Rhône-Alpes, Savoie
Saint-Offenge-Dessous
la Plesse
route de la Plesse

Fromagerie dite fruitière

Références du dossier

Numéro de dossier : IA73003760
Date de l'enquête initiale : 2014
Date(s) de rédaction : 2015
Cadre de l'étude : inventaire topographique Inventaire du Parc naturel régional du Massif des Bauges
Degré d'étude : monographié

Désignation

Dénomination : fromagerie
Parties constituantes non étudiées : porcherie

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en village
Références cadastrales : 1956, D2, 206 ; 2013, D2, 205, 206

Historique

Les recherches du maire de Saint-Offenge précisent que vers 1870, Jean Joris, propriétaire du château du Cengle depuis 1854, crée la première fruitière de Saint-Offenge-Dessous pour la fabrication de gruyère (acte de fondation non daté). Le service pastoral précise (vers 1880) que la fruitière se compose de 4 pièces : salle de manipulation, la laiterie, un espace non employé mais pouvant servir dans le cadre du nouveau projet. Plan avec l'état actuel et les améliorations projetées (non connus).
En 1898 la société de la fruitière achète des matériaux issus de la destruction à venir de l'école des filles pour construire une nouvelle fruitière (?) (AC du 5 juin 1898). En 1899, l'association de la fruitière dite de la Pleisse fait une demande de secours à la mairie. La construction de la nouvelle fruitière s'est élevée à 16 000 francs (AC du 9 avril 1899). Le 27 août 1933 : le maire informe le conseil que la fruitière souhaite agrandir sa porcherie, acceptation du conseil (AC 27 août 1933).
En 1968, la fruitière de Saint-Offenge-Dessous fusionne avec celle de Saint-Offenge-Dessus, puis avec celle de Montcel en 1981 (renseignements oraux de Jacques Champillard, fromager à la fruitière de St-Offenge-Dessous)(renseignements oraux de Jacques Champillard, fromager à la fruitière de St-Offenge-Dessous)
17 exploitations à l'époque du document, actuellement 9 exploitants pour la même quantité de lait. La fromagerie est équipée pour la tome et l'emmental mais fabrique principalement de l'emmental, la tome s'effectue sur demande.

Période(s) principale(s) : 4e quart 19e siècle
Période(s) secondaire(s) : 1er quart 20e siècle
Dates : 1899 (daté par source)

Description

Bâtiment de fabrication du fromage de plan rectangulaire. Construit en moellon de calcaire enduit d'un ciment couvrant ; chaînes d'angles et encadrements en pierre de taille de calcaire apparentes. L'édifice comporte quatre niveaux : un étage de soubassement (non vu, caves ?), un rez-de-chaussée surélevé où se déroule la fabrication du fromage, un étage carré et un étage de comble aménagé.
La façade principale comporte deux travées de fenêtres avec, pour le rez-de-chaussée surélevé, deux portes latérales en plus. Une niche à statuette est placée entre les deux fenêtres de l'étage carré. Portes d'accès devancées d'un escalier droit en pierre de taille et béton. La façade latérale ouest comporte également deux travées de fenêtres sur les quatre niveaux.

La façade est comporte peu de fenêtres. La toiture à longs pans, avec demi-croupes, est désaxée et possède un débord important sur la façade principale ; l'avant-toit est fermé. La couverture du toit est en ardoise.
Un autre bâtiment, en retour d'équerre et jointif au bâtiment ci-dessus par l'angle nord-ouest, possède un quai avec des silos en acier pour le stockage du lait, et abrite des espaces de travail. La construction est en béton et possède une toiture à longs pans et demi-croupes.
Sur l'arrière des deux bâtiments précédents se trouvent les restes de l'ancienne porcherie, bâtiment allongé et fortement dégradé et remanié.

Eléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : calcaire, moellon, enduit
Matériau(x) de couverture : ardoise
Plan : plan rectangulaire régulier
Étage(s) ou vaisseau(x) : étage de soubassement, rez-de-chaussée surélevé, 1 étage carré, comble à surcroît
Couvrements :
Type(s) de couverture : toit à longs pans, demi-croupe
Escaliers : escalier de distribution extérieur : escalier droit, en maçonnerie

Décor

Techniques : maçonnerie
Précision sur les représentations :

Niche à statuette.

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

Références documentaires

Documents d'archive

- **AC Saint-Offenge-Dessous. Registre des délibérations du conseil municipal**
  AC Saint-Offenge-Dessous. Registre des délibérations du conseil municipal du 27 août 1882 au 21 août 1898,du 28 juin 1914 au 20 août 1922.
  Délibération du 5 juin 1898 : la société de la fruitière de Saint-Offenge-Dessous dite de la Pleisse offre la somme de 1000 francs des matériaux de la maison actuelle de l'école des filles qui doit être démolie pour construire la nouvelle école, matériaux que l'architecte a évalué à 750 francs. La fruitière a besoin de ces matériaux dans la première quinzaine de juillet.
  Délibération du 9 avril 1899 : l'association de la fruitière de Saint-Offenge-Dessous, dite de Pleisse, fait une demande de secours à la mairie. Considérant que la fruitière a dépensé plus de 16 000 francs pour faire construire le local nécessaire à l'installation d'une fruitière à Saint-Offenge-Dessous, et pour l'achat des ustensiles nécessaires à la fabrication des fromages. Considérant que l'installation d'une fruitière à St-Offenge-Dessous est, pour ses habitants, un progrès. Par conséquent cette société mérite d'être encouragée, et le conseil prie le préfet de bien vouloir faire obtenir du département une subvention aussi forte que possible.
  Délibération du 27 août 1933 : le maire informe le conseil que la fruitière souhaite agrandir sa porcherie, acceptation du conseil.
  AC Saint-Offenge-Dessous

Annexe 1

Historique et fonctionnement de la fruitière

Archives du maire de Saint-Offenge-Dessous. Vers 1870, Jean Joris, propriétaire du château du Cengle depuis 1854, crée la première fruitière de Saint-Offenge-Dessous pour la fabrication de gruyère (acte de fondation non daté). Le service pastoral précise (vers 1880) que la fruitière se compose de quatre pièces : la salle de manipulation, la laiterie, un espace non employé mais pouvant servir dans le cadre du nouveau projet. Plan avec l'état actuel et les améliorations projetées (non connus).
Délibérations du conseil municipal de Saint-Offenge-Dessous : En 1898 la société de la fruitière achète des matériaux issus de la destruction à venir de l'école des filles pour construire une nouvelle fruitière (?) (AC du 5 juin

1898). En 1899, l'association de la fruitière dite de la Pleisse fait une demande de secours à la mairie. La construction de la nouvelle fruitière s'est élevée à 16 000 francs (AC du 9 avril 1899). Le 27 août 1933 : le maire informe le conseil que la fruitière souhaite agrandir sa porcherie, acceptation du conseil (AC 27 août 1933).
Renseignements oraux de Jacques Champillard, fromager à la fruitière de Saint-Offenge-Dessous. En 1968, la fruitière de Saint-Offenge-Dessous fusionne avec celle de Saint-Offenge-Dessus, puis avec celle de Montcel en 1981. 17 exploitations à l'époque du document, actuellement 9 exploitants pour la même quantité de lait. La fromagerie est équipée pour la tome et l'emmental mais fabrique principalement de l'emmental, la tome s'effectue sur demande.
Fabrication du fromage :
Le chalet central : bâtiment de la fruitière. Avant sa construction, le fromager (avec son sel, sa chaudière et ses outils) allait à tour de rôle dans le chalet d'un coproducteur. Il comprend la chambre à lait, avec les "rondots" où circulait l'eau froide et une ventilation pour refroidir le lait. Le lait été écrémé avec une "poche". Le liquide contenant les ferments lactiques et acides est appelé "aisy". La planche d'épicéa pour l'affinage est le "tablard".
Collecte du lait : après la traite du soir, le camion arrive vers 11h00 / minuit. Le camion est vidé ("dépoté") dans un tank pour maintenir le lait à 4°c. Temps de fabrication : 3h00. Le matin de la fabrication le lait est réchauffé à 32 °c pour sa maturation (40 minutes à 1h20) dans un échangeur à plaques. Pendant la maturation on ajoute des levains (avec ferments préparés sur place). Contrôle d'acidité. Puis emprésurage à l'extrait liquide (préparation…). Coagulation durant 22 à 23 minutes puis durcissement pendant 7 minutes. Brassage 2 à 3 minutes avec le tranche caillé. Chauffage par palier jusqu'à 53 °c (durée de 30 à 40 minutes) puis brassage pendant 30 à 40 minutes. Le chauffage aujourd'hui se réalise à l'aide de tubulaires d'eau chaude, avant le chaudron était sur une potence ou un foyer mobile.
Emmental : affinage de 75 jours. Une semaine en cave froide (10 / 15 °c) puis séjour alternatif en cave tempérée (14 / 18 ° c) et chaude (25° c maxi). Libération de CO^2, création de trous (résultante des bulles). Le fromage est sondé au maillet, puis plusieurs prélèvements sont faits : si on trouve 2 à 3 trous par sonde, le fromage est prêt.
La tome : fromage fabriqué l'hiver quand la lactation est limitée. Affinage de 1 à 3 mois dans une cave à 8 / 13 °c. Les formages sont identifiés par des plaques de caséine rouge et blanche.

Illustrations

SAINT-OFFENGE-DESSOUS (Savoie) – La Fruitière. Carte postale 1er quart 20e siècle.
Phot. Eric Dessert
IVR84_20167303065NUCB

Vue générale de la fruitière.
Phot. Eric Dessert
IVR82_20137302030NUCA

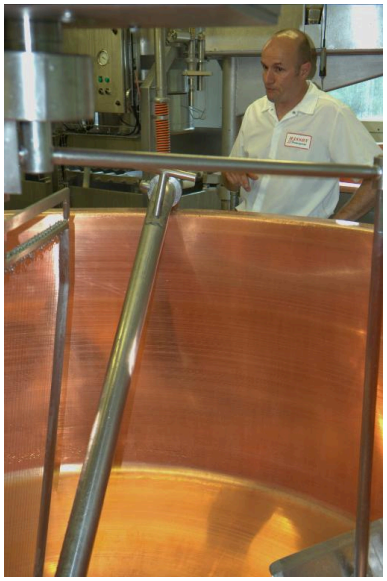
Vue d'ensemble de face du bâtiment de fabrication.
Phot. Eric Dessert
IVR82_20137302031NUCA

Vue d'ensemble des anciennes porcheries.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302816NUCA

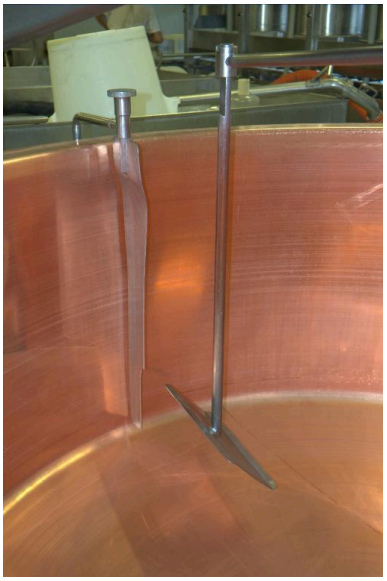
Vue d'ensemble de la salle de fabrication.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302817NUCA

Vue d'ensemble de la salle de fabrication.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302818NUCA

Vue d'ensemble des fromages
en cour d'égouttage.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302819NUCA

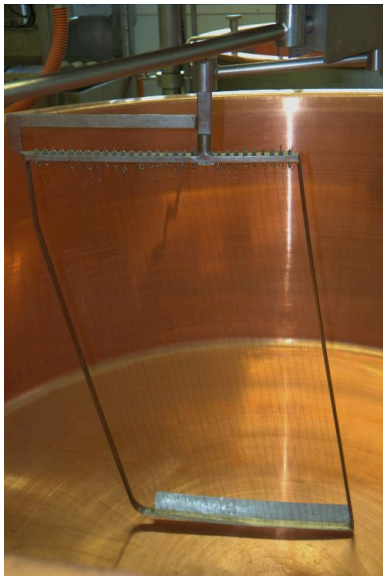


Vue d'ensemble du chaudron
avec le tuyau d'amenée du lait.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302820NUCA



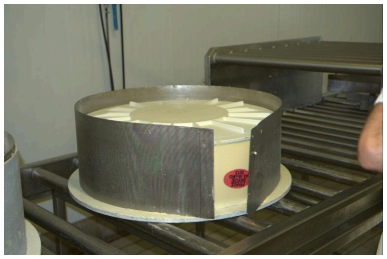
Vue d'ensemble du
chaudron avec le mélangeur.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302821NUCA

Vue d'ensemble du chaudron
avec les deux tranche-caillé.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302822NUCA



Vue d'ensemble du chaudron
avec un tranche-caillé.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302823NUCA

Vue d'ensemble de la presse.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302824NUCA



Vue d'ensemble du fromage
avec cerclage métallique.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302825NUCA

Vue d'ensemble du fromage
débarrassé de son cadre
et avec son couvercle.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302826NUCA

Mise en place d'un cerclage plastifié.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302827NUCA

Fromage débarrassé de
son couvercle plastifié.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302828NUCA

Fromage débarrassé de son
couvercle métallique placé
sous le couvercle plastifié.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302829NUCA

Ebarbage de la surface du fromage
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302830NUCA

Repositionnement des
couvercles sur le fromage
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302831NUCA

Retournement du fromage
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302832NUCA

Application des plaques
de caséine sur le fromage.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302833NUCA

Fromages dans un bain saumuré.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302834NUCA

Salage de la croûte du fromage.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302835NUCA

Fromage dans son bain saumuré.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302836NUCA

Meules entreposées sur des plateaux.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302837NUCA

Vue d'ensemble d'une meule
d'emmental des Bauges.
Phot. Thierry Monnet
IVR82_20157302838NUCA

Dossiers liés

Oeuvre(s) contenue(s) :
Oeuvre(s) en rapport :
Écart de la Plesse (IA73003773) Rhône-Alpes, Savoie, Saint-Offenge-Dessous, la Plesse,

Auteur(s) du dossier : Thierry Monnet, Thierry Monnet, Caroline Guibaud
Copyright(s) : © Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges

SAINT-OFFENGE-DESSOUS (Savoie) – La Fruitière. Carte postale 1er quart 20e siècle.

Référence du document reproduit :

- **SAINT-OFFENGE-DESSOUS (Savoie) – La Fruitière. Carte postale 1er quart 20e siècle.**
  SAINT-OFFENGE-DESSOUS (Savoie) – La Fruitière. 1 impr. photoméc. (carte postale) : N&B. 1er quart 20e siècle (AP Podevin).
  AP Podevin

IVR84_20167303065NUCB
Auteur de l'illustration : Eric Dessert
Date de prise de vue : 2016
© Région Auvergne-Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges ; © Archives privées
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue générale de la fruitière.

IVR82_20137302030NUCA
Auteur de l'illustration : Eric Dessert
Date de prise de vue : 2013
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble de face du bâtiment de fabrication.

IVR82_20137302031NUCA
Auteur de l'illustration : Eric Dessert
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble des anciennes porcheries.

IVR82_20157302816NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble de la salle de fabrication.

IVR82_20157302817NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble de la salle de fabrication.

IVR82_20157302818NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble des fromages en cour d'égouttage.

IVR82_20157302819NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble du chaudron avec le tuyau d'amenée du lait.

IVR82_20157302820NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble du chaudron avec le mélangeur.

IVR82_20157302821NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble du chaudron avec les deux tranche-caillé.

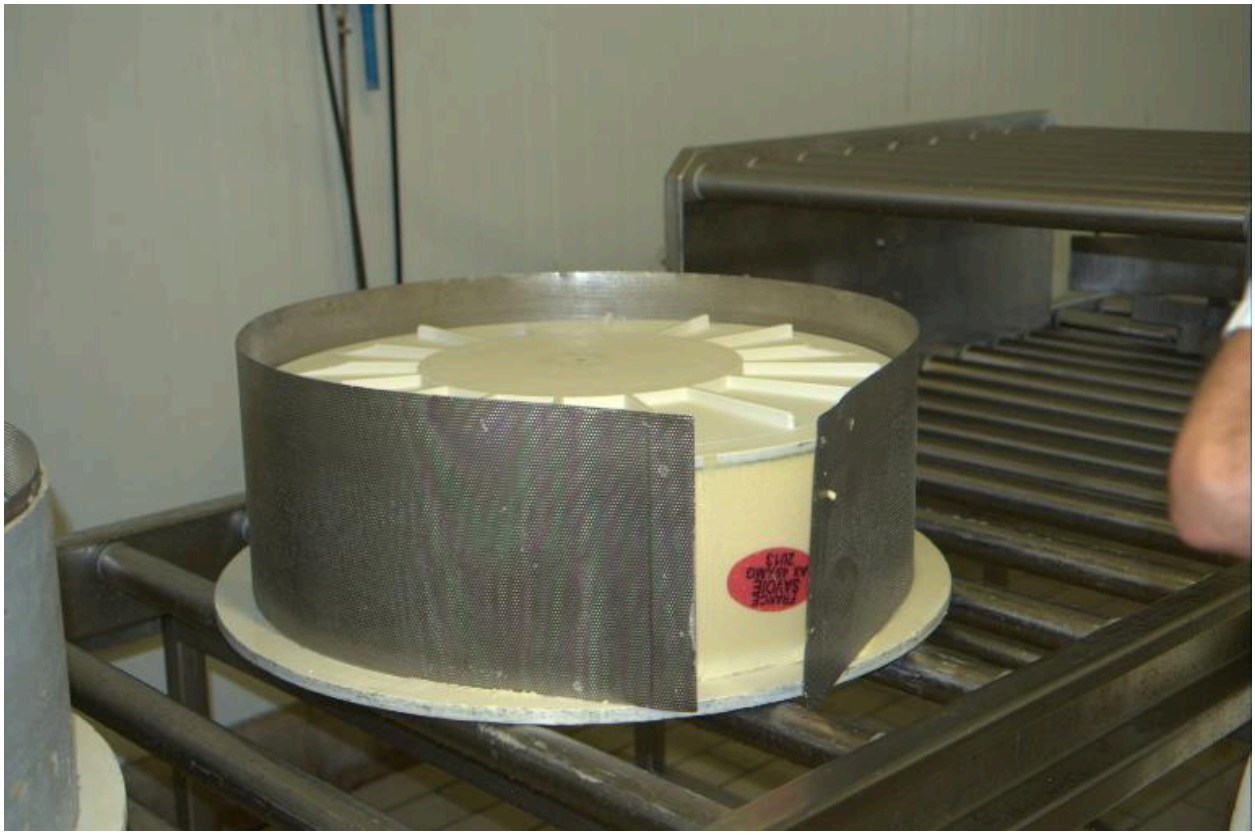
IVR82_20157302822NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble du chaudron avec un tranche-caillé.

IVR82_20157302823NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble de la presse.

IVR82_20157302824NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble du fromage avec cerclage métallique.

IVR82_20157302825NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble du fromage débarrassé de son cadre et avec son couvercle.

IVR82_20157302826NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Mise en place d'un cerclage plastifié.

IVR82_20157302827NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Fromage débarrassé de son couvercle plastifié.

IVR82_20157302828NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Fromage débarrassé de son couvercle métallique placé sous le couvercle plastifié.

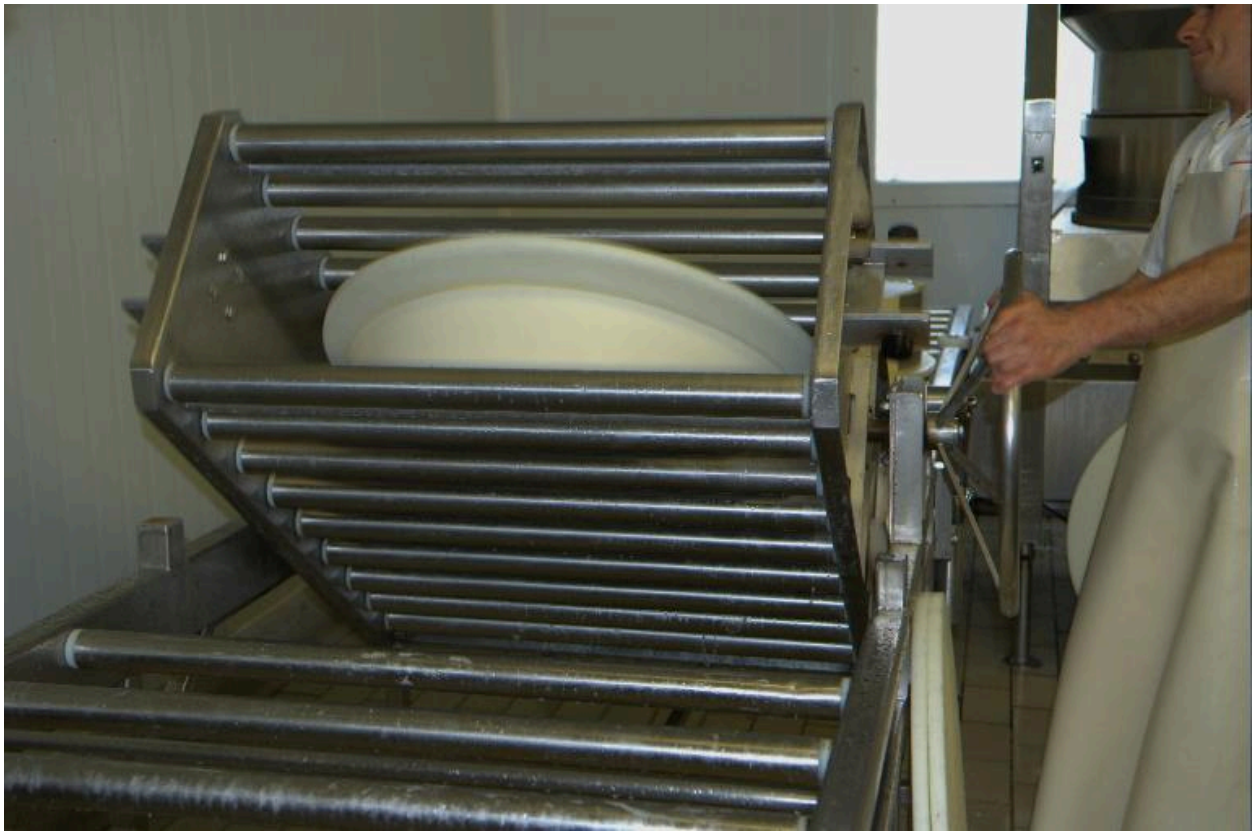
IVR82_20157302829NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Ebarbage de la surface du fromage

IVR82_20157302830NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Repositionnement des couvercles sur le fromage

IVR82_20157302831NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Retournement du fromage

IVR82_20157302832NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Application des plaques de caséine sur le fromage.

IVR82_20157302833NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Fromages dans un bain saumuré.

IVR82_20157302834NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Salage de la croûte du fromage.

IVR82_20157302835NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Fromage dans son bain saumuré.

IVR82_20157302836NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Meules entreposées sur des plateaux.

IVR82_20157302837NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation

Vue d'ensemble d'une meule d'emmental des Bauges.

IVR82_20157302838NUCA
Auteur de l'illustration : Thierry Monnet
Date de prise de vue : 2014
© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Parc naturel régional du Massif des Bauges
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation