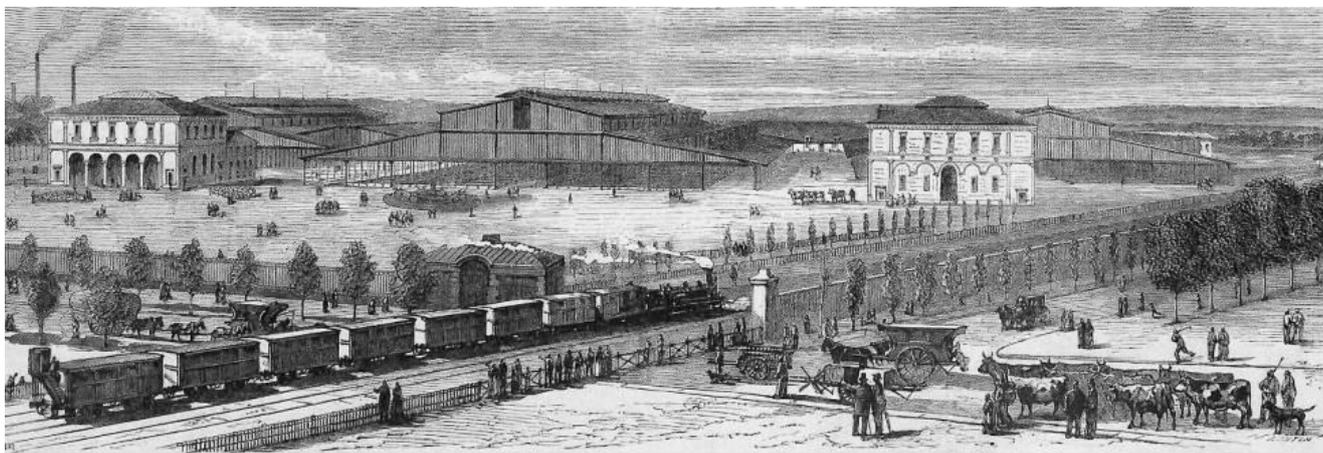


La création des abattoirs Pendant des siècles, la visibilité de la mort de l'animal est essentielle car elle octroie au consommateur une possibilité de contrôle sur sa nourriture. L'abattage à la vue de tous était gage de la bonne réputation de la boucherie. Abattre un animal dans la rue ou dans un espace relativement public n'était donc pas scandaleux. La rupture s'opère au 18^e siècle, lorsque les peurs alimentaires s'estompent devant la peur des nuisances et des infections. **C'est au début du 19^e siècle que les abattoirs, lieux clos et surveillés, sont créés.**



**Les Abattoirs généraux et marché aux bestiaux à Paris (la Villette), 1867 (date d'ouverture) – Vue générale, côté de la rue d'Allemagne, dessin d'Émile Gaudrier – 1883 - Paris, Bibliothèque nationale de France.*

Les premiers abattoirs sont construits sous Napoléon Bonaparte, à Paris. Instaurés par décret en 1810, ils sont conçus pour réunir en un même lieu l'activité d'abattage des animaux de boucherie, jusque-là éparpillée dans la ville dans les boutiques des artisans-bouchers. Cette décision, qui va progressivement concerner toutes les villes de France, s'inscrit dans une volonté de moderniser la ville, de renforcer le contrôle sanitaire de la viande, et d'éloigner de la vue du public les animaux vivants ainsi que leur mise à mort.

Aux abattoirs généraux de La Villette est associé un grand marché aux bestiaux au sud du canal desservi par une voie ferrée en embranchement à Belleville sur la petite ceinture : les animaux n'arriveront plus en troupeaux sur les routes mais par wagons. Achéés en **1867**, les abattoirs de la Villette procurent une activité énorme au quartier et à la proche banlieue : un âge d'or s'ouvre jusque dans les années 30.

La Cité du sang Les abattoirs de La Villette remplacent les cinq abattoirs situés aux abords de la capitale. Le complexe industriel comprend les abattoirs au nord et le marché aux bestiaux au sud. Une trentaine de bâtiments dédiés aux abattoirs sont construits par l'architecte Louis-Adolphe Janvier. L'architecte Jules de Mérimod édifie les trois halles métalliques destinées aux bœufs, aux moutons et aux veaux. Vers 1900, ce sont 23 000 moutons et 5 000 bœufs qui sont abattus et dépecés chaque jour.



Dans ce microcosme clos s'est développée une culture particulière : le tutoiement est de rigueur entre ouvriers et patrons, les réseaux de solidarité très développés. **Aymar Alexandre Pezant (1846-1916) - Marché aux bestiaux, La Villette – coll.p. L'œuvre montre l'intérieur de la halle principale destinée aux bœufs, celle qui subsiste encore. Accompagnant les troupeaux, les chiens des bouviers constituaient des aides précieuses. Ils sont environ 800 à la fin du 19^e siècle et certains sont éduqués à proximité, porte de Pantin. On leur enseigne la « bonne prise », c'est-à-dire le bon endroit où mordre la bête, pour la saisir sans l'abîmer.*

Quelques figures des abattoirs vers 1900 : les chevillards achètent les bêtes envoyées sur le marché par des marchands de bestiaux, ce sont les bouchers de gros ; les marqueurs coiffés de plumets, courent dans le marché aux moutons avec des pots et des paniers aux bras et dès qu'un marché se conclut, ils impriment les initiales des acheteurs sur les bêtes. En général, le marqueur est plutôt vieux car il travaillait auparavant, comme placeur, bouvier ou tueur, dans un de ces métiers violents où il faut une force qu'il n'a plus. Dans la halle aux bœufs, le receveur, sacoché en bandoulière et livre de comptes à la main, reçoit les chèques ou les sommes qu'on lui jette à la volée. Dans le quartier des veaux des abreuveuses les soignent comme des nourrices. En sabots, manches retroussées, avec un grand tablier de toile, elles entretiennent dans des baquets, une sorte de lait de son tiède qu'elles font téter aux veaux avec un biberon de fer-blanc.

De ces anciens abattoirs, subsistent tout de même plusieurs bâtiments dont *l'ancienne halle aux bœufs devenue la Grande Halle de la Villette. Cet ouvrage de fonte et de fer se déploie sur 240m de longueur et 82m de largeur. À côté de la Grande Halle existe encore l'ancienne bourse et - porte de La Villette - l'ancienne rotonde des vétérinaires.



Du Moyen-Âge au 20^e siècle : l'image des bouchers, entre fierté et occultation Dans la plupart des images représentant des bouchers en France depuis le Moyen-Âge, le sang et la mort de l'animal sont souvent occultés ou atténués.



En Europe, au Moyen Âge, la boucherie est considérée comme une profession infamante. En outre les plaisirs que procure la consommation de viande sont associés aux plaisirs de la chair de manière très équivoque comme dans cette *Scène de cuisine - années 1620 - Peter Wtewael – Metropolitan museum, NY. Au 19^e siècle, les caricatures de Daumier illustrent la figure éternelle du boucher sanguin et menaçant, au regard impitoyable et âpre au gain. Au siècle suivant, dans sa chanson « *Le tango des joyeux bouchers* », Boris Vian associe le travail des bouchers de La Villette à la barbarie humaine (*faut que ça saigne*). Pourtant on note une occultation volontaire du sang au fil du temps qui marque la volonté des

bouchers de construire une image d'honorabilité. Cette recherche de la respectabilité apparaîtra clairement dans les costumes de fête portés par les bouchers lors des cérémonies civiles ou religieuses.

Le tablier du boucher : blanc en boutique, rouge dans les abattoirs de La Villette Quand le métier de boucher détaillant se spécialise au 19^e siècle, un code vestimentaire se construit autour du tablier blanc, qui va assez vite être revendiqué comme un symbole de fierté communautaire. Dans les années 1930 et 1940 notamment, le tablier blanc est clairement utilisé par les patrons bouchers comme un symbole de leur identité artisanale corporative, avec une connotation politique conservatrice ouvertement assumée sous Vichy. Dans les villes, à la fin du 19^e siècle, les deux branches d'activité sont clairement distinctes. Cela signifie que le tablier sanglant du boucher abattant est réservé au monde clos des abattoirs. *Une brigade des abattoirs de la Villette vers 1914. Le tueur à gauche tient un merlin dans ses mains, le bœuf porte son masque d'abattage, plusieurs ouvriers portent la « boutique » (boite en bois où sont rangés les couteaux). A contrario, la propreté du costume professionnel du détaillant va prendre une importance nouvelle car le contact avec la clientèle impose une présentation impeccable. L'usage du blanc peut s'expliquer par une facilité de l'entretien (pour le blanchissage), mais on peut y voir aussi peut-être une valeur symbolique, le blanc étant la couleur de la pureté. Dans le contexte particulier de la lutte contre le Front populaire après 1936, l'usage public du tablier lors de cérémonies religieuses ou corporatives illustre une volonté politique de la part des dirigeants d'affirmer la fierté du métier et l'attachement à des valeurs traditionalistes.



Un chantier inutile et une tentative d'enlèvement Dès le début du 20^e siècle, les abattoirs ont du mal à faire face à l'essor du marché de la viande. Les équipements sont modernisés en 1930, mais le problème se repose en 1950, assorti d'un constat inquiétant : avec l'essor de l'industrie frigorifique, il est plus rentable d'abattre les bêtes sur les lieux d'élevage. Pourtant, en 1959, on décide de reconstruire les abattoirs, vétustes et inadaptés, pour créer un "marché d'intérêt national de la viande". Difficultés techniques et coût financier retardent le chantier. Le "scandale de la Villette" fait bientôt la une des journaux. En 1971, le député Michel de Grailly qui préside la société d'économie mixte mise sur pied pour gérer ce chantier inutile, est victime d'une tentative d'enlèvement par un groupe maoïste. Les travaux ayant été stoppés en 1970, l'abattoir industriel ferme en mars 1974. En 1979, le site est réaménagé en un complexe unique au monde qui associe, sur 55 hectares, nature, architecture, loisirs et culture : le parc de La Villette. *Façade à proximité de la grande halle de la Villette, souvenir des activités propres à la défunte Cité du sang. Boutiques de coutellerie, industries de retraitement, fabriques de saucissons, conserveries, banques et bureaux de commissionnaires et de marchands de bestiaux jalonnaient les alentours.



8 et 9 novembre 2022

Samedi 26 novembre à 11h, librairie L'Esperluète, à Chartres : **conférence gratuite** suivie de la dédicace de mon dernier livret des *Promenades parisiennes*. Thème de la conférence : « **Aux côtés de Marcel Proust** »