Musée Industriel du Sucre Motril

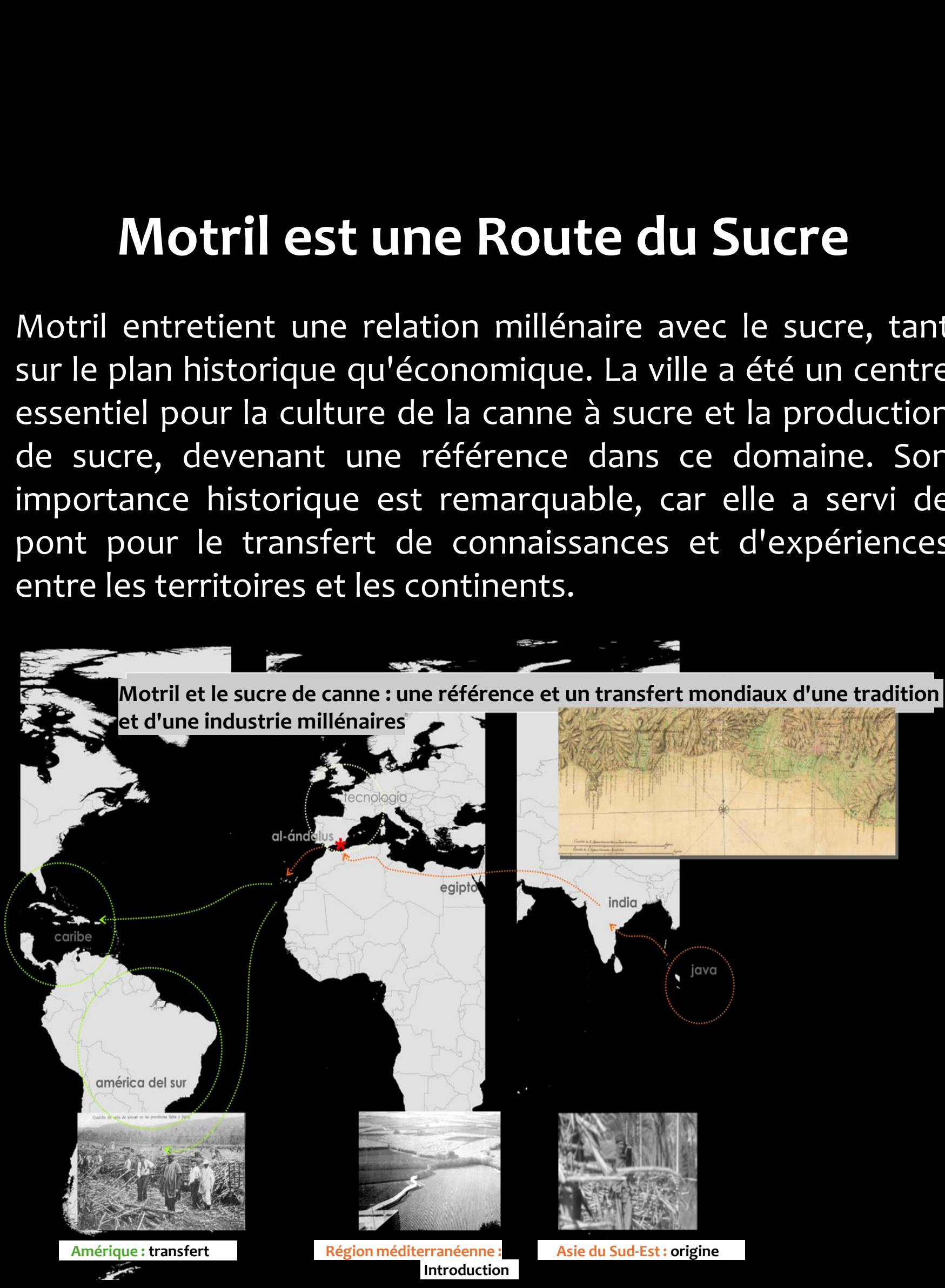
BIENVENUE!

Découvrez la Fábrica del Pilar, un vestige de l'histoire sucrière de Motril. Ce lieu d'expériences, de connaissances, de métiers, de traditions et de technologies liées à la production de sucre de canne au XX^{e} siècle a apporté une avancée significative dans les techniques de production et le rendement du travail.

Histoire, Technologie et Tradition

Motril est une Route du Sucre

Motril entretient une relation millénaire avec le sucre, tant sur le plan historique qu'économique. La ville a été un centre essentiel pour la culture de la canne à sucre et la production de sucre, devenant une référence dans ce domaine. Son importance historique est remarquable, car elle a servi de pont pour le transfert de connaissances et d'expériences entre les territoires et les continents.

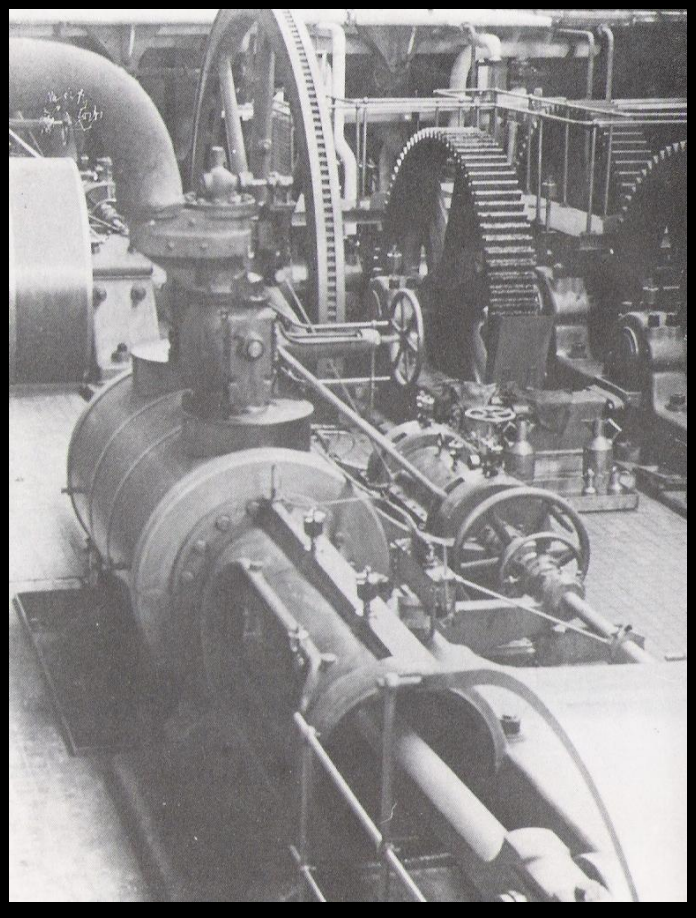


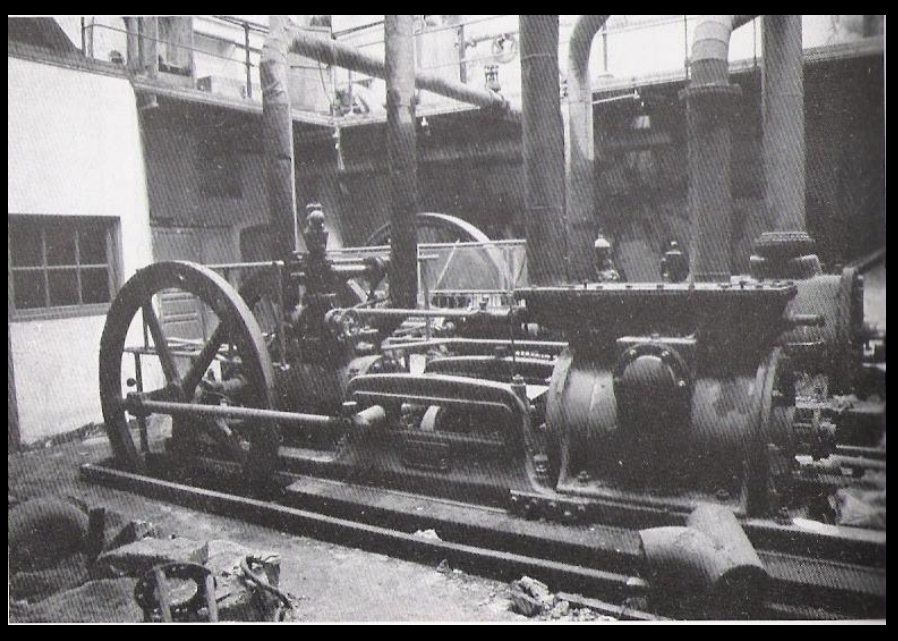
La culture de la canne à sucre est **originaire** d'Asie du Sud-Est, plus précisément de Java, en Indonésie. Au X^{e} siècle, elle a été **introduite** depuis l'Orient par les routes commerciales et a atteint nos côtes. Cette culture a trouvé dans la région méditerranéenne un climat idéal pour son développement et s'est imposée en Al-Andalus comme l'un des produits phares. Motril est alors devenu le centre névralgique de la production de sucre.

L'arrivée des Espagnols sur le continent américain au XV^{e} siècle a marqué le début du processus de transfert de la canne à sucre de l'Europe du Sud vers les Caraïbes et l'Amérique du Sud, faisant d'elle une culture stratégique pour les économies coloniales.

Motril, en tant que centre de production et de transmission des connaissances techniques, a joué un rôle essentiel dans la diffusion des méthodes de culture et de transformation du sucre dans le Nouveau Monde.

Les pays d'Amérique centrale sont rapidement devenus d'importants exportateurs de sucre, et le boom de ce dernier a favorisé la création de moulins et de systèmes d'industrialisation rudimentaires pour traiter la canne à sucre.





Ces initiatives ont marqué les toutes **premières expériences de production mécanisée** liée à la culture et ont stimulé l'économie locale ainsi que l'expansion mondiale du sucre. Elles ont également inspiré d'autres régions du monde dans le domaine de l'amélioration technique.

Les premières expériences industrielles ont eu lieu à Motril entre les XVIII^{e} et XIX^{e} siècles. La ville, qui était un centre clé important de production de sucre depuis le X^{e} siècle, a incorporé des technologies modernes telles que des moulins avancés et des machines à vapeur. Cela lui a permis de s'affirmer comme une référence en matière d'industrialisation du sucre, dans le cadre d'un processus d'échange d'influences qui reliait l'Europe, l'Amérique et les anciennes connaissances provenant d'Asie du Sud-Est.

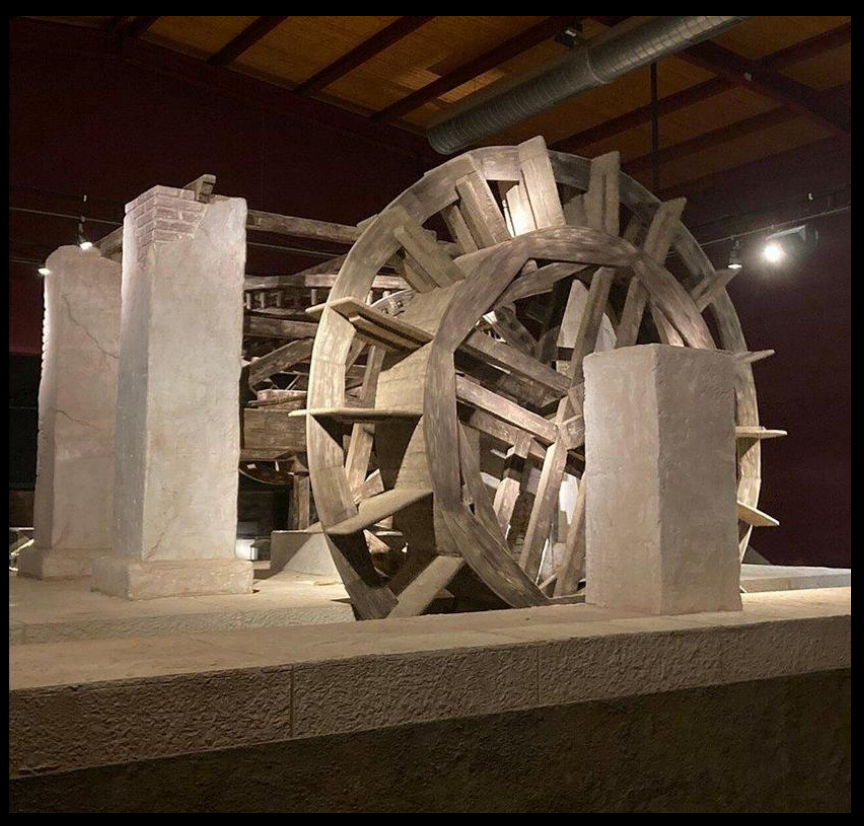
Notre histoire

Motril, avec sa tradition sucrière, fait partie de l'héritage historique qui a façonné l'économie et la culture de nombreuses sociétés.

La culture de la canne à sucre et son industrie ont connu des périodes de déclin et de transformation dans la région.

Au XVIII[e] siècle, le système sucrier de Motril est entré en crise à partir de 1750, pour disparaître presque complètement à la fin du siècle, en raison de la concurrence du sucre colonial, du manque de modernisation, de la pression fiscale et de la faible rentabilité des moulins, qui ont entraîné le remplacement de la canne à sucre par d'autres cultures, telles que le coton.

Grâce à des personnages tels que Ramón de la Sagra, qui a contribué à promouvoir les processus de transformation du sucre, et aux progrès technologiques, comme la machine à vapeur, Motril a retrouvé sa place sur la carte sucrière nationale.



Au cours des XIXe et XXe siècles, cette industrie est redevenue le moteur économique de la région.

Aujourd'hui, la Route du Sucre propose Motril comme point de départ d'un itinéraire culturel, patrimonial et gastronomique basé sur la tradition sucrière et son impact historique.

Le rôle de Motril en tant que pont entre l'Europe et l'Amérique est mis en évidence, en soulignant comment les connaissances générées dans cette région ont contribué au développement mondial de l'industrie sucrière.

L'histoire de Motril reflète un glorieux passé agricole et offre une magnifique opportunité de redécouvrir, comprendre et diffuser l'identité, l'économie et la culture locales dans un contexte géographique global.

LE PATRIMOINE INDUSTRIEL

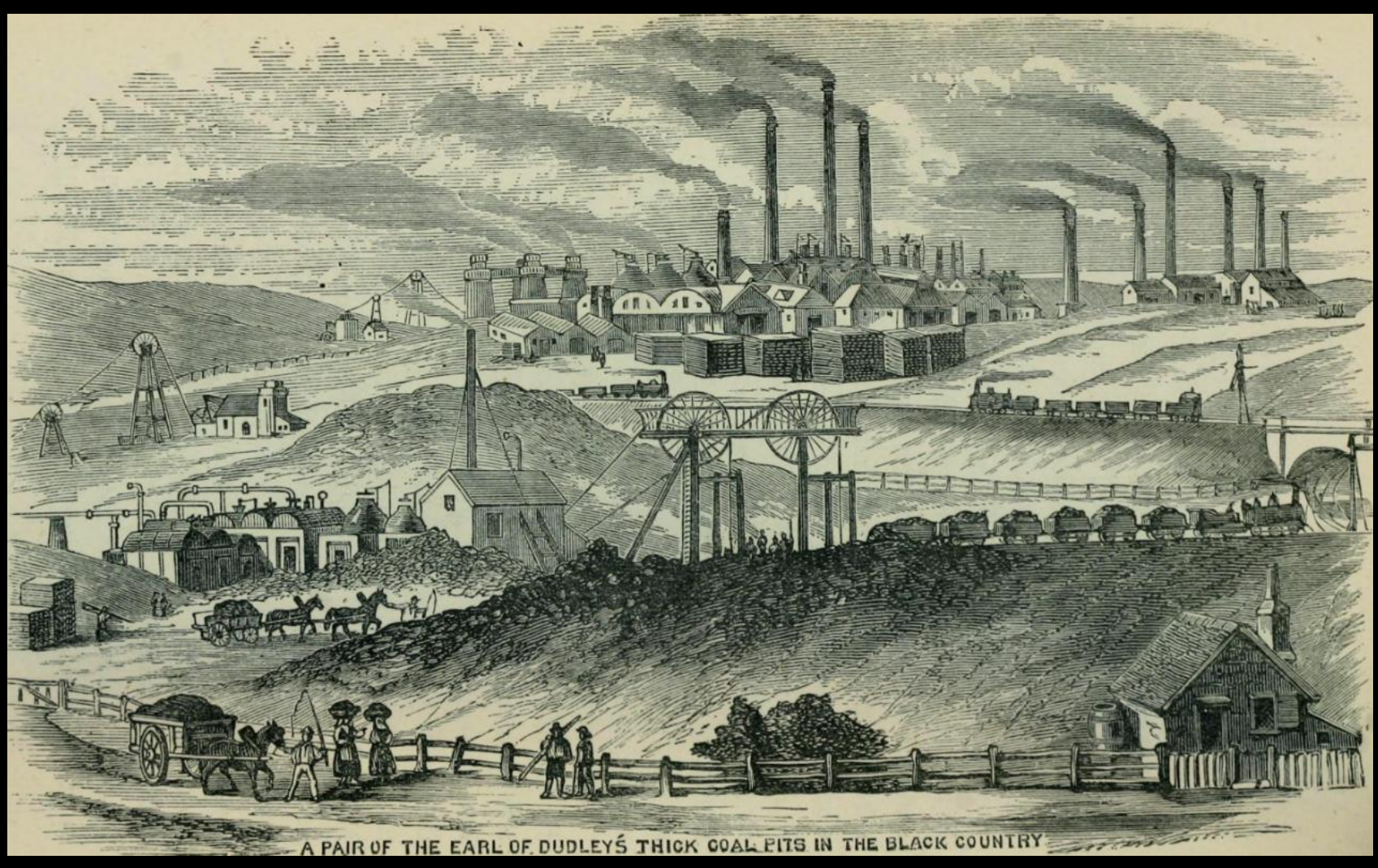
Le patrimoine industriel englobe un large éventail d'éléments, allant des structures et des machines aux complexes industriels et aux communautés, et représente l'histoire et l'évolution de l'industrie et de la technologie. Ces éléments sont essentiels pour comprendre le développement économique et social, en particulier pendant la révolution industrielle. La préservation du patrimoine industriel ne se limite pas à la conservation des biens matériels; elle englobe également la protection des connaissances, des compétences et des traditions associées, offrant un regard unique sur l'histoire des technologies, des conditions de travail et des modes de vie du passé. Pour relever ces défis, des stratégies de préservation, d'interprétation et de réutilisation adaptative sont nécessaires, qui non seulement préservent l'intégrité historique et l'héritage de ces sites, mais offrent aussi des possibilités de développement communautaire et culturel. Le patrimoine industriel est donc un élément essentiel de l'histoire collective, qui nous enseigne les progrès et les défis liés à l'industrialisation.

Réplique de la locomotive North Star, conçue par Isambard Kingdom Brunel (1806-59) pour la Great Western Railway, Angleterre. La classe North Star a fonctionné à partir de 1838 (Swindon Steam Museum). Image de Hugh Llewelyn, sous licence Creative Commons Attribution-ShareAlike (CC BY-SA).

LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE

La révolution industrielle, qui a débuté en Grande-Bretagne à la fin du XVIII^{e} siècle et s'est étendue tout au long du XIX^{e} siècle, a profondément transformé les techniques de production, passant des méthodes artisanales à la fabrication mécanisée. Elle a également fait évoluer les systèmes de transport grâce à la technologie de la vapeur, avec l'émergence des chemins de fer et des navires. Enfin, elle a remodelé l'économie mondiale, jetant les bases de la société moderne et constituant un catalyseur essentiel du développement et du progrès technologiques au cours des siècles qui ont suivi.

Du deuxième tiers du XIX^{e} siècle à la seconde moitié du XX^{e} siècle, l'Andalousie s'est distinguée par son activité minière dans les régions d'Almería, de Córdoba, de Jaén et de Huelva.
Málaga est devenue la deuxième ville industrielle d'Espagne après Barcelona dans les secteurs de la sidérurgie, du textile et de la chimie. Elle a également été pionnière dans l'introduction des machines à vapeur et d'autres technologies avancées de la première révolution industrielle.

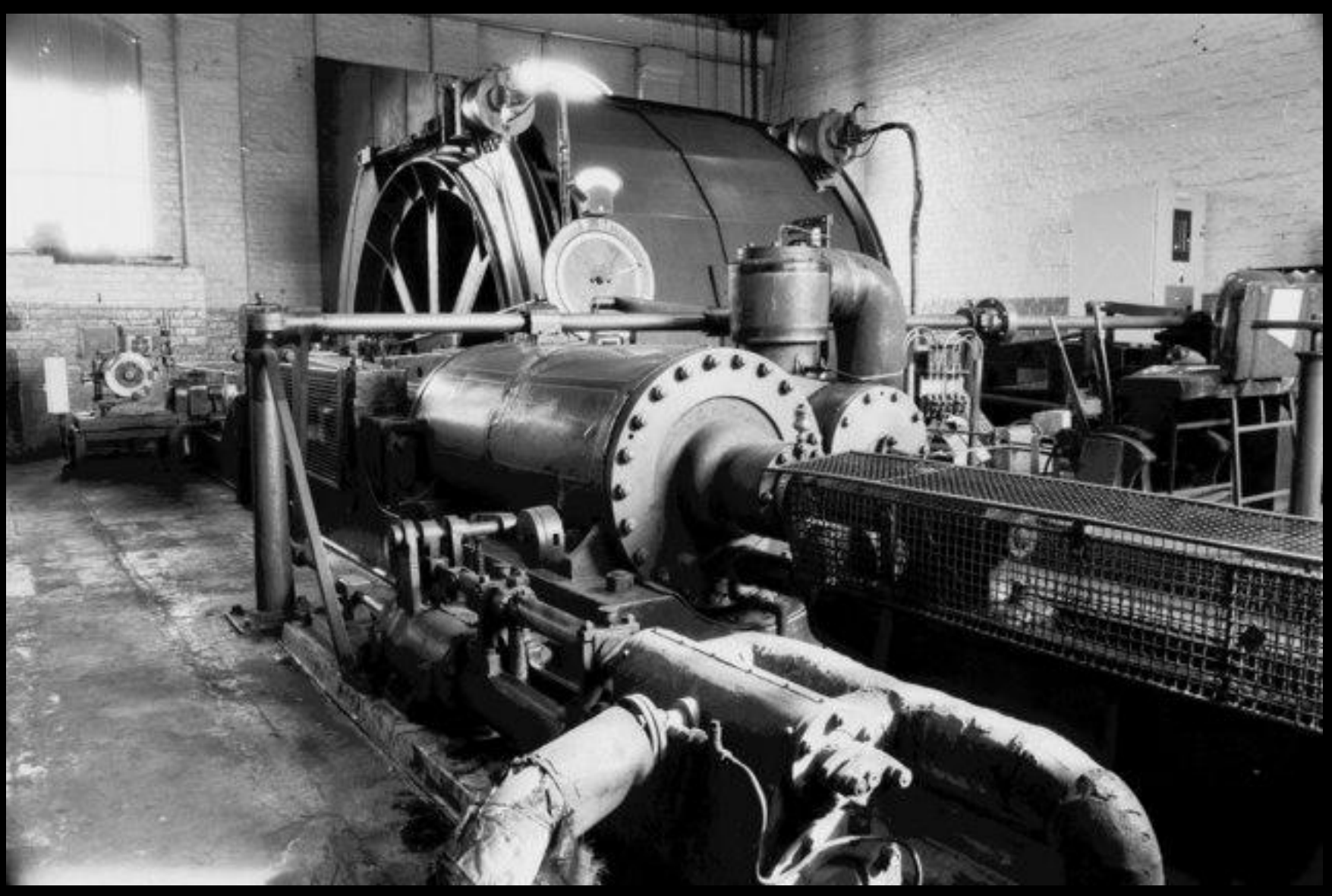


« Illustration d'une usine de charbon dans le Black Country, Angleterre » (Griffiths, 1873). Image de Samuel Griffiths, publiée sur Flickr sous licence Creative Commons Attribution-ShareAlike (CC BY-SA).

LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE

L'agro-industrie a toujours été un secteur clé de l'économie andalouse. L'industrie vinicole et la traditionnelle industrie sucrière en sont des exemples clairs. Cette dernière était très présente à Granada et à Málaga, mais la plupart des sucreries, de leurs machines et de leurs bâtiments ont disparu à la fin du XXe siècle. Sur la Costa Tropical, la Sucrerie Nuestra Señora del Rosario (Salobreña) a été la dernière à cesser son activité, en 2006.

La Sucrerie de Nuestra Señora del Pilar de Motril a cessé ses activités en 1984, mais a maintenu la machine à vapeur comme principale source de force motrice jusqu'à la fin, avec diverses machines, allant de grands moulins à de petits chevaux-vapeur. Son processus unique de mise hors service a permis de conserver les machines à vapeur dans leur emplacement d'origine, ce qui fait de cette sucrerie une référence du patrimoine industriel espagnol et de l'histoire de la révolution industrielle et de la technologie en l'Andalousie.



Machine à vapeur horizontale à double action construite en 1924 par Murray & Paterson of Coatbridge Steam. Actuellement conservée au Summerlee Heritage Park. Image par Chris Allen, sous licence Creative Commons Attribution-ShareAlike (CC BY-SA).

La sucrerie

La Sucrerie Nuestra Señora del Pilar a fonctionné de 1883 à 1984. Après sa fermeture, elle a commencé sa transformation complexe en Musée Industriel du Sucre, marquant ainsi le début de sa réhabilitation et de sa mise en valeur.

1883

Vue aérienne de la sucrerie Nuestra Señora del Pilar. Années 1970.

NOUVELLES

La sucrerie est toujours en cours de restauration et de réhabilitation.

Dans ce contexte, le projet « Ouvert pour cause de travaux »offre aux visiteurs l'opportunité d'observer de près l'évolution de cet espace industriel qui se transforme pour devenir un musée industriel du sucre.

C'est une occasion unique d'apprendre, étape par étape, comment se configure un musée dynamique où le passé et le présent dialoguent, en intégrant des disciplines telles que l'archéologie industrielle, la restauration architecturale, l'ethnographie et la mémoire orale.

LA SUCRERIE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR (1882-1986) : PROJET EN COURS « OUVERT POUR CAUSE DE TRAVAUX ».

La Sucrerie Nuestra Señora del Pilar de Motril est en cours de restauration et de transformation pour devenir le musée industriel du sucre et un centre culturel de référence dans la région.
Elle recèle un trésor de souvenirs, d'expériences personnelles, de jalons technologiques, sociaux et culturels, mais aussi le caractère identitaire des habitants de Motril et de sa région.

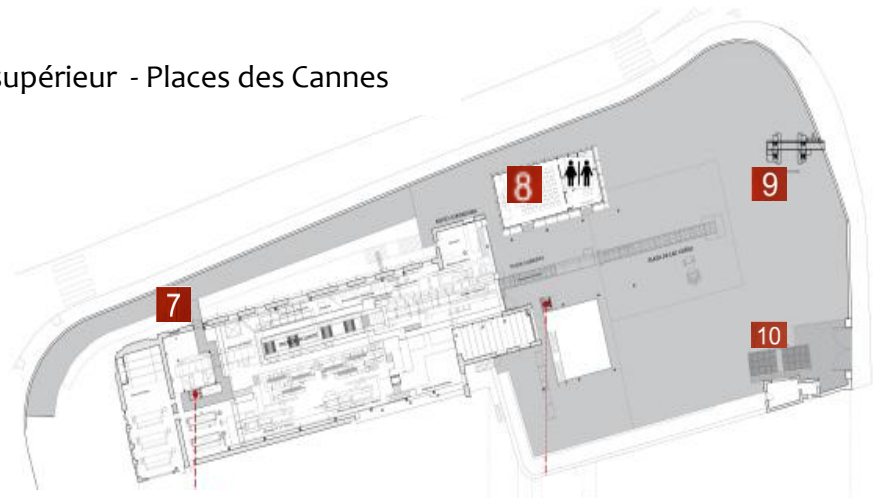
Les métiers et les savoirs transmis de génération en génération sont aujourd'hui l'objet et le moteur de la transformation de ce site industriel en un lieu de culture et de mémoire.
De nombreuses disciplines sont mobilisées pour donner forme au projet de musée : restauration architecturale, archéologie industrielle, mémoire orale et documentaire.
C'est pourquoi le projet prévoit une mise en valeur progressive selon une méthode ouverte et transversale régulée par le projet « Ouvert pour cause de travaux », qui présente les contenus du musée et témoigne de son évolution, « en train de se faire ».

LE MUSÉE

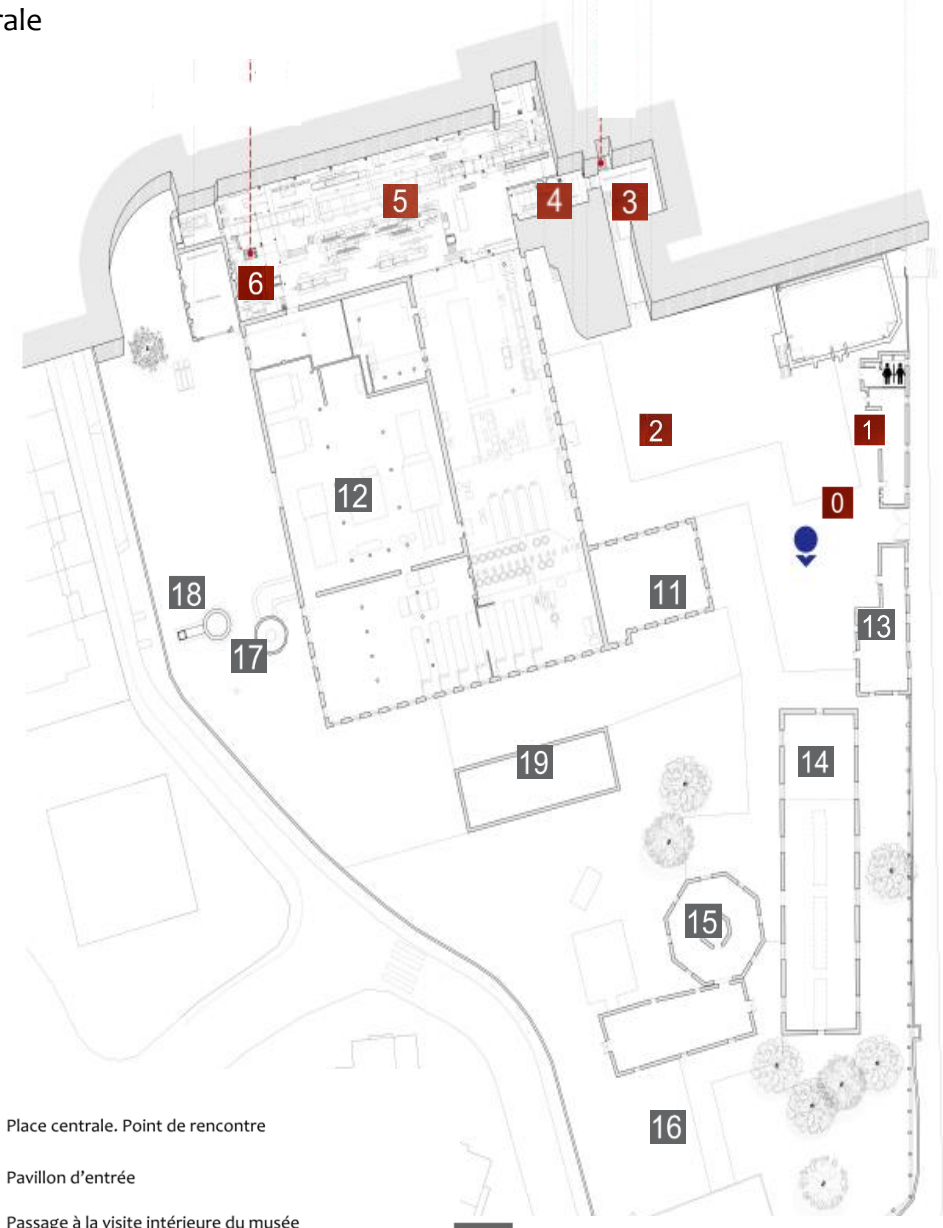
Le musée du sucre commence son activité avec l'ouverture du bâtiment du Train du Moulin, consacré à la première phase du processus de fabrication. Au fur et à mesure de l'avancement des travaux, de nouveaux espaces d'exposition seront ajoutés.

Dans le pavillon d'entrée, vous trouverez un plan du site indiquant l'itinéraire de la visite et votre position au point 1.

Niveau supérieur - Places des Cannes

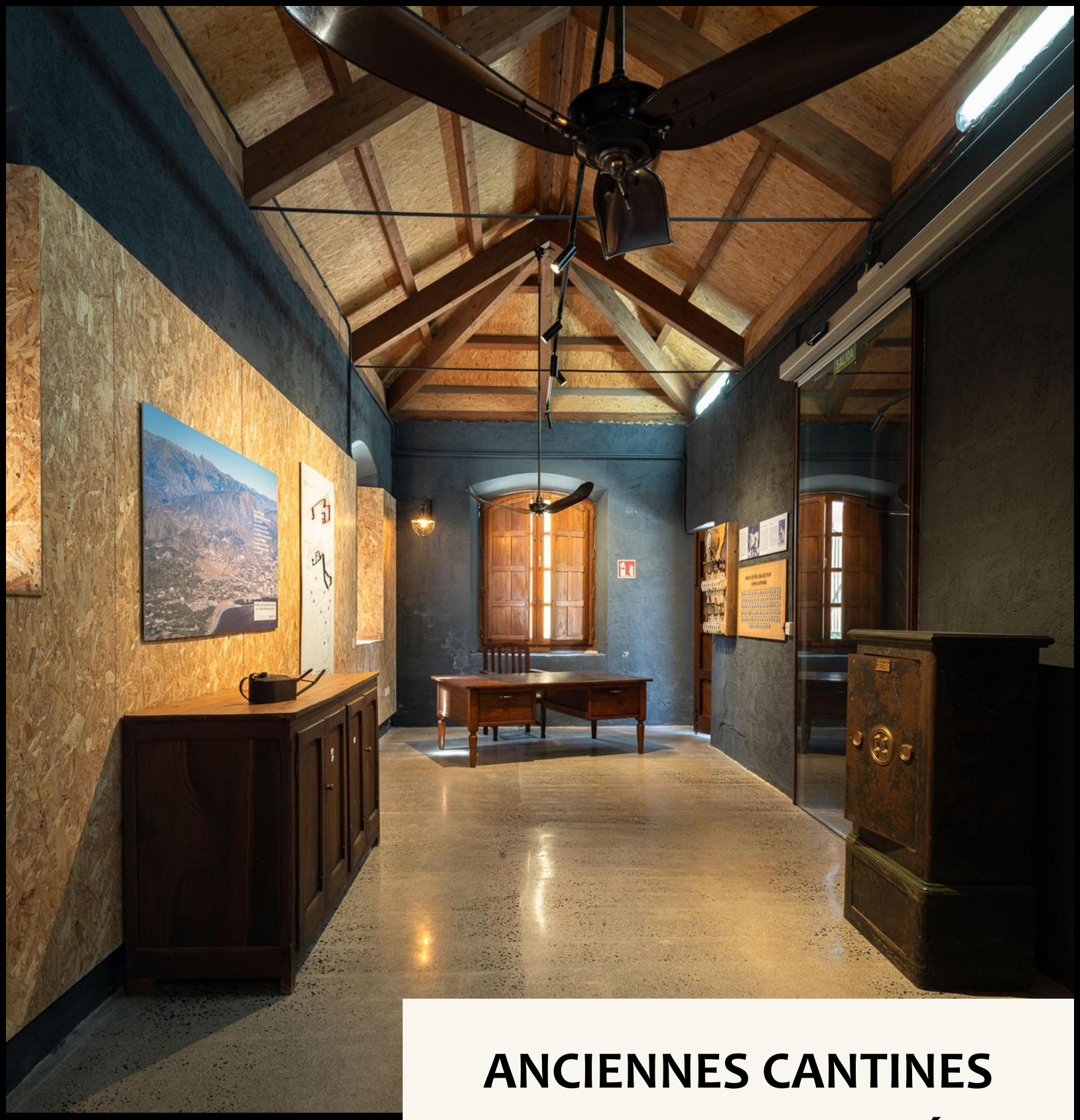


Niveau inférieur - Place centrale



0	Place centrale. Point de rencontre
1	Pavillon d'entrée
2	Passage à la visite intérieure du musée
3	Accès au bâtiment de la sucrerie et à la Place de Cannes
4	Salle des mécaniciens et des couturières
5	Bâtiment abritant les moulins
6	Filtres à jus et bande transporteuse de bagasse
7	Sortie vers la partie nord de la sucrerie
8	Salle multimédia
9	"Rupro" (Machine à échantillonner les cannes)
10	Pont-bascule
11	Administration. Ancienne maison de la Marquise.
12	Bâtiments de production
13	Siège de l'institution. Ancienne maison de l'ingénieur
14	Salle d'exposition. Ancien entrepôt de sucre
15	Cafétéria - restaurant
16	Belvédère Place Francisco Montero Martín
17	Cheminée
18	Four à chaux
19	Atelier

Ce petit bâtiment servait à l'origine de cantine et de contrôle des présences pour les ouvriers. Aujourd'hui, il abrite un petit centre d'interprétation transformé en pavillon d'accès, dont la mission est de vous faire découvrir le monde de l'industrie et de la société du siècle dernier, ainsi que la « vie à la sucrerie».



ANCIENNES CANTINES
PAVILLON D'ENTRÉE

Vous y trouverez une image de la commune de Motril avec la répartition des sucreries qui y coexistent, un collage d'images d'époque et une « ligne du temps ».

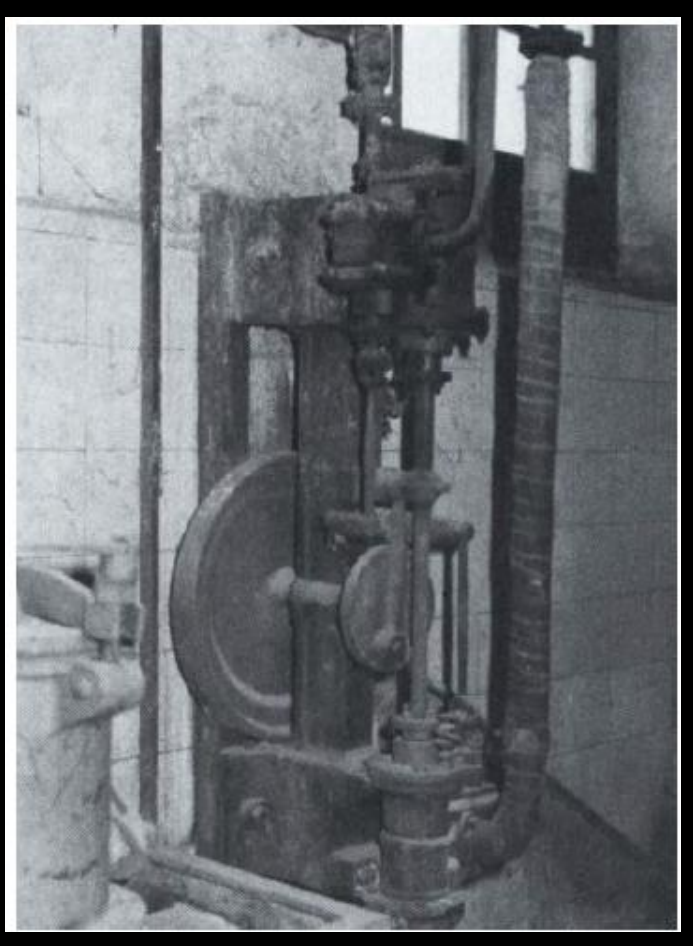
Nous avons restauré certains meubles originaux de l'usine qui nous ramènent au langage, au design et aux méthodes de fabrication du siècle dernier, comme la table d'administration, une armoire, un coffre-fort, des ventilateurs ou un tableau électrique. Vous aurez également un premier contact avec des éléments originaux de machines utilisées dans le processus de fabrication, ce qui vous donnera une idée de l'échelle et des proportions auxquelles vous avez affaire.

PIÈCE DE SUPPORT DU MOULIN

Avec un autre jumeau, ils constituent le support des trois marteaux du moulin à canne. Selon les témoignages des ouvriers eux-mêmes, ils l'appelaient la « Vierge ». Celle qui est exposée est une pièce de rechange qui n'a jamais été utilisée.

LE PETIT CHEVAL-VAPEUR

Cheval à vapeur vertical utilisé comme compresseur d'air pour la sulfatation. Fabriqué par l'entreprise Castaños de Grenade.



ENTRÉE DU PERSONNEL

L'entrée des travailleurs se faisait par le même portail vert que l'entrée actuelle de la sucrerie. Après avoir traversé un petit pont qui, jusqu'au milieu du XX^{e} siècle, traversait le canal d'eau qui descendait de la *Rambla de las Brujas*, on arrivait à la sucrerie (l'actuelle avenue d'accès au site.).

Cette entrée était contrôlée par une loge de portier primitive située à gauche, qui constituait un lieu de socialisation important, ainsi qu'un lieu de rencontre pour les travailleurs qui entraient ou sortaient de leur poste. C'était aussi le lieu de contrôle du personnel, qu'il s'agisse de visiteurs et de calèches, dans un premier temps, ou de camions transportant du matériel et des marchandises de l'entreprise, par la suite.

LE PORTIER ET LE REGISTRE

Le travail de contrôle était effectué par le portier, qui appartenait à une catégorie professionnelle différente au sein du personnel des travailleurs subordonnés. Le portier contrôlait, au moyen d'un fichier, les entrées des travailleurs qui arrivaient pour commencer leur activité.

Chaque ouvrier de la sucrerie se voyait attribuer un plaque en bronze numéroté, fabriqué par le chaudronnier de la sucrerie et accroché à une planche ou « chapero », qu'il devait retirer avant l'heure de départ et porter dans sa poche tout au long de la journée de travail, puis remettre à sa place à la fin de la journée de travail.

LE *“LISTERO”*

Le porteur isolait les plaques qui n'avaient pas été retirés pendant le travail afin qu'un autre travailleur appelé « listero », en qui la direction avait toute confiance, inscrive les numéros des plaques qui n'avaient pas été retirés, ce qui, dans le cas où le travailleur ne justifiait pas les fautes commises, entraînait généralement une sanction.

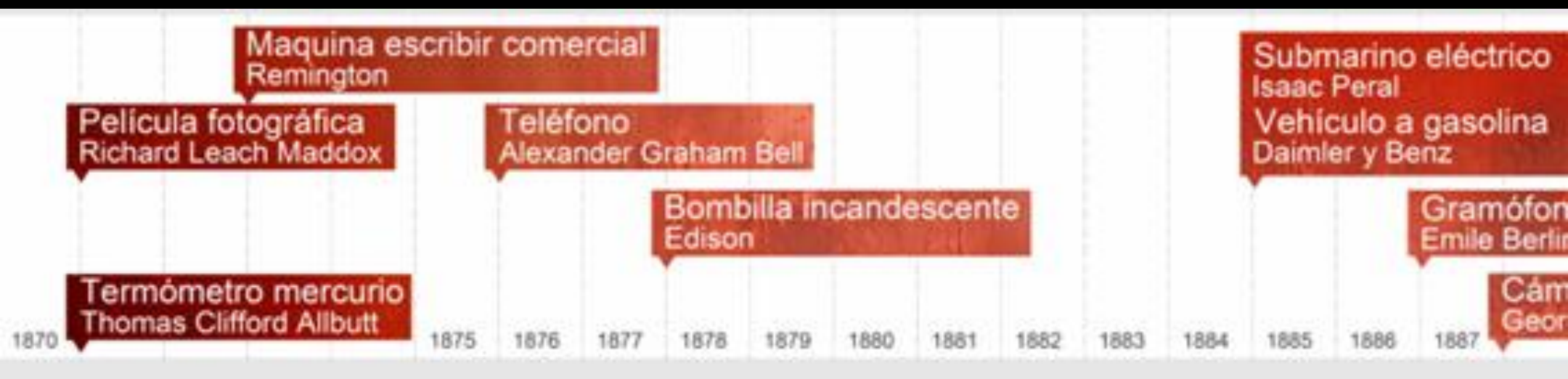
Il se rend ensuite dans chaque service pour vérifier la présence des ouvriers qui ont pris leur plaque, car les jours travaillés et les absences comptabilisées constituent la feuille de paie mensuelle.

LIGNE DE TEMPS

La chronologie suivante met en relation les étapes importantes de l'histoire de l'usine avec des faits et des découvertes pertinents dans les domaines de la science et de la technologie.

1860 — 2025

La visite se poursuit au point 3 du plan du site.

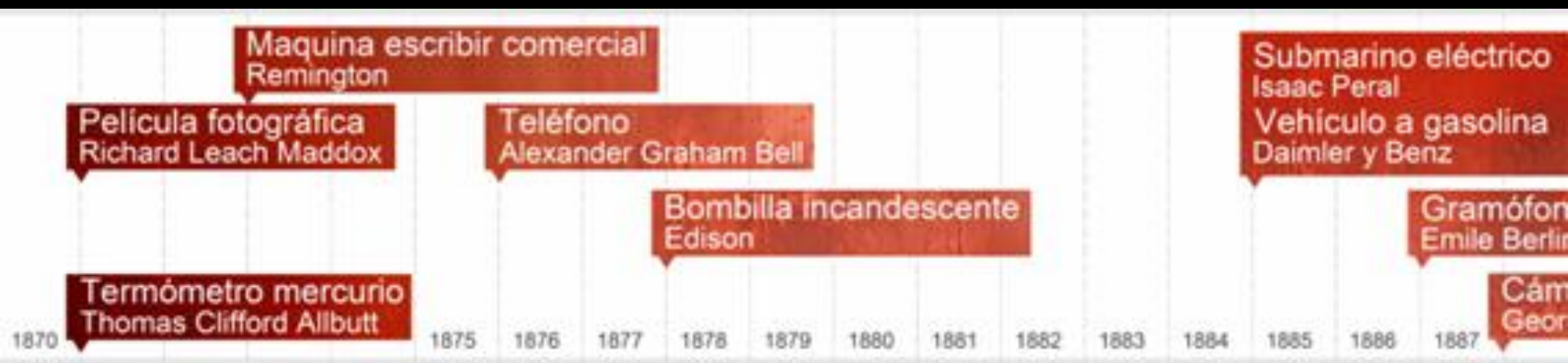


1860 L'INDUSTRIE DE FABRICATION DU SUCRE DE CANNE

Ramón de la Sagra était un Galicien polyvalent qui a joué un rôle actif dans le processus de transformation du sucre. Il a rédigé un rapport qui constitue une analyse précieuse des méthodes de culture et de fabrication en vigueur sur la côte.

Suivant ses conclusions et en utilisant la vapeur comme moteur de ces transformations, la Sociedad Peninsular a créé la première usine mécanisée à Almuñécar en 1845.

À partir de cette date, l'industrie sucrière a décollé, supplantant complètement les moulins et les usines préindustriels, bien que la croissance territoriale de la culture n'ait pas eu lieu avant le début des années 1860, également grâce aux politiques protectionnistes de l'État.



INAUGURATION DE LA SUCRERIE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

1882

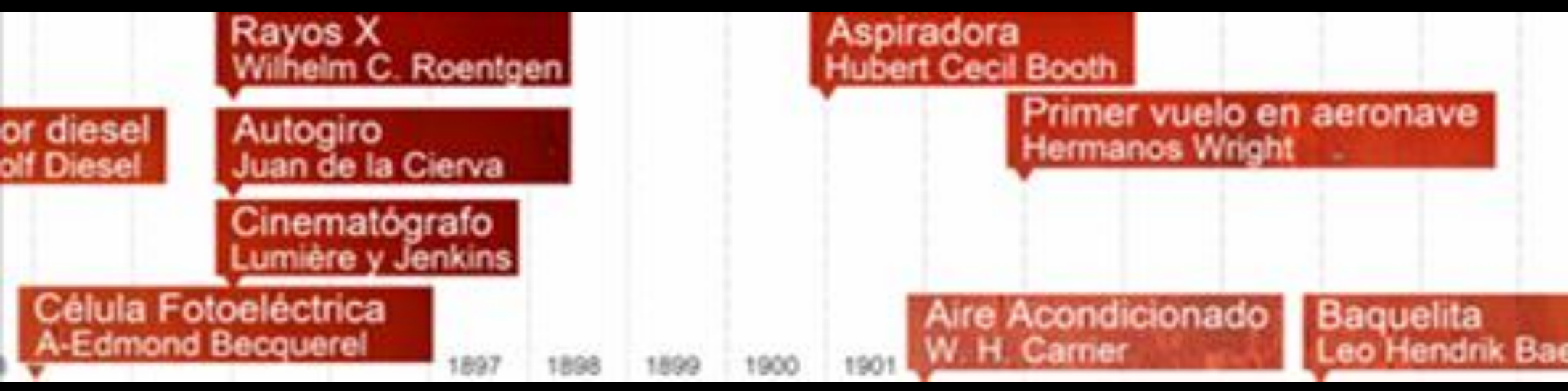
Le 14 janvier 1882, l'acte d'achat a été formalisé au profit de la société Burgos, Domínguez y García.
Plus tard, en 1893, la Marquesa de Esquilache, Mme Pilar de León y Gregorio, a repris l'ensemble de la propriété.

Le projet original a été conçu par l'architecte grenadin Francisco Giménez Arévalo, selon une typologie caractéristique du modèle de la colonie industrielle du monde sucrier :
Il comprend un bâtiment d'usine, trois entrepôts pour les effets et les outils, deux logements pour les employés, deux maisons pour les porteurs, vingt-sept logements pour les ouvriers, ainsi que des outils agricoles et des étables.

INCENDIE DE LA SUCRERIE NUESTRA SEÑORA DE LA CABEZA

1901

Le développement vigoureux de l'industrie sucrière sur les côtes de Grenade et de Malaga s'est accompagné d'inégalités sociales, caractéristiques des régions industrielles. Les bas prix imposés à la canne à sucre par les propriétaires terriens et les hommes d'affaires, ainsi que la situation de pénurie, ont fini par provoquer le désespoir des journaliers et des ouvriers agricoles, qui a explosé le 24 avril 1901 lors de l'incendie de l'usine Nuestra. Cette dernière appartenait alors à la famille Larios.



1903 LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE ESPAGNOLE DU SUCRE – (SGAE)

En 1903, la Société Générale Espagnole du Sucre (SGAE) a été créée pour contrôler la production et le marché du sucre en raison de la surproduction qui entraînait de lourdes pertes. La SGAE produira 97 % du sucre national, tant de canne que de betterave, dans ses 56 sucreries.

Le 4 décembre 1903, la Marquise d'Esquilache formalise le contrat de vente de l'usine Nuestra Señora del Pilar (Motril) à la Sociedad General Azucarera de España, qui conservera la propriété jusqu'à la fermeture définitive de la sucrerie.

La SGAE a acquis, entre autres, les sucreries de Nuestra Señora del Pilar, Nuestra Señora de la Cabeza (Alcoholera), Nuestra Señora de las Angustias (Fábrica Chica/Fabriquilla), San José (Varadero) et Nuestra Señora de Lourdes.

1927 CÂBLE AÉRIEN DU SUCRE DE MOTRIL

En 1925 on a commencé à construire un câble aérien pour transporter des marchandises (farine, ciment, sucre et engrais) dans des wagonnets d'une capacité de charge de 700 kilogrammes chacun. Il reliait le port de Motril à Dúrcal et fut inauguré en 1927.

La première station après le port de Motril était située dans cette sucrerie, avec une distance de 2673 mètres entre le port et la sucrerie.

ette station était une construction rectangulaire à l'intérieur du complexe industriel située à gauche de l'entrée de la Place de Cannes.

Le câble traversait l'intérieur de la sucrerie au niveau des bureaux et de la Place de Cannes jusqu'à sa disparition en 1950.

1930 LA SUCRERIE AUGMENTE SA CAPACITÉ DE PRODUCTION

Grâce à une importante modernisation réalisée par la Société Générale Espagnole du Sucre, SGAE, entre 1929 et 30 pour améliorer sa production, la sucrerie del Pilar devient une usine importante qui broyait environ un tiers de la canne à sucre de la plaine du Guadalfeo.

C’est alors qu’on installe des nouveau moulins, commandé à Fives-Lille de Paris, une nouvelle pompe à action directe (vapeur) de 550 litres par minute, deux nouveaux filtres à sirop mécaniques Philippe, un séchoir à sucre mécanique système Vernon, un élévateur de sucre et une chaudière à vapeur Sterling et qu’on construit aussi la nouvelle cheminée actuellement existante, commandée à M. Jacobson, d'une hauteur de 45 mètres et d'environ 4 mètres de diamètre.

1936

LA GUERRE D'ESPAGNE

Pendant la la Guerre d'Espagne (1936-1939), la sucrerie a été un point stratégique de production et a été militarisée, convertissant une partie de ses installations en sept abris antiaériens. Elle a été bombardée le 26 avril 1937, tuant quinze personnes et provoquant la destruction du conducteur de cannes, ce qui a paralysé la production pendant dix jours.

Dans les années 1940, compte tenu des effets de la guerre, des machines et des équipements provenant d'autres sucreries de la SGAE ont commencé à être installés afin de permettre à la sucrerie de retrouver sa pleine capacité.

1953 LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE ESPAGNOLE DU SUCRE

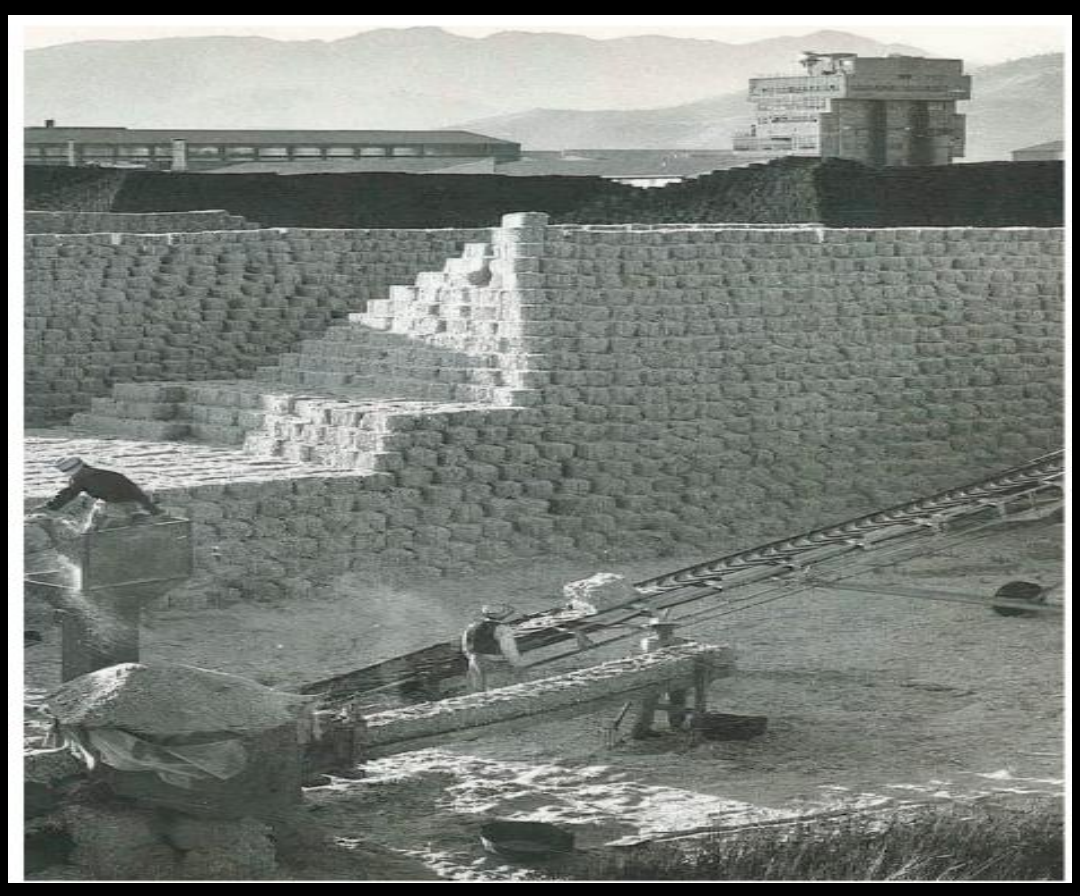
En 1953, la II[e] *Feria del Campo* à Madrid a revêtu un caractère international.
Un modèle capable de produire du sucre à partir de la canne à sucre et représentant le processus de production a notamment été présenté dans un pavillon par des provinces de Málaga, Grenade et Almería.

Chaque jour était consacré à une province, ce qui permettait de parcourir l'ensemble de la géographie espagnole et de saisir une partie de son atmosphère rurale, folklorique et culinaire.
Réalisé par l'École d'Arts et Métiers de Motril, il est toujours conservé à la Fábrica del Pilar.

LE DÉBUT DE L´USINE DE CELLULOSE

1963

En 1963 l'Usine Nationale de Cellulose a été inaugurée près du port de Motril, grâce au surplus de bagasse.
Ce résidu de canne, issu de la production de sucre, sera alors utilisé pour fabriquer du papier, profitant du contenu en cellulose de ses fibres.
La bagasse était accumulée dans des montagnes qui s'étendent dans toute la plaine.
L'importance de l'usine, où ont travaillé plus de trois mille ouvriers, dans la société locale est indéniable.



1970 LE PAIEMENT À LA QUALITÉ

Selon un processus contrôlé par l'entreprise et la coopérative des planteurs de canne, le produit arrivant à l'usine était analysé pour déterminer sa composition, et chaque lot était payé en fonction de sa qualité (teneur en saccharose).

L'analyse était effectuée dans le laboratoire situé sur la Place des Cannes, à l'aide du pont de dégustation ou « rupro », qui prélevait les échantillons de canne directement sur le chargement du camion.

1973 TENTATIVE DE MÉCANISATION DE LA RÉCOLTE DE LA CANNE

Deux coupeuses de canne « Massey Ferguson » sont arrivées au port en provenance d'Australie et ont été achetées par la « Azucarera Montero ». Elles devaient pallier le manque de main-d'œuvre dû à l'émigration, mais cela n'a pas fonctionné, car la petite taille des exploitations ne permettait pas de les utiliser, malgré les tentatives infructueuses de regroupement de propriétés appartenant à différents agriculteurs.

1979 LA SUCRERIE DU CINÉMA

La Fábrica del Pilar devient le cadre du film « Cuba », un film d'action et d'aventure dans lequel Sean Connery tient le rôle principal et dans lequel Richard Lester a réalisé. Les lieux et les scènes du film se déroulent à Jerez, Cadix et Motril, dans la Fábrica del Pilar, ainsi que près du Camino del Canal, dans la zone de Monte Castillo connue sous le nom de Era del Maíz, plus précisément au-dessus de la caserne de l'aviation.

1980

AZUCARERA DEL PILAR ET AZUCARERA DE SAN FRANCISCO (À SALOBREÑA)

Une nouvelle société commerciale, la Société Générale du Sucre S. A., a été créée dans le but d'améliorer la faible rentabilité et de mettre fin aux pertes continues des deux sucreries. Cette société acquiert les terrains et les bâtiments, et prévoit d'effectuer des travaux visant à accroître les rendements techniques d'exploitation.

LA FIN DE LA PRODUCTION DE LA SUCRERIE DE PILAR 1984

Le 26 septembre 1984, une assemblée générale extraordinaire a été tenue, au cours de laquelle la fermeture des installations de production de sucre a été acceptée, ainsi qu'un plan de régulation de l'emploi prévoyant le transfert des travailleurs vers d'autres sites de l'entreprise ou de ses filiales, avec mise à disposition d'un logement gratuit sur le nouveau site ou versement d'une compensation financière de 15 000 pesetas.

1988

MOTRIL S'ENORGUEILLIT DE SA TECHNOLOGIE GRÂCE AU MODÈLE 1950.

En 1988, la commission nationale chargée de coordonner l'exposition « Espagne, 200 ans de technologie » pour commémorer le deuxième centenaire de la mort du roi Carlos III a sélectionné Motril pour mettre en lumière l'évolution de la technologie dans l'industrie espagnole au cours des deux derniers siècles.

1989

DÉCOUVERTE ARCHÉOLOGIQUE, MUSÉE DU SUCRE PRÉINDUSTRIEL

Lors des travaux de la Casa de la Palma à Motril, les vestiges d'un moulin à sucre datant de l'époque préindustrielle ont été découverts à l'arrière de la maison.

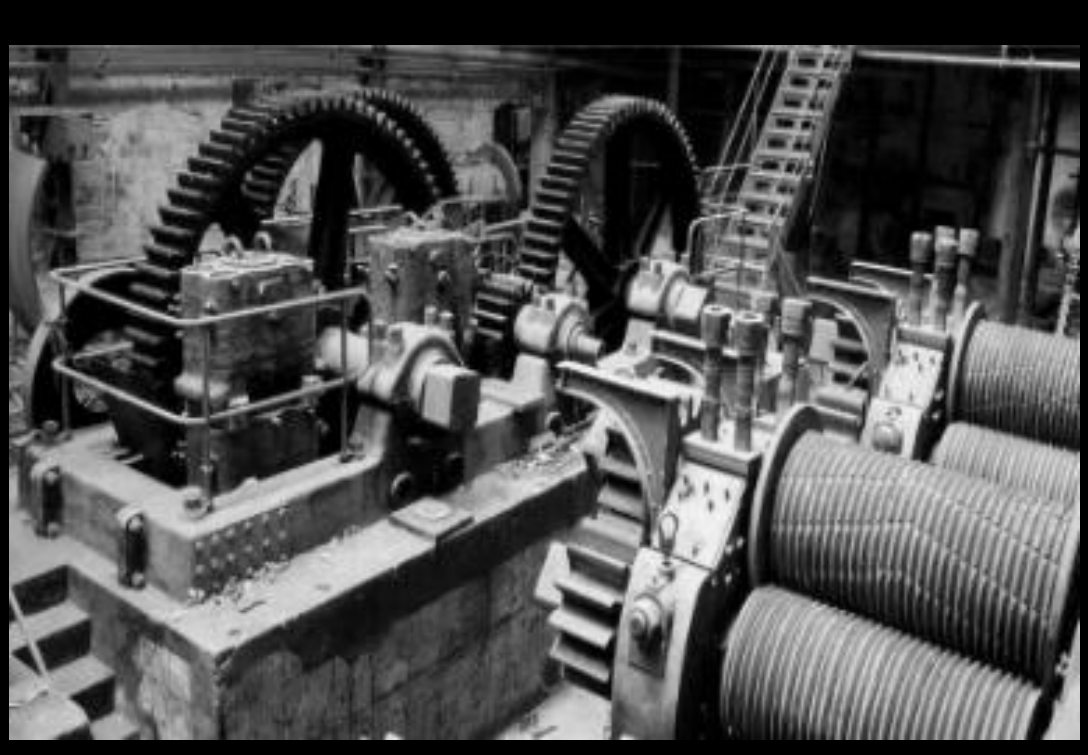
Un musée a été construit pour abriter des répliques des machines utilisées pour la production de canne à sucre à l'époque préindustrielle de Motril, ainsi que pour présenter l'essor de la culture de la canne à sucre entre le XVI^{e} et le XVIII^{e} siècle.

1997

LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION EN MUSÉE INDUSTRIEL COMMENCE

La mairie de Motril et la SGAE ont conclu un accord pour transférer la Fábrica del Pilar et y installer le musée industriel de la canne à sucre.

Un an auparavant, en 1996, la machinerie avait été protégée grâce à son inscription au Catalogue général du patrimoine historique andalou, ouvrant ainsi la voie à sa transformation en musée.



2008

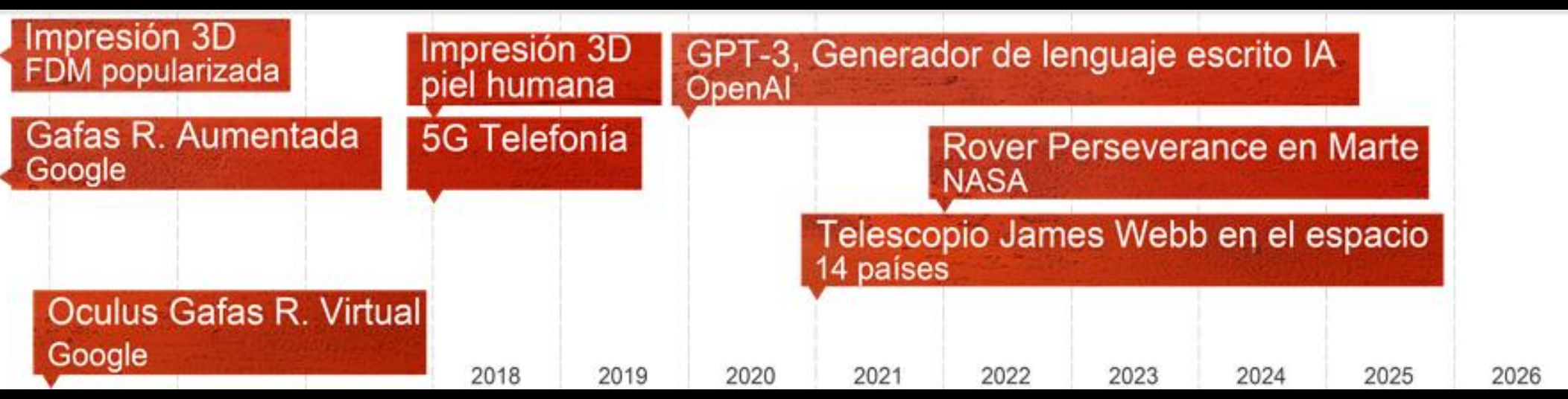
LES PREMIERS TRAVAUX D'ADAPTATION DU COMPLEXE ONT DÉBUTÉ

Entre 2005 et 2008, des travaux de consolidation et de nettoyage ont été réalisés sur le site, ce qui permettra l'activation progressive de tous les bâtiments et l'adoption de nouvelles utilisations.

2011

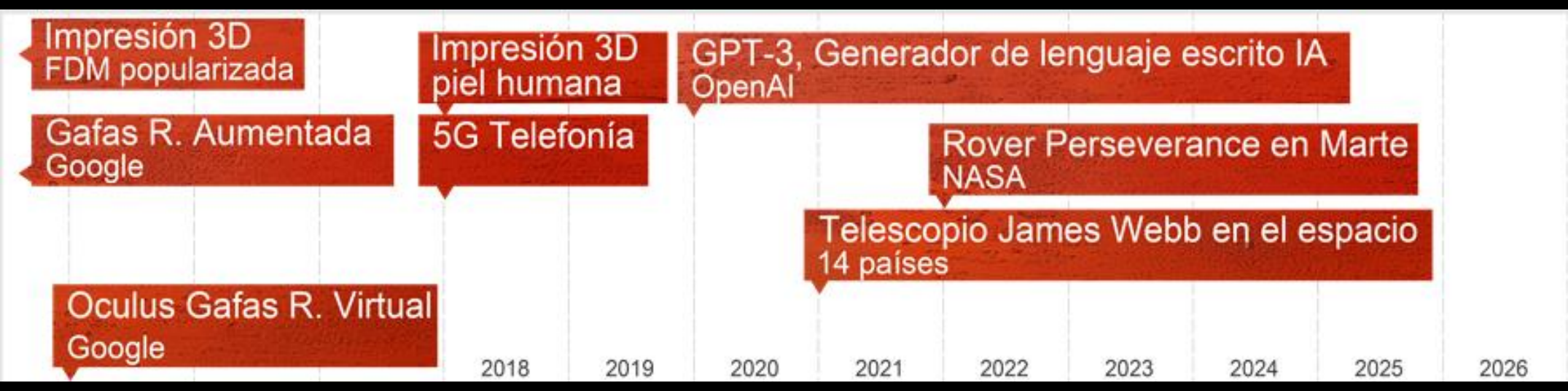
INAUGURATION DU HALL D'EXPOSITION DE L'ENTREPÔT DE SUCRE

L'Entrepôt de Sucre est inauguré comme un espace d'exposition polyvalent où se déroulent des activités très remarquables pour le futur musée. Il s'agit du premier bâtiment du complexe à être mis en fonctionnement, permettant ainsi l'intégration de la sucrerie dans l'activité culturelle de la ville.



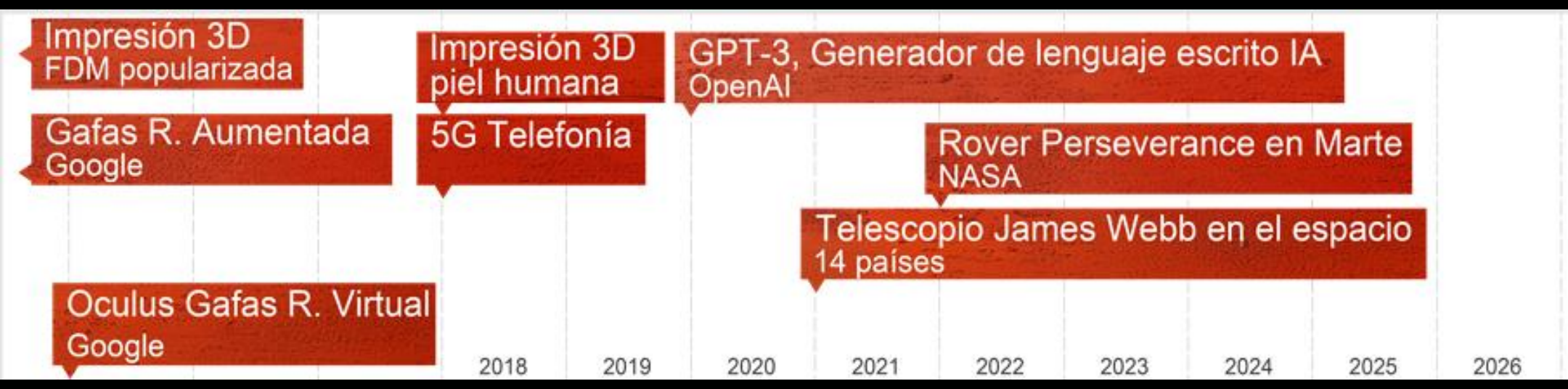
2013 MOTRIL ET SUCRE: PAYSAGE, HISTOIRE ET PATRIMOINE

Le Patrimoine Andalou, la Junta de Andalucía et la mairie de Motril organisent une exposition avec plus de 350 éléments, parmi lesquels sont déjà incorporées les premières pièces originales restaurées appartenant aux machines de la sucrerie.



2015 LE MUSÉE A ENFIN UN PLAN DIRECTEUR

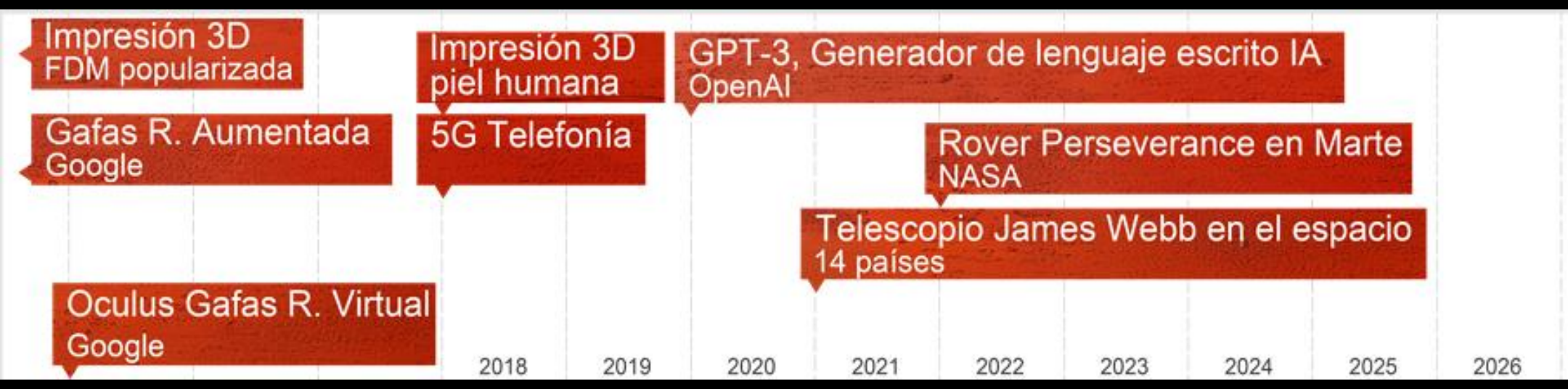
Une séance plénière municipale adopte à l'unanimité le Plan Directeur du Musée Industriel du Sucre et on dispose désormais d'un document cautionné afin de gérer les actions et les ressources nécessaires à la matérialisation du musée.



UN RESTAURANT CAFÉTÉRIA POUR LE FUTUR MUSÉE

2016

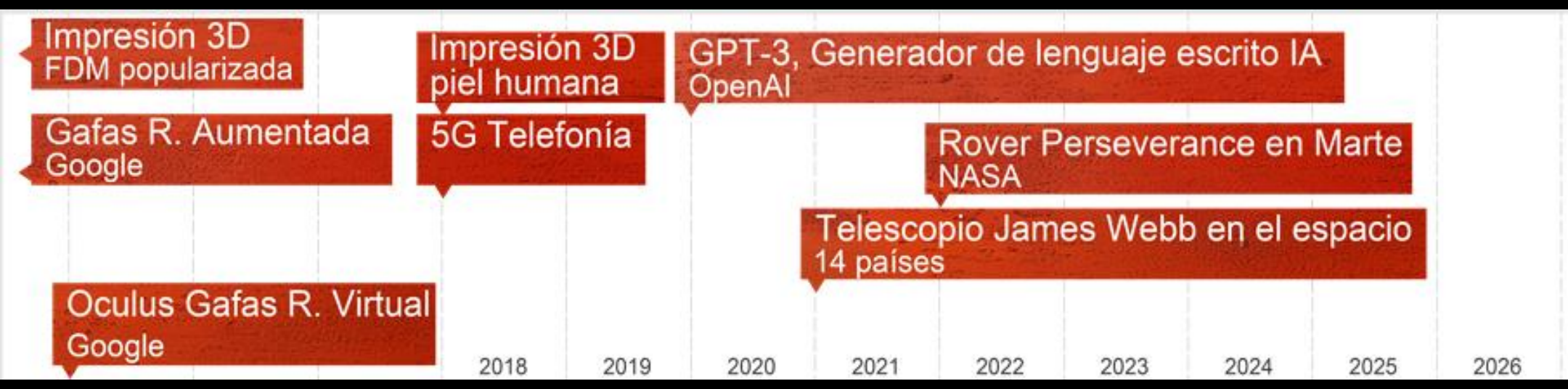
Ouverture du nouveau restaurant-cafétéria dans l'ancienne chapelle et les écuries de l'ensemble industriel, avec une participation publique et privée.



2022

LE SIÈGE INSTITUTIONNEL DU MUSÉE INDUSTRIEL DU SUCRE

L'ancienne Maison de l'ingénieur devient le siège institutionnel de la sucrerie del Pilar.



FIN DES TRAVAUX D'ACCÈS AU TRAIN à MOULINS

2023

Les travaux qui permettent la visite de la salle du train à moulins et de la place de la canne à sucre sont terminés, commençant ainsi l'activité muséale de la sucrerie.

La visite se poursuit au point 3 de l'itinéraire.

Museo del Azúcar

CONCEJALÍA
PATRIMONIO INDUSTRIAL DEL AZÚCAR

Direction et contenus : Alberto Martínez Quesada
Conception, mise en page et traduction: María Rodríguez Hernández / Rafael Gan Quesada
2025