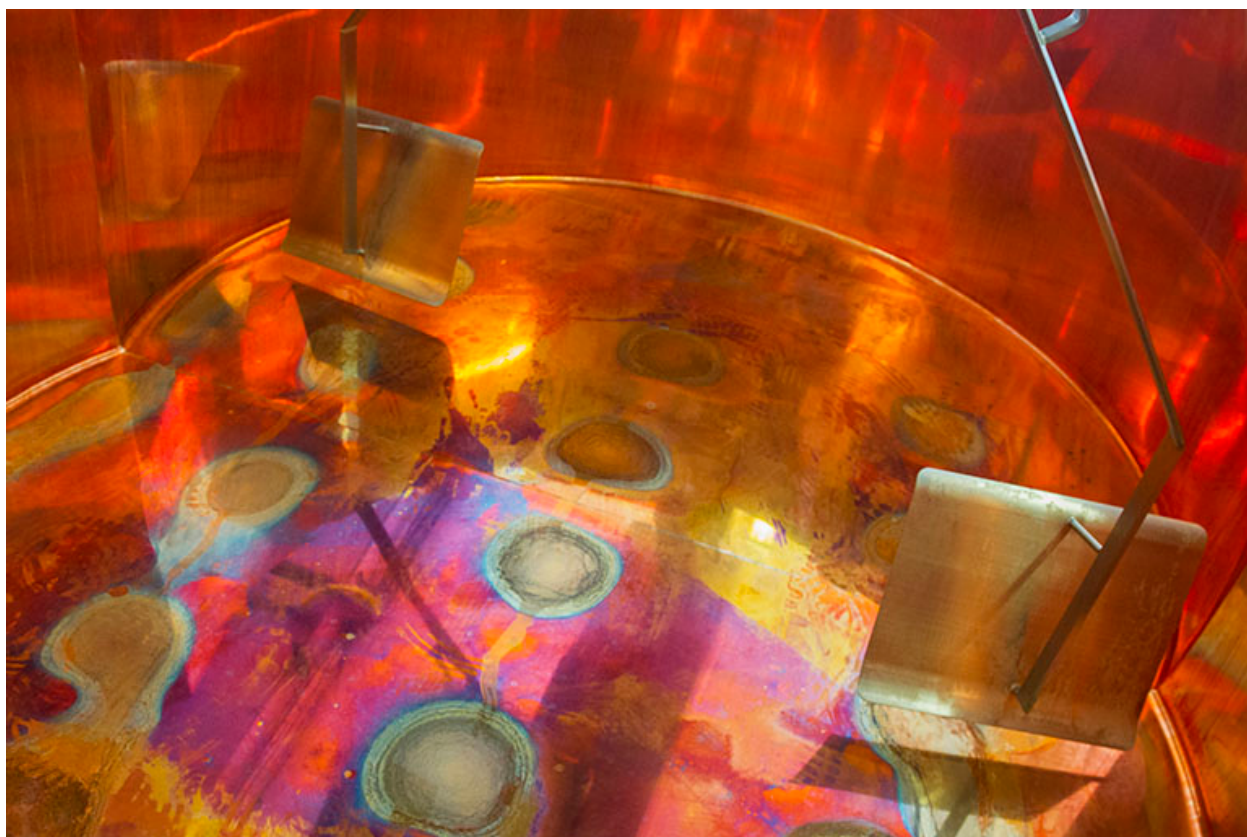
Cuve de fabrication double O.

IVR43_20132501470NUC2A

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



Cuve de fabrication double O : outils de brassage.

IVR43_20132501473NUC2A

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



Installation de soutirage par pompe à caillé : le répartiteur. Les rehausses de moulage sont suspendues en partie haute du répartiteur.

IVR43_20132501469NUC2A

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



Installation de soutirage par pompe à caillé : le répartiteur. Au premier plan, le convoyeur permettant le transfert des moules sous l'installation de pressage.

IVR43_20132501468NUC2A

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



Installation de pressage et convoyeur.

IVR43_20132501467NUC2A

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



Installation de pressage.

IVR43_20132501466NUC2A

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



Atelier des cuves à saumure ("bains de sel").

IVR43_20132501464NUC2A

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



L'une des deux cuves à saumure.

IVR43_20132501465NUC2A

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



Placement de meules de fromage dans une cuve à saumure.

IVR43_20132501462NUC2A

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



Placement de meules de fromage dans une cuve à saumure.

IVR43_20132501463NUC2A

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



Pièce d'affinage.

IVR43_20132501460NUC2A

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



Pièce d'affinage : meules de comté (à gauche) et de gruyère (à droite).

IVR43_20132501461NUC2A

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



Nettoyage des installations : intérieur d'une cuve de fabrication standard.

IVR43_20132501474NUC2A

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



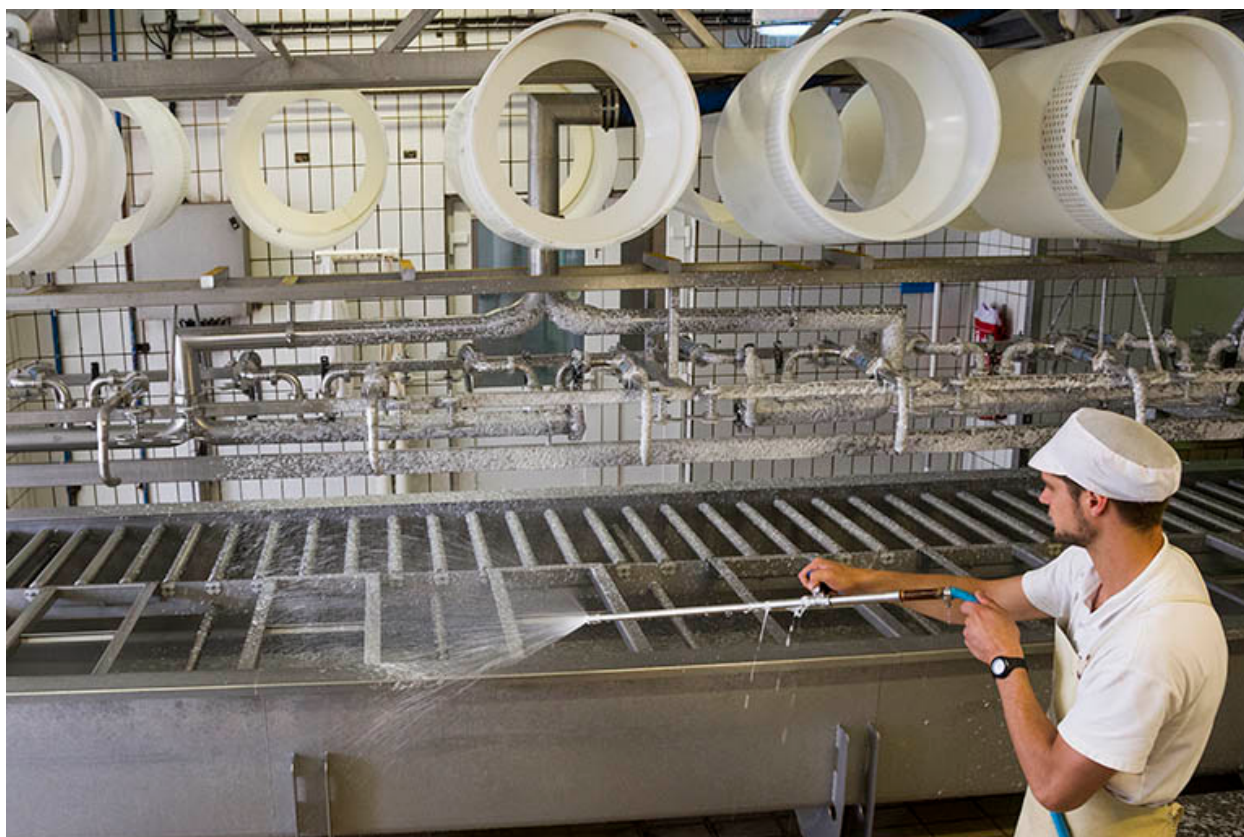
Nettoyage des installations : extérieur d'une cuve de fabrication.

IVR43_20132501478NUC2A

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



Nettoyage des installations : le répartiteur.

IVR43_20132501476NUC2A

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



Nettoyage des installations : écrémeuse et filtre à sérum.

IVR43_20132501477NUC2A

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



Nettoyage des installations : filtre à sérum.

IVR43_20132501475NUC2A

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