

Département : 87

IM87001731

Aire d'étude : Limoges

Commune : Limoges

Lieu-dit : Casseaux (les)

Adresse : Donzelot (rue) 28

Edifice contenant : usine de porcelaine Alluaud, puis Charles Field Haviland, puis G.D.M., puis G.D.A., puis S.L.G.P., puis Royal-Limoges (Ref. : IA87000220).
Emplacement : Dans l'atelier de façonnage.

Type de dossier : **ensemble ; sous-dossier**

Dénomination : **machines à modeler (4)**

Appellation(s) : **croûteuses**

Appartenance à un ensemble : **ensemble de machines à mouler et calibrer n°2 (4 machines à modeler, 4 machines à former par moulage, 4 machines à usiner) : triptyques Faure (Ref; : IM87001730)**

Titre courant : **ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses**

Canton : Limoges-Le Palais

Cartographie : Lambert2 0517350 ; 2093050

propriété privée

à signaler

Il s'agit des dernières machines de ce type conservées et en état de marche à Limoges. Elles eurent un rôle majeur dans la mécanisation de l'industrie de la porcelaine.

Dossier de patrimoine industriel (enquête partielle, commune de Limoges) établi en 2003 par Pillet Frédéric
(c) Inventaire général, 2003 ; (c) Ville de Limoges, 2003

DESCRIPTION

Catégorie technique : industrie de la céramique, du verre et des matériaux de construction

Structure : matériau d'origine minérale (solide ; produit brut)

Matériaux et techniques : métal ; acier ; fonte ; bronze ; zinc ; bois

Description : Ces 4 machines à modeler appelées croûteuses, sont utilisées pour la première phase de la fabrication mécanique des assiettes, soucoupes ou plats. Chaque machine se compose d'un châssis, où sont disposés les transmissions et mécanismes d'embrayage (la mise en route de la machine se commande par pédale). Ce châssis porte un arbre vertical constituant le tour sur lequel est façonnée la galette de pâte. Ce tour est surmonté d'une potence portant un calibre ou couteau horizontal mobile. La machine est enchâssée à la gauche d'un plan de travail, en bois et zinc, commun aux deux autres machines associées (centreuses et

calibreuses). L'ouvrier place un boudin de pâte sur une table de découpe : en abaissant un cadre muni de fils de découpe, il obtient des galettes de pâte. Cette galette est déposée sur le tour en rotation recouvert préalablement d'une basane. Le couteau est abaissé jusqu'à l'obtention d'une galette de pâte de l'épaisseur souhaitée, appelée croûte. Celle-ci est alors dirigée vers la seconde phase de l'opération (IM870001732).

Marques et inscriptions : plaque signalétique, Plaque signalétique : Paul Faure, ingénieur-constructeur, breveté S.G.D.G. en France et à l'étranger, Limoges, n°1226, n°1209, n°1517, (1 plaque manquante).

Etat de conservation : en service

HISTORIQUE

Nom de l'atelier : Paul Faure (usine)
Lieu d'exécution : lieu d'exécution : Limousin, 87, Limoges
Datation : 4e quart 19e siècle (?)

Commentaire : Ces machines à modeler appelées croûteuses datent probablement du dernier quart du 19e siècle. Indissociables des triptyques qu'elles composent, elles sont toujours en service dans l'actuelle usine de porcelaine Royal-Limoges.

87 Limoges, 28 rue Donzelot

ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

DOCUMENTATION

Voir le dossier d'ensemble IM87001730

ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Fig.1	Table de découpe destinée à transformer les rondins de pâte à porcelaine en galettes.	03870944NUCA
Fig.2	Table de découpe : le cadre, où sont tendus des fils métalliques, est abaissé sur le rondin.	03870945NUCA
Fig.3	Table de découpe : le découpage est achevé.	03870946NUCA
Fig.4	Vue générale de la croûteuse.	03870947NUCA
Fig.5	Préparation de la croûte : une galette de pâte vient d'être déposée sur le tour.	03870948NUCA
Fig.6	Préparation de la croûte : le couteau est abaissé sur la galette de pâte.	03870949NUCA
Fig.7	Préparation de la croûte : la croûte, de bonne épaisseur, peut-être retirée du tour pour être dirigée vers la 2e machine du triptyque, la centreuse.	03870950NUCA

ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.1 Table de découpe destinée à transformer les rondins de pâte à porcelaine en galettes.

03870944NUCA
Phot. Inv. F. Pillet



ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.2 Table de découpe : le cadre, où sont tendus des fils métalliques, est abaissé sur le rondin.

03870945NUCA
Phot. Inv. F. Pillet



ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.3 Table de découpe : le découpage est achevé.

03870946NUCA
Phot. Inv. F. Pillet



87 Limoges, 28 rue Donzelot

ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.4 Vue générale de la croûteuse.

03870947NUCA
Phot. Inv. F. Pillet



ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.5 Préparation de la croûte : une galette de pâte vient d'être déposée sur le tour.

03870948NUCA
Phot. Inv. F. Pillet



ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.6 Préparation de la croûte : le couteau est abaissé sur la galette de pâte.

03870949NUCA
Phot. Inv. F. Pillet



ensemble de 4 machines à modeler : croûteuses

Fig.7 Préparation de la croûte : la croûte, de bonne épaisseur, peut-être retirée du tour pour être dirigée vers la 2e machine du triptyque, la centreuse.

03870950NUCA
Phot. Inv. F. Pillet

