



FICHE

LA GLACIERE ET LA SCIERIE DE SOUES

SOUES

LE SITE

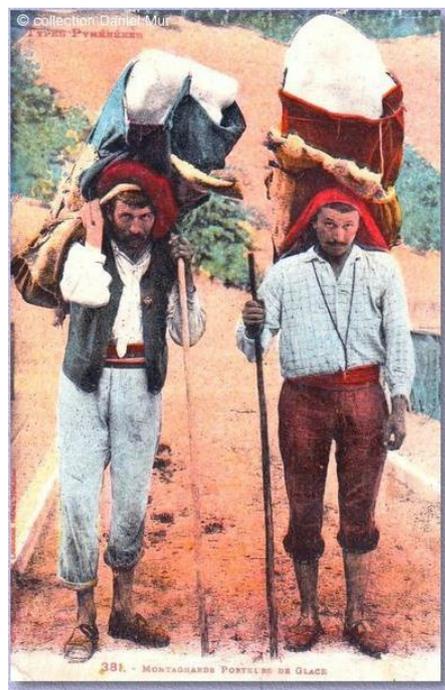
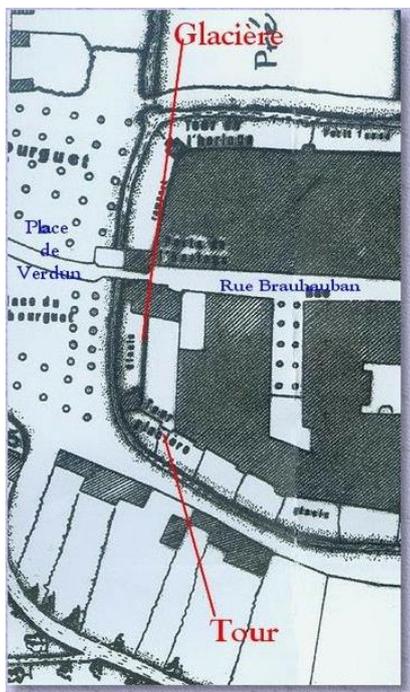
Ce site comprend à la fois la fabrique de glace avec ses chambres froides et une scierie. Ces activités ont pris fin en 2014. Cette usine de SOUES tirait son énergie d'une turbine alimentée par le canal de « L'Agaou », dérivation de l'Adour. Ce canal prend sa source au petit barrage dans l'Adour entre le pont de Momères et le pont de Salles-Adour. Il y a eu deux autres usines en parallèle, la papeterie et l'usine hydro-électrique qui a alimenté la glacière en électricité. Les sites de la papeterie et de l'usine hydro-électrique bénéficient eux, à la fois du canal de l'Agaou et du canal dit de la papeterie dont la prise d'eau se trouve un peu en amont du pont de l'ADOUR avec la prise d'eau de la digue RICHELIEU (peut également être visitée en remontant l'ADOUR, à partir du pont).

L'HISTOIRE en FRANCE

En France, Catherine de Médicis **1519-1589** introduit la fabrication des crèmes glacées et sorbets. Au **XVIII^{ème}** siècle on vulgarise la consommation de la glace. A cette époque, quelques glaciers privés sont réparties dans les villes et notamment celle de la place Maubourguet à Tarbes.

HISTOIRE LOCALE

C'est le **9 juin 1679** que les consuls donnent l'autorisation au Sieur Thonon et au Sieur Salles de construire une glacière en place publique dont ils auront la jouissance pendant deux ans avant de la céder à la ville. La glacière de Tarbes aura servi réellement 100 ans. Au milieu du **XIX^{ème}** l'amélioration des moyens de transport permettra le transport d'une glace plus pure directement extraite de la montagne.



HISTOIRE SOUESOISE : *en référence notamment au rapport dressé en 1964 par l'ingénieur en Chef des ponts et chaussées pour autoriser l'offre de cession du canal ESCOUBET (doc in archives Patrimoine, Mairie de Soues, clt "artisanat")* :

En 1757 : le site de la glacière s'appelait le moulin FITTE et appartenait à la famille CASTELBAJAC qui l'a loué à bail à perpétuité à Mr FITTE. La prise d'eau se trouve sur l'ADOUR à SALLES-ADOUR. A l'époque le chemin servait aussi pour le bétail pour se désaltérer dans le canal.

En 1781 Messire BARTHELEMY Comte de CASTELBAJAC et Louis Gaston Marquis de CASTELBAJAC, Seigneurs barons de BARBAZAN-DEBAT vendent au Sieur Joseph FERRAN de SOUES l'ancienne papeterie, également le moulin à blé, la scierie, et le moulin à cuivre.

En 1920 Mr ESCOUBET fait l'acquisition des moulins. Sur la première chute (site de la glacière), il installe une importante scierie et se lance dans l'exploitation forestière avec une activité importante notamment pour l'emballage en bois des usines de BAZET. Il y crée aussi une fabrique de glace hydrique (sel, alumine et eau) qui peut produire 6 tonnes/jour et refroidir 4 chambres froides. Le moulin ESCOUBET de Soues fabriquera des glaçons dont la distribution se faisait par voiture à cheval.

Les chutes de la papeterie et de l'usine hydro-électrique sont mises en parallèle et vont servir à créer la centrale qui peut aussi être visitée.

A son décès, l'entreprise est vendue en plusieurs lots.

En 1959 (acte de Me NAVARRET à Bernac-Debat), Mr LAFOURCADE, artisan menuisier à SOUES achète l'usine et y installe son atelier. Il garde l'ouvrier pour la fabrication et la livraison de glace. Il rénove les vieux compresseurs. La glacière était réputée dans le GERS, les LANDES, sur la côte basque avec les fêtes de Bayonne.

La fabrication de glace continuera sa production jusqu'en **juin 2014** date de sa fermeture définitive.



La glacière

Juin 2018. SOUES



La scierie

juin 2018. SOUES

ELEMENTS TECHNIQUES

Albert Lafourcade avait installé également des forages dans le terrain afin de pouvoir profiter de cette eau gratuite pour réchauffer la glace lors du démoulage des pains cette eau est rejetée dans le canal.

On installe un Système de réfrigération par saumure dont le principe était le suivant :

Pour faire de la glace, il faut faire du froid. Le principe de fabrication du froid est très voisin de celui de nos réfrigérateurs. Le fluide utilisé n'est pas du Fréon ou autre gaz rare mais de l'ammoniac.

Le cycle est le suivant :

- l'ammoniac sous forme gazeux est comprimé par un puissant compresseur (la compression produit une élévation de la température),
- l'ammoniac comprimé est refoulé dans le condenseur,
- Le condenseur formé de tuyaux en serpentin est refroidi par de l'eau prélevée dans l'Agaou à l'aide de pompes
- sous l'action de la compression et du refroidissement, l'ammoniac se condense et devient liquide
- l'ammoniac liquide stockée dans le dernier tube du condenseur qui fait office de réservoir est alors injectée dans l'évaporateur au travers d'un robinet-détendeur
- dans l'évaporateur, lui aussi formé de tuyaux en serpentin, la pression est plus faible ; l'ammoniac s'y détend et redevient du gaz,
- l'évaporation de l'ammoniac, dite aussi détente, aspire de la chaleur et donc produit du froid
- l'évaporateur est placé dans une cuve remplie d'une saumure qui ne gèle pas (jusqu'à -20 degrés). Cette saumure est composée d'un mélange d'eau et de saumure ou chlorure de calcium.
- le froid produit dans l'évaporateur refroidit la saumure à environ -15 degrés. Des agitateurs placés dans la cuve répartissent le froid à toute la saumure. Ces agitateurs à hélices sont également entraînés l'électricité produite par la dynamo,
- des bacs à glace appelés " mouleaux " trempent dans la saumure. Ils sont remplis d'eau potable (eau de la ville) *. En quelques heures cette eau est transformée en glace. La forme des mouleaux donne sa forme aux pains de glace.
- Quand la glace est formée, les mouleaux sont retirés de la saumure puis démoulés pour extraire les pains.
- Le démoulage est facilité en trempant les mouleaux dans l'eau qui a servi à refroidir le condenseur et qui donc s'est réchauffé au passage
- Après démoulage, les pains de glace d'environ 20 kg sont stockés dans une chambre froide en attendant le client. Chaque chambre froide est elle-même équipée d'un évaporateur pour fonctionner de façon autonome selon les besoins.

* La glace commercialisée ne peut être faite qu'avec de l'eau potable à savoir l'eau du réseau qui est la seule propre à la consommation

La cuve de saumure peut contenir 300 mouleaux et donc produire 6 tonnes de glace à chaque cycle. La glacière produisait la glace à destination des transporteurs, des hôpitaux, des hôtels, des restaurants, des poissonneries, des boucheries et, en été des campings et des fêtes de village.

Quelques inventions d'Albert Lafourcade :

Un concasseur à glace mobile : il était monté sur un de ses camions ce qui lui permettait de concasser la glace chez le client

Un système pour couper les pains de glace (avec des lames de tronçonneuse)

Dans les années 1980, la glacière de Soues se modernise et fait également la « glace en paillettes » ainsi que les glaçons.

Il y a un peu plus de vingt ans, Albert prend sa retraite et cède la glacière à sa fille et son gendre. La généralisation des congélateurs, des réfrigérateurs modernes fait que l'activité « fond » comme glace au soleil. Et en **mai 2014**, la glacière a définitivement fermé.

Françoise Isaac

Pour la commission Patrimoine de Soues

10Juillet 2018



Le canal de l'agaou

site de la glacière SOUES

