

1983 : la reprise des abattoirs

Abattoirs privés en 1890, communaux dès 1920 et en faillite en 1982. L'histoire des abattoirs d'Anderlecht aurait pu tenir en trois dates s'ils n'avaient pas été repris par cent-cinquante personnes, toutes actives professionnellement dans le quartier de Cureghem. Rencontre avec Carlos Blancke, un des « tireurs de charrette » !

Dans les années quatre-vingt, de nombreuses communes ferment ou revendent leurs abattoirs en raison essentiellement, des coûts nécessaires à leurs mises aux normes européennes. Ainsi en 1986, la Belgique comptait encore 66 abattoirs publics dont 29 en Wallonie pour 4 aujourd'hui et à notre connaissance, aucun en Flandre (Aubel, Gedinne, Arth et Virton) (1)

Carlos Blancke (1928-2016) fut un « tireur de charrette » de la reprise. Lui et une grosse dizaine d'autres « personnes fort intéressées à la continuation de l'abattoir » se sont constituées en société anonyme et ont incité d'autres actionnaires, surtout issus du quartier, à les rejoindre.

Forum Abattoir a rencontré Carlos quelques mois avant son décès en 2016, accompagné de ses enfants Mieke et Luc Blancke, également très actifs à l'époque. Retour sur un petit bout de la longue histoire de l'abattoir :

<https://forum-abattoir.ieb.be/wp-content/uploads/2018/04/carlos-blancke-montage.mp3>

Cataline Sénéchal – Forum Abattoir : En 82, la commune annonce la fermeture de l'abattoir. Pourquoi tant de gens se sont rassemblés pour le reprendre?

Il s'agissait de leur gagne-pain. Plus cinq ou six cent personnes y travaillaient. Pour la plupart, la fermeture de

l'abattoir aurait été un handicap. Nous avons pris les chiffres du dernier bilan de l'abattoir communal. Il perdait cent millions par an. Ce n'était pas possible pour eux de continuer ainsi. Et cela ne faisait qu'augmenter. Je suis alors allé voir le bourgmestre, Simonet, le père, pour lui proposer une reprise. Il m'a répondu « Bien oui, pourquoi pas ». La commune avait déjà cherché à privatiser mais elle n'était pas raisonnable dans le prix demandé! Elle demandait beaucoup trop d'argent pour une firme qui était en perte chaque année. Avec moi, il y avait M. Geeroms, M. Cornélis, Mme de Cooman, – nous étions une bonne dizaine de gens forts intéressés à la continuation de l'abattoir. Tout ça a marché parfaitement bien parce que « les importants de l'abattoir – comme Henri Geeroms et Arnold Cornelis, tout deux malheureusement morts maintenant, tout ces gens avaient un impact certain sur beaucoup de commerçants. Geeroms achetait les peaux et Cornelis, les carcasses.

Mieke Blancke (Mieke) : Il y avait aussi Emile Verhasselt ! Pour le gros bétail.

Il habitait à Anderlecht?

Luc Blancke : Non, Koelkelberg.

Mieke: Cornélis, lui habitait à Anderlecht.

Et vous vous connaissiez avant?

Carlos : Nous nous connaissions tous, mais de loin. Cornélis était abatteur de porc. Geeroms avait un commerce de peau, il rachetait les peaux et les traitait, avec du sel. Il était dans le comité de direction, chaque fois qu'il rentrait, il disait « Arff, j'ai de nouveau une histoire, vous voulez que je la raconte. Et, il avait, souvent, une bonne histoire. Son fils a continué, puis, il a remis l'affaire à ses deux fils. Oui, il y a avait aussi, Paul Wijnans, c'était un homme dynamique.

Mieke : Il est devenu responsable du marché par après.

Du marché généraliste?

Luc: Des deux, le marché généraliste et le marché aux bestiaux.

Mieke: Il a fermé sa boucherie pour s'en occuper.

Carlos : Il y avait aussi Hyllebroeck, qui était échevin des abattoirs. Il était aussi enchanté de voir, peut être, une solution. Lui, il a surtout insisté pour que la somme demandée par la commune soit un peu plus raisonnable.

Il a facilité la reprise?

Carlos : Oui, sans lui, cela n'aurait pas été possible. Il y avait en tout cinq cent personnes intéressées par la reprise. Nous avons tenté d'obtenir des sous et ça a marché ! Surtout parce que un capital relativement bon marché. Mais, la plupart n'aurait jamais donné 500.000 francs comme ça. En grande partie parce qu'ils ne connaissaient pas tout le monde et qu'ils ne savaient pas forcément qu'il y avait des gens sérieux parmi nous! Ils ont commencé par donner 100.000 puis, au bout de quelques mois, une seconde tranche et ainsi de suite jusqu'à atteindre les 500.000... et d'obtenir ainsi un certain capital nécessaire au fonctionnement de l'abattoir.

C'était pour permettre aux petits commerçants d'y entrer?

Carlos : De continuer à travailler. L'abattoir avait perdu son cachet à l'exportation et son activité diminuait. Tout doucement, tout le monde a remarqué que c'était assez sérieux et la commune s'est dit : « c'est peut-être possible ». Et elle a donné son accord.

Tout le monde, à l'abattoir, avait acheté une action.

Luc : Après, il y avait des actions de vingt mille? C'était des actions de 1000 francs. Il y avait de coupure de 500 puis,

50 et 20 non?

Carlos : Il avait peu de gens qui ne pouvaient pas – ou qui ne voulaient pas se permettre 500.000 francs.

Il y avait beaucoup de gens aux réunions pour organiser la reprise?

Carlos : Oui. Parfois, on faisait ça à la Paix, s'il y avait assez de place.

Luc : Chez « Koksje » aussi. Un ancien café. Je me souviens qu'ils changeaient souvent d'endroits.

Mieke : Oui, pour ne pas fâcher la concurrence : il fallait aller une fois là, puis une fois ailleurs.

Les réunions se passaient seulement dans les cafés?

Carlos : Avant, il y avait toujours une réunion entre une dizaine de personnes, ceux qui « tiraient la charrette ». Lors de celles-ci, on se disait: « tiens, il faudrait pour cette question-là, la poser à tout le monde ». Et on faisait une réunion huit jours après. Et ça marchait bien car ils étaient tous d'accord avec la continuation de l'abattoir. Il faut dire que c'était souvent des gens qui n'avaient que cet emploi-là, que ce commerce-là. Ils achetaient le bétail vivant, faisaient abattre et vendaient les carcasses en quartiers aux bouchers.

En 1982-83, la jeune société « Abatan » obtient de la commune la reprise via une convention et un bail emphytéotique à condition qu'elle « maintienne et remette aux normes les infrastructures d'abattoir ». Les travaux commencent et le nouvel abattoir répondant aux normes de l'époque est inauguré rapidement. Le marché aux bestiaux « qui rapportait beaucoup » jusqu'au début des années 2000 a été fermé en 2008 – surtout en raison des nouvelles normes à respecter et des frais encourus pour les rencontrer.

Aujourd'hui, elle met toujours à disposition deux lignes d'abattage à deux entreprises : l'une pour les porcs (SEVA), l'autre pour les bovins, ovins et caprins (ABACO).

Demain, elle installera les activités « viandes » du site dans une nouvelle infrastructure « La Manufakture Abattoir » répondant et anticipant les normes de l'Agence Fédérale de la sécurité alimentaire (AFSCA) mais aussi en diminuant l'emprise au sol des infrastructures actuelles et libérant de l'espace pour d'autres bâtiments et activités.

Le site se trouvera, de nouveau, à un tournant de son existence.

Jour de marché

Le marché des abattoirs vu par Fabienne Loodts pour L'Abattoir Illustré.



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 propretés communaux et régionaux [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 ?