



# INVENTAIRE des TUNNELS FERROVIAIRES de FRANCE

[itff@hotmail.fr](mailto:itff@hotmail.fr)

## FICHE TUNNEL

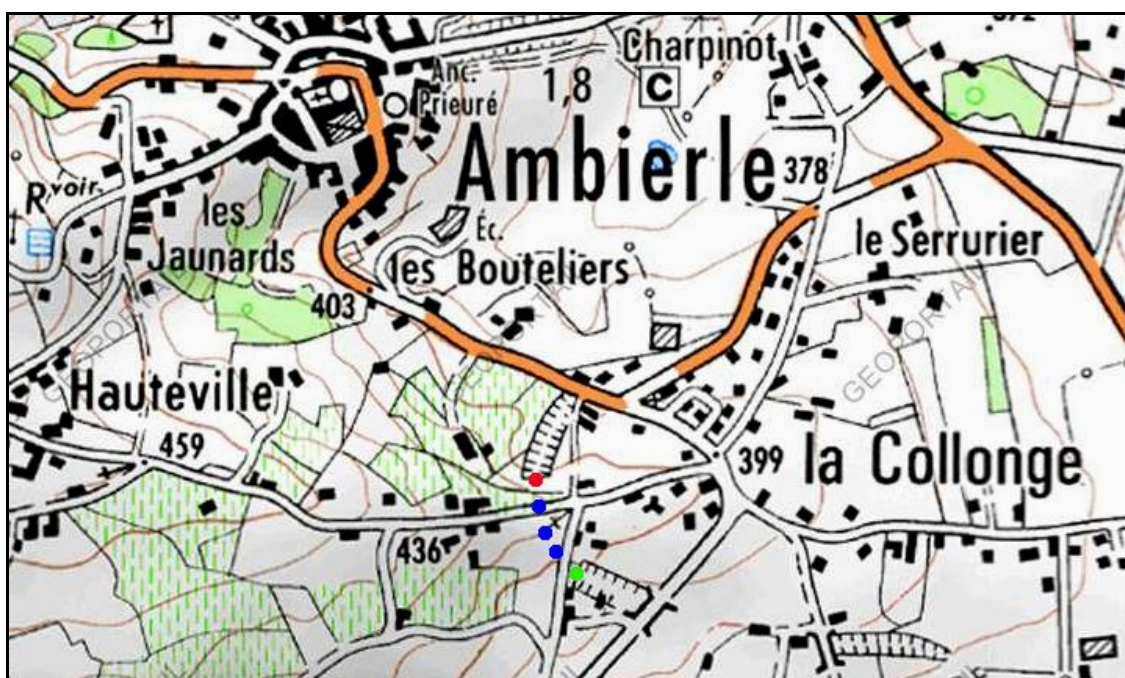
N° INVENTAIRE : 42003.1 NOM : Tunnel d'Ambierle

SECTION de LIGNE : POUILLY LES NONAINS (42) > AMBIERLE (42)

COMMUNES : Entrée : Ambierle (42) Sortie : Ambierle (42)

COORDONNEES : Lambert II Etendu  
X : 720,855 X : 720,800  
Y : 2123,286 Y : 2123,415

Altitude moyenne : 382 m



### DONNEES TECHNIQUES :

Nature de l'ouvrage : Vrai tunnel de percement

Longueur : 180 m

Nombre de voies : 1

Usage actuel : Usage privé, fermé

Etat général accès : Route

Etat général galerie : Bon

## COMMENTAIRES :

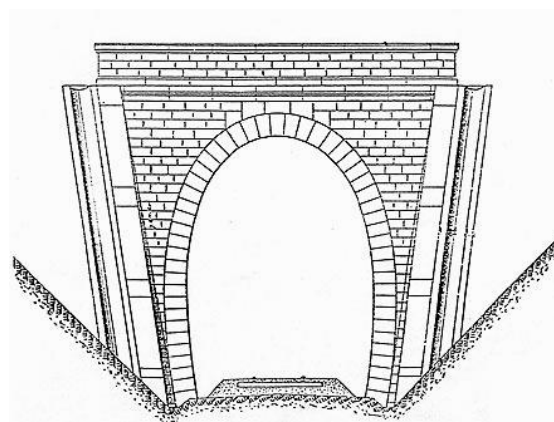
Ce tunnel d'une ancienne ligne métrique d'intérêt local a été transformé en fromagerie. Après plusieurs mois de tests, il a été transformé pour l'affinage des fromages. Il en contient 80 tonnes qui mûrissent, selon les besoins, entre 4 et 30 mois. Les aménagements ont porté sur un nivellement général du radier afin que les claies à fromages soient bien à plat, et sur un crépissement de la voûte, façon ancienne ; ce qui donne à la galerie une teinte chaude et attrayante. La sortie est murée.

## ICONOGRAPHIE :

### ENTREE

### SORTIE

Une photo actuelle disponible pour l'instant.  
Il ne tient qu'à vous...



Quelqu'un a pris mon visage. Qui prendra mon derrière ?





Ci-dessus et ci-dessous, diverses vues du sas d'entrée et de la galerie pendant la période des tests





La galerie pendant sa période d'aménagement et de réfection

## CLIN D'ŒIL

### Des multiples usages d'un tunnel...

En 1965, Mons « Père et Mère » participaient aux marchés de la région de Roanne (Loire) pour vendre des fromages régionaux. En 2011, les frères Hervé et Laurent Mons produisent plus de 190 fromages différents, forment les maîtres fromagers du monde entier, commercent avec 155 clients nationaux et 19 pays à l'export, et ont ouvert quatre boutiques en France, dont une aux Halles de Lyon. Mais il a fallu changer d'échelle. À la recherche d'une solution pour agrandir leur capacité d'affinage et améliorer la qualité de leurs produits, les frères Mons ont trouvé à Ambierle (Loire), le site idéal : l'ancien tunnel ferroviaire de Collonge, construit en 1910 et situé sur la ligne qui relia jadis Vichy à Roanne. Suite à l'évolution des moyens de transports de l'époque, le tunnel n'était plus adapté. Il fut fermé en 1939 pour récupérer le fer. Dans cet ouvrage de 180 m de longueur, les deux frères ont trouvé des conditions de température et d'hygrométrie idéales pour l'affinage : 98 % d'humidité et une température de 12 °C toute l'année. L'aménagement du tunnel, dont il a fallu rectifier la pente pour que les fromages soient tous à la même hauteur, a demandé

six mois de travaux. L'entreprise dispose aujourd'hui d'un ancien tunnel ferroviaire réhabilité en une cave d'affinage moderne et performante, une curiosité unique en son genre, qui se visite avec dégustation de produits.





La galerie dans son état actuel

---

**Si cette fiche comporte des erreurs ou des oublis, merci de nous le signaler.**

★ ★ ★