

BRUXELLES

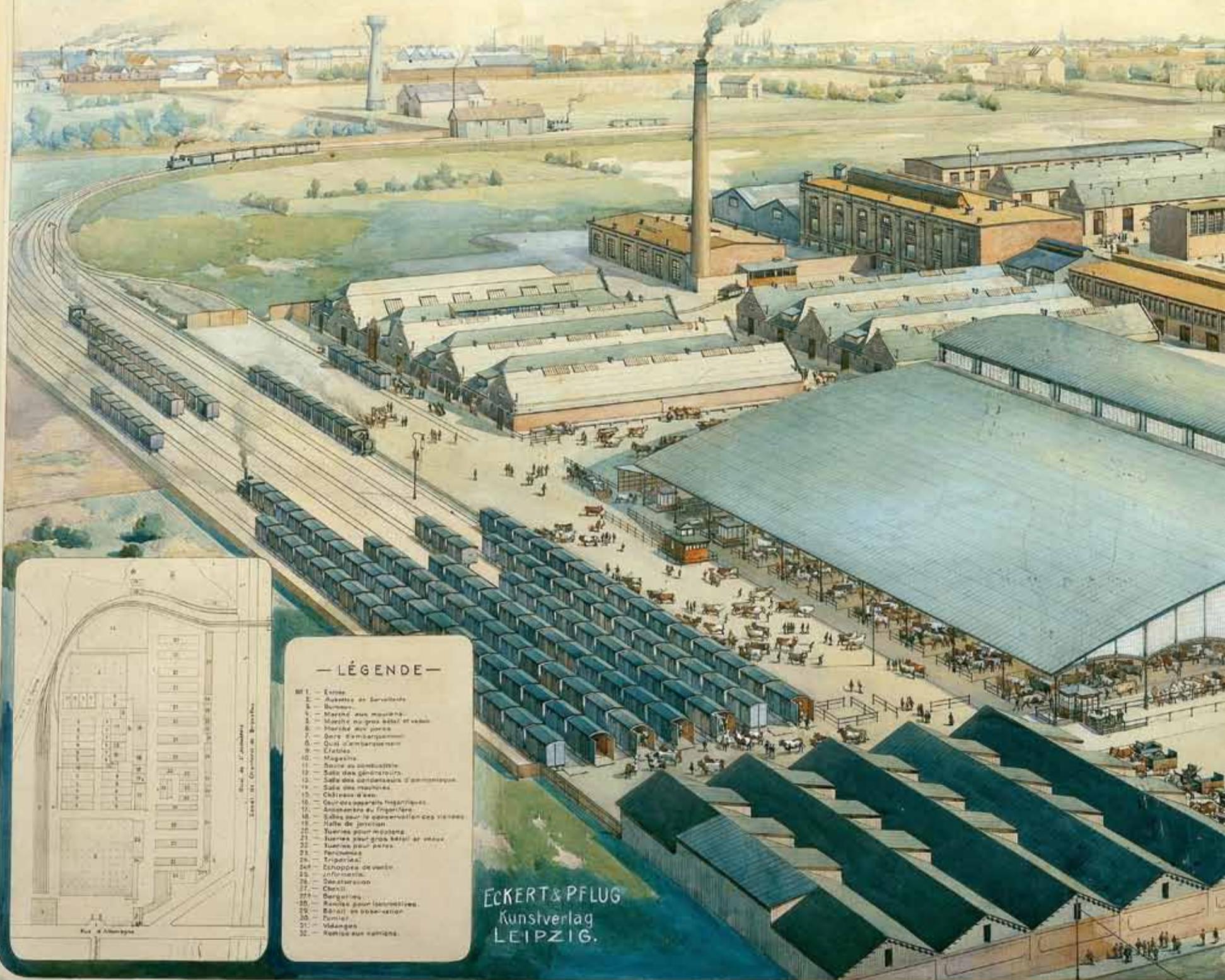
EN MOUVEMENTS

UN
ABATTOIR
EN VILLE

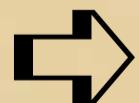
Mensuel,
ne paraît pas en juillet-août
Bureau de dépôt : Bruxelles X
P 302402
Belgique – België
P.P.
1000 Bruxelles
1/148

PÉRIODIQUE ÉDITÉ PAR
INTER-ENVIRONNEMENT-BRUXELLES,
FÉDÉRATION DE COMITÉS DE QUARTIER
ET GROUPES D'HABITANTS
N°256-257 MAI 2012





ABATTOIRS ET MARCHÉS D'



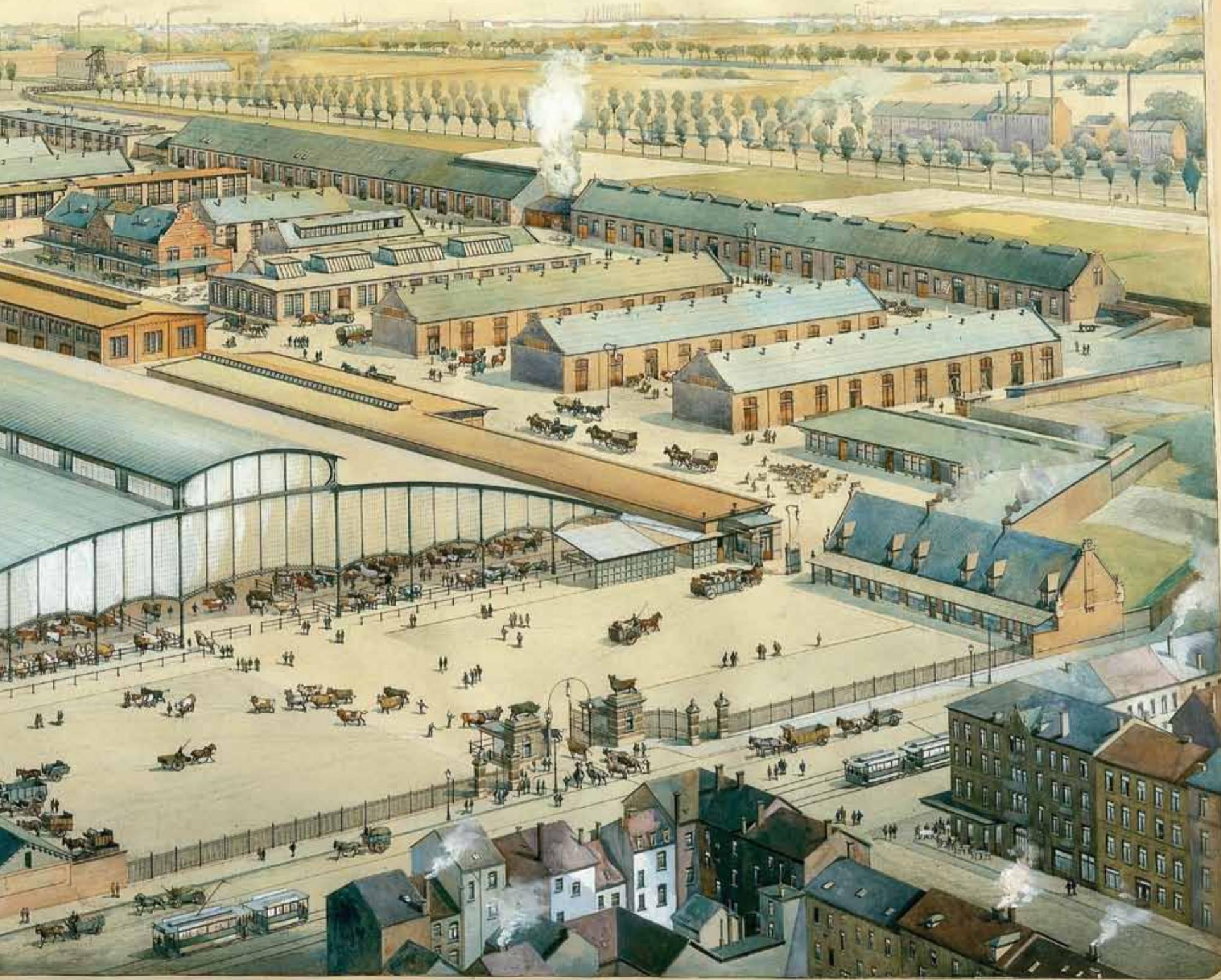
Au moment où la consommation d'insectes ou de viande in vitro, issue de cellules souches, nous est présentée comme un progrès qui permettra bientôt de consommer des protéines tout en évitant les souffrances animales et avec un bénéfice pour l'environnement ; au moment où un débat peu rationnel s'est engagé dans différents pays, notamment dans le cadre des élections françaises, sur les modes d'abattage rituels ; à Bruxelles, l'un des derniers abattoirs urbains d'Europe réfléchit sur son avenir et les possibles transformations de son site et de ses activités.

Dans ce numéro spécial, nous nous focaliserons sur les Abattoirs d'Anderlecht, un site urbain hors du commun, fort de son histoire, de sa construction et des énergies qu'il renferme. Ces abattoirs font parties de ces lieux qui, de par leur survie, lient le présent à un passé que certains voudraient voir révolu au profit d'une ville lissée, dénuée de toute identité.

Bien plus qu'une trace socio-historique, un patrimoine à préserver, c'est une entité qui s'est développée au fil du temps en épousant l'évolution de son quartier d'appartenance, de ses fonctions urbaines et le profil de ses habitants.

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 ?

UN DOSSIER RÉALISÉ PAR GWENAËL BREËS, GILLES RENSON ET CLAIRE SCOHIER



Perspective cavalière des Abattoirs vers 1910 – ECKERT & PFLUG

ANDERLECHT-CUREGHEM.

Cet ancrage sociétal est aujourd’hui menacé par un lissage urbanistique issu en droite ligne des nouvelles tendances du management urbain qui veut marquer les territoires par une logique de compétitivité venue d’en haut.

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, ... ?

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 est pourtant 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.

S’intéresser au devenir des abattoirs, c’est affronter la complexité de l’écosystème urbain et mener une réflexion impliquant l’ensemble de la collectivité. •

Merci à Abatan, L’Atelier de découpe, Victor Brunfaut, Bertrand Terlinden et Graziella Vella de La Cambre, Collectif 18bis, CRU-ULAC,...



Carte postale d'Anderlecht – COLLECTION MARTENS

LES ABATTOIRS ET LEUR HISTOIRE

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.



Au début du 19^e siècle, l'activité d'abattage à Bruxelles est totalement intégrée à la vie urbaine puisque celle-ci se réalise dans des tueries particulières situées dans le centre-ville, notamment autour de la rue des Bouchers où se tient également un marché aux bestiaux. 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 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.

DES TUERIES PARTICULIÈRES À L'ABATTOIR

L'augmentation importante de la consommation de viande dope l'activité d'abattage. À nouveau, les riverains se plaignent des odeurs et des encombrements. Émerge 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 ha 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 viandes 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.

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^[1].

C'est dans l'optique de donner une assise à son projet de quartier bourgeois résidentiel que la commune décide en 1875 d'installer sa nouvelle maison communale à Cureghem. 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. L'arrivée combinée des abattoirs et de l'École des Vétérinaires, un peu plus loin, sert les projets de développement de la commune. Très rapidement le quartier des Vétérinaires s'urbanise et une population plus ou moins aisée s'installe en bordure du boulevard de la Révision. Toutefois, Cureghem ne prendra jamais cette allure de quartier bourgeois visée par la commune, en raison de la coexistence avec l'industrie, attirée par la position stratégique du territoire, et son pendant, l'arrimage continué d'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.

UNE INDUSTRIE MODERNE CONNECTÉE AU CANAL ET AU CHEMIN DE FER

Les travaux pour les abattoirs démarrent 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.

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^[2]. 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 aisément du bétail par le chemin de fer et son immense 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 engrâis, la peau pour les tanneries et la maroquinerie,... C'est donc une multitude d'activités productives qui gravitent autour des échaudoirs et s'installent dans le quartier. Loin d'assister au déclin 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 rejoindre par l'industrie de la voiture d'occasion après la Deuxième Guerre mondiale.

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 vides 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^[3].

C'est pourquoi, 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

Au fil du temps et des transformations, les Abattoirs d'Anderlecht ont résisté aux vagues de délocalisation et de désindustrialisation qui traversaient toute l'Europe.

DÉCLIN ET RENAISSANCE DES ABATTOIRS

Mais la Première Guerre mondiale a porté un sérieux coup à l'essor du site. En 1921, la commune d'Anderlecht a racheté les abattoirs. Au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, le quartier amorce un déclin lié à la fin du « rêve industriel ». 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. Malgré les investissements et la rationalisation, en 1970, les abattoirs perdent leur cachet à l'exportation. L'administration communale se désintéresse de plus en plus du site et l'entretien des installations périclite.

La désindustrialisation des villes et des normes d'hygiène de plus en plus tatillonnes font la peau aux abattoirs. Le cercle vicieux du déclin

S.A. Abattoirs et Marchés d'Anderlecht (Abatan). Le capital est rassemblé par quelque 150 personnes essentiellement à ancrage local. La commune d'Anderlecht leur promet un bail emphytéotique de 30 ans^[4] à condition que la nouvelle S.A. s'engage à l'obtention du cachet d'exportation CEE. En 1987, les nouveaux abattoirs parviennent enfin 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. ➤

1. 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, chocolateries (L. Verniers, *Les transformations de Bruxelles et l'urbanisation de la banlieue depuis 1795*, p. 96).

2. Un abattoir moderne, Bruxelles, 22 mars 1902.

3. M. Vandemeulebroek, *L'abattoir d'Anderlecht*, La Cambre, 1984.

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



Carte postale d'Anderlecht - COLLECTION MARTENS

UN ANIMAL CORIACE

Tandis qu'en Europe, tous les abattoirs urbains mettent peu à peu la clé sous le paillasson, 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 une 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 Gaia s'attaquent au marché au bétail. Cette action, cumulée à de nouvelles normes européennes d'hygiène, précipite la fermeture du marché aux bestiaux. S'amenuise ainsi l'un des derniers liens qui offraient au chaland le signe de la présence des abattoirs.

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. •

CUREGHEN : UN QUARTIER, DES HABITANTS, UNE ÉCONOMIE

Le quartier des abattoirs par son caractère industriel, sa proximité du centre-ville et de la gare du Midi offre à chacun la proximité d'un emploi et une terre d'accueil pour les nouveaux arrivants grâce aux logements laissés libres à la suite de la suburbanisation des années soixante. Jusqu'aux années quatre-vingt, s'y côtoyaient essentiellement des Italiens, Espagnols, Grecs, Marocains et Turcs, témoins des différentes phases d'immigration encouragée par la Belgique. S'y ajoutent aujourd'hui des immigrés venus d'Afrique, d'Asie et d'Europe de l'Est. C'est dans ces quartiers bon marché qu'ils trouvent de quoi se loger et des opportunités de vendre leur force de travail pour un salaire inférieur aux normes du marché.

Certes la délocalisation d'entreprises à la périphérie de Bruxelles a diminué le nombre d'emplois disponibles dans ces quartiers mais a néanmoins laissé la place au développement d'autres entreprises dans des secteurs tels que la construction, l'entretien et le nettoyage, le transport, la confection ou l'alimentation. Ces entreprises travaillent souvent en sous-traitance et sont à la recherche d'une main-d'œuvre faiblement qualifiée, encourageant ainsi une économie de proximité où le travail au noir n'est pas absent (Kesteloot et Meert, 1993). Le tertiaire, avec ses services aux entreprises et plus particulièrement le nettoyage, représente une part importante d'emplois (légaux et illégaux) accessibles. Il n'y a pas moins de 19 entreprises de nettoyage à Cureghem.

Trois secteurs sont actifs et remplissent une fonction qui dépasse de loin les limites du quartier : il y a le secteur de la viande autour des abattoirs et les marchés du

samedi et du dimanche, le textile concentré dans le quartier du Triangle avec ses ateliers de confection (et le travail à domicile), et le secteur du commerce de voitures de seconde main à la Rosée et le long de la rue Heyvaert. En 1995, les sources officielles chiffraient à 2 166 le nombre d'emplois dans les entreprises, bureaux et commerces localisés à Cureghem, les secteurs du textile (415) et des voitures (189) représentent 28% des emplois disponibles (P. Mistiaen, Ch. Kesteloot, *Polarisation socio-spatiale et stratégies de survie dans deux quartiers bruxellois*, 1995).

Contrairement à la plupart des quartiers défavorisés des villes européennes, le croissant pauvre bruxellois a l'avantage d'une localisation centrale, engendrant des potentialités dans la sphère de l'échange. L'accessibilité permet d'atteindre une large clientèle, tandis que les fortes densités de population des quartiers pauvres, concentrant des demandes ethniques précises, donnent quelques chances à l'entrepreneuriat ethnique, aux pépinières d'entreprises visant l'industrie légère urbaine et certains services urbains (Ch. Kesteloot, *La dimension spatiale de la dualisation dans la société*, 1997).

On constatera toutefois que les grandes entreprises situées aux alentours des abattoirs (Renault, Leonidas, Philips, SNCB, Belgacom,...) offrent principalement des emplois hautement qualifiés et inadéquats par rapport au niveau de qualification des habitants du quartier. Plus d'un cinquième de la population ne possède qu'un diplôme de l'enseignement primaire et trouve donc essentiellement des débouchés dans le secteur de la construction, de la réparation de biens et des véhicules.



ABATTOIR

LE PLUS GRAND MARCHÉ DE BRUXELLES

Les Abattoirs, pour de nombreux Bruxellois, c'est aujourd'hui avant tout un marché, une ambiance inégalable, une expérience totale au milieu de la foule, des odeurs, des étals colorés, des cris des marchands vantant leurs produits augmentés du brouhaha de la foule venue s'approvisionner comme chaque semaine.



Pour les amateurs de patrimoine, le décor de la grande halle nous renseigne majestueusement sur le passé et l'histoire de ce site et donne un cachet particulier à cet important marché bruxellois. Tous les week-ends, on peut croiser sur ce marché une population très hétérogène. De toute évidence, il s'agit d'un marché populaire au vu des chalands, des produits proposés et des prix pratiqués. Ici on trouve de tout et en grande quantité pour des montants défiant toute concurrence. C'est ici que quasiment un dixième de la population bruxelloise vient chercher ses denrées alimentaires (fruit, légumes, viandes, poissons,...) chaque semaine.

LE VENTRE DES BRUXELLOIS

Le marché des abattoirs joue un rôle socio-économique non négligeable. Ce site a une vocation nourricière pour une part importante de la population du quartier et de tout Bruxelles. Même si les données et les chiffres exacts sont difficiles à produire, il existe tout de même quelques études qui nous permettent de confirmer les observations faites sur le terrain. La zone de chalandise du marché se compose essentiellement de Cureghem, des quartiers d'Anderlecht et de Molenbeek et d'une partie du croissant pauvre. Cependant elle ne s'arrête pas là et brasse quasi toute la région bruxelloise. Ceci s'explique certainement par la spécificité des produits proposés pour les produits alimentaires. La grande accessibilité (métro, bus, parkings pour voiture,...) du site lui permet également d'attirer un public très large.

Si le marché est pour beaucoup de Bruxellois associé à des produits bon marché et donc de « moins bonne qualité », la diversité de l'offre y est néanmoins impressionnante. Cette offre répond de manière très spécifique à une demande très présente dans les quartiers populaires, où se côtoient différentes communautés aux habitudes alimentaires diverses. Elles trouvent ici la possibilité de se procurer en un seul lieu l'ensemble des produits qu'elles recherchent. On voit d'ailleurs de plus en plus de commerces ethniques venir renforcer cette diversité de l'offre dans le quartier, que ce soit la communauté maghrébine, libanaise, congolaise ou autre.

Les communautés immigrées bruxelloises, et plus particulièrement la communauté musulmane de manière générale, sont très certainement attirées par les produits hallal que propose la halle aux viandes liée aux marchés. Cette communauté entretient un lien particulier avec ce site. Elle le fréquente et le fait vivre puisque la plupart des marchands sont d'origines maghrébine. De manière plus ponctuelle, la fête de l'Aïd El Kebir est aussi organisée chaque année sur ce site ce qui pourrait renforcer un peu plus leur attachement au lieu.

Sans rentrer dans les clichés de l'exotisme, l'ambiance de ce marché n'a rien à envier à ceux d'autres pays où la culture du marché est encore bien plus ancrée dans les mœurs. Il est la preuve vivante que la diversité des populations peut aussi devenir vecteur de dynamique économique à l'échelle régionale, voire nationale, et que la valorisation de ce type de patrimoine social ne doit pas être négligée.

PAS CHER, PAS CHER !!!

Les prix pratiqués sur le marché sont parmi les plus bas de la capitale. Ce n'est pas pour rien que ce marché populaire, dont la fréquentation dépasse chaque semaine celle de nos plus grandes et belles infrastructures (stade, centre de congrès, hypermarché,...), brasse pas moins de 100.000 personnes sur l'ensemble du week-end. Les usagers ne s'y trompent pas, le marché des abattoirs est bien le plus intéressant en termes de pouvoir d'achat. Cet aspect « bon marché » accroît son attractivité, selon un cercle vertueux, puisque la haute fréquentation du marché pousse les marchands à acheter en grande quantité ce qui leur permet de vendre aux prix les plus bas, sans mordre sur leur marge de bénéfice et tout le monde s'y retrouve.

UN MORCEAU BIEN FICELÉ !

Ce marché se différencie aussi des autres marchés par la diversité de l'offre. On peut vraiment y trouver de tout. Si les différents marchands proposent une large gamme de produits allant du textile aux fruits et légumes en passant par les produits cosmétiques, c'est sans aucun doute la

proximité de la halle aux viandes qui rend ce marché si attrayant pour ses usagers. Dans cette halle aux viandes, dans laquelle on peut trouver quarante étals de boucheries ayant toutes leurs spécificités, on trouve des produits pour l'essentiel conditionnés ou préparés sur place dans les ateliers de découpe qui jouxtent l'abattoir. Le marché aux viandes fait le lien entre l'activité d'abattage et le marché alimentaire, il est au cœur de l'activité économique du site et sa vocation nourricière ne cesse de s'affirmer avec une fréquentation quasi constante depuis des années. •

POUR LES NON INITIÉS

Rendez vous sur le marché en matinée, commencez par flâner dans les allées en humant les odeurs des étals. N'hésitez pas à vous attarder sur l'un ou l'autre produit en goûtant ceux-ci. Pour les denrées inconnues, demander conseil aux marchands pour la préparation de vos petits plats. Ensuite, dirigez-vous vers la halle au viandes où vous trouverez certainement de quoi satisfaire vos envies, tout en consommant local. Prenez le temps de vous attabler dans l'un des rares établissements vous proposant des boissons. Pour les gourmands, dirigez-vous vers le fresh market ou vous pourrez déguster de délicieux mets de poissons dont vous donnerez des nouvelles. Profitez de ce moment pour vous imprégner de l'ambiance du marché en observant son animation. Pour les plus curieux, rendez-vous sous la grande halle où vous pourrez observer les traces des marchés aux bestiaux qui s'y tenaient chaque semaine jusqu'il y a peu. En arrière scène, vous découvrirez l'abattoir et son univers si particulier, malheureusement difficilement accessible. Si vous croisez des travailleurs, profitez-en pour leur demander quelques explications sur cette activité si peu connue du grand public. Et enfin, n'hésitez pas à reproduire cette expérience et découvrir les nombreuses facettes de ce site passionnant, bouillonnant d'activités et de dynamisme.

CHRONIQUE D'UNE FILIÈRE

Le site de Cureghem a été pensé originellement comme un lieu où toute la filière de la viande était à l'honneur : vendeurs de bétail, abatteurs, bouchers, marché de viande.



La survie des abattoirs d'Anderlecht, tels qu'ils se présentent aujourd'hui, a été possible grâce à l'investissement commun des familles de bouchers présentes sur le site depuis plusieurs générations. Dès le début du nouvel abattoir, la configuration ainsi que l'agencement de ce dernier sur le site ont été pensés de manière à donner à chacun un espace. En effet, les abattoirs d'Anderlecht regroupent en leur sein beaucoup d'acteurs de la filière de production de la viande. Cette complétude permet notamment l'accessibilité des chaînes et des frigos pour les grossistes par un circuit interne, la possibilité d'écouler directement sur le site leurs marchandises (Meat Market), la flexibilité des accès permettant à chaque entreprise d'organiser son travail comme elle l'entend...

LES ABATTOIRS, UN ESPACE BRICOLÉ...

Ce fonctionnement en régie est certainement l'élément le plus intéressant à constater puisqu'il permet une flexibilité économique et organisationnelle importante à laquelle on pourrait ajouter le développement de solidarités informelles entre les différents artisans. Les acteurs des activités du secteur de la viande qui se concentrent sur le site ont en effet la particularité de former un microcosme d'artisans dans lequel tout le monde se connaît et se serre les coudes en cas de besoin.

Néanmoins, en termes de lisibilité, le lieu de l'abattage actuel présente de nombreuses carences. Les abattoirs d'Anderlecht ont été pensés dès l'origine comme une ville dans la ville. En se promenant sur le site aujourd'hui, on perçoit à peine cet idéal non accompli et en partie démantelé... On ne peut que constater à quel point il est difficile d'en appréhender et d'en comprendre le fonctionnement. Les bureaux de gestion de la société Abatan sont déconnectés du reste des abattoirs, un client peut se perdre sans savoir où s'adresser, la majorité des personnes extérieures aux abattoirs ne s'y retrouvent pas et beaucoup ignorent la présence même des abattoirs proprement dit sur le site et l'arrivée quotidien d'animaux. Les informations sont très vagues, la multiplicité des entrées renforce la mauvaise lisibilité du bâtiment et de ses activités.

Les activités sont dispersées sur tout le site de manière quelque peu anarchique. La

fragmentation des activités renforce l'invisibilité de l'abattoir en lui-même. En plus d'une occupation considérable de l'espace, cet étalement entraîne une multiplication de moyens (transport, livraisons,...) qui ont un impact direct sur les activités (nuisances, coûts, ralentissement,...). Certains grossistes ont d'ailleurs opté pour des alternatives, notamment en rassemblant leurs livraisons, pour n'effectuer qu'une tournée (société De Backer).

L'un des problèmes que pose l'agencement des abattoirs, est sans doute celui de l'hygiène, selon les dires de Mr van Assche vétérinaire en chef sur le site des abattoirs et de quelques ouvriers rencontrés. En effet, les entrées et sorties des ouvriers ne devraient normalement pas

tout au long de la chaîne. Les carcasses sont ensuite stockées dans des frigos après avoir subi les derniers tests d'hygiène et qualité. Par après, les différents grossistes viennent récupérer les carcasses dans les frigos afin de les détailler avant de les redistribuer vers leurs clients respectifs. Une partie de cette « production » est destinée à la vente directe sur le marché du week-end tandis que le reste sera livré dans les boucheries bruxelloises et un peu partout dans le pays.

Les abattoirs d'Anderlecht, malgré leur caractère industriel, restent assez petits par rapport à leurs concurrents. Ils s'organisent autour de deux chaînes séparées : la filière porcine et la filière bovine. Le nombre d'animaux qui y sont abattus ne représentent que 2,5% de l'ensemble

L'étalement et la fragmentation des activités sur le site renforcent l'invisibilité des abattoirs.

se faire directement vers l'extérieur. La configuration actuelle n'est pas non plus la plus appropriée, si l'on considère le bien-être des travailleurs ; les distances entre les différents lieux ont un impact négatif sur leurs conditions de travail.

Cette insuffisance s'accentue par l'éloignement spatial entre patrons et travailleurs et l'absence de lieu de rencontre possible en dehors de l'espace de travail lui-même. On peut aussi penser que cet éloignement pourrait être à l'origine du manque de communication entre les différents acteurs. En demandant aux ouvriers rencontrés leurs possibilités de communiquer et d'exprimer les difficultés auxquelles ils sont confrontés, on constate qu'il n'y a pas de dispositif prévu pour s'exprimer.

TRANSFORMATION D'UN MÉTIER

Actuellement l'activité s'organise comme suit à Anderlecht. Les grossistes ou chevillards achètent les bêtes sur pied pour leur propre compte ou celui de leurs clients. Ensuite, ces bêtes sont menées à l'abattoir où deux sociétés sous-traitantes (Abaco et Seva) se chargent de l'abattage, du dépeçage, de l'éviscération,... jusqu'à obtenir des carcasses, ou demi-carcasses pour les plus grands animaux. Le contrôle sanitaire est effectué par les vétérinaires

des animaux abattus en Belgique, ce qui représente concrètement 4000 porcs et 300 bovins par semaine^[1]. Ces chiffres sont ramenés à la journée dans les grands abattoirs industriels. Les abattoirs d'Anderlecht par leur présence urbaine ne pourront jamais atteindre de telles capacités de production. Par contre, leur inscription dans la ville leur permet de couvrir toute la filière.

La chaîne d'abattage proprement dite a subi de nombreuses transformations au cours du siècle dernier, ce qui a profondément modifié le travail et les savoir-faire. La fragmentation du travail que l'on a vu apparaître dès la fin du 19e siècle dans les premiers abattoirs industriels aux États-Unis a radicalement transformé l'activité elle-même mais aussi la conception qu'on s'en faisait. Différents postes de travail sont apparus avec comme objectifs de rationaliser le travail et optimiser la production. L'avènement du taylorisme prit le pas sur les techniques artisanales et très vite tous les pays industrialisés se sont lancés dans ce type de production de viandes. Cette transformation s'est couplée à une augmentation des normes de sécurité et d'hygiène qui n'ont fait qu'accentuer la rationalisation de l'abattage, la mécanisation de l'activité et la fragmentation de la chaîne.



BENJAMIN ENGELBEENS

UN LIEU DE SAVOIR-FAIRE OUVERT AUX PEU QUALIFIÉS

La formation professionnelle au sein de l'abattoir est plutôt de l'ordre de l'expérience sur le tas. Il n'y a pas vraiment d'école de formation aux métiers de l'abattage. Souvent on commence par des tâches plus lourdes mais qui demandent moins de qualification (mise à mort, transport,...). Il est important de souligner que les abattoirs d'Anderlecht, de par leur fonctionnement en régie, rassemblent en un seul lieu un grand nombre de savoir-faire particuliers qu'on ne retrouve pas spécialement ailleurs dans d'autres abattoirs. En effet, les grossistes présents sur le site sont, pour la plupart, spécialisés dans une activité bien particulière (tripieries, porc, veau, hallal,...). Ce rassemblement représente un capital social important, une richesse et un patrimoine portés par les travailleurs qu'il faut parvenir à conserver et à valoriser. La valorisation de ce patrimoine pourrait représenter une opportunité intéressante en termes de formation et d'insertion socioprofessionnelles dans le quartier. •

1. La ligne d'abattages pour bovins a été construite pour une capacité de 60 bovins à l'heure. Elle n'a jamais fonctionné à cette cadence. On y abat maintenant 13 bovins à l'heure.

L'ABATTAGE RITUEL OU L'ACCEPTATION COLLECTIVE DE LA MISE À MORT DES ANIMAUX ?

L'AÏD EL KEBIR

La religion musulmane, en plus de garder une dimension rituelle autour de la mise à mort d'un animal, garde cet acte présent au cœur de l'espace public. Pendant l'Aïd el Kebir, « fête du sacrifice » en référence au sacrifice Ibrahimien, Dieu demande à chaque musulman, dans la mesure de ses moyens, de réaliser le sacrifice d'un animal au nom de Dieu ; cet événement est célébré généralement en famille, entendue à l'échelle de la communauté. Cette célébration permet d'assumer plus collectivement la mise à mort des animaux.

L'ABATTAGE RITUEL DANS UN ABATTOIR INDUSTRIEL ?

Selon Jocelyne Porcher, qui a eu l'occasion de mener plusieurs entretiens dans des abattoirs, l'abattage rituel dans les abattoirs est un non-sens car il est impossible à respecter étant donné ce qu'implique le système industriel... En définitive, il ne reste que la souffrance de l'animal et celle des travailleurs qui doivent faire le travail. « *En abattoirs industriels, un rituel, quel qu'il soit, est impossible à respecter du fait des contraintes de temps, des cadences qui accablent les travailleurs, du nombre d'animaux dont ils ont la charge et du sens même du travail. Il est, au contraire, le plus souvent vécu par les travailleurs comme une violence supplémentaire, envers les animaux et envers eux-mêmes, dépourvue de toute intelligence collective* ».

L'ABATTAGE RITUEL, QUELLES LEÇONS EN TIRER ?

Pour Jocelyne Porcher, « *au-delà des aspects techniques, il s'agit donc ici de convoquer et de reconnaître, individuellement et collectivement, un ensemble de règles morales, voire de rituels de mise à mort. En effet, le caractère rituel de l'abattage des animaux, c'est-à-dire la prise en compte de sa dimension symbolique, renvoie aujourd'hui essentiellement à la production de viandes hallal et casher. Or, les discours des éleveurs et des abatteurs témoignent, en dehors de toute contrainte religieuse, d'un désir de ritualisation du travail d'abattage et d'une quête de sens dépassant le geste productif*

.

À Anderlecht, l'abattage rituel musulman ou judaïque représente un peu moins de la moitié des abattages de bovins et la totalité pour les ovins. Le rite comme l'abattoir, se sont adaptés l'un à l'autre. Il a fallu repenser les techniques d'abattage, adapter les machines, de manière à pouvoir préserver tant que possible le caractère rituel de la mise à mort des animaux (orientation vers La Mecque, égorgement et manutention mécanique,...). Tout comme l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) fait appliquer les normes européennes au niveau de l'hygiène et de la traçabilité, les autorités religieuses viennent vérifier et certifier la « conformité » des techniques, des équipements et dispositions mises en place afin d'assurer le plus grand respect de leur tradition. Les abatteurs sont asservis par les responsables religieux, ils sont donc en quelque sorte désignés par leur communauté pour pratiquer un rite collectif de manière individuelle. Après l'acte de mise à mort, les animaux tués suivent exactement le même cheminement que tous les autres et seront marqués d'un cachet spécifique attestant de leur conformité aux attentes contemporaine des consommateurs de viande rituelle.



ANDERLECHTENSIA

— CE N'EST PAS
EXACTEMENT UN ABATTOIR
INDUSTRIEL ICI! IL Y A
ENCORE DES FAMILLES
DE BOUCHERS ICI.

UNE FAMILLE DE GROSSISTES

— Les animaux ont plus de droits que nous : eux ils ont à boire dans l'étable, ils peuvent boire, nous dans la chaîne on ne peut pas boire. De ce point de vue là, c'est mal foutu cet abattoir!

UN TRAVAILLEUR DE LA CHAÎNE DES PORCS

— Nous sommes Bruxellois, nous sommes ici depuis 50 ans, ici nous avons un œil sur toute la chaîne.

UN GROSSISTE

— Ici c'est déjà une école pour moi, j'ai tout appris en travaillant, j'ai commencé à 14 ans.

UN TRAVAILLEUR

— La première fois quand j'ai travaillé ici, comme je suis musulman et qu'on ne mange pas de porc, j'aimais pas toucher les porcs. Mais maintenant je suis habitué de toucher les porcs mais je n'en mange pas. Jusqu'à maintenant je n'en mange pas. Avant, j'aurais jamais imaginé de travailler dans les porcs. Mais comme j'ai besoin d'argent, c'est obligatoire.

UN TRAVAILLEUR DE LA FILIÈRE PORC

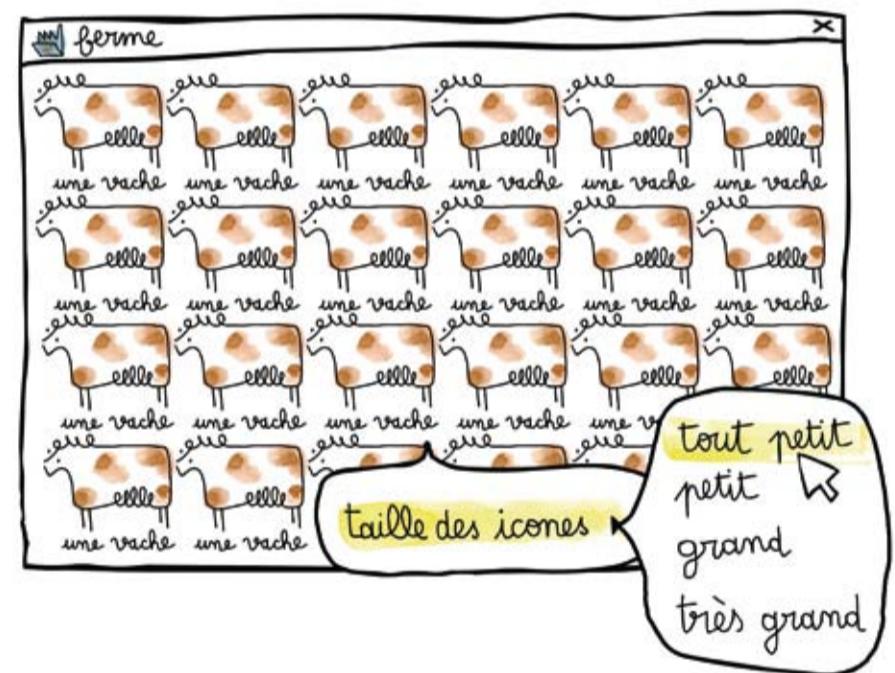
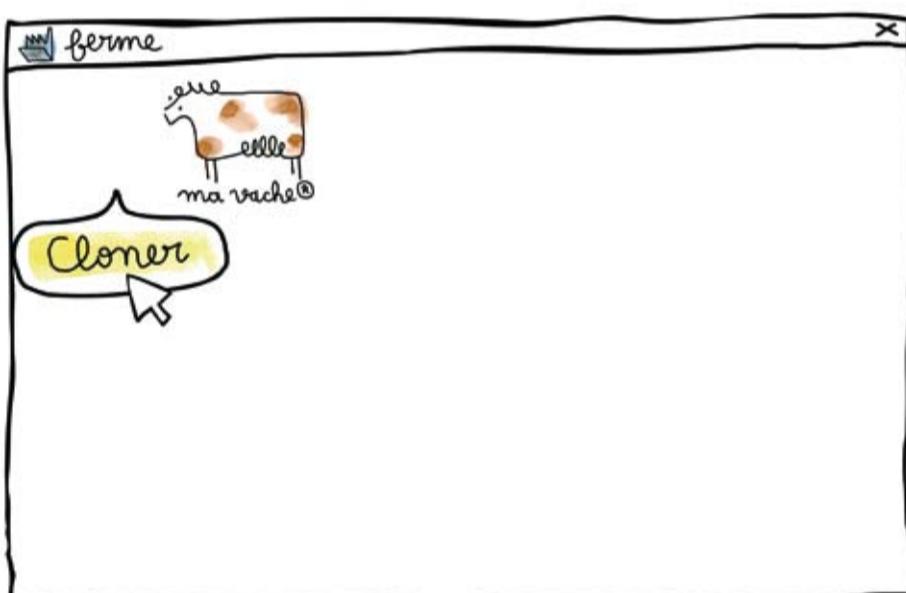
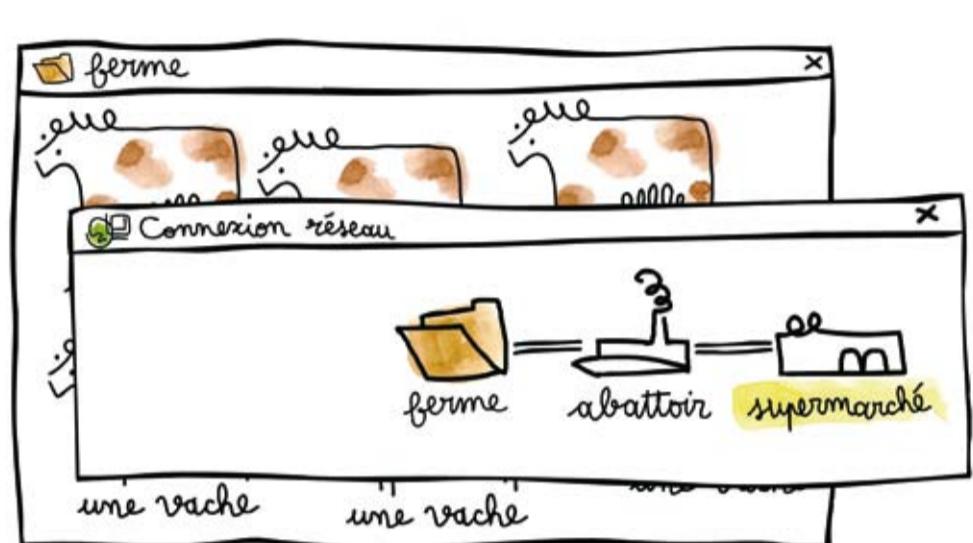
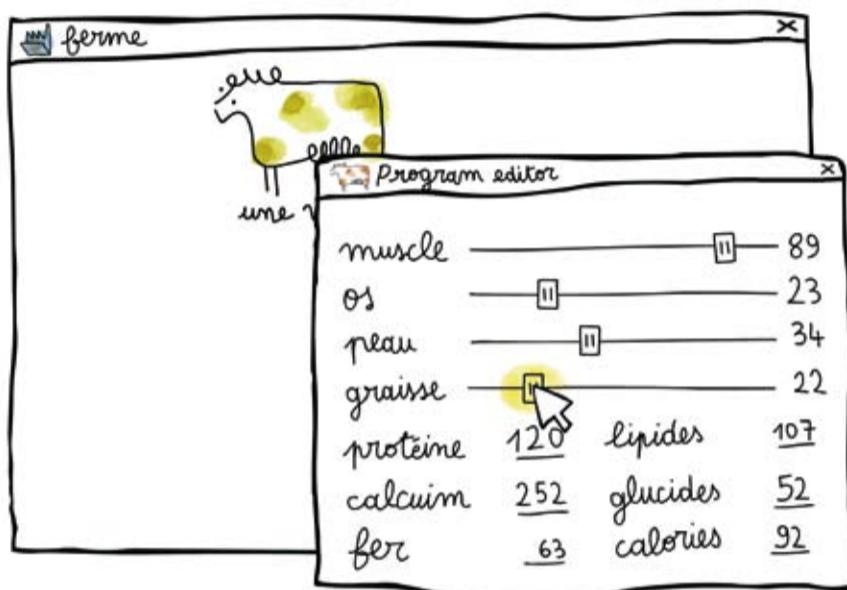
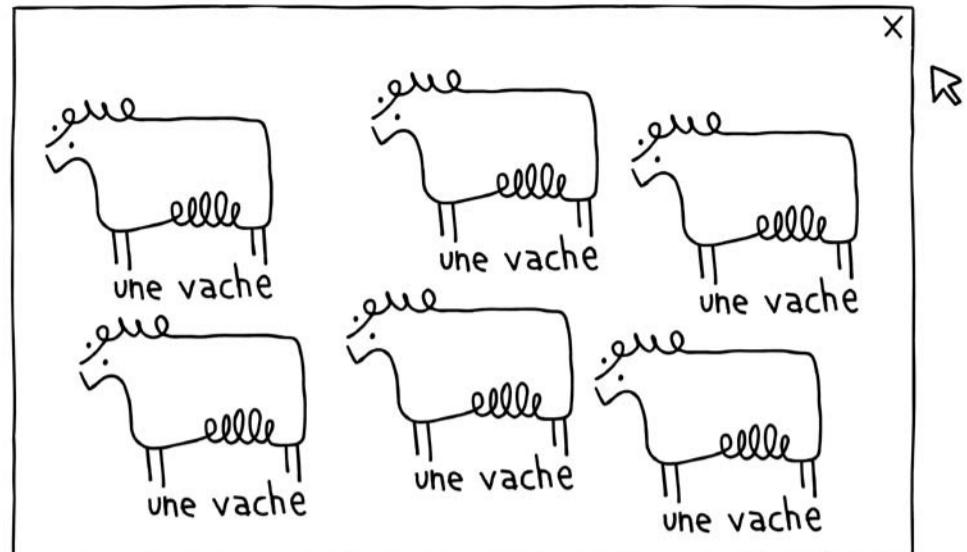
— J'avais entendu qu'on allait installer une nouvelle chaîne. C'est dommage... C'est clair qu'aujourd'hui c'est plus propre mais il y a pas mal de chose qui sont contre-productives. Je préfère l'abattoir comme c'était à l'époque ».

UN TRAVAILLEUR DE LA FILIÈRE BŒUF



ABATAN





L'ABATTAGE, UNE RESPONSABILITÉ COLLECTIVE



ABATAN

Les normes hygiénistes ou morales, combinées aux exigences productivistes, sont pour partie à l'origine du déplacement des activités d'abattage vers l'extérieur des centres urbains et du déploiement de techniques industrielles de plus en plus poussées... Comment sortir de l'impasse imposée par le modèle consumériste ?



Depuis la loi napoléonienne interdisant les tueries particulières en ville (1838) et débouchant sur l'apparition d'abattoirs urbains centralisés, le rapport de la ville à l'animal n'a eu de cesse d'évoluer. En effet, si le lien entre consommation de viande et présence animale était jusque-là assez clair pour le consommateur (l'animal était alors abattu directement par le revendeur), il s'est depuis lors dissout ; à tel point que dans la plupart des cas, les consommateurs de viande n'ont actuellement plus aucune connaissance réelle du produit consommé, de sa provenance, des conditions dans lesquelles il a été produit, etc.

DISPARITION DES TUERIES EN VILLE

À Anderlecht, la disparition des marchés aux bestiaux en 2008 a eu pour effet d'accroître davantage la mise à distance entre l'animal et le consommateur de viande. La présence de ces marchés en ville était une des dernières traces de la présence animale liée à l'activité d'abattage. Cette disparition sonne le glas de la présence animale et de l'appréhension de sa mise à mort en zone urbaine. Paradoxalement, le combat d'associations comme Gaia a plongé le secteur de la viande dans un traumatisme aigu, le poussant à se replier sur lui-même. Malheureusement, ce syndrome n'a servi l'intérêt de personne puisqu'il a eu pour effet principal d'invisibiliser l'activité et

par là-même d'empêcher tout contrôle social ; il a occulté et même dissimulé une activité pourtant extrêmement ancrée dans une société comme la nôtre, où la consommation de viande est quotidienne pour un grand nombre de gens ; il renvoie à la question de l'acceptation et de la responsabilité collective de l'acte singulier qu'est la mise à mort d'un animal.

AFFRONTER ENSEMBLE LA MISE À MORT

Comme le souligne Jocelyne Porcher, ancienne éleveuse 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 ➔

Penser l'activité d'abattage implique nécessairement une réflexion sur toute la filière.

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.

En ce sens, 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.

L'ABATTAGE INDUSTRIEL OU L'ABNÉGATION D'UNE PRATIQUE COLLECTIVE...

Les relations ou les non-relations qu'entre tiennent 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.

NORMALISATION D'UNE PRATIQUE

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 voulu 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 sociaux 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 choisiront.

TRANSFORMER LA FILIÈRE

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 mouvements 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.

VERS UN ABATTOIR ASSUMÉ DANS LA VILLE

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.

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. •



Projet de Master Plan Abatan 2020 – source : ORG - ABATAN

NE PAS FAIRE LA PEAU AUX ABATTOIRS

Pour quelles raisons vouloir planifier un nouveau développement de ce site ? Les activités existantes, toujours extrêmement vivaces, ne risquent-elles pas d'en pâtir ? Petit tour d'horizon des projets actuellement à l'étude et des questions qu'ils soulèvent.



C'est en 2008 que la société Abatan, gestionnaire du site depuis 1983, a décidé de lancer un plan dressant les grandes lignes de son futur développement. Plusieurs raisons sont à l'origine de ce choix...

D'une part, il est incontestable que 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.

D'autre part, Abatan a obtenu un subside européen FEDER pour un projet de halle alimentaire (marché couvert et stock de marchandises, mélangeant marchands de viande et d'autres denrées), auquel s'ajoute un volet logement destiné à combler deux dents creuses en bordure du site.

Outre ces deux éléments, 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. La publication de dessins transformant le site a alimenté cette crainte. Le fait que l'agence régionale Atrium (qui souhaite « casser l'image du quartier des bonnes affaires ») 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 l'aventure tout en cherchant à 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.

A 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.

Si l'évolution du marché de la viande et ses implications sur l'avenir de l'activité d'abattage semblent curieusement absentes de la réflexion^[1], les mesures d'hygiène sont par contre au cœur des préoccupations d'Abatan. Ces normes toujours plus strictes, et sans doute excessives, sont dictées par les instances européennes et inspectées par l'AFSCA. Calquées sur les grands abattoirs industriels, elles rendent d'autant plus compliquée l'organisation d'un abattoir de taille moyenne en milieu urbain, comme de toute la filière liée au marché de la viande.

Mais les investissements voulus par Abatan ➤

sont-ils une réponse à ces diverses préoccupations ou sont-ils aussi régis par une volonté de rentabilité financière maximale, avec pour risque de coincer le site et ses abattoirs dans une vision à court terme, exempte de toute ambition à participer à un projet de société plus large, et d'assurer par là même la pérennité des activités d'abattage en milieu urbain ? La société Abatan prétend, au contraire, que le plus rentable pour elle serait le statu quo, et que son principal souci est de garantir la continuité à long terme des activités existantes.

« MASTER PLAN 2020 » OU « PLAN STRATEGIQUE 2030-2040 » ?

Après un « Schéma directeur 2008-2018 », un premier Master Plan fut élaboré et présenté aux autorités en 2009. Appelé « Abatan 2020 », il visait à densifier sensiblement le site et pensait peu sa relation avec son environnement. L'ambition ? Faire du site le « ventre de Bruxelles », doté d'un marché d'élite lorgnant vers la 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, laissant planer un flou sur les intentions réelles d'Abatan à cet égard.

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 complit ainsi son intérêt à dialoguer davantage. Il persista néanmoins dans un travail mené en chambre, mais cette fois en impliquant 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.

Suite à une présentation publique du Master Plan en 2011, ce furent les craintes et les critiques de diverses associations qui s'exprimèrent. Abatan expliqua alors qu'il ne s'agissait que de propositions, de pistes de réflexion et que le terme de Master Plan était d'ailleurs peu approprié à sa démarche. Il déclara lui préférer l'idée d'un « plan stratégique » dont l'échéance serait plutôt celle des années 2030-2040.

En mars 2012, c'est pourtant un nouveau Master Plan qui fut présenté à la presse. Si 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, d'autres accueilleraient le nouvel abattoir, le concept événementiel de black box et d'autres activités encore non définies (activités économiques, logistiques, culturelles, éducatives,...).

QUELS LIENS AVEC LE QUARTIER ET LA VILLE ?

Au vu de cette réflexion urbanistique, 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.

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. École 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. Cette fonction de base a connu des évolutions négatives ces trente dernières années, comme l'ensemble du quartier : dégradation de l'habitat et des équipements de services, faiblesse des espaces publics et verts,... On voit bien



Projet de Master Plan Abatan 2020 – source : ORG - ABATAN

que la réponse à la question n'est pas si simple et que les enjeux et les préoccupations d'Abatan, des politiques et des habitants sont souvent fort différents et qu'ils mènent parfois à des conflits d'intérêts puisque le bien-être des habitants et de la population ne va pas toujours de pair avec les ambitions économico-politiques portées par Anderlecht et la Région bruxelloise.

UN SITE POUR UNE CLIENTÈLE INTERNATIONALE ?

Si on ne peut ignorer le rôle économique et social joué depuis sa naissance par Abatan à Cureghem, on s'étonnera de l'importance des éléments exogènes constamment mobilisés dans son discours sur la transformation du site. Dans l'imaginaire déployé autour du « futur ventre de Bruxelles », le public du Thalys et de l'Eurostar côtoie les produits d'alimentation de luxe venant de Corse ou d'Ardèche, les congressistes venant se réunir à Bruxelles, les images de marchés étrangers contribuant au marketing urbain (Lyon, Barcelone,...), etc. Les besoins des marchands, des grossistes et des habitants du quartier ne semblent plus prioritaires. Il y aurait pourtant beaucoup à faire dans l'optique de mettre en valeur prioritairement l'existant (c'est-à-dire un abattoir en fonctionnement et le plus grand marché populaire de Bruxelles, fréquenté essentiellement pour son énorme choix et ses prix bon marché), de privilégier les potentialités locales et les liens économiques avec les quartiers avoisinants.

Au contraire, le projet s'inscrivant dans le grand mouvement de transformation des abords

du canal, risque d'être utilisé pour favoriser une « revalorisation » de Cureghem produisant une hausse des valeurs foncières et des loyers, de sorte que les habitants actuels ne seront plus en mesure de rester dans le quartier. De plus, telle qu'elle se dessine actuellement, la vision d'Abatan repose en partie sur des fantasmes. Rien ne garantissant, par exemple, qu'une clientèle huppée intéressée par des produits de luxe vienne faire ses courses à cet endroit, ni que les organisateurs de congrès soient attirés par cet endroit pour venir se réunir - d'autant qu'il existe déjà à Bruxelles nombre de lieux voués à ces types

d'activités et qu'ils sont situés dans des quartiers probablement plus adaptés.

S'il est indéniable que l'état actuel du site nécessite des rénovations, que le fonctionnement des activités existantes peut être amélioré et qu'Abatan 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, qui sont pour l'instant sur la table, constituent une réponse satisfaisante. Ces problèmes sont d'ailleurs peu objectivés, aucun diagnostic n'ayant été établi au préalable afin de pouvoir réfléchir ➤



NOVA

FAIRE DE L'ABATTOIR UNE QUESTION PUBLIQUE

Durant trois années académiques, de 2008 à 2011, l'Unité 21 de l'école d'architecture de La Cambre a lancé ses étudiants dans un travail sur les Abattoirs d'Anderlecht^[1].

Ayant appris la volonté de la société Abatan de développer un Master Plan, l'Unité 21 entama d'abord un travail d'urbanisme sur l'entièreté du site. Dès 2009, les étudiants se focalisèrent sur ce qui fait la particularité de cet endroit : la chaîne d'abattage et les grossistes. Ce travail contribua à faire évoluer les idées mais aussi à rendre davantage public un débat quasi inexistant sur les projets en cours sur le site, et ce, malgré sa grande taille et ses fonctions vitales pour Cureghem et pour Bruxelles.

Certains groupes d'étudiants adoptèrent une démarche participative et située, comme le collectif 18bis qui s'intéressa plus particulièrement au processus de confection d'une telle planification, ou l'Atelier de découpe qui investit pendant trois mois la chaîne d'abattage avec la volonté de réfléchir et d'élaborer des propositions avec les travailleurs et les grossistes. En juin 2011, une présentation des travaux d'étudiants fut l'occasion d'un atelier impliquant pour la première fois un panel assez large d'acteurs autour du futur des Abattoirs. L'intérêt porté par l'Unité 21 à l'activité d'abattage, au-delà des questions

urbanistiques, a suscité l'intérêt de certains administrateurs d'Abatan et a permis d'attirer l'attention de certaines associations sur le devenir du site.

C'est ainsi que le festival PleinOPENair du Cinéma Nova s'installa à proximité des Abattoirs pendant l'été 2011, pour y proposer notamment des projections, une balade et un débat. De la même manière, Inter-Environnement Bruxelles s'intéressa aux enjeux des Abattoirs et organisa en février 2012 aux Caves de Cureghem une projection-débat et une rencontre avec des travailleurs sur l'intérêt d'un abattoir en ville. Le Centre de rénovation urbaine (CRU) et l'Union des locataires d'Anderlecht-Cureghem (ULAC), deux associations actives depuis longtemps dans le quartier, participent également de manière soutenue à faire émerger un débat sur l'avenir du site et de ses activités.

Si les Abattoirs d'Anderlecht deviennent une question publique, ce sera notamment grâce aux questions et aux réflexions semées par ces professeurs et étudiants.

1. Cf Bruxelles en mouvements n°250, septembre 2011 : « Compte-rendu d'une expérience persistante ».



à l'avenir d'un tel site. Le projet ressemble à une fuite en avant, une direction forcée à l'aveugle.

UNE MIXITÉ NON-FONCTIONNELLE ?

Le Master Plan se prévaut du concept de mixité fonctionnelle, qu'on aime appliquer à Bruxelles à toutes les sauces pour justifier des opérations immobilières parfois en total décalage avec les besoins urgents de notre ville. Il est pourtant évident que le principe de mixité à une si petite échelle n'est envisageable que pour certains types d'activités dont le degré de compatibilité présente un réel intérêt. On connaît par exemple les conflits que suscite la cohabitation proche de logements avec des activités productives. Ainsi, se pose la question des incidences que pourrait avoir la cohabitation sur le site des Abattoirs de fonctions de logement ou de centre de congrès, juste à côté d'un abattoir et d'un grand marché populaire.

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.

La mixité devrait s'entendre non pas comme un agrégat d'activités éparses, n'ayant aucun lien les unes avec les autres, mais comme une continuité d'activités connexes dont la proximité renforce le potentiel de développement. Ce n'est pas uniquement en proposant un concept de bâtiment générique adapté à toute activité que les solutions seront trouvées pour adapter l'abattoir à son environnement urbain. Il est peu probable qu'un lieu événementiel puisse cohabiter harmonieusement avec une activité d'abattage et de maraîchage populaire. Or la mise en tensions d'activités incompatibles a souvent pour conséquence l'évitement de celles qui sont jugées moins rentables au profit d'autres plus désirables aux yeux des promoteurs et des décideurs politiques.

Ces risques sont réels, la tentation est palpable de se diriger vers une densification et une diversification des activités sur ce site de Cureghem. Les développements qui précèdent démontrent pourtant tout le potentiel et la richesse du site. Abatan annonce d'ailleurs qu'il fera procéder en 2012 à une étude de faisabilité technique et économique d'un abattoir urbain, ce qui devrait constituer en bonne logique un préalable à toute réflexion urbanistique.

LE RÔLE DES POUVOIRS PUBLICS

L'absence de suivi et d'implications des autorités locales dans le projet d'Abatan est interpellante. Certes, le premier volet du projet (la création d'un marché couvert avec magasins fixes) fait l'objet d'un suivi dans le cadre du projet FEDER. Mais peu d'interrogations émergent sur l'impact d'une telle transformation sur l'ensemble des activités du site et sur le quartier environnant. Ne devrait-on pas questionner l'inefficacité des trois contrats de quartier réalisés autour des abattoirs, et le fait qu'ils se soient arrêtés aux limites du site des abattoirs ? Or, les histoires de ce quartier et de ce site sont intimement liées.

Comment se fait-il qu'un site d'une telle ampleur, porteur d'une telle charge historique et d'un tel potentiel économique puisse subir

une transformation majeure sans que les édiles locaux et régionaux n'interviennent pour cadrer l'intégration urbaine du projet ?

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.

QUESTION DE MÉTHODOLOGIE

Il est anormal que les pouvoirs publics laissent une société privée définir la planification d'un site de telle ampleur ; d'autant qu'Abatan, société créée par des abatteurs et des grossistes pour gérer un abattoir, est plus que probablement mal outillée pour se confronter seule à de tels enjeux urbains. De plus, elle ne dispose pas des fonds nécessaires pour mener à bien ses projets. Elle aura donc besoin d'aides publiques ou d'investissements privés pour y arriver.

La méthode utilisée jusqu'à présent pose donc question. Le statut quasi privé du site (géré par un acteur privé sur un terrain appartenant

au public) permet à Abatan d'œuvrer comme elle l'entend dans la gestation d'un Master Plan qui n'aura au final aucune valeur légale et qui aura été élaboré sans concertation publique. Si Abatan montre aujourd'hui sa volonté de communiquer sur ses projets envers les premiers concernés (marchands, découpeurs, grossistes, voisins...), cela reste trop timide à nos yeux. C'est un débat de société que pose la transformation des abattoirs, supposant un changement radical de méthode de travail. Un véritable débat public ne peut avoir lieu sans qu'ait été mis en place 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. Cela requiert du temps, des moyens et de la volonté. L'enjeu le mérite amplement. ●

1. L'arrivée de produits de grande consommation comme la viande *in vitro* risque pourtant de bouleverser complètement l'industrie de la viande, voire même de mettre un terme à la reproduction des animaux d'élevage.



« DES ABATTOIRS À ABATTRE »

MAXIME COTON, BNA-BBOT, BE, 2012, 45'

Au cœur de Cureghem, l'abattoir d'Anderlecht est l'un des seuls en Europe à se trouver encore en ville et, fait remarquable, à couvrir tout le processus d'abattage, de l'arrivée de l'animal vivant jusqu'à la vente en détail. Comment cette activité urbaine est-elle vécue et perçue ? Quelles passions, quels enjeux cristallise-t-elle ? À travers les sons et l'histoire des abattoirs d'Anderlecht, c'est un peu plus d'un siècle d'évolution historique qui se dessine. En s'intéressant aux lieux fermés que constituent les entreprises d'abattage, *Bruxelles nous appartient* nous invite à une réflexion ouverte sur nous-mêmes, vivants parmi le vivant.

www.bna-bbot.be/fre/actualites/des-abattoirs-à-abattre

POUR PROLONGER LA RÉFLEXION...



LECTURES

JOCELYNE PORCHER, ancienne éleveuse et chercheuse à l'INRA (premier institut de recherche agronomique en Europe), et l'éthologue VINCIANE DESPRET sont les auteures de nombreux écrits incontournables pour prolonger la réflexion entamée dans ces pages. La première a écrit ou co-écrit plusieurs ouvrages sur le sujet, dont « **Éleveurs et animaux, réinventer le lien** » (PUF, 2002), « **La mort n'est pas notre métier** », (Éditions de l'Aube, 2003), « **Bien-être animal et travail en élevage** » (Éditions Quae, 2004), ou encore « **Une vie de cochon** » (avec Christine Tribondeau, La Découverte, 2008). Certains de ses articles sont disponibles sur internet, par exemple « **Un cœur battant dans la viande** » (www.ruralia.revues.org/144) ou « **L'animal d'élevage n'est pas si bête** » (www.ruralia.revues.org/971). La seconde a publié « **Bêtes et Hommes** » (Gallimard, 2007). Ensemble, elles ont co-écrit « **Être bête** » (Actes Sud, 2007) ainsi que le texte « **Anim. d'élev. rech. porte-parole et plus si aff. (les animaux d'élevage sont en voie de disparition)** » (Cosmopolitiques, 2002).

« L'abattoir, une mise à mort industrielle humaine ? »

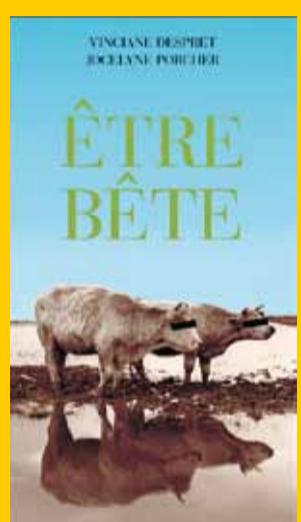
CATHERINE REMY, in « *La fin des bêtes. Une ethnographie de la mise à mort des animaux* », Economica-Études sociologiques, 2009. www.persee.fr/web/revues/

« Les abattoirs sous haute surveillance. Politiques et normalisation sanitaires à Saint-Maixent-l'École du 19^e siècle au milieu du 20^e siècle »
SÉVERIN MULLER, 2004. www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=RHMC_513_0104

« À l'abattoir- travail et relations professionnelles face au risque sanitaire »
SÉVERIN MULLER, 2008. http://www.unige.ch/ses/socio/carnets-de-bord/revue/pdf/15_159.pdf

« Du dépeçage à l'assemblage, l'invention du travail à la chaîne à Chicago et à Detroit »
JEAN-LOUIS PEAUCELLE, 2003. www.annales.org/gc/2003/gc73/peaucelle75-88.pdf

« La viande, tranche de ville, mode de vie. »
Les Cahiers de La Fonderie, juin 1996
Écrit en plein scandale de la « vache folle » et peu après l'incendie qui ravagea les Abattoirs d'Anderlecht, ce numéro retrace divers aspects du rapport à la viande qu'entretient la ville, d'un point de vue urbanistique, architectural, économique, industriel et social. www.lafonderie.be



DOCUMENTAIRES

« Le sang des bêtes »

GEORGES FRANJU, FR, 1948, 21'
Tourné dans les abattoirs parisiens de la Villette et de Vaugirard, ce film est un des documentaires les plus forts sur cet univers de travail. Il est l'un des premiers à avoir montré la mort des animaux de manière aussi directe.

« Autour de la mort d'un cochon »

JEAN-LOUIS LE TACON, FR, 1979, 37'
Pour monter sa porcherie, un éleveur s'est endetté auprès des banques et tout le travail qu'il produit ne lui sert qu'à rembourser les intérêts de ces emprunts. Devenu une machine, un esclave, il est pris dans une spirale dont il n'entrevoit pas le bout. L'élevage le submerge totalement : il occupe toute sa vie, ses pensées et même ses rêves... Un puissant pamphlet politique.

« Abattoirs »

THIERRY KNAUFF, BE, 1987, 11'
Un film court, sans commentaire. Une méditation poétique sur les traces de vie et de mort dans d'anciens abattoirs bruxellois photographiés autrefois par Marc Trivier. La mise à mort n'est jamais montrée à l'image, mais sans cesse présente hors champ.

« Si loin des bêtes »

MANUELA FRÉSIL, FR, 2003, 57'
Deux éleveurs, en France et en Espagne, ont accepté d'ouvrir leurs exploitations à la réalisatrice. Les images qu'elle en a ramené forcent ce constat : dans l'élevage industriel, la vie des animaux, comme celle des éleveurs, n'est plus qu'un rouage du système de production.

GAËLLE KOMAR

« Entrée du personnel »

MANUELA FRÉSIL, FR, 2011, 59'
Un film réalisé à partir de récits de vie d'ouvriers de grands abattoirs industriels. « Au début, on pense qu'on ne va pas rester. Mais on change seulement de poste, de service. On veut une vie normale. Une maison a été achetée, des enfants sont nés. On s'obstine, on s'arcboute. On a mal le jour, on a mal la nuit, on a mal tout le temps... »

« Lovemeatender »

MANU COEMAN, BE, 2011, 75'
Nous mangeons plus de viande que les animaux ne peuvent en fournir. La Terre en paie le prix fort : animaux machines, pollution, épuisement des sols, des forêts, réchauffement climatique. De l'obésité aux cancers jusqu'à la résistance aux antibiotiques, le corps de l'homme ne s'en porte pas mieux. En exaltant la vie au cœur de nos assiettes, ce documentaire veut renouveler notre regard sur la viande. www.lovemeatender.eu

« La main au-dessus du niveau du cœur »

GAËLLE KOMAR, BE, 2011, 78'
À l'aube, les animaux pénètrent par centaines dans l'abattoir. La mise à mort est la première étape de leur transformation. La chaîne imprime le rythme de travail : la nature animale, comme le savoir-faire de l'ouvrier, sont soumis à la cadence... Ramenant d'impressionnantes images d'un abattoir industriel, d'une taille semblable à celui d'Anderlecht, ce film nous montre le quotidien des ouvriers et la froideur mécanique de la mise à mort. www.lamain-lefilm.net



RECYCLER BRUXELLES

DE LA VILLE TERTIAIRE À LA VILLE PRODUCTIVE

Bruxelles, on le sait est une ville tertiaire. L'activité productive y est considérée comme mourante. Pourtant le tout premier rapport de l'Observatoire des activités productives de la Région bat sérieusement en brèche cette affirmation.

Le Rapport^[1] dresse la photographie de l'évolution des activités productives^[2] à Bruxelles de 1997 à 2011. En 1997, on recensait 5.722.412 m² de bâtiments consacrés à l'activité productive. En 2011, ce chiffre chute à 4.730.000 m², soit une perte nette de 1 000.000 m² en 15 ans dont 800.000 m² rien que dans la zone centrale du canal^[3].

C'est dans le Pentagone, les communes de Molenbeek et d'Anderlecht que les pertes sont les plus conséquentes. Cette disparition s'explique essentiellement par la reconversion de ces superficies en d'autres fonctions : logements (45% des reconversions), bureaux (23%), des équipements (écoles, crèches, lieux de culte, 17%). Le rapport met en exergue que ces conversions s'opèrent pour l'essentiel dans les zones mixtes et de forte mixité (59%) et beaucoup plus rarement en zone d'industrie urbaine (ZIU) où seuls 7% ont été reconvertis. Cette différence s'explique par le fait que le PRAS est très strict sur les affectations autorisées dans ces zones. Le logement et le bureau n'y sont autorisés que comme affectation

connexe à de l'activité productive ou logistique. Mais le projet de PRAS démographique vise à chambouler cet équilibre en transformant de nombreuses ZIU en ZEMU (zones d'entreprises en milieu urbain) lesquelles autoriseraient selon certains quotas les affectations en logements, commerces, bureaux et équipements. Or le rapport de l'Observatoire nous informe que dès que d'autres usages sont tolérés, l'activité productive devient rapidement la fonction faible qui s'amenuise jusqu'à disparaître. Au vu de ce résultat, transformer les ZIU en ZEMU aura pour conséquence inévitable de s'attaquer aux dernières zones refuge de l'activité productive à Bruxelles.

Malgré ce risque, la Région justifie néanmoins cette conversion par le fait que les ZIU seraient largement sous-utilisées et comporteraient 700 000 m² de surfaces vides qui pourraient dès lors être récupérées pour d'autres affectations. Là encore le rapport permet de formuler une objection. Certes, il y a bien 700 000 m² de surfaces vides sur les 4.700 000 affectées aux activités productives,

soit une vacance de 15%. Mais sur ces 700 000 m², seuls 223.000 m² sont commercialisables (soit 5% du total) et 8% connaissent un abandon prolongé. Entre les deux, il s'agit de superficies qui se sont vidées récemment ou pour lesquelles un projet officiel ou officieux est en cours. Nombre d'entre eux doivent être dépollués ce qui explique la lenteur du processus de réactivation. Sans compter que la réoccupation d'un immeuble industriel exige souvent plus de temps que celle d'un immeuble administratif. La vacance ne s'explique donc pas ici, à l'instar de ce qui se passe pour le bureau, par un tassemement du marché.

Bien au contraire, le marché bruxellois pour le semi-industriel se porte bien. Sur l'année 2010-2011, la SDRB a enregistré 275 demandes pour un total de 698 000 m². Ces demandes viennent à concurrence de 72% de la Région bruxelloise, 14% de la proche périphérie, 10% de la Flandre et de la Wallonie, 4% de l'étranger. Or la SDRB peine de plus en plus à satisfaire cette demande. 83% de son offre se trouve en ZIU. L'immobilier tourné vers les

activités productives enregistre un meilleur pourcentage de prise en occupation que celui des bureaux.

L'activité productive reste dynamique. Mais si l'on n'y prête garde, elle finira par effectivement déserteur Bruxelles. •

1. AATL, Observatoire des activités productives. Évolution 1997-2011, n°1, février 2012.

2. Le Rapport utilise comme méthodologie le recensement des m² consacrés à l'activité productive, pour autant qu'ils fassent partie d'un bâtiment de plus de 10.000 m², qu'il s'agisse d'ateliers ou d'entrepôts. Les dépôts à ciel ouvert et les superficies des bureaux accessoires n'ont pas été pris en considération. Les secteurs les plus importants sont ceux de la fabrication métallique (51%), la transformation alimentaire (12%), éditions/imprimeries (11%), suivent : la transformation du bois, l'industrie chimique,... le textile et la confection ne représentent presque plus rien. Il faut y ajouter la catégorie « réseaux » qui regroupe les stations d'épuration, le recyclage, les télécoms, les entrepôts STIB et SNCB.

3. Les 842.958 m² convertis se répartissent comme suit : 373.337 en logements, 212.752 en bureaux, 87.527 en commerces.

BRUXELLES EN MOUVEMENTS
est édité par Inter-Environnement
Bruxelles, asbl.

Association indépendante.
Fédération des comités
d'habitants de Bruxelles.

ieb
inter-environnement
bruxelles

Inter-Environnement Bruxelles
Rue d'Édimbourg, 26
1050 Bruxelles.
Tél. : 02/893 09 09
E-mail : info@ieb.be

Membre de l'ARSC.
Organisme d'Éducation Permanente
bénéficiant du soutien de la
Fédération Wallonie-Bruxelles.

**FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES**

COORDINATEURS :
Mohamed Benzaouia, Gwenaël Breës,
Claire Scobier, Gilles Renson.

GRAPHISME :
Élise Debouny et François Hubert

COLLABORATEURS :
Raymond Boudru, Sophie Deboucq,
Anne Delfairière, Isabelle Hochart,
Thierry Kuyken, Jérôme Matagne,
Almos Mihaly, Philippe
Meersseman, Pierre Meynaert,
Nicolas Prignot, Hélène Quoidbach,
Dalila Riffi, Denys Ryelandt,
Mathieu Sonck, Roland Van De Poel.

Imprimerie :
Delferrière.
1, rue de l'Artisanat.
1400 Nivelles

Éditeur responsable :
Gwenaël Breës
Rue d'Édimbourg, 26
1050 Bruxelles.

Vous tenez dans vos mains
la nouvelle mouture
de *Bruxelles en Mouvements*,
le mensuel d'information et
de réflexion d'Inter-Environnement
Bruxelles. Ce numéro est un peu
spécial car il ne traite en profon-
deur que d'une seule thématique
urbaine, mais dès le mois prochain
vous retrouverez dans votre revue
une diversification de thématiques
qui travaillent notre ville et de
paroles de ceux qui la vivent.

Dans un format aéré et haut en
couleur, cette nouvelle formule est
l'occasion d'élargir la diffusion de
notre journal. Vous pourrez ainsi
le trouver chaque mois dans une
série de lieux publics bruxellois.

Mais vous pouvez également
vous y abonner pour le recevoir
chez vous et par la même occa-
sion soutenir notre démarche.

Abonnez-vous à
BRUXELLES EN MOUVEMENTS
Le mensuel d'information et de réflexion d'IEB

DÉCOUVREZ

- Bruxelles et ses enjeux
- L'analyse de l'actualité urbanistique
- le travail de fédération avec
les associations urbaines et les comités
de quartier
- Une réflexion avec les habitants
sur l'avenir de leur ville

Abonnement annuel

pour 10 numéros : 24 euros.

Abonnement de soutien : 64 euros.

Versement au compte
IBAN : BE33 2100-0902-0446
BIC : GEBABEBB.

Renseignements :

Tél : 02/893 09 09

Courriel : info@ieb.be

Consultez la publication sur notre site :
www.ieb.be