

www.uzance.cfwb.be

Vol.4 - 2015

uzance



Cataline SÉNÉCHAL
Animatrice – chercheuse
Forum-Abattoir
info@forum-abattoir.org

Mots-clés:
abattoir, ancrage historique,
industrie urbaine, articulation
territoriale, adaptation

L'ABATTOIR D'ANDERLECHT : LES TROIS VIES D'UNE EXCEPTION URBAINE

Cet article évoque le rôle central de l'abattoir d'Anderlecht et du marché qui y prend place chaque semaine. Anderlecht accueille en effet un abattoir en activité à proximité du centre d'une grande ville (Bruxelles), ce qui est devenu exceptionnel en Europe. Il s'agit d'interroger les articulations entre cette activité et son quartier, par ailleurs en pleine transformation.

Introduction

C'est jour de marché à Cureghem. Chaussée de Mons, à hauteur de la station Clemenceau, un flot de cadidies et de poignets lardés par des sacs plastiques forcent le passage aux voitures. Rue Ropsy-Chaudron, un boucher, une demi-carresse de mouton à l'épaule, s'impose devant un semi-remorque porte-voitures qui amorce un virage vers la rue Heyvaert. Du vendredi au dimanche, près de 100.000 clients foulent les allées du marché généraliste. Les vendeurs font la retape en français, mais les prix se négocient aussi en anglais, en arabe, en flamand, en lingala, en roumain, etc. Ce marché a la réputation d'être l'un des moins chers de Bruxelles. Il a aussi la particularité de proposer un espace de vente très spécifique : un marché aux viandes alimenté, en partie, par l'abattoir installé sur le site depuis 125 ans.

Derrière les façades aveugles de cet édifice industriel, chaque semaine, plus de trente ouvriers tuent 400 bovins et 4.000 porcs destinés à la trentaine d'ateliers de découpe qui jouxtent les lignes d'abatage mais aussi à de nombreux particuliers et professionnels de Bruxelles et de ses environs.

En 125 ans, le site des abattoirs et marchés de Cureghem a connu trois gestionnaires : construit en 1890 par une société anonyme, il a été racheté en 1920 par la Commune d'Anderlecht qui, après l'avoir déclaré en faillite, l'a cédé à la SA Abattoirs et Marchés d'Anderlecht en 1984. Il y a cinq ans, cette société, rebaptisée Abatan puis Abattoir, a présenté deux plans de développement et d'aménagement, associés au concept marketing de *Ventre de Bruxelles* (Cabinet d'urbanisme ORG-Abattoir, 2009, 2012). Ces plans remodelent entièrement le site : l'infrastructure de l'abattoir disparaîtrait au profit d'une grande plaine encadrée d'entrepôts urbains aux multiples fonctions : industrielles mais aussi culturelles, éducatives, événementielles voire résidentielles. Leur publication incite *Terrains d'architecture-U21* (La Cambre ESA-ULB) à s'intéresser au devenir du site. L'atelier invitera des étudiants architectes à investiguer l'espace (Vella & Brunfaut, 2015). La nouvelle configuration inquiète également une fédération de comités de quartier : Inter-Environnement Bruxelles (IEB) qui titre un article du *Plouf*: « Et si les Abattoirs d'Anderlecht changeaient de standing ? Bruxelles a mal à son ventre. » (IEB, 2011). Abatan s'en défend et les deux parties entrent en débat...

Ainsi, en 2013, l'IEB, la SA Abattoir et une association riveraine, le Centre de Rénovation urbaine (CRU), s'associent 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, un architecte et moi-même nous positionnons comme une caisse de résonance des besoins des usagers du site. Dès l'étape de diagnostic, *Forum Abattoir* a construit 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.

Dans ce texte, j'ai voulu interroger un constat : Anderlecht accueille un abattoir en activité à proximité du centre d'une grande ville alors qu'en Europe ses *alter ego* ont fermé dès les années 1970.

Pour tenter de comprendre cette « exception urbaine », j'ai souhaité l'inscrire en situation, la territorialiser, à savoir interroger ses articulations avec la ville et son quartier mais aussi avec l'histoire des abattoirs et de la perception de la consommation de la viande. J'ai donc tenté de comprendre son inscription dans la ville à travers une démarche historique, qui distingue trois périodes : des prémises de sa construction à son essor, des premières difficultés à sa faillite et enfin de son rachat aux projets futurs de son actuel gestionnaire.

Fig. 1. Un marché, 2015 © Fabienne Loodts, pour l'Abattoir Illustré

De cinq abattoirs à un grand abattoir

Au 19^e siècle, les États se préoccupèrent de maîtriser les villes en pleine expansion, parce que 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. » (Foucault, 1977, p. 220).

L'arrivée massive de la 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. » (idem, p. 219).

Pour contrôler ce qu'il perçoit 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.

Alors qu'au 18^e siècle, l'abattage des animaux en ville s'opérait à même la rue dans « des tueries particulières » contrôlées par de puissantes corporations de marchands et d'artisans bouchers, le 19^e siècle l'exclut 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 (Muller, 2004). 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. » (Agulhon, 1981).

Le mouvement de concentration-déplacement s'illustre parfaitement dans notre capitale : en 1830, la mise à mort des animaux se déroulait encore dans les « tueries particulières » disséminées dans les rues étroites du centre de Bruxelles. Vers le milieu du siècle, cinq communes se dotent d'un abattoir : Bruxelles-ville, Ixelles, Molenbeek, Schaerbeek et Saint-Josse. Cinquante ans plus tard, il n'en reste que deux, situés de part et d'autre de la rue Heyvaert à Cureghem : l'abattoir communal bruxellois et les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht-Cureghem, une société privée.

À l'origine, Bruxelles-Ville souhaitait s'associer avec d'autres communes pour construire un nouvel abattoir en remplacement de celui qu'elle exploitait depuis 1841. Ses arguments étaient d'ordre sanitaire et esthétique : « Depuis longtemps déjà, l'on a discuté au point de vue de l'hygiène publique, le déplacement de l'abattoir qui dépare une des plus belles promenades de Bruxelles, de la création d'un abattoir central pour toute l'agglomération bruxelloise. »¹ L'alliance échoue (Vandemeulebroek, 1996) et c'est une société anonyme, soutenue par la Commune d'Anderlecht, qui reprend l'initiative à son compte.

Les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht Cureghem sont inaugurés en 1890. Leur proximité immédiate avec l'infrastructure bruxelloise leur font profiter d'un système économique solide déjà lié au secteur de la viande et à l'exploitation de ses sous-produits.

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 Leipzig : « 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. » (Vandemeulebroek, 1984, p. 223). Les ateliers d'abattage se structurent donc depuis un axe qui traverse la halle vers l'entrée principale encadrée par deux taureaux de bronze, un axe qui se dirige en ligne droite vers la rue Heyvaert et la zone urbaine.



Fig. 2. Perspective, vers 1909, © Eckert & Pflug, Abattoir SA

1. **Projet de rapport pour le conseil échevinal, création d'un abattoir central pour l'agglomération Bruxelloise, document manuscrit. A.C.A., accompagnant une lettre de l'administration communale de Bruxelles du 4 janvier 1878.**

2. **Statistiques, procès-verbal du conseil communal d'Anderlecht du 5/05/1919, A. C. A., « reprise ».**

3. **Rapport au collège, s.d, s.a, vers 1919, Archives de la Commune d'Anderlecht (A.C.A.).**

4. **Hersleven, Josef. Marché aux volailles et aux légumes © IRPA-KIK.**

Un équipement moderne, un accès au réseau ferroviaire, des frigorifères, une halle de marché couverte et, surtout, de l'espace garantirent son succès. Ainsi, entre 1899 et 1913, le nombre d'abattage va doubler, approchant des 17.000 têtes de porcs par an². 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 marchés³.

À l'époque déjà, le site proposait plus qu'une zone d'abattage et de vente de bétail : il accueillait un marché populaire dont celui « aux volailles et aux légumes ». La série de Hersleven⁴ (1925) 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 sur 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, ici et là une volaille ou se détendre dans les tavernes.



Fig. 3. Marché aux légumes et aux volailles
© Joseph Hersleven, vers 1925
© IRPA-KIK

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 la vente du bétail et de la viande sont assurés par des exploitants titulaires d'une concession.

Cette époque reste vivante dans les récits des exploitants actuels. Michel Geeroms, membre du conseil d'administration de la SA Abattoir, et dont l'entreprise familiale 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 1890, l'abattoir « à la mesure de l'agglomération bruxelloise » s'installe donc à Cureghem. En plus de son infrastructure moderne, de son accessibilité par chemin de fer, il profite certainement du tissu économique local déjà orienté « viande ». Son architecture, un village industriel ouvert sur l'espace public, le lie 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 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.

Survivance de l'abattoir anderlechtois

Dès les années 1960, les abattoirs insérés dans le tissu urbain – le lieu de consommation – disparaissent⁵ progressivement au profit d'infrastructures installées désormais à proximité des zones de production : « 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. » (Lebailly, 1987, p.49).

Par ailleurs, Cureghem entame un processus de désindustrialisation, les entreprises ferment ou déménagent en périphérie et l'agglomération bruxelloise amorce une période de décroissance démographique (Mistiaen, Meert & Kesteloot, 1995, p. 229).

5. Après des tentatives pour le moderniser, la Villette ferme en 1974, tout comme pour les abattoirs de La Mouche, à Lyon, et Vaugirard en 1978.

Malgré tout, la RAM continue. Plusieurs éléments vont favoriser sa survie et même... sa reprise, dans les années 1980, par un regroupement de professionnels de la viande et des acteurs économiques du quartier.

Tout d'abord, et avant tout, cet abattoir public était organisé en régie : les abatteurs, chevillards, bouviers y travaillaient en petites entreprises concessionnaires. Ils 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 » (Vandemeulebroek, 1984, p. 162). En 1955, les coûts de la « rationalisation de l'abattage de porc » dans les échaudoirs 3 et 4 sont « partagés par les maîtres-bouchers intéressés et la commune » (Abatan, 1990, p. 11).

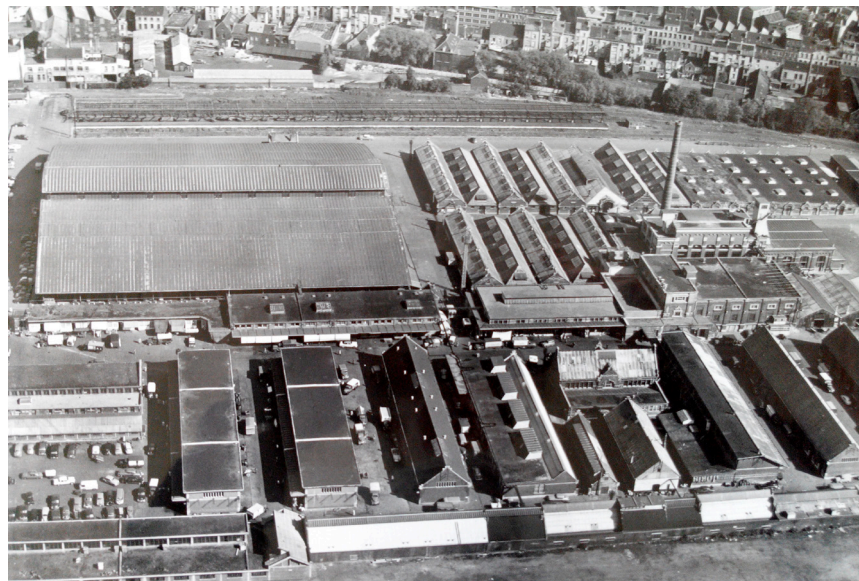


Fig. 4. Vue aérienne, vers 1960 © Archives communales d'Anderlecht

Les concessionnaires se sont en partie approprié leur outil de travail et ont pallié un certain désengagement public en finançant des aménagements.

Dans les années 1970, la commune tente une dernière mise aux normes et de récupérer un cachet à l'exportation perdu en 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. »⁶ Cependant, faute de subvention, le projet n'aboutira pas.

Peut-être faut-il aussi imputer la persistance de cet abattoir et de son marché aux bestiaux à leur inscription dans le pouvoir communal. Ainsi, dans les années 1960, « presque tous les abatteurs de porcs habitaient Anderlecht. En fait, c'était une obligation morale, comme pour les fonctionnaires communaux, les agents de police. » (Cornélis, 1996, p. 13). À ceci, il faut ajouter le volume d'emploi communal de la RAM : en 1983, pas moins de 120 fonctionnaires entretenaient le site, percevaient les taxes d'abattage, etc. (Vandemeulebroek, 1984, p. 162). Fermer l'abattoir, surtout dans les années 1970 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. En effet, aux alentours de Pâques, le site et les cafés à proximité accueillaient le défilé du *Vettenos – Le Bœuf gras* (1909-1999), un concours de bestiaux national et international accompagné d'une fête populaire avec cortège, travestissement et kermesse, qui comme à Paris, dès le 19^e siècle, est le « redoublement du carnaval » (Agulhon, 1981, p. 89).

Enfin, par-delà l'enceinte des abattoirs, le secteur de la viande reste très ancré dans un quartier qui s'étend aux rues adjacentes de la rue Heyvaert : en plus des ateliers de grossistes et de transformation de viande, de nombreux marchands de bestiaux y avaient leur siège social dans les années 1950 et 1990 (Onclinck & Deuxant, 1996). L'abattoir et son marché aux bestiaux étaient donc parties prenantes d'un tissu économique très particulier : en effet, à l'aube du 20^e siècle, et aujourd'hui encore, j'ai pu voir des grossistes et des bouchers d'Anderlecht pratiquer

6. Conseil communal du 22/09/1971, Projet de modernisation des Abattoirs. A. C. A, procès-verbaux des séances du conseil communal.

des échanges : « À la différence d'autres indépendants, qui dans le cadre de leur activité professionnelle entretiennent peu de contact entre eux, les bouchers se rencontrent fréquemment lors des marchés ou aux abattoirs. On voit par exemple, de petits bouchers acquérir une bête et la diviser entre eux. » (Jaumain, 1996, p. 9). Les maîtres-abatteurs de gros bovins s'étaient constitués en coopérative, ABACO, en 1963 pour exploiter ensemble six échaudoirs (ABATAN, 1999, p. 11). ABACO, devenue entre-temps une société privée à responsabilité limitée, dirige encore aujourd'hui la ligne d'abattage des bovins.

L'appropriation de l'outil de travail par des concessionnaires permettra la survie de l'abattoir mais ne le préservera pas de la faillite en 1982. Il reste le centre d'un tissu économique d'un quartier orienté « viande » et pose une empreinte culturelle durable sur un quartier et sur une commune... Autant d'éléments qui joueront en faveur de sa reprise en 1984 par des acteurs économiques du quartier, et lui assureront une deuxième, sinon une troisième vie.

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

Le 9 novembre 1983, des commerçants et entrepreneurs de Cureghem se constituent en société anonyme, Abattoirs et Marchés d'Anderlecht, et reprennent un abattoir public déficitaire dans un contexte où ses alter ego ferment ou quittent les centres urbains. La reprise paraît périlleuse mais trente ans plus tard, la société gestionnaire poursuit ses investissements. 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 1960, la famille Blancke dirige une usine de salaison, une imprimerie et un commerce d'alimentation de gros et de matériel HORECA⁷ : « 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. Partis d'un atelier de salaisons composé, dans les années 60, avec « mon frère Walter et un ouvrier », les salaisons Blancke et le commerce comptent cent ouvriers et employés en 1980. Les premières réunions qui ont abouti à la reprise se déroulaient dans les cafés « chaque fois différents 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 déroulée 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 *a minima* les années 1960. 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).

La reprise sera financée par 150 investisseurs, « 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 trou noir, vos restaurants vont en souffrir beaucoup' » (La Fonderie, 1996, p. 19).

La volonté du maintien des fonctions premières du site - l'abattage et le marché aux bestiaux - se confond avec la crainte du « trou noir ».

La jeune société investira dans ce qui est devenu « son » abattoir mais aussi s'emploiera à valoriser le terrain de 11,15 ha dont elle est désormais gestionnaire : en surface, elle crée ce qui deviendra un des plus gros marchés généralistes de Bruxelles et, en sous-sol, elle aménage les caves en un lieu d'événements : les Caves de Cureghem.

7. Acronyme désignant le secteur d'activité de l'Hôtellerie, des Restaurants et des Cafés.

au 19^e siècle, la maltraitance des chevaux ouvre le débat (Agulhon, 1981, p. 92). 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 considère la fermeture du marché d'Anderlecht comme « son deuxième succès clé » (Gaïa, 2016, site internet).

Au-delà, la suppression du marché participe à invisibiliser l'animal de la ville. Depuis le 19^e siècle, comme nous l'avons abordé précédemment, la présence animale a été organisée sur 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 de l'abattoir 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. » (Delavigne, 2006, p. 2). S'ajoute par ailleurs la situation exceptionnelle de l'abattoir : il est situé en plein centre urbain. Or, Nathalie Blanc décrit la ville contemporaine comme minérale et qui préfère un animal absent, ne conservant de la nature que le végétal (Blanc, 2000).

Un troisième abattoir...

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).

Abatan, rebaptisée Abattoir, construit le premier entrepôt en 2015 grâce à un cofinancement du Fonds européen de développement régional (Feder) : le Food Met, une halle couverte, regroupe le marché aux viandes, des maraîchers et des épiciers. La même année, elle a introduit un nouveau dossier auprès du Feder pour sa *Manufakture-Abattoir*, « deux projets dans un seul bâtiment : l'abattoir urbain et la Manufakture (...) Nous l'entendons comme 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 » (Forum Abattoir, 2015, p.22).

Si la surface au sol de l'infrastructure des années 1980 demeurait semblable à celle de Tirou, la « troisième vie » proposée par le plan de développement d'Abattoir 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, p.42). Le futur lui réserve 5 % des 11,15 ha du terrain. Toutefois, il se déploie en hauteur : les deux à trois étages de la *Manufakture Abattoir* 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.

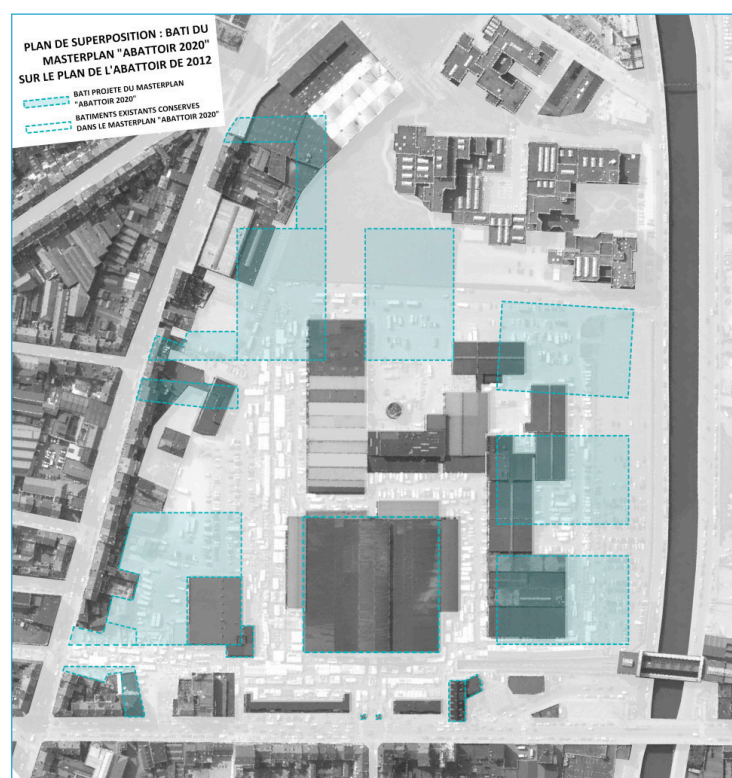


Fig. 6. Superposition : le présent et l'avenir ?, 2015
© Forum Abattoir

Ce projet de troisième abattoir répond à la logique de concentration mais accentue aussi le processus plus contemporain d'invisibilisation. 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 20^e siècle par la disparition du lien entre l'animal vivant et la viande.

L'abattoir racheté en 1984 était donc viable sous condition de modernisation. La société a également choisi d'exploiter le potentiel du terrain en diversifiant les activités commerciales, tout en réservant une grande surface de terrain à son abattoir et à son marché généraliste, très ancrés dans le quartier. Elle développe toutefois des projets destinés à une clientèle plus large et dont certains pourraient être moins compatibles avec sa fonction industrielle. En 2020, un abattoir compact associé à d'autres entreprises liées à l'alimentation, « Manufakture Abattoir », devrait remplacer l'actuelle infrastructure. L'activité serait donc conservée mais rationalisée, concentrée et logée dans un bâtiment qui participerait au choix de diversification de la société gestionnaire.

En guise de conclusion

Le 19^e siècle a rassemblé la mise à mort des animaux dans des infrastructures spécifiques. Des cinq abattoirs de la jeune zone urbaine bruxelloise du 19^e, seuls subsistent les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht.

La présence de cet abattoir en centre urbain est exceptionnelle : l'abattage se déroule aujourd'hui à proximité des lieux d'élevage et non plus de consommation.

La mise à mort, la découpe, la vente, le marché et les étables occupaient tout le site jusqu'en 1984. L'abattoir reconstruit en 1987 loge désormais les lignes d'abattage, les ateliers de découpe et le marché aux viandes dans un seul bâtiment. Plus de trente ans plus tard, la société projette, pour 2020, la construction d'un nouvel abattoir. Ce dernier, la « Manufakture Abattoir », renforce le processus de concentration : l'abattoir et ses ateliers seront déplacés dans un « entrepôt urbain », d'une ampleur au sol de 600 m² mais qui s'élèvera en hauteur, sur deux ou trois étages. La société entend également y installer d'autres entreprises de production alimentaire et des commerces.

Pour expliquer la persistance de cet abattoir, j'ai avancé l'hypothèse de son insertion dans une logique de quartier. À l'époque de la gestion communale, il a été conservé, car il était un maillon de la politique locale, à tendance paternaliste, mais aussi un moteur de l'écosystème du quartier tant pour son économie que pour son identité culturelle. Dans les années 1980, la commune d'Anderlecht déclare le site en faillite. Sa renaissance doit là encore beaucoup au quartier : des entrepreneurs de Cureghem – liés au secteur de la viande, de l'élevage ou à ses connections – ont racheté le site par peur qu'il ne devienne un « trou noir ». La société gestionnaire a acquis plus qu'un abattoir et un marché : un terrain de 10,5 ha et a opté pour la diversification de ses activités, profitant de son ampleur et cherchant à éviter le vide craint par la première génération de repreneurs.

La présence de l'abattoir et de ses ateliers de découpes est quelque peu occultée par le marché généraliste qui attire, chaque fin de semaine, plus de 100.000 visiteurs. De nombreux clients ignorent sa présence et d'autres associent la fin du marché aux bestiaux à une fermeture de la zone d'abattage. La dissimulation de cet abattoir serait-elle une condition pour son maintien en ville ? Une invisibi-

lisation qui renvoie à la très contemporaine dissociation que le consommateur opère entre l'animal et la viande consommée.

Plusieurs années durant, en partie au départ du Plan global de développement de la société, l'Atelier de projet d'architecture de La Cambre a choisi les abattoirs comme terrain d'étude. Ses enseignants ont invité les étudiants à réfléchir l'abattoir en terme de « perspective » et de « situation » : « C'est à partir de cet apprentissage en situation qu'on peut se mettre à défendre l'abattoir, à s'en faire porte-parole dans ce qu'il pourrait devenir, car on pense qu'il y a encore des ressources pour le 'désinvisibiliser' et produire un morceau de ville à partir de lui. Faire prise sur une partie sans chercher l'idéal, construire un possible pas à pas » (Vella & Brunfaut, 2015, p. 40).

En proposant de le « désinvisibiliser et de produire un morceau de ville à partir de lui », cet atelier propose d'inverser la perspective : plutôt que de demander à l'abattoir de s'adapter à l'évolution de la ville, il nous invite à penser la ville depuis et par sa présence. Cette perspective rejoint l'intervention d'Antonin, riverain du site : « 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, qui sont ces gens qui y travaillent, quels sont les enjeux. Nous sommes dans le dernier abattoir en fonction au cœur d'une capitale européenne. C'est compliqué mais c'est aussi une vraie chance » (Forum Abattoir, 2015, p. 24).

Cette intervention formulée à l'issue d'un débat qui a confronté des gestionnaires du site, des associations, des chercheurs, des personnes intéressées par le bien-être animal, des riverains et un abatteur, nous invite à travailler la présence de l'abattoir en ville : comment peut-il être un potentiel, un outil à valoriser et à mettre en lumière ? Comment éviter de le percevoir seulement comme une activité rentable mais embarrassante, et donc à dissimuler derrière un bâtiment aux façades aveugles ou à l'abri d'autres activités commerciales plus séduisantes.

Et, comment, à travers la présence de cet abattoir en ville, redessiner avec les habitants, le lien entre l'animal et la viande, un lien que la consommation ordinaire tend également à invisibiliser ?

Sources

- HERSLEVEN Josef 1925 - « Marché aux volailles et légumes », Reportage photographique, conservé à l'Institut Royal du patrimoine artistique (IRPA-KIK).
- KINNAER A. & SENECHAL C. (éds) 2014 - *État des lieux, document de travail pour ouvrir et alimenter le débat sur le devenir du site des abattoirs d'Anderlecht*, Forum Abattoir, en ligne (<http://www.forum-abattoir.org/wp-content/uploads/2014/06/diag-et-annexes-27-mars-comp.pdf>).
- *Projet de développement global Abattoir, Le Ventre de Bruxelles – 2013* [2011], Bruxelles, ORGANIZATION FOR PERMANENT MODERNITY (ORG) & ABATAN SA, en ligne (http://www.forum-abattoir.org/wp-content/uploads/2014/06/ABATTOIR_update-Juin-2013_FR_small.pdf).
- « Projet de modernisation des Abattoirs », Conseil communal du 22/09/1971, Archives de la Commune d'Anderlecht, Registre des procès-verbaux des séances du conseil communal.
- « Projet de rapport pour le conseil échevinal, création d'un abattoir central pour l'agglomération Bruxelloise », document manuscrit, accompagnant une lettre de l'administration communale de Bruxelles du 4 janvier 1878, Archives de la Commune d'Anderlecht, Boite Abattoirs et Marchés d'Anderlecht.
- « Statistiques », Procès-verbal du conseil communal d'Anderlecht du 5/05/1919, Archives de la Commune d'Anderlecht, Boite Abattoirs et Marchés d'Anderlecht, farde « reprise ».
- « Jaaroverzicht 1998-2013 » 2014 - document comptable de la Abattoir SA, n.p.
- « Rapport au collègue » - s.d, s.a, vers 1919, Archives de la Commune d'Anderlecht, Boite Abattoirs et Marchés d'Anderlecht.

Bibliographie

- AGULHON M. 1981 - « Le sang des bêtes. Le problème de la protection des animaux en France au XIX^e siècle », *Romantisme*, vol. 11, n° 31, 81-111.
- BLANC Nathalie 2000 - *Les animaux et la ville*, Paris, Odile Jacob.
- BREËS G. SCOHIER C. & RENSON G. (éds) 2012 - *Un abattoir en Ville*, Bruxelles en Mouvement, n° 256-257.
- « 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.
- DELAVIGNE A.-E. 2006 - « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia*, 18/19, en ligne (<http://ruralia.revues.org/1231>).
- DUPREZ M. & MILUTIN R. 1998 - « Les maquignons trottent jusqu'aux abattoirs », *Journal Le Soir*, 5.09.1998.
- EGGERICKX T. 2005 - « Les migrations internes en Belgique de 1840 à 1939 : un essai de synthèse », in Eggerickx T. & Sanderson J.-P. (éds), *Histoire de la population de la Belgique et de ses territoires*, Actes de la Chaire Quetelet 2005, Louvain, Presses Universitaires de Louvain, 293-337.
- FOUCAULT Michel 1994 [1977] - « Naissance de la médecine sociale » (trad. D. Reynié), in *Dits et Écrits III*, texte 196, Paris, Gallimard, 207-228.
- JANSSENS Marc (éd) 1990 - *Mémorial à l'occasion du centenaire des Abattoirs et Marchés d'Anderlecht*, Bruxelles, ABATAN SA.
- JAUMAIN S. 1996 - « Les bouchers bruxellois d'avant 14 », *Cahiers de la Fonderie* n° 20 : *La viande, tranche de ville, mode de vie*, 6-10.
- KINNAER A. & SENECHAL C. (éds) 2015 - *L'abattoir illustré*, Bruxelles, Forum Abattoir.
- LEBAILLY P. 1987 - « Considérations à propos de la restructuration du réseau d'abattoirs en Wallonie », *Wallonie*, n° 14 (79), 49-55.
- « Les maître-abatteurs aujourd'hui » (Entretien avec A. Cornélis) 1996 - *Cahiers de la Fonderie* n° 20 : *La viande, tranche de ville, mode de vie*, 12-16.
- MISTIAEN P. MEERT H. & KESTELOOT C. 1995 - « Polarisation socio-spatiale et stratégies de survie dans deux quartiers bruxellois », *Espace, population et société*, 13-3, 277-290.
- MULLER S. 2004 - « Les abattoirs sous haute surveillance », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 51-3, 104-120.
- ONCLINCK F. & DEUXANT M.-A. 1996 - « Filières de production et quartier », *Cahiers de la Fonderie*, n° 20, 25-27.
- SCOLLIER P. 1996 - « Cochonnade ou filet de bœuf aux truffes », *Cahiers de la Fonderie*, n° 20, 53-57.
- VANDEMEULEBROEK Marc 1984 - *L'abattoir d'Anderlecht*, ISACF.
- VELLA G. & BRUNFAUT V. 2015 - « Apprendre en situation de transmission », *Clara Architecture/Recherche*, n° 3, 31-42.
- VIALLES N. 1988 - « La viande ou la bête », *Terrain*, n° 10, 86-96.

Pour citer cet article :

Cataline Sénéchal

« L'abattoir d'Anderlecht : les trois vies d'une exception urbaine », *Uzance* n°4, 2015, 52-62

URL : <http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=14484>