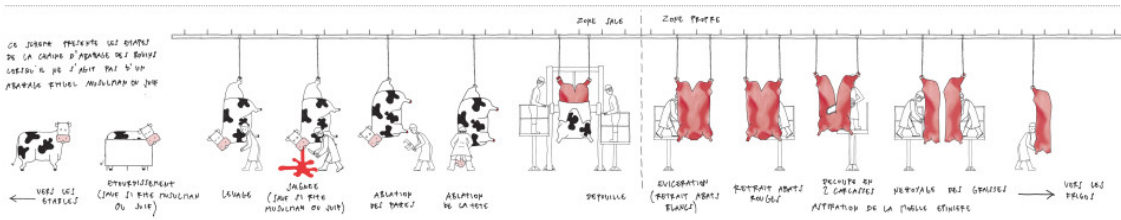
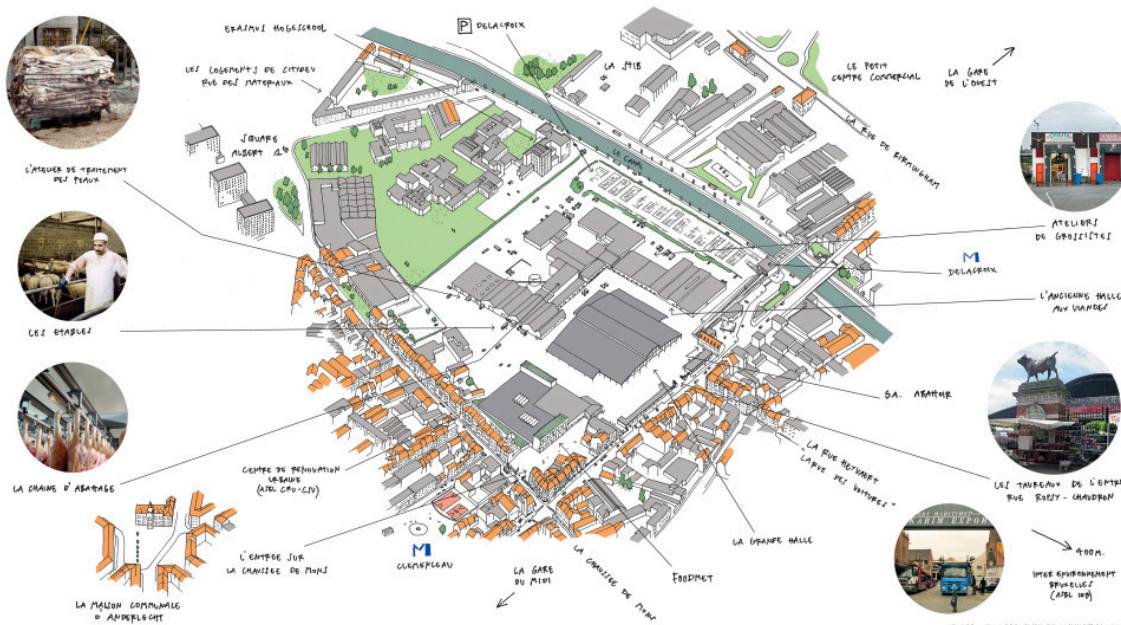


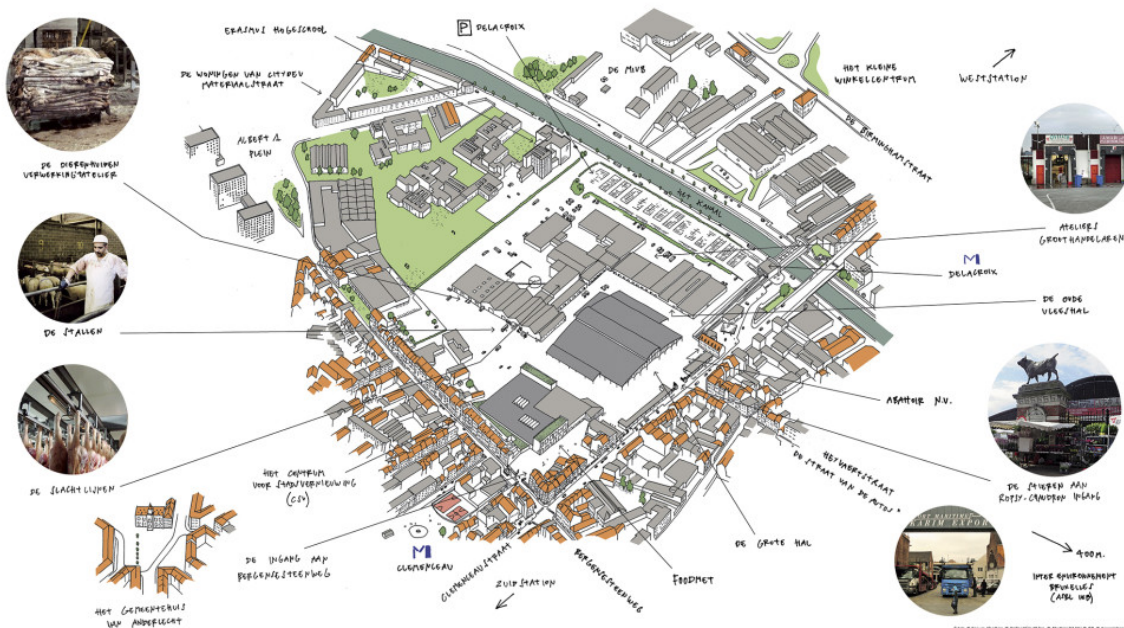
La chaîne d'abattage en dessin



Site des abattoirs : le plan



Slachthuizensite : het plan



Bouchers de ville

Anderlecht compte le plus grand nombre de boucheries de détail de la Région bruxelloise et la plupart sont installées aux alentours des abattoirs.

L'offre des produits des boucheries a évolué avec Cureghem qui, depuis toujours, accueille une communauté immigrante : aujourd'hui, une dizaine de boucheries marocaines, africaines, libanaises, roumaines, polonaises et, bien sûr, belges se côtoient sur la rue Ropsy-Chaudron et ses environs. Les clients peuvent donc y trouver les salaisons et les pièces de viande qui correspondent à leurs habitudes alimentaires.

Se fixer

En plus des commerces fixes du quartier, la viande se vend au détail trois fois par semaine au Marché aux viandes situé jusqu'il y a peu dans un local industriel connecté à la structure de l'abattoir. Sur trois couloirs de comptoirs en verre et aluminium, une quarantaine de bouchers louaient un ou plusieurs étal à l'année, une seule journée ou trois jours selon leurs besoins.

Depuis la fin mai 2015, le commerce de viande s'est installé dans la « nouvelle » halle alimentaire – le Foodmet – aux côtés d'échoppes de maraîchers. Du mobile, du modulable, on passe à un local fixe. Parmi les exploitants du Marché aux viandes, tous n'ont pas pu ou voulu courrir le risque. D'une part, l'équipement des locaux commerciaux était totalement à la charge des exploitants. D'autre part, pour ceux qui louaient un emplacement une seule fois par semaine, s'installer « en fixe » trois ou quatre jours est un changement qu'ils n'ont pas osé tenter. L'itinérance, plus qu'un choix de vie, est pour beaucoup un choix économique, comme en témoigne un boucher ambulant : « Aujourd'hui, les quartiers changent beaucoup. Comme ambulant, on fait un marché, ça va pas, on va ailleurs. Par contre, avec un commerce fixe, faut faire tout sur place, tu investis beaucoup, dans l'atelier, etc. Et si ça va pas, tu perds tout. » [1. Dino Quedo, Boucher ambulant sur quatre marchés, dont celui de Saint-Gilles.]

S'adapter

Le Foodmet a donc ouvert depuis quelques semaines et il ne désemplit pas. Derrière les 17 comptoirs-ateliers, la viande s'empile comme auparavant, les prix n'ont pas l'air d'avoir augmentés et la diversité des produits est toujours présente. Le trippier de l'abattoir a même tenté l'aventure. Certains clients sont un peu perdus et recherchent en vain leur ancien boucher... D'autres sont plutôt satisfaits des nouvelles

installations, plus aérées, plus neuves, plus nettes... La société Abattoir réussira-t-elle son pari : moderniser pour maintenir et développer le marché aux viandes et l'ouvrir également le jeudi dans les prochains mois ?

Un marché coloré

Au marché des abattoirs, il y a les cris « Vitamine, vitamine », le fracas des hachoirs dans la halle aux viandes, les couleurs des fruits, des légumes, des tissus africains, des tapis et des montagnes de vêtements à 2 euros autour desquelles se bousculent des dames à la recherche d'une belle pièce. Il y a aussi la cohue, les caddies multicolores surchargés, les poussettes garnies alourdies par le poids des sacs de commissions, les petits enfants que l'on tire par la main. Au marché des abattoirs, il n'y a pas d'allées carrelées et éclairées aux néons.

Pas moyen non plus de trouver des plats traiteurs à emporter. Ici, les gens viennent chercher de quoi cuisiner et remplir leur surgélateur.

Chaque week-end, plus de 100 000 personnes se rendent au marché généraliste des abattoirs. Ils viennent majoritairement d'Anderlecht, de Molenbeek, de Bruxelles-Ville, de Laeken. L'activité gagne en intensité du vendredi au dimanche. Mohamed, employé de l'abattoir, a remarqué récemment une baisse de la fréquentation au fur et à mesure que le mois avance : « C'est la crise ». Ici, les gens viennent faire le plein quand ils « touchent ».

Pas cher, pas cher

Interrogés sur leurs motivations à se rendre au marché des

abattoirs, les gens répondent : « c'est pas cher », « on trouve de tout », « c'est près de chez moi », « avec le métro, c'est facile ». Si quelques-uns ont leurs habitudes chez un marchand en particulier, la plupart préfèrent circuler dans les allées à la recherche d'un produit pas cher et de qualité. Ils palpent, comparent, goûtent à l'occasion et choisissent.

Les emplacements se louent au mètre et à l'année à des vendeurs de toutes tailles. Certains, surtout parmi les détaillants de textiles et les maraîchers, en ont plusieurs et délèguent la vente à des employés. Le matin même, ils montent leurs échoppes sous des tonnelles ou des structures tubulaires qu'ils recouvrent de bâches multicolores. Les marchandises sont exposées à même les caisses de transport retournées. L'investissement est minimal et cela n'est pas sans impact sur les prix de vente.

Tohu Bohu

Les habitants du quartier sont à la fois les premiers intéressés et les premiers embarrassés par la présence de cet énorme marché, doublé par le marché du Midi du dimanche. Les sacs plastiques, malgré les gros efforts de la société Abattoir, vont encore garnir les branches des arbres [1. La société Abattoir compte interdire les emballages de sacs plastiques courant 2015-2016.]. Des gens abandonnent ça et là des cageots. Mais vu l'affluence, est-ce possible d'empêcher toute nuisance ? Les habitants se plaignent surtout des dépôts clandestins continus, des encombrements de trottoirs imputables, apparemment, à un manque de coordination des services propriétés communales et régionales [2. Les services de nettoyage se renvoient la responsabilité : Bruxelles Propreté est responsable du ramassage des restes laissés par les commerçants et des sacs blancs. La Commune, des poubelles de rues. Abattoir a engagé une entreprise privée qui ratisse les rues après le marché.]. Les habitants se plaignent également du trafic automobile, du parking sauvage et de l'engorgement de la station de métro Clemenceau. Quelles solutions la

Commune et la STIB peuvent-elles fournir ?

Il est 15 heure, les ventes se terminent au marché des abattoirs. Les « glaneurs » récupèrent des cageots entiers de légumes pour quelques pièces. Les échoppiers démontent, le service nettoyage de la société va bientôt arriver avec ses camions et ses balayeurs. Deux-trois bonnes heures durant, ils feront place nette pour accueillir le marché du lendemain. Les mouettes, les pigeons, les corbeaux et les moineaux picorent les restes entre les pavés. Est-ce la nature en action ou un problème d'hygiène ?

L'Abattoir Illustré, un journal pour débattre du devenir des abattoirs d'Anderlecht

Et repenser la filière de la viande...

Depuis 125 ans, Cureghem est un « quartier de viande ». L'abattoir d'Anderlecht existe en effet depuis 1890 au cœur du quartier populaire de Cureghem, qui s'est développé autour de ce site exceptionnel. Au fil du temps et des transformations, il a résisté aux vagues de délocalisation et de désindustrialisation. La richesse de ce lieu tient aussi au rôle socio-économique des trois journées de marché généraliste, qui brassent jusqu'à 100.000 personnes par week-end.

Ce site de 10,5 hectares est aujourd'hui à un tournant stratégique de son existence : l'espace qu'il occupe au cœur de la ville et en bordure du canal de Bruxelles a amené la SA Abattoir, qui le gère, à réfléchir au devenir de ses activités et à un nouveau développement urbanistique.

Une histoire de ville, d'hommes et d'animaux

Forum Abattoir est né fin 2013 d'un partenariat entre Inter-Environnement Bruxelles (IEB), le Centre de Rénovation Urbaine (CRU-CSV) et la SA Abattoir, qui gère le site. L'objectif ?

Faire émerger un débat public sur l'avenir du site des Abattoirs et Marchés de Cureghem et ses activités, en voyant comme une chance et non comme un problème la présence de cet abattoir au cœur de la ville, l'un des derniers en Europe à être complètement inséré dans le tissu urbain. Pour Forum Abattoir, le site permettrait de développer et d'explorer d'autres manières de produire, de consommer et de concevoir la filière alimentaire comme enjeu socio-économique et environnemental.

S'intéresser au devenir des abattoirs, c'est affronter la complexité de l'écosystème urbain (du commerce à l'élevage, du bien-être animal à la mise à mort, en passant par la formation professionnelle ou encore l'urbanisme) et toucher un univers craint et fantasmé, qui cristallise le rapport à la mort, à la consommation, mais aussi l'évolution des métiers, de l'industrie et de la ville.



Pour partager son expérience et impliquer les Bruxellois dans cette réflexion, Forum Abattoir organise des activités gratuites (rencontres, projections, débats, balades...) à destination tant des professionnels que des usagers, des habitants, des associations ou des écoles. Il dispose également d'un [site internet](#) et d'une page Facebook intitulée « [Un abattoir en ville](#) ».

Dans cette volonté d'impliquer la collectivité dans ce débat, Forum Abattoir vient de publier un journal de 24 pages : « L'Abattoir Illustré » (et son édition néerlandophone : « [Den abattoir in woord & beeld](#) »). Quelles filières alimentaires en ville ? 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 ? Voilà

les enjeux singuliers et passionnants qui se déploient à la lecture de ce journal, alimenté notamment par des rencontres avec les usagers, habitants, clients ou professionnels de l'abattoir.

Pour savoir où trouver « L'Abattoir Illustré » ou pour le télécharger, [cliquez ici](#) !

Balades

À l'occasion de la parution de « L'Abattoir Illustré », Forum Abattoir propose des visites guidées gratuites du site des abattoirs d'Anderlecht. Cliquez [ici pour plus d'infos](#).

Où trouver « L'Abattoir Illustré » ? Waar kan je ze vinden?

« L'Abattoir Illustré » est distribué gratuitement (en édition francophone ou néerlandophone : « Den abattoir in woord & beeld ») dans une cinquantaine de lieux publics à Bruxelles (écoles, libraires, centres culturels, associations de quartier, cafés...).

« L'Abattoir Illustré » est [téléchargeable ici en version électronique](#) (cliquer sur le lien). Il est aussi possible d'en obtenir un exemplaire par la poste sur simple demande : info@forum-abattoir.org.

« Den Abattoir in woord & beeld » is gratis beschikbaar in een vijftigtal publieke plaatsen in Brussel (scholen,

boekenwinkels, culturele centra, wijkverenigingen, cafés, ...).

De krant is ook beschikbaar [in elektronische versie](#) (click hier). Het is mogelijk er een exemplaar van te bekomen via de post op aanvraag : info@forum-abattoir.org.