



Les glacières que l'on retrouve en France datent généralement des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Celle de Satory-Versailles (à gauche) date de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. D'une capacité de 750 mètres cubes, elle a une porte de chargement (à gauche sur la photographie) et deux portes de déchar-



gement (l'une d'elles est à droite sur la photographie). Une des glacières de Pivaut, dans le Var (à droite), date du XVIII<sup>e</sup> siècle ; elle a une capacité de 900 mètres cubes, des murs de deux mètres d'épaisseur et un unique accès pour la manutention de la glace.

Jean Martin

Parfois, des ouvertures supplémentaires, situées au sommet de la coupole, servent au chargement de la glace, ou à l'éclairage. Quelques glacières, très anciennes, n'ont que cet orifice, comme à l'abbaye de Maillezais, en Vendée (XIII<sup>e</sup> siècle).

Sous la cuve, on creuse un puisard ou une rigole, avec une canalisation qui évacue l'eau de fusion. Le sol est parfois suffisamment perméable pour absorber l'eau de fonte. Le fond de la cuve est pourvu d'un platelage de bois, qui évite le contact direct de la glace avec la maçonnerie et qui assure la dispersion de l'eau de fonte (un platelage est constitué de deux couches de poutres formant un plancher ajouré). Il est parfois recouvert de branchages et de paille.

L'ensemble de l'édifice a souvent l'apparence d'une butte de terre où poussent des arbustes, des taillis, voire des arbres. Parfois l'ensemble est placé dans un bâtiment, comme aux abbayes de Jumièges et de Maillezais, ou dans une cave, comme à Crécy-Couvé (dans l'Eure). Des tours, à murs épais et trapus, servaient de glacières en Provence.

Les cuves ont un diamètre variant de moins de deux mètres à 18 mètres, avec des capacités de 3 à 4 500 mètres cubes. Les glacières à usage privé ont des diamètres compris entre 4 et 5 mètres, et un volume de 50 à 100 mètres cubes. En revanche, les glacières royales atteignent 10 mètres de diamètre et 700 mètres cubes de volume. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on construit plutôt des cuves parallélépipédiques de grandes dimensions, afin de stocker davantage de glace et de satisfaire la demande croissante.

La glacière du bois de Boulogne avait été construite par la ville de Paris en 1857 pour approvisionner la capitale en glace, laquelle était récoltée sur les étangs du Bois. Cette grande glacière était constituée par deux rangées de cinq cuves cubiques de 12 mètres de côté chacune,

en béton, creusées dans le sol et accolées. L'ensemble, qui avait une capacité totale de 16 000 mètres cubes, était couvert de plusieurs bâtiments en bois, où l'on entreposait les voitures et les engins de manutention de la glace ; chaque cuve avait son propre élévateur. Cette glacière fut détruite par le feu en 1868!

À Paris, vers 1860, la capacité de stockage atteint 46 000 tonnes, grâce aux glacières du bois de Boulogne, de Vincennes, de Gentilly, etc.

Pour compléter l'approvisionnement, notamment lors des hivers doux, on importe, à partir de 1873, de la glace des pays nordiques (surtout de Norvège). Cette glace débarque au Havre, à Rouen et à Bordeaux. Vers 1890, la quantité importée atteint 50 000 tonnes par an. Les glacières des Alpes de Haute-Provence, avec un bassin de congélation de 20 hectares, complètent l'approvisionnement de la Côte d'Azur. À cette époque, la glace des grandes glacières de Sylans, dans l'Ain, dont la capacité est de 50 000 tonnes, est expédiée par chemin de fer jusqu'en Algérie.

## REPLISSAGE ET EXTRACTION DE LA GLACE

Les glacières étaient remplies en hiver, dès que la quantité de glace formée était suffisante. La «récolte» devait être rondement menée, car le temps risquait de se radoucir ; on utilisait alors une main-d'œuvre abondante. Les blocs de glace arrivaient par chariots, ou à dos d'homme dans des hottes ; ils étaient soigneusement empilés, les morceaux les plus irréguliers étaient cassés ; de temps à autre, on arrosait les blocs d'eau froide afin de souder les morceaux de glace et de former un bloc plus homogène. Lorsque le niveau supérieur de la cuve était atteint, on étalait un épais matelas de paille, lui-même recouvert de madriers. Le déchargement, en principe effectué de

nuît, était généralement étalé de mai à octobre, selon les besoins. Un ou deux ouvriers pénétraient dans la cuve par un sas, retiraient partiellement la couverture isolante et brisaient la glace à l'aide d'un ciseau d'acier ; les morceaux prélevés étaient remontés dans le sas à l'aide de cordes et de poulies. Les blocs de glace, tassés, étaient enveloppés dans de grosses toiles, puis chargés à l'extérieur sur des chariots garnis de paille ; ils gagnaient alors leur lieu d'utilisation.

Une pièce était parfois construite à l'extrémité du sas : nommée l'avant-glacière, elle servait au chargement de la glace dans les chariots. En dehors des périodes d'utilisation, on y conservait diverses denrées. Toutefois, la viande n'y était pas entreposée longtemps, car, dans une glacière, la température n'était jamais inférieure à 0 °C, la température de la glace fondante.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la glace artificielle, produite en toute saison, s'est substituée à la glace naturelle, et les glacières ont été définitivement abandonnées après 1914. Aujourd'hui, seules subsistent des glacières maçonnées, mais de nombreuses glacières étaient tout en bois. C'était généralement un bâtiment rectangulaire, construit au-dessus du sol et à double paroi ; l'espace libre était laissé vide, ou rempli de sciure ou de copeaux, et la glace était placée dans la chambre intérieure.

Les glacières, abandonnées, tombent en ruine. Ces édifices sont récemment sortis de l'oubli ; certains sont restaurés, et l'histoire de ces constructions et celle du commerce de la glace naturelle, qui a duré plusieurs siècles, commencent à ressurgir.

Jean MARTIN a étudié les glacières et publié *Les glacières françaises. Histoire de la glace naturelle*, aux éditions Errance, 1997.



# Le lait solide

HERVÉ THIS

*Comment faire gélifier le lait sans risque.*

**L**entement, au fil des siècles, la cuisine a appris à confectionner des aliments solides à partir du lait, liquide. Les fromages, tout d'abord, sont des «conserves» de lait que l'on obtient en déstabilisant le lait et en éliminant l'eau de ce dernier sous la forme du petit lait. Les yaourts s'obtiennent par chauffage de laitensemencé par des bactéries *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* : les micro-organismes transforment le principal sucre du lait, le lactose, en acide lactique, qui acidifie le milieu et provoque la formation d'un réseau dans tout le liquide (d'un point de vue physique, le yaourt est un gel).

Ces dernières années, l'industrie agro-alimentaire a perfectionné les fermentations, ainsi que le caillage, et elle a découvert que le procédé exact de solidification détermine la texture, ce qui lui permet de proposer des plats lactés variés. À l'aide de composés gélifiants ou épaississants, qu'elle emploie pour la confection de sauces, elle a inventé des desserts lactés... mais des accidents inexplicables se produisent : quand on ajoute de la gélatine à du lait chaud, par exemple, un déplaisant grumelage a souvent lieu. À l'INRA de Nantes, Jean-Louis Doublier, Sophie Bourriot et Catherine Garnier montrent que tous les épaississants et gélifiants déstabilisent le lait, quand leur concentration est excessive.

**P**ourquoi ce comportement commun alors que les épaississants et gélifiants agro-alimentaires sont variés ? La gélatine est extraite des os d'animaux ; les amidons des graines et des tubercules, les carraghénanes et les alginates sont tirés des algues ; les galactomannanes (gommes guar, gomme de caroube, par exemple) proviennent de graines ; les pectines de végétaux, et la gomme xanthane est obtenue par fermentation d'amidon.

L'examen chimique de ces divers composés révèle des points communs : à l'exception de la gélatine, tous sont des polysides, des composés de la même famille chimique que les sucres ; les nombreux groupes hydroxyle (-OH) de ces molécules assurent l'épaississement des solutions en se liant à de nombreuses molécules d'eau.

Dans le lait, toutefois, les polysides interagiraient également avec diverses

protéines dissoutes et avec les protéines nommées caséine, qui se regroupent en micelles ; celles-ci sont soit dispersées dans le lait, soit à la surface des gouttelettes de matière grasse. Pourquoi observe-t-on alors une déstabilisation quand des forces entre polysides et caséine devraient, semble-t-il, lier les polysides aux micelles et aux gouttelettes de matière grasse ?

J.L. Doublier et ses collègues ont exploré cette question à l'aide de la technique de la microscopie confocale à balayage laser, qui n'examine les objets



**Un mélange de gomme guar (en rouge) et de caséine (en vert) est homogène et stable quand la concentration en guar est faible (en haut), instable sinon (en bas) : le guar se sépare de la caséine.**

qu'à une distance précise de l'objectif et sur une épaisseur réduite. À l'aide de marqueurs de la caséine, d'une part, et des polysides, d'autre part, ils ont cherché des zones riches en polysides et les zones riches en protéines, même dans des mélanges où aucune déstabilisation n'apparaissait à l'œil nu... et ils ont ainsi découvert que tous les polysides conduisent à une séparation de phases, quand leur concentration est notable ; les polysides se rassem-

blent dans certaines zones de la solution, et la caséine dans d'autres zones. Pis encore : pour certains polysides, cette séparation se produit parfois à partir d'une concentration très faible, mais elle n'est pas immédiate ; elle est d'autant plus lente que le milieu est visqueux, de sorte que l'industriel qui la négligerait risquerait de voir ses produits se dissocier entre le moment où il les fabrique et celui où ils sont consommés.

**L**es physico-chimistes japonais S. Asakura et O. Oozawa ont identifié le mécanisme de déplétion-floculation, qui se produit dans les suspensions de particules et semble avoir lieu dans le lait. Des particules sont en équilibre quand elles se repoussent (par des forces électrostatiques, entre les molécules électriquement chargées de leur surface) plus qu'elles ne s'attirent. Toutefois cet équilibre est rompu par la présence d'un polymère si gros qu'il ne peut se disposer entre les particules voisines : la concentration en polymère est nulle dans cet espace, nommé zone de déplétion.

Or par diffusion des molécules dans les solutions, les concentrations en chaque type de molécules tendent à s'égaliser. Comme les polymères ne peuvent migrer vers la zone de déplétion, ce qui augmenterait leur concentration, c'est l'eau qui quitte cette zone, afin de réduire la concentration en polymère à l'extérieur des zones de déplétion ; lorsque l'eau diffuse ainsi, les particules sont rapprochées. Dans le lait, les particules de caséine «floculent» ainsi, formant les zones observées... et les grumeaux redoutés.

Ce phénomène très général explique que l'on retrouve les mêmes instabilités pour le lait additionné des divers polysides. La seule façon de le circonvenir consiste à utiliser aussi peu de polysides que possible.

Les marins disent que «trop fort n'a jamais manqué» : il faudrait surdimensionner la coque, les cordages, le mat et les espars pour éviter la rupture. En matière d'agro-alimentaire, cette idée ne vaut rien.

**Prochain rendez-vous France Info et Pour la Science le 27 février 1998, avec la chronique Info Sciences de Marie-Odile Monchicourt.**