

De l'intérêt de préserver un abattoir en ville

Le cas des Abattoirs d'Anderlecht

Claire SCOHIER et Cataline SENECHAL – 21 décembre 2016

Table des matières

1. Les abattoirs et leur histoire.....	2
1.1. Des tueries particulières à l'abattoir.....	3
1.2. Un quartier entre industrie et bourgeoisie.....	4
1.3. Une industrie moderne connectée au canal et au chemin de fer.....	5
1.4. Déclin et renaissance des abattoirs.....	6
1.5. Les tâtonnements de l'après guerre.....	7
1.6. Une reprise et des projets d'avenir pour un abattoir «urbain ».....	8
1.7. La fin du marché aux bestiaux.....	10
2. Les Abattoirs face aux logiques de revitalisation et d'attractivité.....	11
2.1. A la recherche d'un plan directeur.....	12
2.2. Les liens avec le quartier et la ville.....	14
2.3. Vers une mise en débat public du devenir du site.....	15
3. Appréhension de la complexité du rôle de l'abattoir en ville – des regards croisés.....	16
3.1. Rencontrer les usagers.....	17
3.2. Rencontrer les travailleurs.....	17
3.2.1. Les abatteurs.....	18
3.2.2. Les éleveurs.....	19
3.2.3. Les découpeurs.....	20
3.2.4 L'équipe de maintenance.....	20
3.2.5. Les grossistes et les bouchers.....	20
3.3. Rencontrer les habitants.....	21
3.4. Croiser les regards.....	22
3.5. Vers une responsabilité collective de la mise à mort animal.....	24
4. Conclusion : l'abattoir comme une ressource d'un quartier.....	26

La région bruxelloise est dotée d'une spécificité inattendue. Elle accueille un des derniers abattoirs urbains d'Europe. Le site des Abattoirs d'Anderlecht est bien plus qu'une trace socio-historique, un patrimoine à préserver. Il s'est développé au fil du temps en épousant l'évolution du quartier, de ses fonctions urbaines et le profil de ses habitants. Il est fort de son histoire, de sa construction et des énergies qu'il renferme. Sa résistance à la vague de désindustrialisation est source d'enseignements. Toutefois, le lissage urbanistique actuel épousant les contours de la promotion immobilière privée, de l'attractivité internationale et du marketing urbain menace aujourd'hui l'activité. L'Abattoir fait tâche. Souvent cachée et vécue comme un tabou, la problématique de l'élevage, de l'abattage et de la transformation des animaux en produit de consommation doit être perçue comme un enjeu d'une grande importance. Un abattoir urbain, pratiquement effacé des cartes des villes, renvoie tant à des questions d'ordre écologique, urbanistique, économique, social, que philosophique ou éthique.

Il y a cinq ans, la société gestionnaire des Abattoirs, dénommée à l'époque Abatan, présentaient deux plans de développement et aménagement associés au concept marketing de *Ventre de Bruxelles* (Cabinet d'urbanisme ORG-Abattoir, 2009, 2012). Ces plans remodelaient entièrement le site : l'infrastructure de l'abattoir disparaissait au profit d'une grande plaine encadrée d'entrepôts urbains aux multiples fonctions : industrielles mais aussi culturelles, éducatives, événementielles voire résidentielles.

Cet effet d'annonce incita les ateliers *Terrains d'architecture-U21* de La Cambre ESA-ULB à s'intéresser au devenir du site. L'atelier invita des étudiants architectes à investiguer l'espace ¹. La nouvelle configuration inquiètera également une fédération de comités de quartier : Inter-Environnement Bruxelles (IEB) qui titrera un article du *Plouf*: « *Et si les Abattoirs d'Anderlecht changeaient de standing ? Bruxelles a mal à son ventre* »² (IEB, 2011). Abatan s'en défendra et les deux parties entrèrent en débat...

C'est ainsi qu'en 2013, la SA Abatan (entretemps rebaptisée la SA Abattoir), IEB et une association riveraine, le Centre de Rénovation urbaine (CRU) s'associèrent autour d'un projet *Forum Abattoir*, financé par une subvention de la Loterie nationale « Alimentation durable ». Avec la mission d'animer le débat sur le devenir des abattoirs, deux animateurs-chercheurs se positionneront comme une caisse de résonance des besoins des usagers du site. Dès l'étape de diagnostic, Forum Abattoir va construire sa connaissance du lieu, de son histoire et de son inscription dans le quartier sur de nombreux entretiens, des étapes de lecture, des apports d'un comité d'accompagnement, des balades *in situ*, l'observation des lignes d'abattage et des ateliers de grossistes.

La suite de la présente étude est le brassage de ces sources multiples ouvrant une multitude de portes visant à affronter la complexité du maintien de l'abattoir en ville. La multitude des champs qui traversent le lieu ouvre la voie à de nombreux débats méritant une enceinte plus vaste que le huis-clos des négociations entre pouvoir public et gestionnaire de l'activité : quelles filières alimentaires dans les villes ; quelle survie pour une ville tertiaire qui délocalise toujours plus loin ce dont elle se nourrit ; quels liens entre un quartier, ses habitants et un lieu de production ; le rayonnement d'un quartier peut-il se penser en outrepassant les besoins de ceux qui y vivent ; l'urbain peut-il déléguer tout le poids de la mise à mort de l'animal sur la seule responsabilité des abatteurs ; le rituel d'abattage est-il une pratique du passé, le résidu d'un geste religieux ou est-il porteur d'un acte assumé de notre mode de consommation, ... ?

1. Les abattoirs et leur histoire³

Les abattoirs construits à Cureghem sont une trace vivante de l'histoire du développement urbanistique et industriel de Bruxelles, un symbole du souci de rationalisation et d'économie de la production du 19^e siècle. Il s'agit d'un équipement créé par et pour la ville, doté aujourd'hui d'un caractère d'exception.

1 Brunfaut V., Vella, G., « Apprendre en situation de transmission », in *Clara*, n° 3, 2015.

2 <http://www.ieb.be/Sommaire>.

3 Cette partie est une synthèse de deux publications : .G. Brées, G. Renson et C. Scohier, « L'Abattoir et son histoire », *Bruxelles en Mouvements* n° 256-257, mai 2012 et C Sénéchal, « L'abattoir d'Anderlecht : les trois vies d'une exception urbaine », in *Uzance*, n° 4, 2016.

1.1. Des tueries particulières à l'abattoir

Au XVIIIe, l'abattage des animaux en ville s'opérait à même la rue dans « des tueries particulières » contrôlées par de puissantes corporations de marchands et artisans bouchers. L'activité d'abattage à Bruxelles était totalement intégrée à la vie urbaine puisque celle-ci se réalisait dans des tueries particulières situées dans le centre-ville, notamment autour de la rue des Bouchers où se tenait également un marché aux bestiaux.

Au XIXe siècle, les États se préoccupèrent de maîtriser les villes en pleine expansion, parce que, selon Foucault, la cité d'alors n'était plus « *seulement un lieu de marché mais aussi un lieu de production* », le pouvoir a eu « *recours à des mécanismes de régulation homogènes et cohérents* »⁴.

L'arrivée massive de main d'œuvre et l'extension des villes provoqua « *ce que l'on pourrait appeler une peur urbaine, une peur de la ville, une angoisse face à la cité, très caractéristique : peur des ateliers et des fabriques qui se construisaient, de l'entassement de la population, de l'excessive hauteur des édifices, des épidémies urbaines, des rumeurs qui envahissaient la ville ; peur des cloaques, des carrières sur lesquelles on construisait les maisons qui menaçaient à tout moment de s'effondrer* »⁵.

Pour contrôler ce qu'il percevait comme un grouillement, un trop-plein, le pouvoir imagine une urbanité inspirée, toujours selon Foucault, par le modèle de la quarantaine, un quadrillage des villes et des populations. Cette volonté de maîtriser la ville présidera à la délimitation de zones résidentielles, industrielles, récréatives, à la construction de centres pénitentiaires, mais aussi de cimetières et d'abattoirs.

Le XIXe exclut l'abattage des centres urbains, le concentre et le déplace dans des faubourgs spécifiques. Le contrôle fiscal et sanitaire des flux – entrants, les animaux, et sortants, la viande de boucherie – pouvait ainsi s'exercer plus efficacement. ⁶ En sus, déplacer l'égorgeage des animaux dans des locaux spécifiques tenait un rôle dans l'éducation morale des classes ouvrières, ces nouveaux citadins, d'origine rurale, nombreux et inquiétants : « *l'important est l'idée de l'exemple : cacher la mise à mort pour n'en pas donner l'idée. Dans la présentation de sa proposition de loi, Grammont citera un épouvantable 'fait divers', l'histoire d'un petit garçon qui à la campagne, après avoir assisté à la saignée d'un cochon, était allé s'emparer d'un couteau et par jeu, avait fait jouer le rôle du cochon à sa petite sœur. C'est en vertu du même raisonnement psychologique que l'on pouvait penser, à une époque où les émeutes populaires accompagnées de décapitation n'étaient pas si lointaines (...), qu'en dissimulant le couteau du boucher, on contribuerait peut-être à éviter le couteau du 'justicier' de rue* »⁷.

C'est en droite ligne de cette logique qu'en 1838, la Ville de Bruxelles décrète la création d'un abattoir plus décentré, près de la Porte de Ninove à la lisière de Cureghem, dans un quartier populaire et industriel, en bordure du canal. Les raisons en sont multiples : bruits, odeurs, encombrement des rues par le bétail, accessibilité, normes d'hygiène. Dans le nouveau quartier

4 FOUCAULT Michel, « Naissance de la médecine sociale » (trad. D. Reynié). in Dits et Écrits III, 1977, Paris, Gallimard, p. 220.

5 Ibidem, p. 219.

6 MULLER S. 2004 – « Les abattoirs sous haute surveillance ». *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, no 51-3, 104-120.

7 AGULHON M. 1981 – « Le sang des bêtes. Le problème de la protection des animaux en France au XIXe siècle », *Romantisme*, vol. 11, n° 31, 81-111.

d'installation, prolifèrent teintureries, filatures, imprimeries, scieries et moulins à eaux. L'abattoir de Bruxelles est inauguré en 1841. Peu après, cinq autres communes construiront leur propre abattoir municipal : Saint-Josse, Ixelles, Molenbeek, Schaerbeek et Saint-Gilles.

L'augmentation importante de la consommation de viande dope l'activité d'abattage. À nouveau, les riverains se plaignent des odeurs et des encombrements. Emerge alors, en 1871, l'idée d'un nouvel abattoir, encore plus décentré, à Anderlecht. Mais la Ville de Bruxelles craint de perdre les taxes en cas de déménagement du site vers une commune voisine. À moins que le territoire anderlechtois soit annexé à la Ville...

En 1876, Jules Anspach, le bourgmestre de la Ville de Bruxelles, propose la mise sur pied d'un abattoir géré par l'ensemble des Communes et la Ville de Bruxelles. Un terrain de 15 hectare est alors envisagé à Cureghem. Mais la mise en place du projet d'abattoir commun traîne et la Ville de Bruxelles s'impatiente face aux longues négociations. Elle finit par rénover son propre abattoir. toujours est-il qu'à Anderlecht, l'idée d'implanter un abattoir à la croisée du chemin de fer et du canal, continue de faire son chemin. Le site est stratégique et bénéficie déjà de la présence à proximité de commerces de viande et de tanneries, sans compter l'existence du marché aux chevaux de la place de la Duchesse. La Commune d'Anderlecht entame des négociations avec divers industriels. En 1887, une convention est signée qui prévoit une concession pour un terme de 50 ans au profit de la Société Anonyme des Abattoirs et Marchés d'Anderlecht-Cureghem. Cette dernière s'engage en contrepartie à réaliser l'assèchement du terrain marécageux en détournant la senne et à prolonger deux rues : la rue d'Allemagne (devenue Ropsy Chaudron) pour relier le site à la gare du Midi et la rue Heyvaert pour le connecter au boulevard de ceinture.

1.2. Un quartier entre industrie et bourgeoisie

La création des abattoirs à Anderlecht est significative du recul des activités industrielles vers les faubourgs et d'une mutation du statut de l'espace industriel par rapport au milieu urbain. Les abattoirs ne viennent pas s'insérer ici dans un tissu préexistant mais viennent structurer un nouveau quartier qui se crée dans les faubourgs.

Avant l'arrivée des abattoirs, les terres de Cureghem étaient marécageuses, en raison des différents bras de la Senne qui y cheminent, et soumises à de nombreux débordements. Les autorités caressent à l'époque le désir d'y implanter un quartier bourgeois pour contre-balancer l'installation dans la commune d'immigrants flamands attirés par le développement industriel. En effet, malgré son aspect semi-rural, le quartier est déjà marqué par l'industrie : tanneries et teintureries y profitent des embranchements de la Senne, huileries et maroquineries de la proximité des abattoirs de Bruxelles. En 1834, on compte à Cureghem : deux fabriques d'étoffes de laine, six imprimeries et teintureries de coton, trois filatures et fabriques de coton, une fabrique de chandelle. L'arrivée de la nouvelle gare du Midi accentue encore cette industrialisation par l'arrivée de filatures, tissages, tanneries, chocolateries⁸.

En 1864, l'urbanisation intensive du centre ville provoque le déplacement de la gare des Bogards (Roupe) vers un nouvel emplacement, donnant naissance à la gare du Midi et dans son prolongement, en 1872, la gare de Cureghem à l'intersection du canal et de la chaussée de Mons.

8 L. Verniers, *Les transformations de Bruxelles et l'urbanisation de la banlieue depuis 1795*, p. 96.

Ainsi relié au chemin de fer et au canal, le territoire s'industrialise nettement plus rapidement que le reste d'Anderlecht, si bien que les industriels locaux décident de faire sécession pour faire de Cureghem une commune autonome. Face à l'opposition forte de la Commune, les industriels proposent de faire construire la nouvelle maison communale sur un terrain qu'ils mettent à disposition de la commune. Dans l'optique de donner une assise à un projet de quartier bourgeois pensé par Victor Besme, la Commune accepte en 1875 d'installer sa nouvelle maison communale à Cureghem, face vers Bruxelles et tournant le dos à Anderlecht.

En 1877, un projet de vastes jardins et de bains publics en bordure du canal voit le jour mais sera finalement abandonné au profit des abattoirs. En 1890, ceux-ci ouvrent leurs portes attirant aux alentours de nombreux bouchers et grossistes contribuant ainsi à la spécialisation sectorielle de l'économie du quartier. L'arrivée combinée de ceux-ci et de l'école des Vétérinaires donne un coup de fouet à l'urbanisation du quartier qui voit débarquer une population plus ou moins aisée s'installant en bordure du boulevard de la Révision. Toutefois, Cureghem ne prendra jamais l'allure de quartiers bourgeois visée par la Commune. La présence forte des industries attire une population ouvrière et d'artisans. Mais l'industrie s'y fera néanmoins discrète, se développant en intérieurs d'îlot, imbriquée dans le tissu urbain, contrairement aux vastes terrains industriels qui se développent sur la rive ouest du canal.

1.3. Une industrie moderne connectée au canal et au chemin de fer

Les travaux pour les abattoirs démarreront par le détournement de la petite Senne afin d'assécher ce site marécageux. la proximité du canal permet l'acheminement des matériaux de construction. Le site accueille un château d'eau et est connecté au chemin de fer pour l'acheminement du bétail : une voie de train privée relie les abattoirs à la gare de l'Ouest.

Son architecte Émile Tirou se serait inspiré, pour le marché aux bestiaux, des halles de la Villette et pour les échaudoirs de l'abattoir de Liepzig : « *Il avait pensé qu'une partie de la halle ferait office de gare (a priori de marchandises) et les échaudoirs (lieu d'abattage) furent construits dans un style 'village' : ils se rangeaient dans deux rangées de bâtiments, de style néo-renaissance flamand.* »⁹ Les ateliers d'abattage se structuraient donc depuis un axe qui traverse la halle vers l'entrée principale encadrée par deux taureaux de bronze, un axe qui se dirigeait en ligne droite vers la rue Heyvaert et la zone urbaine.

Pour l'époque, les abattoirs atteignent un haut degré de perfectionnement technique. L'eau du canal est épurée et alimente les chaudières contiguës à la salle des machines. L'eau chaude récupérée est utilisée pour des opérations connexes à l'abattage. La vapeur dégagée par les chaudières sert de force motrice pour activer des compresseurs permettant le refroidissement de l'air envoyé dans les frigorifères qui permettent la conservation des viandes fraîches. Ces frigorifères seront un des atouts des abattoirs les rendant plus compétitifs que les abattoirs de Bruxelles.

Les abattoirs d'Anderlecht acquièrent peu à peu une position monopolistique. L'abattoir d'Ixelles ferme l'année même de son ouverture, celui de saint-Josse est démoli en 1898 et celui de Molenbeek peu après. Grâce à l'acheminement aisé du bétail par le chemin de fer et son immense

9 Vandemeulebroek, *L'abattoir d'Anderlecht*, La Cambre, 1984, p. 223.

halle permettant d'abriter jusqu'à 5 000 bêtes, Cureghem devient rapidement un marché fréquenté par la Belgique toute entière. On y trouve un marché de bestiaux destinés à l'abattage, un marché de veaux et moutons, un marché de fruits et légumes,... En 1910, 250 têtes y sont abattues chaque jour. Tout est récupéré : les graisses pour les huiles alimentaires, le suif et le savon, les carcasses pour la colle et les engrais, la peau pour les tanneries et la maroquinerie,... C'est donc une multitude d'activités productives qui gravitent autour des échandoirs et s'installent dans le quartier. Loin d'assister au développement d'un ghetto économique centré sur une production unique, il y a dans ce quartier une diversité d'activités grâce à la superposition de plusieurs secteurs industriels, notamment l'industrie textile – qui sera rejointe par l'industrie de la voiture d'occasion après la deuxième guerre mondiale.

1.4. Déclin et renaissance des abattoirs

Mais la Première Guerre mondiale a porté un sérieux coup à l'essor du site. En 1920, la Commune d'Anderlecht reprend l'infrastructure : arguant sa rentabilité immédiate, le capital réduit à déboursier au regard de la valeur des bâtiments et du terrain et les potentialités de développement d'autres marchés.

A l'époque déjà, le site proposait plus qu'une zone d'abattage et de vente de bétail : il accueillait déjà un marché populaire dont celui « aux volailles et aux légumes ». La série de Hersleven¹⁰ dessine l'ambiance. Des hommes avec casquettes, bérets et cache-poussières se pressent à l'avant du site et il est bien difficile de distinguer les vendeurs des clients. Les marchandises se chargent sur des charrettes attelées ou des camions. La rue Ropsy-Chaudron se devine à travers les grilles : des « banques », des brasseries, un exportateur,... Les ouvriers des nombreuses usines du quartier venaient y acheter leurs légumes, ci et là une volaille, se détendre dans les tavernes.

Pendant soixante ans, la Commune gèrera le site à travers la Régie de l'Abattoir et Marchés (RAM) dont les fonctionnaires assurent la direction, la logistique, l'entretien, le contrôle des taxes et la garantie sanitaire tandis que l'abattage, le nourrissage, l'achat et vente du bétail et de la viande est assurée par des exploitants titulaires d'une concession.

Cette époque reste vivante dans les récits des exploitants actuels. Michel Geeroms, membre du conseil d'administration d'Abattoir SA et dont la famille traite les peaux de l'abattoir depuis trois générations, raconte comme s'il l'avait vécu, l'abattoir d'avant-guerre : « *Les bouviers étaient des indépendants qui travaillaient pour les marchands de bestiaux ou pour les grossistes en viandes. Il faut s'imaginer que le marché avait lieu le mercredi mais les animaux pouvaient arriver dès le lundi. À l'époque, le train arrivait dès le dimanche soir. Les bouviers rassemblaient les animaux sous la halle la nuit du mardi au mercredi et à six heures du matin, la cloche sonnait et les bouchers, les grossistes pouvaient acheter. Quand le bétail arrivait plus tôt, il fallait le nourrir, l'abreuver. Et ça, c'est jusqu'à la guerre !* » (Entretien avec M. Geeroms, 2015).

En plus de son infrastructure moderne, de son accessibilité par chemin de fer, l'abattoir a profité du tissu économique local déjà orienté « viande ». Son architecture, un village industriel ouvert sur l'espace public, l'a connecté à la ville. Les récits de l'entre-deux-guerres le dessinent comme perméable et en interaction avec un quartier toujours en mouvement : arrivée des trains, flux

¹⁰ HERSLEVEN Josef 1925 – « Marché aux volailles et légumes ». Reportage photographique, conservé à l'Institut Royal du patrimoine artistique (IRPA-IKPA).

constant d'ouvriers et d'artisans, marchés aux bestiaux et aux animaux, tavernes, hôtels, banques, etc. Un âge d'or, une première vie couronnée de succès pour cet abattoir en ville.

1.5. Les tâtonnements de l'après guerre

Au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, le quartier amorce un déclin lié à la fin du « rêve industriel ». Toutefois, on dénombrait encore à cette époque 525 usines et entreprises artisanales à Cureghem. L'industrie liée au secteur automobile a le vent en poupe : fabrication de pneus, carrosseries, tels que les établissements De Wolf ou les ateliers Miesse. Malgré cette richesse économique, Joseph Bracops, le bourgmestre socialiste de 1947 à 1966, décide de bannir de la commune les usines en invoquant les fortes nuisances qu'elles causent, suivant en cela un mouvement généralisé en Europe de désindustrialisation des centres urbains. En pendant, il développe un plan composé de logements, d'espaces verts et de nouvelles infrastructures collectives dénommé le « *park system* », plan qu'il réalisera partiellement sous son mayorat. C'est de cette période que datent les immeubles de logements sociaux du square Albert 1^{er} (1958), construits sur les terrains d'anciennes usines, et l'immeuble des Goujons (1968). L'attribution de ces logements sociaux se fait de façon discriminatoire au profit de la population de nationalité belge. N'ayant pas le droit de vote, les populations issues de l'immigration ne représentaient guère d'intérêt pour le personnel politique local. La Commune n'hésitera d'ailleurs pas en 1974 à adopter un arrêté actant le refus d'inscrire des immigrés sur son territoire.

Néanmoins, le quartier continue d'accueillir nombre d'immigrés, d'abord espagnols et grecs, puis italiens, ensuite marocains, turcs et libanais en quête de travail. Il faut dire que jusque dans les années 60, malgré le départ de nombre d'industries, on pouvait voir des affiches « *Nous embauchons* » à la porte de la plupart des usines. Parmi les entreprises connues de cette période figurent Philips, Côte d'Or, Salik, EMI, Dacor, Danckaert,... Mais le désintérêt de plus en plus marqué à l'égard de la population issue de l'immigration, c'est-à-dire de la part la plus importante de la population du quartier va signer le déclin du quartier et sa polarisation par rapport au reste de la commune.

Mais les abattoirs commencent à péricliter. Ce recul s'explique par la possibilité du transport par camions frigorifiques du bétail abattu. L'abattage se réalise de moins en moins dans les villes et la viande est expédiée directement vers les centres de consommation. Les ganteries, tanneries et autres fabriques de bougies ferment progressivement leurs portes. Le raccordement ferroviaire est supprimé en 1953.

Face au déclin annoncé, les maîtres abatteurs et la Commune décident de financer la réalisation de chaînes d'abattage. La première chaîne d'abattage de porc fait son entrée en 1955 et celle pour le gros bétail est décidée en 1958. Les abatteurs, chevillards, bouviers travaillant en petites entreprises concessionnaires viendront prêter main-forte à la Commune pour moderniser une partie de l'abattoir, suppléant un État belge qui « *au milieu des années cinquante, affirme qu'il interviendra pour 60 % dans le coût de la modernisation* » et dont la promesse « *restera sans suite* »¹¹. Les coûts de la « rationalisation de l'abattage de porc » dans les échaudoirs 3 et 4 seront « *partagés par les maîtres-bouchers intéressés et la commune* » (Abatan, 1990 : 11). Dans les années septante, la Commune tente une dernière mise aux normes et récupérer un cachet à l'exportation perdu en

11 Vandemeulebroek, op. cit., p. 162.

1966 : elle projette de rassembler les échaudoirs en un lieu commun et d'étaler l'activité de l'abattage sur toute la semaine pour assurer le « *plein emploi des installations et ipso facto leur rentabilité.* » Cependant, faute de subvention, le projet n'aboutira pas.

La désindustrialisation des villes et des normes d'hygiène de plus en plus tatillonnes font la peau aux abattoirs. « *Dans la période de l'après-guerre, des chevilleurs ont critiqué le caractère public et communal des abattoirs et ont prôné une privatisation de l'outil et son intégration à d'autres activités. Ils se sont alors fixés en dehors des zones urbaines pour des raisons essentiellement financières (coût des terrains et de la main d'œuvre) et d'approvisionnement (densité du cheptel), cette localisation étant rendue possible par la généralisation des transports frigorifiques.* »¹²

Le cercle vicieux du déclin s'enclenche. Les secteurs connexes qui bénéficient de la clientèle des abattoirs voient l'état de leurs finances affecté. Des ateliers sont abandonnés, des commerces fermés. Les espaces vidés seront pour partie récupérés pour le commerce de voitures d'occasion jusque-là plutôt concentré autour de la gare du Midi. Les logements se dégradent, ce qui entraîne une baisse des loyers et attire un public précarisé dans le quartier.

Pour renflouer ses caisses, la Commune cède une partie du terrain à l'État pour la construction d'une école néerlandophone, aujourd'hui devenue l'Erasmus Hoge School. Au début des années 80, la Commune envisage la fermeture des abattoirs.

Ce descriptif sombre mérite toutefois quelques nuances. À cette époque, malgré le déclin, les abattoirs et leur marché continuent de faire vivre tout un quartier et leur chiffre d'affaire hebdomadaire flirte encore avec le milliard de francs belges. 38 % des entreprises situées dans les rues adjacentes appartiennent au secteur de la viande et 39 % appartiennent à des secteurs connexes. Sur les 980 emplois recensés à l'époque, 790 sont liés directement ou indirectement aux abattoirs.

Fermer l'abattoir, surtout dans les années septante où les premières crises de l'emploi surgirent, revenait à licencier de nombreux anderlechtois. De plus, l'abattoir participait également de l'identité folklorique et culturelle de la commune. Aux alentours de Pâques, le site et les cafés à proximité accueillent le défilé du *Vettenos – Le Bœuf gras* (1909-1999), un concours de bestiaux national et international doté d'une fête populaire avec cortège, travestissement et kermesse, qui comme à Paris, dès le 19e est un « redoublement du carnaval »¹³.

1.6. Une reprise et des projets d'avenir pour un abattoir « urbain »

Le risque de fermeture va susciter une levée de boucliers des commerçants et entreprises du quartier. Les maîtres-abatteurs et des entrepreneurs de quartier décident de se regrouper en société anonyme en 1983 pour sauver le marché et les abattoirs. Ils créent la S.A. Abattoirs et Marchés d'Anderlecht (Abatan). Le capital est rassemblé par quelque 150 personnes essentiellement à ancrage local : « *Il y avait au départ des gens qui travaillaient dans les abattoirs. Il y avait aussi les restaurateurs du quartier à qui nous avons expliqué : ' si les abattoirs ferment et deviennent un*

12 LEBAILLY P. 1987 – « Considérations à propos de la restructuration du réseau d'abattoirs en Wallonie ». *Wallonie*, n° 14 (79), 49-55.

13 Agulhon, op. Cit., p. 89.

trou noir, vos restaurants vont en souffrir beaucoup »¹⁴. La Commune d'Anderlecht leur promet un bail emphytéotique de 30 ans¹⁵ à condition que la nouvelle S.A. s'engage à l'obtention du cachet d'exportation CEE.

Ce regroupement est assez exceptionnel et doit beaucoup à Carlos Blancke, dont les enfants sont encore à la tête du conseil d'administration de la société. Installée à Cureghem depuis les années soixante, la famille Blancke dirige une usine de salaison, une imprimerie et un commerce d'alimentation de gros et matériel horéca : « *En 1983, nous avons appris que les abattoirs allaient fermer ! Nous venions d'emprunter des millions pour moderniser. À ce moment-là, 10 % de notre commerce se faisait avec les visiteurs de l'abattoir qui venaient se servir en cash & carry. (...) Ils venaient ici au marché aux bestiaux* ». (Entretien avec Carlos Blancke, 1996, La Fonderie)

Carlos Blancke était un entrepreneur reconnu dans le quartier. D'un atelier de salaisons dans les années soixante, avec « *mon frère Walter et un ouvrier* », les salaisons Blancke et le commerce compte 100 ouvriers et employés en 1980. Les premières réunions qui ont abouti la reprise se déroulaient dans les cafés « *chaque fois différent pour pas faire de jaloux* » de la rue Rospy-Chaudron avec parfois plus de « *cinq cent personnes, tous des commerçants* ». Les Blancke n'avaient pas de contacts directs avec les maîtres-abatteurs. Par contre, de nombreux découpeurs leur fournissaient de la viande et ces artisans traitaient directement avec les maîtres-abatteurs d'Anderlecht. La mise en relation entre ces acteurs s'est donc déroulé par ce biais. (Entretien avec Carlos Blancke, 2016).

Le premier conseil d'administration regroupe des acteurs légitimés des secteurs de l'abattoir et de son quartier de grossistes/découpeurs de viandes. En plus de l'entrepreneur Carlos Blancke, président et administrateur-délégué, il se compose de M. Geeroms, dont l'atelier traite les peaux depuis les années soixante *a minima*. Il compte également quatre découpeurs : De Vidts et Clerbaut (bovins), Willems et De Cooman (porcs) ainsi que deux maîtres-abatteurs, Verhasselt pour les bovins (ABACO) et Cornelis pour les porcs. Ces derniers étaient en sus actifs dans le folklore du *Vettenos -Bœuf Gras*. (Entretien avec Luc Blancke, 2016).

En 1987, les nouveaux abattoirs parviennent à récupérer leur cachet. Un nouvel aménagement est opéré, rompant avec l'architecture antérieure qui, par l'organisation de bâtiments affectés chacun à leur fonction (étables, échaudoirs, triperies) et séparés par des rues et des places, organisait une petite ville intérieure. Désormais, tout est concentré dans un seul bâtiment, sorte de boîte fermée qui rend invisible l'activité d'abattage, même si les marchés aux bestiaux continuent de conférer une place de choix sur le site à la présence animale. Désormais, les carcasses circulent confinées de la zone d'abattage vers les ateliers de découpes à travers les frigos et un couloir central. Cette rénovation rejoint le principe de concentration-centralisation du XIXe, mais aussi celui, plus contemporain, d'invisibilisation des activités d'abattage.¹⁶

14 « De la société communale à la société anonyme » (entretien avec Carlos Blancke) 1996 – *Cahiers de la Fonderie* n° 20 : *La viande, tranche de ville, mode de vie*, 17-20.

15 Depuis, le bail a été prolongé jusqu'en 2050.

16 Vella et Brunfaut, op. Cit.

1.7. La fin du marché aux bestiaux

Tandis qu'en Europe, tous les abattoirs urbains mettent peu à peu la clé sous le paillason, les abattoirs de Cureghem s'accrochent. En 1992, Abatan décide de rentabiliser l'exploitation des caves situées sous la halle et servant jusque-là de champignonnière en raison de leur humidité. Les caves sont transformées en lieu d'exposition et d'événements.

Le marché hebdomadaire du dimanche s'étale désormais sur trois jours. La station de métro Clémenceau dessert le site dès 1993. Mais quelques années plus tard, en 1996, un incendie ravage une partie des installations. Abatan ne se laisse pas ensevelir sous les cendres et profite de l'occasion pour agrandir ses équipements et se mettre en conformité avec les nouvelles normes d'hygiène.

L'attache des abattoirs au tissu urbain se renforce encore en 2006, avec l'arrivée de la station Delacroix, laquelle organise un second accès métro au marché. Toutefois, mal pensé, celui-ci est largement sous-utilisé, encore aujourd'hui.

Fin des années 2000, Abatan doit affronter un nouveau revers. Les défenseurs du bien-être animal regroupés dans l'association Gaïa s'attaquent au marché au bétail précipitant la fermeture du marché aux bestiaux. En réalité, les motifs de cette fermeture sont divers.

Tout d'abord, l'Afsca exigeait la mise aux normes de la halle centenaire. Classée, sa réfection qui allait engendrer des frais conséquents pour une activité qui connaissait, d'année en année, une baisse des transactions : près de 80 % en 20 ans (Abattoir SA, statistiques de vente et d'abattage). Par ailleurs, les pavés disjoints du sol de la halle laissaient perler les déjections sur les plafonds voûtés des Caves de Cureghem...un espace réservé à des événements qui exigeaient « *un certain cachet peu compatible avec ce genre de décoration* » (Entretien avec Paul Thielemans, employé d'Abattoir SA).

L'image ensuite : depuis 1998, le marché aux chevaux, qui se tenait historiquement à quelques pas de là, place de la Duchesse, a rejoint les abattoirs. Les autorités molenbeekoises, sous la pression d'Animaux en péril et de Gaïa, associations de défense des animaux, avaient préféré le fermer. Comme au XIXe siècle, la maltraitance des chevaux ouvre le débat¹⁷. Après avoir obtenu l'interdiction de la vente de chevaux non destinés à l'abattage et la vente des chats et des chiens sur les marchés, les associations s'inquiètent également du sort des animaux d'élevage. Gaïa considèrera la fermeture du marché d'Anderlecht comme « *son deuxième succès clé* » (Gaïa, 2016, site web).

La suppression du marché participe à invisibiliser l'animal de la ville. Depuis le XIXe, comme nous l'avons abordé précédemment, la présence animale a été organisée depuis le modèle de la quarantaine en limitant strictement la vente de bétail à des marchés spécifiques et la mise à mort aux abattoirs. L'évolution d'Anderlecht répond à un processus commun à d'autres abattoirs : il était un « *lieu d'accueil du vivant et de rencontre autour de l'animal avant qu'il ne s'industrialise et ne centre ses activités sur la mise à mort des animaux uniquement.* »¹⁸.

17 Agulhon, op. Cit., p. 92.

18 DELAVIGNE A.-E. 2006 – « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia*, 18/19, <http://ruralia.revues.org/1231>.

Quelques mois après la fermeture du Marché aux bestiaux, la société gestionnaire publie son premier plan de développement et le réadapte en 2011 : l'abattoir et les ateliers de grossistes de 1987 disparaissent au profit d'une grande plaine centrée sur la halle classée et entourée d'entrepôts urbains. (Abattoir, 2009, 2011).

L'histoire des abattoirs d'Anderlecht éclaire sa survie en milieu urbain. Au fil du temps et des transformations, ils ont résisté aux vagues de délocalisation et de désindustrialisation qui traversaient pourtant toute l'Europe. Ce qui en fait aujourd'hui un équipement d'exception : sans doute les seuls abattoirs d'Europe en milieu urbain couvrant tout le processus depuis l'arrivée de l'animal vivant jusqu'à la vente au détail de la viande, même si la disparition du marché aux bétails crée un brèche dans cette filière.

2. Les Abattoirs face aux logiques de revitalisation et d'attractivité

Si depuis la 2ème Guerre Mondiale, les abattoirs ont dû résister à la vague de désindustrialisation, aujourd'hui, ce sont d'autres logiques à l'œuvre qui sont susceptibles de le fragiliser, voire de l'évincer de son installation d'exception au cœur de la ville. Les pressions sur le foncier urbain des centres villes que l'on observe dans toutes les villes dites « métropole » sont bien actives chez nous depuis le début des années 2000.

La reconversion d'anciens entrepôts industriels en enclaves de logements s'est accélérée dans tous les quartiers centraux bordant le canal où l'augmentation du revenu moyen des habitants est le signe non pas d'une amélioration de la condition socio-économique des anciens habitants mais de l'arrivée de familles de classe moyenne aux revenus plus élevés et dotées d'un niveau de diplôme supérieur¹⁹. Depuis 1994, le territoire du quartier Heyvaert a été couvert par pas moins de huit Contrats de Quartier ou Contrats de Quartier Durable (dénomination en vigueur depuis 2010), ce qui en fait l'un des espaces les plus ciblés par les dispositifs de revitalisation urbaine depuis vingt ans. Désormais, la stratégie de rénovation urbaine est plus urbanistique et immobilière, mettant l'accent sur la mise en valeur des ressources foncières du territoire au départ de sites à « haut potentiel »²⁰.

Outre les contrats de quartier, Cureghem fait l'objet désormais de toute l'attention communale et régionale et se voit la cible d'une kyrielle de dispositifs publics ou privés bien au-delà de la figure classique du contrat de quartier : zone prioritaire pour le Plan canal, la Déclaration gouvernementale régionale et le projet de Plan régional de développement durable, Master Plan pour le bassin de Biestebroek et les Abattoirs, projet pilote du Plan guide de la rénovation urbaine, fonds FEDER... La concentration dans cet espace d'importants financements publics suscite ou accompagne des processus de gentrification de plus en plus marqués. Ce processus exerce inévitablement des pressions sur les modalités de fonctionnement de l'abattoir et les aménagements des fonctions prenant place sur le site qui l'environne.

C'est ainsi qu'Abatan a enclenché à partir de 2008 un processus de réflexion portant sur la transformation de l'ensemble du site. Celui-ci a de multiples causes. Il est incontestable que

19 Diagnostic du contrat de quartier durable Compas, octobre 2013, p. 50.

20 M. Rosenfeld et M. Van Criekingen, « Gentrification vs. Place marchande Présent et devenir d'une centralité commerciale euro-africaine d'exportation de véhicules d'occasion », in *Uzance*, vol. 4, 2015, p. 34.

certaines parties du site nécessitent des rénovations, et en particulier la grande halle qui n'a pas été entretenue depuis fort longtemps. Classée en 1988, sa rénovation n'en est encore qu'à ses balbutiements. En ce qui concerne les infrastructures de l'abattoir sur le site, les développements successifs et les investissements ponctuels n'ont pas permis de répondre de manière satisfaisante à toute une série d'enjeux et de besoins.

Par ailleurs, dans le cadre des dispositifs de financement territoriaux précités, Abatan a obtenu en 2008 un subside européen FEDER pour un projet de nouvelle halle alimentaire : marché couvert et stock de marchandises, mélangeant marchands de viande et d'autres denrées. Celle-ci répond notamment à des préoccupations en matière d'hygiène. En effet, les normes en la matière toujours plus strictes, dictées par les instances européennes et inspectées par l'AFSCA sont calquées sur les grands abattoirs industriels. Elles rendent plus compliquée l'organisation d'un abattoir de taille moyenne en milieu urbain, comme de toute la filière liée au marché de la viande. Ces normes imposent de séparer le marché aux viandes ouvert au public du reste de la chaîne d'abattage. La nouvelle halle permet ainsi d'accueillir de façon séparée le marché aux viandes.

Mais outre ces éléments, il est indéniable que les nombreux projets privés et publics de transformation de sites économiques et d'aménagement des quartiers bordant le canal ont fait craindre à Abatan de perdre la main et de voir des promoteurs immobiliers s'intéresser d'un peu trop près à leur site. Le fait que l'agence régionale Atrium ait présenté à Abatan un développeur hollandais intéressé à lancer un projet immobilier sur le site a été un catalyseur, décidant le Conseil d'Administration d'Abatan à se lancer dans une aventure de redéploiement de son activité pour tenter de rester maître de la situation. L'offre des Hollandais fut donc déclinée et Abatan embaucha un conseiller en développement de projets, une conseillère en marketing et fit appel aux services d'un bureau d'architecture et d'urbanisme.²¹

À cela s'ajoute l'existence d'un PPAS (Plan particulier d'affectation du sol) adopté par la Commune d'Anderlecht en 2005, mais dont l'élaboration a commencé plusieurs années plus tôt, qui épouse l'organisation actuelle du site et fige toute possibilité de développement futur. Raison supplémentaire pour Abatan de lancer de nouveaux projets de planification afin de convaincre la Commune d'Anderlecht de la nécessité de réaliser un nouveau PPAS. Ce qui est aujourd'hui acquis.

2.1. A la recherche d'un plan directeur

En 2009, Abatan présente un schéma directeur aux autorités appelé « Abatan 2020 ». Il vise à densifier sensiblement le site. L'ambition ? Faire de ce terrain de 10,5 ha le « ventre de Bruxelles », changer l'image du marché pour y attirer une clientèle internationale débarquant du Thalys et de l'Eurostar, donner plus de visibilité au site avec la création d'un parvis, le renforcement des activités des caves de Cureghem avec la construction d'une « black box » destinée à des activités événementielles, améliorer les connexions urbaines,... Les activités d'abattage seraient réduites et déplacées le long du canal.

Une des principales critiques opposées à ce projet par le « Maître architecte » de la région bruxelloise fut son absence d'inscription dans une vision plus large du site. Abatan comprit ainsi son intérêt à dialoguer davantage avec les autorités. Une nouvelle épure fut élaborée à partir d'un

21 G. Brées, « Ne pas faire la peau à l'abattoir », *Bruxelles en Mouvements* n° 256-257, mai 2012.

travail mené avec quelques acteurs publics (Maître architecte, Commune), associatifs (la Platform Kanal) et privés (l'école Erasmus, La Cambre architecture et certains acteurs économiques actifs aux alentours du site...). Ce rassemblement prit notamment la forme d'une « chambre de qualité » qui se réunira à quelques reprises pour discuter des options prises dans l'élaboration du Master Plan et du projet FEDER.

En mars 2012, un nouveau Master Plan est présenté à la presse. Celui-ci maintient une série d'options prises par son prédécesseur, il intègre néanmoins une série de remarques émises notamment par le Maître architecte. Ainsi, la densification s'opère différemment : si un « parvis » est toujours créé à l'entrée du site, un grand espace est aussi dégagé autour de la halle. Plusieurs « entrepôts urbains » (structures sur plusieurs étages permettant d'accueillir des activités diverses) sont créés autour de cette « Grande Plaine de Bruxelles », principalement du côté du canal. La halle alimentaire prévue dans le projet FEDER est à considérer comme un premier entrepôt urbain, un autre accueillerait le nouvel abattoir, d'autres encore, sous forme de black box des activités événementielles ou d'autres activités encore non définies (activités économiques, logistiques, culturelles, éducative).

Le concept de black box et d'entrepôt urbain générique va susciter l'inquiétude auprès d'associations locales, tels le CRU et IEB. Le flou autour des fonctions prévues n'est-il pas à terme l'effacement de l'abattoir mur et fermé sur lui-même dans une boîte noire l'invisibilisant totalement ?

Le projet proposé par le plan de développement d'Abatan imagine un « abattoir urbain compact » avec une emprise au sol réduite : un grand rectangle 60 sur 100 m... L'abattoir actuel compte pour 20 % de la surface (Forum Abattoir, 2014: 42). Le futur lui réserve 5 % du terrain. Toutefois, il se déploie en hauteur : les deux à trois étages accueilleraient les lignes d'abattage, les ateliers de découpe, des sociétés actives dans la production alimentaire et des commerces de bouche au rez-de-chaussée.

Dans l'imaginaire déployé autour du « futur ventre de Bruxelles » tel que pensé en 2012, on voit poindre le public du Thalys et de l'Eurostar côtoyant des produits d'alimentation de luxe venant de Corse ou d'Ardèche, des congressistes venant se réunir à Bruxelles, des images de marchés étrangers contribuant au marketing urbain (Lyon, Barcelone,..), etc.

Or, un lieu événementiel tel qu'imaginé par la SA Abatan peut-il cohabiter harmonieusement avec une activité d'abattage et de maraîchage populaire ? Idem pour les logements que la société souhaite implanter sur le site ? La mise en tensions d'activités incompatibles n'aura-t-elle pas pour conséquence l'éviction de celles jugées moins rentables, plus « sale » au profit d'autres plus désirables aux yeux des promoteurs et des décideurs politiques ? Le projet en s'inscrivant dans le grand mouvement de transformation des abords du canal ne risque-t-il pas de produire une hausse des valeurs foncières et des loyers, de sorte que les habitants actuels ne seront plus en mesure de rester dans le quartier ?

En 2014, Abatan, rebaptisé Abattoir, introduit un nouveau dossier auprès du FEDER pour un projet appelé *Manufakture-Abattoir*. Deux projets dans un seul bâtiment : l'abattoir urbain et la Manufakture, un bâtiment accueillant un ensemble de petites et moyennes entreprises actives dans le domaine de l'alimentation et qui pourraient nouer des synergies sur divers plans : consommation

d'énergie, gestion des déchets, l'échange de produits, dans un concept d'économie circulaire. L'activité serait donc conservée mais rationalisée, concentrée et logée dans un bâtiment qui participera au choix de diversification de la société gestionnaire. En 2015, la SA Abattoir inaugure son premier entrepôt grâce aux fonds FEDER antérieur : le Food Met est né. Cette halle couverte regroupe le marché aux viandes, des maraîchers et des épiciers. La même année, la décision tombe pour l'octroi des fonds FEDER couvrant la période 2014-2020. La SA Abattoir se voit octroyer un montant de 9.779.000 EUR pour construire la *Manufecture-Abattoir*.

2.2. Les liens avec le quartier et la ville

Au vu de ce projet de nouvel Abattoir pensé dans une programme immobilier plus vaste, on est en droit de se demander à quelles questions et problèmes réels est censée répondre cette nouvelle vision du site. Sans que cela soit clairement explicité, les plans élaborés semblent notamment se baser sur une perception de Cureghem qui s'ancre dans une vision très lisse d'un Bruxelles tourné vers l'attractivité supra-locale, voire internationale en raison de la présence à proximité de la gare TGV et le sacro-saints principe de mixité sociale.

S'il est indéniable que l'état actuel du site nécessite des rénovations, que le fonctionnement des activités existantes peut être amélioré et qu'Abattoir se voit obligé de jongler avec de très nombreux paramètres d'une grande complexité, il est néanmoins permis de douter que les pistes proposées dans les premières ébauches constituaient une réponse satisfaisante aux besoins posés qu'un habitant du quartier résume ainsi : « *Il faut travailler le lien entre les gens de métier, le quartier et cet abattoir. Si vous voulez qu'il soit intégré dans un quartier, il faut que les habitants comprennent ce qu'est un abattoir, ce qu'est abattre des bêtes (...)* Nous sommes dans un des derniers abattoirs en fonction dans une capitale européenne. C'est compliqué mais c'est aussi une vraie chance. Il y a tout un savoir faire et des professionnels qui peuvent parler de la qualité de la viande, du rapport entre la santé de l'animal et la qualité de la viande. Tout un savoir traditionnel auquel les gens n'ont pas accès habituellement. »

Les abattoirs d'Anderlecht ont toujours entretenu un lien particulier avec le quartier de Cureghem. Historiquement, ils ont constitué un pôle de développement économique et même académique important. Ecole vétérinaire, tanneries, savonnerie, industries de conditionnement alimentaire qui s'étendaient le long du canal et dans les rues adjacentes. Au-delà du quartier, son rôle se définissait, et se définit encore, comme un pôle agro-alimentaire régional voire national. La configuration des abattoirs d'Anderlecht est certainement à repenser, mais dans une optique de valorisation et de consolidation de ce patrimoine et de son unicité tout en l'adaptant pour qu'il puisse revêtir dans un avenir proche tout son potentiel d'abattoir assumé, intégré dans le tissu de la ville et visité par ceux qui en consomment le produit. La fuite en avant qui consisterait à développer d'autres activités sur le site dans l'espoir de stabiliser l'économie du lieu est une fausse bonne solution. Plus qu'un développement immobilier à grande échelle, ce dont a besoin la ville, ce sont des projets intégrateurs qui connectent ses fonctions économiques, sociales et culturelles aux besoins des habitants et des usagers de son territoire en veillant à ne pas créer de déséquilibre dans ces usages et fonctions au profit d'une élite minoritaire. Le quartier constitue une porte d'entrée pour de nombreux primo-arrivants qui y trouvent des réseaux communautaires, des logements accessibles,

éventuellement un travail, des commerces bon marchés adaptés à leurs besoins²². Cette fonctionnalité est liée à la présence du commerce de voitures d'occasion qui joue un rôle dissuasif, voir de verrou local vis-à-vis des porteurs de projets immobiliers, en freinant le processus de gentrification²³.

Les commerces du quartier pratiquent des prix bas et sont tenus en grande partie par des migrants. Ces commerces sont hospitaliers dans le sens où on peut s'y arrêter et y trouver un accueil. L'information y circule tout particulièrement pour ceux qui sont à la recherche d'un travail. Charger et décharger des caisses, faire un remplacement sur un stand, vendre des pistaches ou des cafés aux commerçants sont autant de petits boulots rémunérés de la main à la main sur le marché des abattoirs et aux alentours.²⁴

Le coût du logement dans le quartier est inférieur de 20 % à la moyenne de Bruxelles. Mais plus encore que les prix relativement avantageux c'est la plus grande facilité à trouver un logement qui est décrite par les locataires : circulation de l'information et possibilité de conclure rapidement et facilement un bail, les propriétaires étant peu regardant sur les garanties à fournir. Les compatriotes jouent selon le cas un rôle d'informateurs, d'aidants ou d'alliés.

2.3. Vers une mise en débat public du devenir du site

Selon IEB et le CRU, un site d'une telle ampleur, porteur d'une telle charge historique et d'un tel potentiel économique ne peut, malgré son statut privé, voire sa transformation opérée sans la mise en place d'un vaste débat public. C'est un débat de société que pose la transformation des abattoirs, un véritable débat public par la mise en place d'un processus démocratique, avec un débat contradictoire, qui ne gomme pas les oppositions, aide à l'expression des différentes positions, un débat qui soit fondé sur la participation et la concertation.

C'est pour répondre à ce déficit, qu'en 2013, le CRU et IEB ont été frappé à la porte de la SA Abattoir pour mettre sur pied une structure destinée à faire caisse de résonance à la nécessité de ce débat public. Ils passèrent une convention de partenariat et créèrent Forum Abattoir : <http://www.forum-abattoir.org>. La nouvelle structure se vit assigner pour mission la mise sur pied d'un processus démocratique prenant le temps de l'information, de la réflexion et du dialogue, se donnant les moyens d'interroger et de susciter l'expression d'opinions de différents acteurs, dont les intérêts ne convergent pas forcément. Il s'agit ici d'affronter la complexité de penser la place et le fonctionnement de l'abattoir en ville à la fois dans son rôle social de pourvoyeur d'emplois, dans sa figure de locomotive dans le dynamisme économique d'un quartier, dans son rôle écosystémique de développement d'une filière courte de la viande en milieu urbain, ...

Fin 2013, deux travailleurs furent engagés à mi-temps pour animer Forum Abattoir : Cataline Sénéchal, travailleuse sociale dotée d'un parcours associatif à Anderlecht et Arnaud Kinnaer, architecte ayant développé lors de ses études à La Cambre un projet de terrain sur le site des Abattoirs associant concertation et pluridisciplinarité. Forum Abattoir se dota aussi d'un comité

22 Voir les résultats de l'étude Rester en centre ville. Résistance et résilience de la ville ordinaire dans quatre quartiers populaires : Paris, Lisbonne, Bruxelles, Vienne, recherche REV 2016.

23 M. Rosenfeld et M. Van Criekingen, « Gentrification vs. Place marchande Présent et devenir d'une centralité commerciale euro-africaine d'exportation de véhicules d'occasion », op. Cit.

24 Rester en centre ville. Résistance et résilience de la ville ordinaire dans quatre quartiers populaires : Paris, Lisbonne, Bruxelles, Vienne, recherche REV 2016, p. 191.

d'accompagnement rassemblant des experts concernés à divers titres par le sujet et destiné à octroyer un soutien méthodologique, des conseils et des balises de travail à la jeune structure²⁵.

La première mission assignée à Forum Abattoir est la réalisation d'un diagnostic afin de rassembler une information dressant l'état des lieux de l'existant pour ouvrir et alimenter le débat sur le devenir des abattoirs d'Anderlecht. L'«Etat des lieux» est publié en mars 2014²⁶. Il identifie des informations pertinentes sur le site et ses activités : superficie et disposition des lieux d'activités, particularité de cet abattoir urbain à l'échelle européenne, situation de la profession et de son économie, nombre de travailleurs/visiteurs, fonctionnement des filières, chiffre d'affaires et répartition par type d'activités, problèmes d'entretien/rénovation, normes d'hygiène, liens et interdépendance (notamment au niveau économique) avec les quartiers avoisinants, prescrits des planifications en vigueur, différents acteurs jouant un rôle...

Ce travail a combiné un travail de terrain en allant à la rencontre des usagers et riverains afin de cerner le fonctionnement actuel du site et les évolutions dont il a fait l'objet. Lors d'une deuxième phase, un travail de recherche a rassemblé et sélectionné la masse d'information existante sur le site, sur abattage et sur Cureghem.

3. Appréhension de la complexité du rôle de l'abattoir en ville – des regards croisés

Les éléments de diagnostic posés, Forum Abattoir s'est attelé à démultiplier les outils de mise en débat pour croiser les perceptions multiples d'acteurs divers gravitant autour de la fonction de l'abattoir : la SA Abattoir bien entendu, les travailleurs des abattoirs (abatteurs, découpeurs, grossistes, nettoyeurs...), les marchands, les habitants, les usagers du site, les commerçants et les acteurs économiques du quartier, la Erasmus Hogeschool, les associations locales et régionales concernées, les pouvoirs publics (Commune et administrations communales, Région et agences régionales, Maître-architecte, ADT, Atrium, SDRB).

3.1. Rencontrer les usagers

Dans la convention de partenariat passée avec la SA Abattoir, IEB et le CRU avaient insisté d'emblée sur la nécessité de disposer d'un lieu *in situ*. Il fallait que Forum Abattoir occupe un local directement sur le site des abattoirs afin de disposer bien sûr d'un lieu d'observation privilégié, mais

25 Ainsi le comité d'accompagnement se compose : 1. des partenaires de la convention : Abderazak Benayad, coordinateur du CRU, Claire Scohier, co-coordinatrice d'IEB et Gwenaël Breës, à l'époque président d'IEB, Jan Vanassche, vétérinaire, responsable hygiène/qualité de la SA Abattoir. Jo Huygh, architecte-urbaniste, projectmanager de la SA Abattoir, Joris Tiebout, CEO de la SA Abattoir, Luc Blancke, administrateur de la SA Abattoir 2. de représentants du secteur académique : Graziella Vella (anthropologue), assistante de l'atelier Terrains d'architecture de la faculté d'architecture La Cambre-Horta-ULB, Victor Brunfaut (architecte-urbaniste), chef de l'atelier Terrains d'architecture de la faculté d'architecture La Cambre-Horta-ULB 3. de représentants du secteur associatif et socio-économique local : Amélie Rigaux, coordinatrice de la Centrale des stages, Euclides srl., Claire Beekaert, gérante de la société Amnimeat bvba (grossiste en viande), Eddy Bucquoye, gérant de la société Abaco bvba (ligne d'abattage des bovins, ovins et caprins), José Menendez, directeur du Centre d'entreprise Euclides srl, Michel Geeroms, ancien gérant de la sprl Geeroms (traitement des peaux et des cuirs) et administrateur de la SA Abattoir, Jan De Brabanter, Media & Communication Manager de BECI, Renilda Van Loo, Vie associative francophone d'Anderlecht.

26 L'État des lieux est lisible ici : <http://www.forum-abattoir.org/wp-content/uploads/2014/06/diag-et-annexes-27-mars-comp.pdf>.

également en vue d'aller à la rencontre des divers usagers du site. C'est ainsi que la SA Abattoir mit à disposition un local situé entre la grande halle et le Foodmet, au-dessus des caves. Un espace de 200 m² partagé avec l'asbl (vzw) Cultureghem également active sur le site.

A son arrivée, Forum Abattoir a aménagé une zone de 25 m², doté d'une grande visibilité vers l'extérieur (vitrine de 10m de long) et d'une porte d'accès directe. Organisant ainsi un espace exposition intérieur (maquette du site, cartes, photos d'archive et actuelles figurant l'évolution du site au travers de son siècle d'existence, une documentation,...), mais aussi extérieur par un affichage sur les vitrines signalant et identifiant le local, mais aussi la présence de l'abattoir au travers de photos illustrant son activité et visibilisant de la sorte ce qui était d'habitude cachée derrière les murs.

Les jours de marché, les vendredi, samedi et dimanche, les chalands déambulent devant cette large vitrine. Un lieu de permanence se tient le vendredi matin de 9 à 14h, jour de marché pour profiter de l'affluence et attirer l'attention des usagers sur la présence de l'abattoir. Ces permanences sont l'occasion de récolter des témoignages et d'inviter les visiteurs à suivre le projet. Par beau temps, une petite dizaine de chalands poussent la porte. Des travailleurs du marché passent aussi poser des questions. C'est l'occasion pour les animateurs de récolter des témoignages : pourquoi fréquentez-vous ce site ? D'où venez vous ? Quel moyen de transport utilisez-vous pour vous rendre ici ? Savez-vous qu'il y a encore un abattoir en fonction sur le site ? Pensez-vous qu'il a sa place ici ? Consommez-vous de la viande ? Achetez-vous de la viande dans les boucheries sur le site ou dans le quartier ? Ou approvisionnez-vous en viande ? Pensez-vous qu'il y a des choses qui devraient changer ici sur le site ? Et dans le quartier ?

Étant donné qu'il faut 'faire le pas' pour entrer dans le local, les permanences attirent surtout des personnes qui parlent facilement ou des personnes intriguées par le lieu. D'autres dispositifs sont donc nécessaires pour susciter la rencontre. Pour aller vers les usagers, Forum Abattoir a construit un chariot qui permet de déplacer le matériel d'informations dans l'espace public, du marché aux rues avoisinantes.

3.2. Rencontrer les travailleurs

Aujourd'hui, l'abattoir comporte trois lignes d'abattage : la première pour les porcs, gérée par la société SEVA, la seconde pour les petits ruminants et la troisième pour les bovins, toutes deux exploitées par ABACO. C'est une entreprise de taille moyenne. On y abat, par semaine, environ 400 bovins et 3 500 porcs, alors que les abattoirs industriels ont en moyenne des cadences de 60 bovins à l'heure et de 350 porcs à l'heure.

À la louche, l'activité « viande » du site offre de l'emploi à plus de 300 personnes : abatteurs, découpeurs, grossistes, vendeurs en boucherie sur le marché... Le site accueille aussi deux ateliers plus particuliers et de plus en plus rares : Geeroms, qui traite les peaux avant leur envoi en tannerie, et Goffard qui nettoie et prépare les boyaux qui termineront dans les fabriques de charcuterie. Dans les autres abattoirs, ces morceaux ne sont pas traités sur place.

3.2.1. Les abatteurs

Parmi les premiers concernés par l'avenir de l'abattoir, il y a les abatteurs. Ils sont également une mine d'informations. Il serait vain de les attendre bien sagement dans le local. Ces hommes commencent leur journée de travail vers 4h du matin. Et lorsqu'ils ont terminé, en moyenne vers 13h, fourbus, ils rentrent directement chez eux. Pour les rencontrer, il fallait donc s'inviter sur la chaîne d'abattage.

Mr Eddy Bucquoye - gérant de la société Abaco sprl (gestion de la ligne d'abattage des bovins, ovins et caprins est membre du comité d'accompagnement ce qui a permis la mise en contact avec la ligne d'abattage et des espaces de repos, là où les abatteurs prennent leur pause, entre 9h et 10h. Se mettent alors en place une série de Pauses café - mais en fait de café, pour des ouvriers qui commencent à 5h du matin; 9h, c'est déjà l'heure du repas. L'équipe de Forum Abattoir munie de son matériel pédagogique (plans, photos, maquettes) se présente dans le local réfectoire de Abaco. Pendant qu'ils mangent leur repas ou fument leur cigarette, ils discutent avec eux.

Le groupe compte une quinzaine d'hommes. Étant donné que leurs postes se suivent sur la ligne, ils arrivent l'un après l'autre dans le réfectoire. En pause, les ouvriers ont besoin de se divertir et de se changer les idées. En général, il y a beaucoup d'ambiance. Les discussions vont bon train. Les rencontres ont lieu en petits groupes de une à trois personnes. Souvent, une discussion avec un groupe s'étend sur la durée de la pause. Les rencontres ont lieu soit dans la cuisine, soit dans le réfectoire, soit dehors devant la porte (où ils se rassemblent pour fumer ou prendre l'air).

Le travail à l'abattoir est dangereux et les accidents sont nombreux. « *Sur la chaîne, il n'y a pas de poste facile. Du début à la fin, c'est du travail pénible* ». « *On est comme des boxeurs sur un ring. C'est toujours courir, porter, transpirer, tirer, faire attention à ses doigts. Celui qui coupe les pattes d'un bœuf, il risque aussi à tout instant de se prendre un coup au visage* » car « *même si les bêtes sont mortes, les nerfs bougent encore* » et « *si une bête se décroche (du rail aérien), elle peut t'écraser à tout moment* ».

En déléguant l'acte de tuer les animaux que nous consommons, nous faisons porter la responsabilité de la mort sur autrui. Être abatteur n'est pas une vocation. Mais comme dit Nordin : « *Ce que j'aime ici, c'est la camaraderie. On est tous des gars de la rue. On a tous un passé différent. Certains ont même fait la guerre. Il y a des ex-délinquants qui ont trouvé leur voie, un travail et un sens à leur vie. Il y a aussi des anciens fermiers. Ici, c'est multisocial et multiculturel. C'est un cocktail explosif, mais qui marche bien. On s'engueule, on s'insulte, on en rigole après comme des poissonniers et ça passe. Les années passent et on essaye de pas ramasser trop de coups, on calcule nos gestes, on calcule nos mouvements pour ne pas trop s'abîmer la santé.* »

L'objectif de ces rencontres se glissant dans le quotidien des travailleurs est de :

- mieux comprendre leur(s) métier(s)
- mieux comprendre le fonctionnement de la ligne d'abattage
- connaître les atouts et les difficultés de leur métiers
- mieux comprendre la filière de la viande
- les informer sur le projet de construction d'un nouvel abattoir sur le site

- mieux comprendre l'intérêt de la situation urbaine de l'abattoir
- cerner et faire « remonter » leurs recommandations sur ce projet vers la SA Abattoir.

Ces rencontres sont donc basées sur un échange. Eux racontent leurs métiers et Forum Abattoir leur apporte des informations sur les projets de la SA Abattoir. Par la répétition, une certaine confiance s'est installée. Les langues se sont déliées. Ce dispositif fonctionne très bien pour obtenir des retours spontanés et « à chaud » des travailleurs. Leurs propos sont ensuite relayés lors de balades, d'ateliers, de débats. Toutefois, ces échanges restent fort courts (1-15 minutes). Mettre en place, dans ce cadre, un travail autour des projets d'avenir de la SA Abattoir à partir de plans ou maquettes fonctionne difficilement. Les hommes étant en pause, ils ont besoin de bouger, de se « vider la tête », de papoter. Une fois une confiance installée, il n'est pas rare qu'ils passent rendre visite dans le local de Forum Abattoir.

3.2.2. Les éleveurs

En semaine, les éleveurs parquent leur bétailière, leur camionnette ou leur remorque tirée par un tracteur ou une voiture devant les entrées des étables de l'abattoir. Comme la manœuvre prend quelques minutes et qu'ils doivent passer au bureau d'enregistrement des animaux, il est possible de les interpeller. Ils racontent leurs métiers et Forum Abattoir leur apporte des informations sur les projets de la SA Abattoir.

La présence d'un abattoir en ville peut nous informer sur les conditions d'élevage des animaux. Ainsi, la manière dont l'animal est acheminé à l'abattoir est révélateur du type d'élevage : remorques pour les petits éleveurs, camions à étages pour les plus gros. L'acheminement des animaux occasionne du stress et une mortalité assez élevée. Trouver des solutions pour réduire ou améliorer les conditions de transport est un véritable enjeu...

Interrogé sur l'opportunité d'un nouvel abattoir, un éleveur répond d'abord qu'il n'en voit pas trop l'utilité. Il craint d'ailleurs que le nouvel appareillage augmente la cadence de la mise à mort avec des conséquences sur le bien être animal : « *Si tu gardes les mêmes ouvriers et si tu les fais travailler un peu plus vite, ça va. Mais, si tu les fais travailler beaucoup plus vite... ça n'ira plus. Déjà maintenant, ils s'énervent parfois quand un cochon ne veut pas avancer !* »

Ce dispositif permet de :

- comprendre le métier de transporteur et d'éleveur
- mettre en évidence la diversité des filières alimentaire avant leur arrivée à l'abattoir. Les filières industrielles, les filières de taille moyenne ou petite, les structures familiales, ...
- faire apparaître ces éleveurs et transporteurs sur le site comme témoins ou porte parole, en ville, de ce qui se passe à la campagne, les lieux d'élevages, les marchés aux bestiaux.

3.2.3. Les découpeurs

En plus de l'acheminement des animaux et de la chaîne d'abattage, d'autres phases du processus de production de la viande ont lieu sur le site des abattoirs à Cureghem.

Parmi celles-ci, il y a la découpe des carcasses. Cette étape a lieu à la sortie de la chaîne d'abattage, dans la continuité avec les frigos. Le site compte à ce jour 27 entreprises de grossistes en viande qui

travaillent les carcasses pour ensuite livrer des points de vente (boucheries, supermarchés, ...) ou de consommation (restaurants, cantines, ...). Ces ateliers se trouvent côté canal et leurs ouvriers travaillent de nuit et en matinée.

Peu habitent le quartier et ils passent donc très peu de temps sur le site en dehors de leurs heures de travail. La permanence n'interpelle pas du tout ce type d'usagers. La conclusion est la même que pour le personnel de la chaîne d'abattage, pour les rencontrer, il faut leur rendre visite. Équipés de quelques outils (publications, plans du site, ...), l'équipe de Forum Abattoir s'est présentée au guichet des ateliers. Ces personnes travaillent dur, beaucoup et dans des horaires décalés par rapport à « notre » norme. Par ailleurs, ils sont sujet à de nombreux contrôles sanitaires.

Ce dispositif est très efficace pour récolter des témoignages et diffuser des informations (par rapport au projet de construction d'un nouvel abattoir par exemple).

3.2.4. L'équipe de maintenance

Ce site de plus de 10,5 hectares accueille l'abattoir, le marché et de l'événementiel (apéro urbain, salons, manifestations festives ponctuelles). Sa gestion et son développement revient - via un bail emphytéotique à la société Abattoir et à sa grosse cinquantaine d'ouvriers et d'employés (direct ou sous-traitance) : équipe technique chargée de l'entretien des machines, du nettoyage, sécurité, propreté, contrôle sanitaire, parking, placeurs de marché,...

Beaucoup d'entre-eux ont des années d'expériences. Leur connaissance du site, acquise à travers des années de métier, leur permet d'être actifs dans le débat public sur son avenir.

3.2.5. Les grossistes et les bouchers

Anderlecht compte le plus grand nombre de boucherie de détail de la région bruxelloise. La plupart de ces boucheries se situent à côté des abattoirs. Nous avons donc été à la rencontre de ces commerçants et des magasins connexes: grossistes Horeca, matériel de boucherie, vêtements de travail... Dans la phase diagnostique, nous avons surtout questionné leur lien avec l'abattoir et ses activités. Dans la phase de débat, les discussions abordaient davantage l'avenir et le maintien d'un abattoir en ville.

Ce dispositif a permis de :

- recenser les commerces liés aux activités «viande». Nombre d'entre-eux sont pessimistes, ressentent la crise et hésitent à rester dans les environs : les répercussions positives de la présence de l'abattoir leur paraissent diminuer d'années en années. Tous ne s'approvisionnent pas directement à l'abattoir. Il s'agit pour eux d'une installation stratégique : Cureghem « quartier de viande ». Depuis leur installation (parfois depuis plus de 50 ans) ils profitent de ces flux : ainsi, tous regrettent la fin du marché aux bestiaux qui générerait beaucoup de passage dans leurs propres commerces.
- assurer une première prise de contact, qui devra être suivie de nombreuses autres visites pour les inciter à s'engager davantage dans le débat sur les enjeux du développement du quartier. Ce secteur, moteur du quartier est toutefois assez replié sur lui-même, même s'il garde des lieux de sociabilité : le restaurant L'abatteur de la rue du Bateau ne désamplit pas le midi mais sa fermeture est annoncée pour début 2017.

- comprendre ces métiers, comment ils se pratiquent aujourd'hui, mais aussi comment ils se pratiquaient avant. Ces structures sont des entreprises familiales. L'expérience se transmet donc de parents à enfants et la notoriété de ces entreprises s'est construites sur des décennies de pratique.
- comprendre les atouts de cet abattoir en ville pour une entreprise de grossiste : il est centré géographiquement à l'échelle de la Belgique, la chaîne d'abattage propose un travail de qualité, il y a une solidité entre les entreprises, la taille « humaine » des infrastructures (en comparaison aux gros abattoirs industriels), ...

3.3. Rencontrer les habitants

Le local de Forum Abattoir attire davantage les chalands que les riverains. Nous avons donc forcé la rencontre en nous baladant en rue, en amorçant la discussion chez l'épicier, dans les cafés, les associations, sur les terrasses, dans les restaurants sociaux. Par exemple, Cosmos VZW est fréquenté par une population âgée, habitant le quartier ou l'ayant habité. Les habitués ont mille anecdotes à raconter sur le passé de Cureghem. Toutefois, nous avons rapidement fait le constat que ces discussions informelles, même si elles nous apportaient beaucoup en termes de savoir sur le quartier, sur ses besoins et ses liens avec l'abattoir ne débouchaient que sur peu d'engagement à s'investir davantage.

Pareillement, nous avons rencontré le Comité de quartier Chrysalide qui chaque année s'emploie à verduriser une rue perpendiculaire à l'abattoir et participe au potager communautaire. Souvent, les habitants associent la fermeture du marché au bétail à celle de l'abattoir. Ils formulent rarement des remarques sur les nuisances des activités d'abattage - a fortiori parce qu'ils ignorent qu'on y abat encore des animaux.

Leurs critiques s'adressent davantage au marché généraliste qui drainent plus de 100 000 personnes par week-end : propreté (dépôts clandestins, poubelles de rues qui débordent) et parking (parking sauvage), mobilité (transport en commun surchargés).

A la question, que pensez-vous du site des Abattoirs, que pensez-vous qu'il y a à maintenir ou à améliorer, les riverains répondent : la propreté. Cet aspect submerge le débat que ce soit chez les usagers du marché ou chez ceux qui ne le fréquentent pas. Lorsque nous creusons davantage, ceux-ci abordent la propreté des rues aux alentours : poubelles de rue qui débordent, sacs plastiques, dépôts clandestins, cartons qui s'empilent sur les trottoirs. Et d'aucuns accusent le marché des Abattoirs d'en être à l'origine.

La société Abattoir a rappelé qu'elle organisait le nettoyage des abords du site et était ouverte à s'occuper des poubelles publiques si, comme auparavant, la Commune lui en fournissait les clés. Enfin, elle a indiqué qu'elle développait un programme de réduction des sacs plastiques. La responsable communale a rappelé que la Région était responsable de certains enlèvements (commerce, voirie régionale, ramasse des ordures ménagères en fin de journée le lundi) et qu'elle n'avait pas le personnel suffisant pour y détacher une équipe plus nombreuse que dans les autres quartiers Anderlechtois.

Le site est aussi source de nuisances sonores pour les riverains. La création de la nouvelle halle alimentaire aurait accru certaines nuisances liées au déchargement des livraisons. Le Food Met - le nouveau marché aux viandes - est mitoyen d'une bande d'habitations, dont des immeubles à appartements multiples. Auparavant, les ateliers de découpes et dépôts de vente étaient situés en lisière du canal, dans une zone résolument industrielle. Les jours de marché, les exploitants gardent le moteur de leurs camions frigorifiques allumés du petit matin au milieu de l'après-midi, source de cette nuisance. Forum Abattoir a relayé des plaintes de riverains et la SA Abattoir s'est engagé à procéder à des aménagements, rapides - discipliner les conducteurs et à plus long terme construire une paroi anti-bruit.

Ces situations révèlent toute la difficulté de faire cohabiter du logement avec l'activité d'un site économique très actif et questionnent la volonté de la SA Abattoir de construire du logement sur le site.

3.4. Croiser les regards

En juin 2015 Forum Abattoir a mis sur pied un week-end de débat/exposition/balade pour brasser la matière récoltée. Le vendredi en fin de journée, les employés du site et de ses environs finissant leur journée de travail ont eu la possibilité de rejoindre l'événement. Le samedi en journée, le marché accueillant plusieurs milliers de visiteurs ainsi que tous les marchands, tous avaient l'opportunité de se joindre à l'événement.

En vue de cet événement, la matière récoltée par Forum Abattoir a entre autre été transmise aux étudiants de La Cambre-Horta participant aux ateliers Terrains d'architecture organisés par Victor Brunfaut et Graziella Vella. L'objectif était de développer plusieurs scénarios d'abattoirs urbains au travers de maquettes destinées à être exposées le jour de l'événement et confrontant le projet actuel de Manufakture-Abattoir avec des questions diverses : peut-on faire co-habiter l'abattoir avec d'autres fonctions au sein d'un même bâtiment ? Lesquelles ? Ce bâtiment doit-il mettre en scène l'activité d'abattage dans son architecture ? L'activité d'abattage doit-elle être visitable ? Quelles relations avec les espaces publics doit-il entretenir ? Ce bâtiment doit-il comporter des traversées ? Des traversées publiques ? Des traversées d'ordre logistique ? Comment garantir, par le biais de l'architecture, le bien-être des animaux et des travailleurs ? Comment un abattoir en ville arrive-t-il à assurer une gestion durable du transport et des déchets qu'il génère ? Comment assurer le confort des animaux destinés à l'abattage présents sur le site (transport, déchargement, durée de stabulation, confort de stabulation, ...) ? Quel type de mise à mort développé en lien avec le rapport au bien-être animal et les cultures diverses de consommation ? Quelle expression architecturale utiliser ? Comment rendre sa dignité à l'abattoir, et par extension aux animaux d'élevage et aux travailleurs de l'abattoir ?

Le projet actuel de Manufakture-Abattoir répond pour le moment à la logique de concentration (voir les développements au point 2) mais accentue aussi le processus plus contemporain d'invisibilisation de l'abattoir. En effet, placer l'abattoir au sein d'un bâtiment aux fonctions productives et commerciales multiples ne contribue-t-il pas à le dissimuler ? Après avoir été confinée derrière des façades aveugles, la mise à mort ne sera-t-elle pas tout aussi discrète derrière des commerces et activités qui suscitent moins d'appréhensions morales ?

Cette invisibilisation du lieu physique d'abattage peut correspondre à la dissociation contemporaine que le consommateur actuel établit entre l'animal et la viande : « *Ce qui importe au consommateur ordinaire, ce sont les effets de l'assimilation de la substance carnée, diversifiée par des morceaux et des recettes : on recherche, à travers sa consommation, des effets de vie ; mais on les veut comme ex nihilo, coupés de l'être vivant singulier qui a fourni la substance ; l'oubli de l'animal est pour beaucoup condition d'un régime carné sans états d'âme* » .(Vialles, 1988)

Ainsi, le mouvement qui a fait disparaître les abattoirs – en les éloignant des centres urbains et *a fortiori* du regard de ses habitants, en les dissimulant par des enceintes ou des bâtiments industriels génériques aux façades aveugles, se prolonge dans la seconde moitié du XXe siècle par la disparition du lien entre l'animal vivant et la viande.

Les maquettes réalisées par les étudiants de La Cambre-Horta permettaient donc une mise en débat de ce modèle.

Comme le souligne Jocelyne Porcher, ancienne élèveuse et chercheuse dans le domaine agricole à Paris, la mort animale doit être pensée, acceptée comme une responsabilité collective. On ne peut en déléguer toute la responsabilité aux seuls éleveurs et abatteurs. Nous sommes « tous » concernés par cette pratique. Cette prise de conscience devrait passer par la reconnaissance de notre possibilité d'agir au quotidien et d'assumer une part de responsabilité en évitant de rentrer dans des modes de consommation « non responsables ». « *Traiter des animaux comme des machines à viande* », dit Jocelyne Porcher, « *c'est occulter le rapport affectif de l'éleveur et ses bêtes, ce n'est pas l'élevage qu'il faut abandonner mais les dérives productivistes...* »

Depuis l'apparition du « taylorisme », la production de viande est à ce point conditionnée par le rendement maximal qu'elle a atteint un niveau exceptionnel de surconsommation de produits carnés dans les pays occidentaux, tout en contribuant à accentuer les problèmes écologiques et de faim dans les pays pauvres, et en créant de nouvelles maladies animales et humaines. À titre d'exemple, on produit aujourd'hui en Europe 203 millions de porcs par an. En moins de trente ans, les quantités produites ont été doublées. Dans un abattoir industriel, on tue en moyenne un cochon toutes les trois secondes. Un travailleur sur ce type de chaîne de plus en plus robotisée, pourra ainsi mettre à mort plus de 60 millions de cochons dans sa carrière.

L'industrialisation à tous niveaux de la filière de la viande (élevage, abattage, production, transformation,...) a conduit au désarroi actuel des acteurs concernés. Les problèmes de déshumanisation du travail dans les abattoirs industriels sont similaires à ceux rencontrés dans les élevages industriels, ou dans une chaîne de supermarché. Ces pratiques sont actuellement justifiées par « la demande » exprimée par la société de consommation. Et le résultat est là : la tendance industrielle, dominant aujourd'hui les filières de la production de viande, a conduit à une déconnexion totale entre l'éleveur (et l'animal), l'abatteur, et le consommateur, tous trois pris dans le cercle infernal de la rentabilité.

Parallèlement, la montée en puissance d'alternatives alimentaires, encore minoritaires, est un effet évident de cette production devenue folle. Dans un tel contexte, adopter par exemple une alimentation végétarienne ou végétalienne est une démarche qui relève d'une certaine cohérence, dans le sens où elle cherche à diminuer voire à arrêter les effets néfastes d'un système inhumain. Ce choix est surtout répandu en milieu urbain, où les consommateurs ont perdu tout contact avec les

animaux d'élevage. Pourtant, ces alternatives ne peuvent être considérées comme seules réponses aux problèmes. S'il devenait la règle, le refus de consommer des produits carnés (qu'il soit ou non motivé par le respect du vivant) mènerait à des modifications radicales de la filière de la viande. Or, les recherches scientifiques actuelles laissent penser que ce scénario est envisagé par l'industrie, puisqu'elles cherchent à reproduire de la « viande » à partir de cellules d'animaux (viande in-vitro). Ce qui pourrait revenir à accepter, au nom du respect des animaux d'élevage, leur disparition.

Un bon début de réflexion serait de questionner le rapport que nous entretenons, dans nos sociétés, avec les animaux destinés à la consommation. D'une telle réflexion, il découlerait peut-être que l'alternative la plus intéressante à la production de masse, plutôt que la promotion d'une société végétarienne, serait la réapparition d'un élevage respectueux des bêtes et des hommes, et une nette diminution de la consommation de viande.

Dans cette volonté d'impliquer la collectivité dans ce débat, Forum Abattoir a également publié un journal de 24 pages diffusé largement et gratuitement dans le quartier et sur le site des Abattoirs (http://www.forum-abattoir.org/wp-content/uploads/2015/07/1_abattoir_illustre_web.pdf) :

"L'Abattoir Illustré" qui vulgarise les questions énumérées ci-dessus tout en relayant des témoignages de professionnels des métiers de la viande, des architectes, des enfants, des habitants, des étudiants, des clients du marché... et laisse aussi la place à ceux qui ne parlent pas: les animaux.

3.5. Vers une responsabilité collective de la mise à mort animal

La présence d'un abattoir en ville est une opportunité quasi unique de nos jours. Elle peut constituer l'occasion de penser le sens de l'élevage et de l'abattage, la prise en charge collective de la mise à mort de l'animal. Il est le lieu sensible, par sa dimension à l'échelle urbaine (ce qui restreint les capacités quantitatives), où peuvent se penser et se réinventer les savoir-faire et pratiques alternatives soucieuses du bien-être animal et des hommes, en reconnectant les différentes étapes de la filière.

Les relations ou les non-relations qu'entretiennent actuellement les abattoirs avec le « public » montrent à quel point l'activité d'abattage est marginalisée et mise à l'écart de la scène publique. Les abattoirs industriels, de par leurs formes, leurs typologies, leur fonctionnement et leur type d'activités occultées derrière une black-box (bâtiment à l'architecture hermétique et imperméable au regard extérieur) posent question. Que peut-on montrer de l'activité d'un abattoir ? Quels rapports entretiennent les abattoirs et leurs usagers avec l'espace public ? Comment « dé-marginaliser » une activité liée à la mort ? Comment éviter de tomber dans le voyeurisme ?... Toutes ces interrogations montrent la complexité de penser la place et le fonctionnement des abattoirs en ville. C'est certainement dans cette complexité que le futur des abattoirs d'Anderlecht doit être pensé.

L'hyper-spécialisation et la diminution du nombre d'intermédiaires intervenant dans la filière de la viande a donné lieu à une monopolisation du secteur par des structures industrielles capables de faire face aux exigences croissantes en termes de normes d'hygiène. La globalisation de ce système a eu pour effet pervers d'asphyxier petit à petit les artisans du secteur et les petites entreprises ayant du mal à supporter les coûts engendrés par la normalisation de leurs activités.

Les séquelles se lisent à tous les niveaux de la filière, que ce soit dans les élevages industriels ou sur les chaînes d'abattages. Les animaux sont standardisés, les savoir-faire remplacés par des machines et des éprouvettes. Et tout cela se passe dans une indifférence du public, alimentée par les lobbies et leur mépris pour la vie des gens, des travailleurs mais surtout des animaux.

La normalisation accrue des filières de la viande s'avère inadaptée aux potentialités d'une activité et aux besoins de nos sociétés. Même si le combat sécuritaire des hygiénistes a pour objet l'amélioration du confort des consommateurs, il pervertit en réalité l'acte de consommation et produit des effets non voulus notamment sur la santé du consommateur. L'aseptisation ne cherche que rarement à lutter contre les dérives du système qu'elle génère. Elle est pensée en faveur d'une production de masse qui doit être questionnée et déconstruite pour repartir des enjeux environnementaux et sociétaux auxquels nous sommes aujourd'hui tenus de faire face. Ceci implique certainement une plus grande transparence et une meilleure information des consommateurs à qui on donnerait alors le choix de devenir acteur du système qu'ils choisiraient.

Penser l'activité d'abattage implique nécessairement une réflexion sur toute la filière. La filière de la viande a souffert d'une grande désinformation et même d'un désintérêt aussi bien sur les conditions de production et ses filières que sur la transformation des produits carnés. Néanmoins bon nombre de changements s'opèrent suite aux nombreuses crises qui ont frappé le secteur. Ces dérives ont fait surgir des mouvements de contestation et ont pointé la nécessaire prise de conscience des consommateurs sur la « qualité » de ce que la filière de la viande peut proposer.

Pour sortir de manière intelligente de l'indifférence publique, un travail de conscientisation et d'éducation fait partie intégrante du devenir des abattoirs d'Anderlecht. Au vu des enjeux sociaux et environnementaux, s'alimenter pourrait bien devenir, en plus d'un luxe, un acte citoyen. Nos modes de consommation nécessitent un changement. Les crises (vache folle, porc à la dioxine, grippe aviaire,...) dont ont été victimes les éleveurs d'animaux et les producteurs de viandes (abattoirs, grossistes,...) ont révélé au grand jour les dangers inhérents à la production de masse.

Ces « crises » ont fait surgir une prise de conscience de la part du consommateur et ont donné naissance à un regain d'intérêt pour toute une série de mouvances proposant des alternatives aux filières industrielles (bio, solidaire, responsable,...). Cette prise de conscience ne s'est malheureusement pas étendue à toute la société, ou en tous cas n'a pas su amener une réponse alternative accessible à tous, pour de multiples raisons (surtout économiques et de statut social). Ces nouvelles filières possibles sont pour l'instant encore fortement dépendantes du marché industriel et sont même de plus en plus reprises par celui-ci au risque de dénaturer complètement leur raison d'être.

Néanmoins, l'intérêt de ne pas perdre de vue l'ensemble des problèmes liés à l'industrialisation de la filière de la viande reste important. Les abattoirs d'Anderlecht représentent un potentiel quasi unique, de par leur position et le rôle socio-économique qu'ils jouent à Bruxelles, dans le secteur de la viande, pour développer et explorer d'autres manières de produire, de consommer,... Le potentiel de sensibilisation qu'ils représentent est un élément à ne pas perdre de vue dans l'objectif de déclencher l'étincelle qui renforcerait sa singularité.

4. Conclusion : l'abattoir comme une ressource d'un quartier

Les activités présentes doivent être au centre de la réflexion pour penser la meilleure intégration de l'abattoir au quartier et aux enjeux de la Région bruxelloise tant comme levier de lutte contre la dualisation que comme emblème à la fois d'une nouvelle réconciliation entre ville et industrie et d'une responsabilité collective de ce dont nous nous nourrissons.

Pour Youssef El Gourabah, grossiste à l'abattoir : *« On a la chance d'avoir un abattoir en ville. C'est un des derniers en Europe. C'est un gain de transport. Imagine que je doive faire 100 km pour aller amener ou voir une bête à l'abattoir et retourner après chez-moi. Acheminer des animaux, c'est difficile. Pour quatre heures de route, il faut quatre heures de repos. Et puis, il y a le stress des animaux. La maltraitance est inhérente au transport. Il y a beaucoup de perte ! On va encore les stresser pour les abattre. Pour ça, je suis avec Gaïa. À Bruxelles, la communauté musulmane est grande, plus 30 %, et si on enlève l'abattoir de Bruxelles ? On fait ça où ? À la maison ? Les bouchers viennent chercher leurs bêtes ici. Il y a peu de transport. Tout est simplifié. Et puis, quoi, on le met où, en Flandre ou en Wallonie ? Si c'est en Flandre, il y a des aides. C'est bien. Mais, l'emploi sera délocalisé. Je suis Belge mais je pense en Bruxellois. Ça va être encore Bruxelles qui donne aux autres et nous on aura plus rien Et quoi, on va dépendre de la Flandre ou de la Wallonie pour manger ? On dépend déjà assez d'eux pour les légumes. »*

Deux frères grossistes venus de Flandre ont choisi de s'installer aux abattoirs d'Anderlecht car *« C'est situé au centre de la Belgique. Ayant des clients autant en Flandre qu'en Wallonie, depuis Anderlecht, nous pouvons facilement rayonner dans toute la Belgique »* et que les installations de l'abattoir leur conviennent : *« l'abattage et la découpe fonctionnent en continu dans un même bâtiment. Pas besoin de sortir et transporter en camion les carcasses entre l'abattoir et l'atelier de découpe ! »*.

Claire Bekaert dirige Amnimeat dans le créneau du porc. Pour elle, la diversité et le nombre de grossistes sont intéressants car ils commercent entre eux. *« S'il me manque autant de kg de telle viande, je peux me fournir auprès des autres »*. Elle estime qu'un abattoir en ville facilite la vie de ses ouvriers : facilité d'accès pour y habiter et comme leur tâche est parfois interrompue pendant plusieurs heures, ils peuvent rentrer chez eux et revenir dès que le travail recommence.

À Anderlecht, ABACO – l'entreprise qui gère les lignes d'abattage pour les bovins, les moutons et les chèvres – pratique également l'abattage rituel musulman, la dhabiha. Dans les discussions avec les habitants, certains préfèrent une entreprise située à Lennik spécialisée dans ce type d'abattage. Les consommateurs peuvent choisir leur bête parmi les moutons en pâture. Certains pourront même pratiquer la saignée au côté de l'abatteur. À Anderlecht, bouchers et particuliers doivent passer par un grossiste. ABACO a engagé un abatteur reconnu par les autorités musulmanes et acheté un box spécifique.

Des années durant, le site a également accueilli l'abattoir temporaire pour l'Aïd de la Commune d'Anderlecht. En 2014, les autorités ont préféré s'en passer. L'alternative? Commander un mouton auprès de leurs services. Un flop ! La Commune est restée avec des animaux sur les bras. Pourquoi? Les habitants n'avaient pas la possibilité de choisir le poids de leur mouton, de le voir vivant et de s'assurer de la date réelle de l'abattage.

En 2015, la Région a mis sur pied une formation pour les sacrificateurs des abattoirs temporaires. Cette formation a été mise en place en collaboration avec l'Exécutif des musulmans de Belgique (EMB) et a été dispensée par un vétérinaire d'Abattoir dans l'espoir d'éviter de causer des souffrances inutiles aux animaux.

L'abattoir, locomotive historique du quartier constitue une véritable ressource économique, social et symbolique. A l'instar de l'activité de garage, le commerce de la viande tisse une toile économique qui irrigue le quartier. Loin d'être une économie repliée sur elle-même, c'est une économie ouverte spatialement et culturellement. Le marché des Abattoirs, les commerces de demi-gros de produits exotiques et les boucheries spécialisées (halal, abats, viandes fumées, chèvres et charcuterie porcine) font venir des acheteurs du quartier mais aussi de tout Bruxelles. L'offre des produits des boucheries a évolué avec Cureghem et l'arrivée successive de différentes communautés migrantes. Aujourd'hui, une dizaine de boucheries marocaines, africaines, libanaises, roumaines, polonaises et, bien sûr, belges se côtoient sur la rue Ropsy-Chaudron et ses environs. Les clients peuvent donc y trouver les salaisons et les pièces de viande qui correspondent à leurs habitudes alimentaires.

Les commerces qui gravitent autour, les cafés et restaurants sont en grande partie – mais pas uniquement – tournés vers une clientèle populaire, ethniquement diversifiée (marocains, nigériens, roumains, brésiliens,...), vivant et travaillant pour partie dans le quartier. Les différentes vagues migratoires ont ainsi constitué des communautés définies et qui apparaissent structurées par les langues, un entourage, des commerces spécifiques ²⁷. Mais cet équilibre écosystémique tissé sur des décennies reste fragile si l'on n'y prend pas garde. Des changements sont à l'oeuvre qui risquent de profondément bouleverser ce qui s'est construit progressivement par des stratégies d'accommodement plus que de résistance au changement donnant à ce quartier cette identité singulière et d'exception. Au fil de cette étude, on remarquera que les enjeux et les préoccupations de la SA Abattoir, des politiques et des habitants ne sont pas nécessairement identiques, mais le dialogue mené depuis 2013 grâce à Forum Abattoir montre que toutes les parties prenantes ont intérêt à préserver une culture du débat pour améliorer le devenir d'un site d'exception en lien avec son quartier.

27 Marie Chabrol et Caroline Rozenholc : "Rester au centre-ville : ce(ux) qui résiste(nt) à la gentrification", in *Uzance* n° 4, 2016, p. 10.