

Sacrifier en ville

Conférence de Anne-Marie Brisebarre & Hocine Benkheira.

Lundi 4 décembre 2017 – CONFÉRENCE – 18h – Séminaire Caves de Cureghem – 24 rue Ropsy-Chaudron, 1070 Anderlecht. Fléché depuis Métro Clemenceau / Entrée principale dite des « taureaux ».

Entrée libre. Réservation souhaitée : info@forum-abattoir.org

&

Mardi 5 décembre 2017 – ATELIER – 10h – Curohall – 7 rue Ropsy-Chaudron, 1070 Anderlecht.

Gratuit – réservation obligatoire, places limitées, info@forum-abattoir.org

Quelle place pour le sacrifice de l'Ayd al kabîr dans un espace urbain qui cherche à le normer jusqu'à le faire disparaître ?

Hocine Benkheira, directeur d'étude à l'Ecole Pratique des Hautes Études, section des sciences religieuses, a notamment publié *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animal*, 2000, PUF

Anne-Marie Brisebarre, directrice de recherche émérite au CNRS – Laboratoire d'anthropologie sociale, Collège de France, « *fête du mouton : un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, CNRS Éditions, 1998 et en 2017 *Fêter l'ayd al-kabir : enquêtes comparatives sur un rituel musulman en milieu urbain (France, Maroc, Mauritanie, Sénégal)*

Durant de longues années, le site des Abattoirs d'Anderlecht a accueilli l'abattoir temporaire de la commune pour la fête de l'Ayd al kabîr. En 2014, la commune a cessé de l'organiser non pas faute de succès, au contraire... Des travailleurs ont

invoqué un manque de personnel et des motifs sanitaires consécutifs à l'affluence.

Par ailleurs, la législation impose d'abattre les animaux de boucherie avec étourdissement préalable, sauf dérogation pour motif religieux. Depuis deux-trois ans, la Flandre et la Wallonie tentent de supprimer l'exception qui profitait jusqu'alors aux cultes juifs et musulmans.

L'abattage rituel est taxé de pratique « barbare » par les uns, alors que d'autres considèrent qu'une saignée sans étourdissement dans des conditions artisanales est préférable à un abattage avec étourdissement en condition industrielle. Enfin, le rite est très complexe et comporte des précautions qui pourraient conduire à plus de bien-être animal si elles étaient totalement rencontrées. (voir Vous avez-dit Halal).

Enfin, en août dernier, à quelques jours de la « fête du mouton », des pratiquants ont ressenti comme stigmatisant la campagne de Gaïa présentant un mouton pleurant une larme de sang, affichée sur de nombreux abribus de la région de Bruxelles. Faute de site d'abattage temporaire, certains parviennent à se fournir dans les abattoirs agréés, d'autres préfèrent les dons financiers, et enfin certains ... se débrouillent.

En 1998, Anne-Marie Brisebarre s'interrogeait « que devient le sacrifice de l'*Ayd al kabîr* inséré dans une France urbaine ou l'islam se trouve en situation minoritaire et tente de trouver sa place ? (1) » Plus de vingt ans plus tard, cette question a d'autant plus d'acuité dans le contexte actuel et mérite d'être transposée à la situation belge et bruxelloise.

1. Anne-Marie Brisebarre et al., La Fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain, 1998, CNRS édition.

Paroles d'abatteurs Paroles d'éleveurs

Au printemps 2015, des étudiants du cours d'Ethologie et société de Vinciane Despret nous accompagnaient dans les locaux de repos des ouvriers d'abattage des bovins, ABACO. Cette rencontre, la visite d'un autre abattoir et la discussion avec des éleveurs ont construit un petit document sonore de 11' tout en sensibilité et en questionnement.

Ecoutez Morad, Dany, Jean-Claude, Nordin et les autres parler de leur métier, de leur rapport à l'animal et à la mort.

audio-and-video-player require
JavaScript

Travail réalisé par Ema Alvarez Rodriguez, Luca Fiamingo, Judith Lanjouere, Juliette Simon Juliette & Sofia Stimmatini. Cette rencontre a aussi nourri l'article « Ces hommes qui tuent pour nous » publié dans l'Abattoir illustré.

Vous avez dit halal ?



À Anderlecht, ABACO – l'entreprise qui gère les lignes d'abattage pour les bovins, les moutons et les chèvres – pratique également l'abattage rituel musulman, la dhabiha. Dans les discussions avec les habitants, certains préfèrent une entreprise située à Lennik spécialisée dans ce type d'abattage. Les consommateurs peuvent choisir leur bête parmi les moutons en pâture. Certains pourront même pratiquer la saignée au côté de l'abatteur.

À Anderlecht, bouchers et particuliers doivent passer par un grossiste. ABACO a engagé un abatteur reconnu par les autorités musulmanes et acheté un box spécifique.

Un rituel très complet

De la dhabiha, on retient surtout l'absence d'étourdissement et la prière qui accompagne le geste de l'abatteur. Or, selon les personnes rencontrées, le rite devrait être bien plus complexe. Ainsi, l'animal vivant doit être visible et en parfaite santé. Il doit être suffisamment éloigné des autres pour éviter de le stresser : il ne doit ni voir, ni entendre, ni sentir la mort d'un de ses congénères. Il faut aussi

attendre quelques minutes avant de transporter l'animal saigné pour s'assurer qu'il est bien inconscient.

Ces préoccupations sont facilement applicables à la ferme ou dans de très petits abattoirs. Elles sont semblables à celle de l'abattage traditionnel du cochon dans nos campagnes. Pour Youssef El Gourabha, grossiste en viande halal aux abattoirs, le rite du sacrifice permet aux consommateurs de relier l'animal vivant et la viande qu'ils ont dans leur assiette : *« La plupart des consommateurs voient la viande comme une boîte de coca. Un steak, c'est une barquette. Ils vont chez le boucher, ils achètent un steak, mais ils ne savent pas d'où il vient. Les musulmans abattent un animal pour la fête une fois par an mais aussi pour la naissance de chaque enfant. Cet abattage permet de comprendre d'où vient la viande. Mais c'est pas une question de religion, c'est une question de tradition. C'est pas une histoire de chrétien ou de musulman. Des connaissances vivent à la campagne en Italie et tuent le cochon. C'est la société aujourd'hui qui va contre ça. Tout est simplifié. Et les grosses boîtes gagnent. »*

Et l'Aïd ?

Des années durant, le site a également accueilli l'abattoir temporaire pour l'Aïd de la Commune d'Anderlecht. En 2014, les autorités ont préféré s'en passer. L'alternative? Commander un mouton auprès de leurs services. Un flop ! Ils sont restés avec des animaux sur les bras. Pourquoi? Les habitants n'avaient pas la possibilité de choisir le poids de leur mouton, de le voir vivant et de s'assurer de la date réelle de l'abattage. Que fera la Commune en 2015 ?

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

U zei halal?



In Anderlecht is het ABACO – de onderneming die de slachtlijnen voor runderen, schapen en geiten beheert – die de rituele slacht voor (onder andere) moslims, de dhabiha, uitvoert. Uit gesprekken met buurtbewoners blijkt dat sommigen een klein bedrijfje in Lennik, gespecialiseerd in deze vorm van slachten, verkiezen. De consument kan er zijn eigen dier gaan kiezen uit de schapenkudde op de graswei. Indien hij dat wenst, kan hij er zelfs het verbloeden uitvoeren aan de zijde van de slachter.

In Anderlecht moeten slagers en particulieren daarvoor langs een groothandelaar. ABACO heeft een slachter in dienst genomen die erkend is door de moslimautoriteiten en heeft ook een speciale box gekocht: een kantelbare kooi die naar Mekka gericht kan worden.

Een zeer volledig ritueel

Van de dhabiha kent men vooral het niet-verdoven van het dier en het gebed dat het gebaar van de slachter begeleidt. Er werd ons verteld dat het ritueel nochtans veel complexer is dan dat. Het levende dier moet goed zichtbaar zijn en in perfecte gezondheid. Het moet ver genoeg van de andere dieren verwijderd worden om stress te voorkomen. Het mag zelf niets zien, horen of ruiken van de dood van een soortgenoot. Het is ook aangeraden enkele minuten te wachten vooraleer het verbloede dier te transporteren, om er zeker van te zijn dat het bewusteloos is.

Deze voorzorgen zijn gemakkelijk te nemen op een boerderij of in kleinere slachthuizen. Zij zijn trouwens heel gelijkend met de traditionele slacht van varkens op ons platteland. Volgens Youssef El Gourabha, grossist in halal-vlees in de Slachthuizen, kunnen de consumenten door het hele offerritueel het levende dier gemakkelijker verbinden met vlees dat ze later in hun bord krijgen: *“De meeste consumenten zien vlees als een blik cola. Een steak, dat is een schaaltje met folie erover. Ze gaan naar de slager, kopen een steak, maar ze weten niet eens waar die vandaan komt. Moslims slachten eenmaal per jaar een dier voor het feest en ook voor de geboorte van elk nieuw kind. De slacht staat toe te begrijpen waar het vlees vandaan komt. Het is niet zozeer een kwestie van religie, maar van traditie. Het is geen verhaal van Christenen of Moslims. Vrienden van mij wonen op het Italiaanse platteland en die slachten zelf hun varken. Het is de huidige maatschappij die daar tegenin gaat. Alles is vereenvoudigd. En het zijn de grote die erbij winnen.”*

En het Offerfeest (El Aïd)?

Gedurende vele jaren fungeerde de site ook als tijdelijk slachthuis voor het Offerfeest van de gemeente Anderlecht. In 2014 verkozen de autoriteiten om dit niet meer te doen. Een schaap bestellen via hun diensten? Een flop! Ze bleven zitten

met hun dieren. Waarom? De inwoners konden het gewicht van het schaap niet kiezen, kregen het levende dier niet te zien, en kregen geen zekerheid over de exacte slachtdatum. Wat zal de gemeente doen in 2015?

In 2015 is het Gewest gestart met een opleiding voor offeraars voor de tijdelijke slachthuizen. Ze werd opgesteld in samenwerking met de Moslimexecutieve (EMB – Executief voor Moslims België) en zal onder de controle van een dierenarts van Abattoir staan, in de hoop dat onnodig lijden van de dieren daarmee vermeden kan worden.

Des cochons, des poulets, des vaches stressés par milliers



L'élevage intensif évoque avant tout des poussins « ébectés »

à la chaîne, des veaux élevés dans le noir pour assurer la blancheur de la viande, des porcs engraisés dans des cages exigües, nourris d'un cocktail de céréales, d'huiles, d'antibiotiques et de vitamines... Les gens de métier – bouchers et grossistes – parlent aussi du stress des animaux soumis à un tel régime et de son impact sur la qualité de la viande que nous mangeons.

Modifier l'animal ou...

Les sélectionneurs et les généticiens s'associent pour stabiliser des races d'animaux qui sont plus adaptées à ce type d'élevage. Ainsi le Piétrain est au cochon ce que la Blanc Bleue Belge est à la vache : musclé, peu gras mais... il est « stressé ». Depuis les années '80, les chercheurs tentent d'isoler une lignée de Piétrain résistante au stress pour « rencontrer la demande des consommateurs en évitant l'emploi de tranquillisants lors du transport des porcs ainsi que les exigences des industriels et de la grande distribution dans le cadre de la qualité de la viande ». Depuis peu, ce cochon s'est installé dans les étables et dans les assiettes et apparemment, ça marche : « Dans un test de dégustation à l'aveugle portant sur quatre types génétiques différents, 38 familles belges sur 40 ont immédiatement reconnu les qualités du porc Piétrain stress négatif. » [1. Site de l'APW : Agence wallonne pour une agriculture de qualité.]

... son rapport à l'animal ?

Benoit Faut, chevillard, revient sur le stress de l'animal en donnant l'exemple du « cul-de-poulain ». De temps en temps, le hasard de la génétique faisait naître un veau à l'arrière train proéminent – c'est là où sont les beaux morceaux : « Quand un fermier avait un cul-de-poulain chez lui, il rentrait vingt fois par jour pour voir si son cul-de-poulain se portait bien. (...) On parle beaucoup de stress chez le porc et chez le grand bétail aussi. Mais un cul-de-poulain, ça n'a pas de stress parce qu'il est tout le

temps cajolé. » [2. Entretien inédit de Benoît Faut avec H. Colle et Massange, La Fonderie, 1996.]

De l'attention comme remède au stress ?

L'élevage intensif pose aussi la question du rapport de l'éleveur à ses animaux. De plus en plus, à cause de la mécanisation (par ex. la traite) et de la robotisation (nourrissage, nettoyage,...) le premier et dernier contact de l'animal d'élevage intensif avec un humain pourrait avoir lieu... à l'abattoir. Et cette première rencontre ne se passe pas toujours bien : des ouvriers de la chaîne racontent le danger à abattre un animal « sauvage » (sic), selon eux, cette sauvagerie n'a rien à voir avec celle d'un animal grandissant en pleine nature mais bien dans des espaces industriels où le contact avec l'humain s'est réduit au strict minimum.

**Duizenden gestresseerde
varkens, kippen en koeien**



De intensieve veeteelt impliceert kuikens die aan de lopende band 'ontbekt' worden, kalveren die in het donker opgroeien om hun vlees zo wit mogelijk te houden, varkens die in piepkleine kooien vetgemest worden met een cocktail van granen, olie, antibiotica en vitamines... Zelfs de mensen uit het vak – slagers en grootafnemers – spreken over stress bij de dieren die in dergelijke omstandigheden gekweekt worden en over de impact daarvan op de kwaliteit van het vlees dat wij eten.

Het dier verbeteren of...

Selecteerders en genetici werken samen om rassen te stabiliseren die het best geschikt zijn voor de intensieve veeteelt. Zo is de Piétrain voor het varken wat de Belgische witblauwe (BWB) is voor het rund: gespierd, weinig vet en... gestresseerd. Sinds de jaren tachtig trachten wetenschappers een Piétrain-varken uit te selecteren dat stressresistent is om "aan de vraag van de consument tegemoet te komen en om het gebruik van kalmeermiddelen – nodig voor het transport – te kunnen vermijden. Maar ook om aan de kwaliteitseisen van de industrie en de grootdistributie betreffende de kwaliteit van

het vlees te voldoen.” Sinds kort vinden we dit type varken in de stallen en op ons bord, en het is blijkbaar succesvol want: “In een blinde smaaktest met vier genetisch verschillende types, hebben 38 Belgische families op 40 onmiddellijk de kwaliteiten van het stressnegatieve Piétrain-varken herkend” [1. Site van het APW (Agence des Provinces wallonnes): Waals agentschap voor een kwaliteitsvolle landbouw.]

De relatie met het dier verbeteren?

Benoît Faut, een gekende beenhouwer en ondertussen gepensioneerd, komt terug op stress bij dieren en geeft het voorbeeld van de ‘dikbil’. Af en toe werd er uit genetisch toeval een kalf geboren met een prominent achterwerk – en net daar zitten de mooiste stukken: “Wanneer een boer een dikbil had, ging hij wel twintig keer per dag kijken of alles in orde was. (...) We spreken veel over stress bij de varkens en bij het andere vee ook. Maar een dikbil heeft geen stress want die wordt de hele tijd geliefkoosd.” [2. Interview met Benoît Faut door H. Colle en Massange, La Fonderie, 1996.]

Aandacht als remedie tegen stress?

De intensieve veeteelt roept vragen op betreffende de relatie tussen de kweker en zijn dieren. Door de mechanisering (bv. het melken) en de robotisering (voeding, schoonmaken) is het eerste en laatste menselijk contact dat een dier uit de intensieve veeteelt heeft... dat in het slachthuis. En die eerste ontmoeting loopt niet altijd op wieltjes: slachtlijnwerkers vertellen verhalen over de gevaren die de slacht van een “wild” (sic) dier met zich meebrengt. Volgens hen is dit niet te vergelijken met het wild zijn van een dier dat in de natuur opgroeit. Het gaat over het wild zijn van dieren die moeten opgroeien in industriële ruimtes waar het contact met mensen tot een absoluut minimum herleid is.

L'éleveur d'à côté



Jean-Pierre Cuvry et sa famille sont éleveurs et bouchers à Dworp, village situé à quelques kilomètres au sud-ouest de Bruxelles. Chaque semaine, depuis une quinzaine d'années, il amène une petite quinzaine de cochons à l'abattoir.

Tu passes par un grossiste ?

Non, directement. Je charge les porcs le lundi. Le mardi matin, je vais les rechercher, l'après-midi, on les découpe, on fait les boudins...

Par où entrent tes cochons ?

Ma remorque est trop basse pour le quai de déchargement. Du coup, je peux passer par une petite porte avec une petite rampe. Au départ, elle était toute lisse. Les porcs pouvaient se casser une patte... J'ai rouspété au bureau et après trois semaines, ils ont mis des lattes en fer. Dans un grand

abattoir, ils diraient « Alleï, fous le camp. Va faire abattre tes porcs ailleurs. » Ici, c'est sympa. Quand tu vas dans des grosses boites qui font du 30 000 porcs à la semaine, tes cochons ne seront même pas considérés. Ici, ils sont dans un box à part. Mais dans les gros abattoirs, t'as plus aucun contact.

Tu peux raconter l'histoire de ton exploitation ?

En 1973-74, j'ai commencé mon activité avec 120 truies. Et puis on a mis une étable pour engraisser les porcs et puis une autre pour les truies. On a été jusqu'à 350 truies comme ça. Et on engraisait 2 000 porcs, ici, sur place. Mais, en 2000, les prix étaient très mauvais. Comme on fait nos aliments nous-même, nos porcs sont plus gras qu'ailleurs. J'arrivais plus à les vendre à un prix correct. Donc, mon épouse a commencé en 2000 à vendre un cochon en deux morceaux et puis en trois... Et après quelques mois, on a ouvert le magasin.

Depuis lors, la famille Cuvry a adapté la taille de son élevage à ce qu'elle vend dans sa boucherie. Interrogé sur l'opportunité d'un nouvel abattoir, Jean-Pierre répond d'abord qu'il n'en voit pas trop l'utilité. Il craint d'ailleurs que le nouvel appareillage augmente la cadence de la mise à mort avec des conséquences sur le bien être animal : « Si tu gardes les mêmes ouvriers et si tu les fais travailler un peu plus vite, ça va. Mais, si tu les fais travailler beaucoup plus vite... ça n'ira plus. Déjà maintenant, ils s'énervent parfois quand un cochon ne veut pas avancer ! Mais, si la cadence augmente trop ! Tu sais, heu. (...)

Les cochons sont intelligents mais ils ont l'intelligence qu'on leur permet d'avoir. C'est comme les humains, moins on les éduque, au plus simple c'est de les diriger. Regarde ma truie noire, Zwette, elle réagit à son prénom. Si j'avais pu m'en occuper plus, elle m'aurait suivi partout comme un petit chien.

On doit essayer d'éviter la politique de 'la viande, c'est de la viande'. Une bête, c'est une bête et il ne faut pas la tuer inutilement. Nous ne jetons rien. Tout est retravaillé, valorisé. Nous essayons de gérer le mieux possible. Certaines sociétés jettent de la viande après avoir tué des bêtes, c'est un manque de respect pour la bête, quoi ! »

De veehouder uit de buurt



Jean-Pierre Cuvry en zijn familie zijn veehouders in Dworp, een dorp op enkele kilometers ten zuidwesten van Brussel. Sinds een tiental jaren brengen ze wekelijks een kleine vijftiental varkens naar het slachthuis.

Werk je met een grootafnemer?

Neen, rechtstreeks. Ik laad de varkens in op maandag. Dinsdagmorgen ga ik ze halen. In de namiddag versnijden we ze

en maken we worst.

Langs waar gaan de varkens binnen?

Mijn aanhangwagen is te laag voor de laad- en loskade. Daarom mag ik langs een kleine deur met een helling. Die was in het begin heel glad, de varkens konden er gemakkelijk een poot breken... Ik ben gaan klagen in het bureau en drie weken later lagen er ijzeren latten tegen het uitglijden. In een groot slachthuis zouden ze zeggen: "Allez, trap het af, ga je varkens ergens anders slachten". Hier zijn ze sympathiek. Wanneer je naar de grote gaat die 30.000 varkens per week slachten, wordt er nauwelijks rekening gehouden met je varkens. Hier wel. Ze zitten in een aparte box.

Kan je ons het verhaal vertellen van je bedrijf?

Ik ben in 1973-74 gestart met 120 zeugen. Daarna hebben we een veestal gezet om de varkens vet te mesten en daarna een andere voor de zeugen. Tot 350 zuigen hebben we gehad. En we mestten ter plaatse 2.000 varkens vet. Maar in 2000 ging het zeer slecht met de prijzen. Omdat wij zelf de varkensvoer maken, zijn onze varkens vetter dan ergens anders. Ik kon ze niet meer verkopen aan een correcte prijs. Dus is mijn vrouw in 2000 begonnen met het verkopen van een varken in twee stukken en daarna met een varken in drie stukken... En enkele maanden later hebben we de winkel geopend.

Sindsdien heeft de familie Cuvry de grootte van de veestapel aangepast aan de verkoop in hun slagerij. Wanneer we hem vragen naar de mogelijkheid van een nieuw slachthuis, antwoordt Jean-Pierre eerst dat hij er het nut niet van inziet. Hij vreest dat de nieuwe apparatuur het tempo van het slachten zal verhogen en dat dit gevolgen zal hebben voor het welzijn van de dieren. "Als je dezelfde werknemers houdt en je doet die een beetje sneller werken, gaat dat wel. Maar als je ze véél sneller doet werken, gaat het niet meer. Nu al gebeurt het soms dat ze zenuwachtig worden omdat een varken niet wil opschieten! Maar als het tempo veel sneller moet... Je weet wel! (...)

Varkens zijn intelligent maar ze hebben maar zoveel intelligentie als hen toegestaan wordt. Dat is zoals met mensen, hoe minder opvoeding ze krijgen, hoe gemakkelijker het is om er baas over te spelen. Kijk maar naar mijn zwarte zeug Zwette, zij reageert op haar naam. Als ik er mij wat meer had mee kunnen bezighouden, zou ze mij overal volgen als een hondje.

Ik vind dat we de politiek van 'vlees, da's toch maar vlees' moeten vermijden. Een dier is een dier en dat moet niet zomaar gedood worden. Wij gooien niets weg. Alles wordt verwerkt, gewaardeerd. Wij proberen om alles zo goed mogelijk te beheren. Sommige bedrijven gooien een deel van het vlees weg nadat ze de dieren geslacht hebben, dat vind ik echt een gebrek aan respect!"