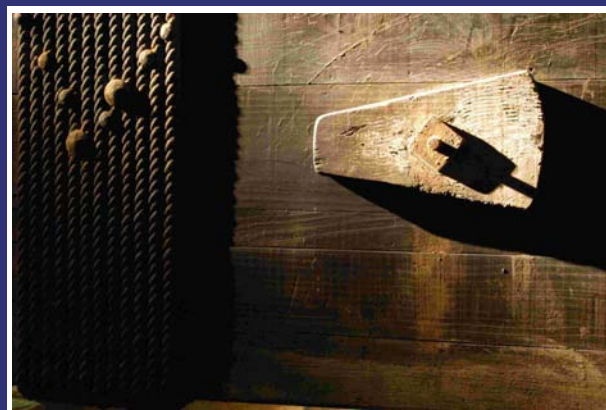
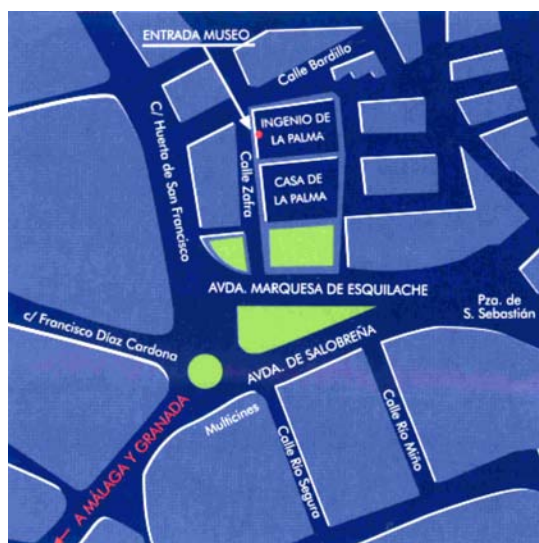


## Bienvenue

Motril, ville du sucre, offre au visiteur un parcours didactique et agréable qui résume presque mille ans de culture du sucre de canne. Ce produit si apprécié était considéré "l'or doux" des côtes andalouses à l'Age Moderne espagnole. Le Musée, qui inclut des reconstructions technologiques et du matériel archéologique, se situe sur les restes de la Sucrierie de La Palma du XVIème siècle. Il s'agit de l'unique site sucrier de l'Espagne préindustrielle partiellement conservé.

## Plan de Situation du Musée



### HORAIRE D'HIVER

du Mardi au Samedi  
de 10:00 a 14:00 h.  
de 16:00 a 19:00 h.

Dimanche  
de 10:00 a 13:30 h.

### HORAIRE D'ÉTÉ

du Mardi au Samedi  
de 10:00 a 14:00 h.  
de 18:00 a 20:00 h.

Dimanche  
de 10:00 a 14:00 h.

Entrée Générale: 3 euros / Entrée Réduite: 2 euros  
(Visite guidée incluse)

Téléphone réservation 958 822 206

## Musée du Sucre de Motril

Sucrierie de La Palma  
C/ Zafra, 6  
18600 MOTRIL  
(Granada)

[WWW.motril.es/museodelazucar.htm](http://WWW.motril.es/museodelazucar.htm)  
[museodelazucar@motril.es](mailto:museodelazucar@motril.es)

Área de Cultura



DESQBRE  
FUNDACIÓN ANDALUZA PARA LA DIVULGACIÓN  
DE LA INNOVACIÓN Y EL CONOCIMIENTO





La Sucrierie de La Palma de Motril fut construite au XVIème siècle. L'histoire de Motril unie à la production ibérique du sucre de canne à l'époque préindustrielle se prolongera jusqu'à la fin du XVIIIème siècle: trois siècles de splendeur productive, mercantile et financière interrompus par de graves crises occasionnelles. Avec la découverte de l'Amérique, la canne à sucre voyagera de la Méditerranée aux grandes plantations du Nouveau Monde où elle s'enracina de telle façon qu'elle a été considérée comme un élément substantiel de la culture des Caraïbes. Lorsque cette culture millénaire et unique en Europe est sur le point de disparaître, sa présence se prolongera jusqu'à nos jours dans le littoral Grenadin et Malaguène grâce à l'apparition de la machine à vapeur industrielle.

## Musée du Sucre

La ville de Motril, unie par son histoire à ce produit riche et voyageur, a lancé une grande proposition culturelle et muséographique qui est divisée en trois espaces différents: le premier se trouve au Parc "de los Pueblos de América" et il s'agit du Centre d'Interprétation de la canne à sucre, le deuxième est le Musée Préindustriel de la canne à sucre qui est à la Sucrierie de la Palma et le troisième qui est au point de se matérialiser sera le Musée Industriel du sucre dans la Fabrique "del Pilar".

Le Musée Préindustriel de la canne à sucre de Motril (Grenade), est considéré un ensemble unique en son genre grâce aux matériels et aux exposés didactiques multimédia. La ville, sa culture et son paysage sont restés unis aux processus d'exploitation et de fabrication du sucre de canne pendant presque mille ans. En fait, d'après le Cordouan al-Razí, les premières nouvelles concernant la présence à al-Andalus de cette culture d'origine orientale remontent jusqu'aux côtes grenadines du Xème siècle.

Depuis lors, la canne à sucre se répandit dans une bonne partie du littoral méditerranéen profitant de ses exceptionnelles conditions climatiques et de son environnement. La production et la commercialisation du sucre augmentèrent avec l'incorporation de cette région à l'Espagne chrétienne. La canne à sucre devint une monoculture dans les plaines du littoral et transforma le paysage, l'environnement urbain et même les forêts côtières qui devaient soumettre du bois aux sucreries qui alors s'appelaient "aduanas", "trapiches" ou "ingenios".



## Sucrerie de La Palma

La Sucrierie de la Palma de Motril, dont on a conservé les vestiges historiques et matériels, est unique parmi toutes celles qui existent sur les côtes andalouses. Grâce aux vestiges trouvés pendant les excavations archéologiques, tous les processus de fabrication du sucre à l'époque préindustrielle ainsi que les emplacements où ceux-ci se réalisaient ont pu être reproduits. Cette Sucrierie est divisée en plusieurs salles, vous pouvez visiter le "palais des cannes" zone de décharge et nettoyage des cannes à sucre, la salle de broyage, la salle des presses, la cuisine et la salle de raffinage où l'on obtenait finalement les pains de sucre cristallisés à l'intérieur des moules en terre cuite ou "formes". Le parcours est complété par des panneaux explicatifs, des dessins, maquettes et audio-visuels qui aident à comprendre les compliqués processus de fabrication du sucre et son évolution technologique du Xème au XVIIIème siècle. Il explique également les relations existantes entre le produit et le territoire, l'histoire sociale, économique et culturelle.

Il y a aussi deux reproductions à grande échelle des éléments technologiques liés à la fabrication du sucre: une presse en bois montée sur les structures en pierres originaires et l'idéalisation d'un moulin hydraulique à deux axes horizontaux. Il a été réalisé suivant les descriptions documentaires de celui qui exista dans la Sucrierie de la Palma, d'après un inventaire de 1641. Une reproduction d'un intérêt relevant, puisqu'il n'existe pas de documents historiques de caractère graphique au sujet de ce type de machinerie, employée dans les sucreries espagnoles.

En définitive, avec ce centre, Motril rend hommage à son lien historique avec le sucre de canne qui autrefois fut source de richesse et produit somptuaire. Tout cela n'est que la base d'un projet beaucoup plus ample, dédié à un paysage naturel et humain unique en Europe. Tel que Quevedo (écrivain du Siècle d'Or espagnol) affirma: "Si je pense au pain de sucre, c'est à Motril que je te place".