

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 Manufature 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.

L'abattoir d'Anderlecht : les trois vies d'une exception urbaine

par Cataline Sénéchal, Animatrice-chercheuse à Forum Abattoir.

Article paru en avril 2016 dans la [Revue Uzance 4](#), « Heyvaert »

Introduction

C'est jour de marché à Cureghem. Chaussée de Mons, à hauteur de la station Clemenceau, un flot de caddies et de poignets lardés par des sacs plastiques forcent le passage aux voitures. Rue Ropsy-Chaudron, un boucher, une demi-carcasse de mouton à l'épaule, s'impose devant un semi-remorque porte-

voitures qui amorce un virage vers la rue Heyvaert. Du vendredi au dimanche, près de 100.000 clients foulent les allées du marché généraliste. Les vendeurs font la retape en français, mais les prix se négocient aussi en anglais, en arabe, en flamand, en lingala, en roumain, etc. Ce marché a la réputation d'être l'un des moins chers de Bruxelles. Il a aussi la particularité de proposer un espace de vente très spécifique : un marché aux viandes alimenté, en partie, par l'abattoir installé sur le site depuis 125 ans.

Derrière les façades aveugles de cet édifice industriel, chaque semaine, plus de trente ouvriers tuent 400 bovins et 4000 porcs destinés à la trentaine d'ateliers de découpe qui jouxtent les lignes d'abattage mais aussi à nombreux particuliers et professionnels de Bruxelles et ses environs.

En 125 ans, le site des abattoirs et marchés de Cureghem a connu trois gestionnaires : construit en 1890 par une société anonyme, il a été racheté en 1920 par la Commune d'Anderlecht qui, après l'avoir déclaré en faillite, l'a cédé à la SA Abattoirs et Marchés d'Anderlecht en 1984. Il y a cinq ans, cette société, rebaptisée Abatan puis Abattoir, a présenté deux plans de développement et aménagement associés au concept marketing de *Ventre de Bruxelles* (Cabinet d'urbanisme ORG-Abattoir, 2009, 2012). Ces plans remodelent entièrement le site : l'infrastructure de l'abattoir disparaîtrait au profit d'une grande plaine encadrée d'entrepôts urbains aux multiples fonctions : industrielles mais aussi culturelles, éducatives, événementielles voire résidentielles. Leur publication incite *Terrains d'architecture-U21* (La Cambre ESA-ULB) à s'intéresser au devenir du site. L'atelier invitera des étudiants architectes à investiguer l'espace. (Brunfaut V., Vella, G., 2015). La nouvelle configuration inquiète également une fédération de comités de quartier : Inter-Environnement Bruxelles (IEB) qui titre un article du *Plouf*: « Et si les Abattoirs d'Anderlecht changeaient de standing ? Bruxelles a mal à son ventre. » (IEB, 2011). Abatan s'en défend et les

deux parties entrent en débat...

Ainsi, en 2013, la société, IEB et une association riveraine, le Centre de Rénovation urbaine (CRU) s'associent autour d'un projet *Forum Abattoir*, financé par une subvention de la Loterie nationale « Alimentation durable ». Avec la mission d'animer le débat sur le devenir des abattoirs, deux animateurs-chercheurs, un architecte et moi-même, se positionnent comme une caisse de résonance des besoins des usagers du site. Dès l'étape de diagnostic, Forum Abattoir a construit sa connaissance du lieu, de son histoire et de son inscription dans le quartier sur de nombreux entretiens, des étapes de lecture, des apports d'un comité d'accompagnement, des balades in situ, l'observation des lignes d'abattage et des ateliers de grossistes.

Dans ce texte, j'ai voulu interroger un constat : Anderlecht accueille un abattoir en activité à proximité du centre d'une grande ville alors qu'en Europe ses alter ego ont fermé dès les années septante.

Pour tenter de comprendre cette « exception urbaine », j'ai souhaité l'inscrire en situation, la territorialiser, à savoir interroger ses articulations avec la ville et son quartier mais aussi avec l'histoire des abattoirs et de la perception de la consommation de la viande. A travers une démarche historique, qui distingue trois périodes : des prémises de sa construction à son essor, des premières difficultés à sa faillite et enfin de son rachat aux projets futurs de son actuel gestionnaire, j'ai donc tenté de comprendre son inscription dans la ville.



Fig. 1. Un marché, 2015 © Fabienne Loodts, pour l'Abattoir Illustré

De cinq abattoirs à un grand abattoir.

Au XIXe siècle, les États se préoccupèrent de maîtriser les villes en pleine expansion, parce que, selon Foucault, la cité d'alors n'était plus « seulement un lieu de marché mais aussi un lieu de production », le pouvoir a eu « recours à des mécanismes de régulation homogènes et cohérents. » (Foucault, 1977 : 220)

L'arrivée massive de cette main d'œuvre et l'extension des villes provoqua « ce que l'on pourrait appeler une peur urbaine, une peur de la ville, une angoisse face à la cité, très caractéristique: peur des ateliers et des fabriques qui se construisaient, de l'entassement de la population, de l'excessive hauteur des édifices, des épidémies urbaines, des rumeurs qui envahissaient la ville ; peur des cloaques, des carrières sur lesquelles on construisait les maisons qui menaçaient à tout moment de s'effondrer. » (Foucault, 1977 : 219).

Pour contrôler ce qu'il percevait comme un grouillement, un trop-plein, le pouvoir imagine une urbanité inspirée, toujours selon Foucault, par le modèle de la quarantaine, un quadrillage des villes et des populations. Cette volonté de maîtriser de la ville présidera à la délimitation de zones résidentielles, industrielles, récréatives, à la construction de centres pénitentiaires, mais aussi de cimetières et d'abattoirs.

Alors qu'au XVIIIe, l'abattage des animaux en ville s'opérait à même la rue dans « des tueries particulières » contrôlées par de puissantes corporations de marchands et artisans bouchers, le XIXe l'exclut des centres urbains, le concentre et le déplace dans des faubourgs spécifiques. Le contrôle fiscal et sanitaire des flux – entrants, les animaux, et sortants, la viande de boucherie – pouvait ainsi s'exercer

plus efficacement. (Muller, 2004). En sus, déplacer l'égorgeage des animaux dans des locaux spécifiques tenait un rôle dans l'éducation morale des classes ouvrières, ces nouveaux citadins, d'origine rurale, nombreux et inquiétants : « l'important est l'idée de l'exemple : cacher la mise à mort pour n'en pas donner l'idée. Dans la présentation de sa proposition de loi, Grammont citera un épouvantable 'fait divers', l'histoire d'un petit garçon qui à la campagne, après avoir assisté à la saignée d'un cochon, était allé s'emparer d'un couteau et par jeu, avait fait jouer le rôle du cochon à sa petite sœur. C'est en vertu du même raisonnement psychologique que l'on pouvait penser, à une époque où les émeutes populaires accompagnées de décapitation n'étaient pas si lointaines (...), qu'en dissimulant le couteau du boucher, on contribuerait peut-être à éviter le couteau du 'justicier ' de rue » (Agulhon, 1981)

Le mouvement de concentration-déplacement s'illustre parfaitement dans notre capitale : en 1830, la mise à mort se déroulait encore dans les « tueries particulières » disséminées dans les rues étroites du centre de Bruxelles. Vers le milieu du siècle, cinq communes se dotent d'un abattoir : Bruxelles-ville, Ixelles, Molenbeek, Schaerbeek et Saint-Josse. Cinquante ans plus tard, il n'en reste que deux, situés de part et d'autre de la rue Heyvaert à Cureghem : l'abattoir communal bruxellois et les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht-Cureghem, une société privée.

A l'origine, Bruxelles-Ville souhaitait s'associer avec d'autres communes pour construire un nouvel abattoir en remplacement de celui qu'elle exploitait depuis 1841. Ses arguments étaient d'ordre sanitaire et esthétique : « Depuis longtemps déjà, l'on a discuté au point de vue de l'hygiène publique, le déplacement de l'abattoir qui dépare une des plus belles promenades de Bruxelles, de la création d'un abattoir central pour toute l'agglomération bruxelloise. »[1] L'alliance échoue (Vandemeulebroek, 1996) et c'est une société

anonyme, soutenue par la Commune d'Anderlecht, qui reprend l'initiative à son compte.

Les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht Cureghem sont inaugurés en 1890, à proximité de l'abattoir bruxellois. La nouvelle infrastructure profitera d'un système économique solide déjà lié au secteur de la viande et à l'exploitation de ses sous-produits.

Son architecte Émile Tirou se serait inspiré, pour le marché aux bestiaux, des halles de la Villette et pour les échaudoirs de l'abattoir de Leipzig : « Il avait pensé qu'une partie de la halle ferait office de gare (a priori de marchandises) et les échaudoirs (lieu d'abattage) furent construits dans un style 'village' : ils se rangeaient dans deux rangées de bâtiments, de style néo-renaissance flamand. » (Vandemeulebroek, 1984 : 223) Les ateliers d'abattage se structuraient donc depuis un axe qui traverse la halle vers l'entrée principale encadrée par deux taureaux de bronze, un axe qui se dirigeait en ligne droite vers la rue Heyvaert et la zone urbaine.



Fig. 2. Perspective, vers 1909, © Eckert & Pflug,

Abattoir SA

Un équipement moderne, un accès au réseau ferroviaire, des frigorifères, une halle de marché couverte et surtout de l'espace garantirent son succès. Ainsi, entre 1899 et 1913, le nombre d'abattage va doubler, approchant des 17 000 têtes de porcs par an.[2] En 1920, la commune d'Anderlecht reprend l'infrastructure : arguant sa rentabilité immédiate, le capital réduit à déboursier au regard de la valeur des bâtiments et du terrain et les potentialités de développement d'autres marchés.[3]

A l'époque déjà, le site proposait plus qu'une zone d'abattage et de vente de bétail : il accueillait déjà un marché populaire dont celui « aux volailles et aux légumes ». La série de Hersleven[4] (1925) dessine l'ambiance. Des hommes avec casquettes, bérets et cache-poussières se pressent à l'avant du site et il est bien difficile de distinguer les vendeurs des clients. Les marchandises se chargent sur des charrettes attelées ou des camions. La rue Ropsy-Chaudron se devine à travers les grilles : des « banques », des brasseries, un exportateur,... Les ouvriers des nombreuses usines du quartier venaient y acheter leurs légumes, ci et là une volaille, se détendre dans les tavernes.



Fig. 3. Marché aux légumes et aux volailles © J.Hersleven, vers 1925 © IRPA-KIK

Pendant soixante ans, la commune gèrera le site à travers la Régie de l'Abattoir et Marchés (RAM) dont les fonctionnaires assurent la direction, la logistique, l'entretien, le contrôle des taxes et la garantie sanitaire tandis que l'abattage, le nourrissage, l'achat et vente du bétail et de la viande est assurée par des exploitants titulaires d'une concession.

Cette époque reste vivante dans les récits des exploitants actuels. Michel Geeroms, membre du conseil d'administration d'Abattoir SA et dont la famille traite les peaux de l'abattoir depuis trois générations, raconte comme s'il l'avait vécu, l'abattoir d'avant-guerre : « Les bouviers étaient des indépendants qui travaillaient pour les marchands de bestiaux ou pour les grossistes en viandes. Il faut s'imaginer que le marché avait lieu le mercredi mais les animaux pouvaient arriver dès le lundi. À l'époque, le train arrivait dès le dimanche soir. Les bouviers rassemblaient les animaux sous la halle la nuit du mardi au mercredi et à six heures du matin, la cloche sonnait et les bouchers, les

grossistes pouvaient acheter. Quand le bétail arrivait plus tôt, il fallait le nourrir, l'abreuver. Et ça, c'est jusqu'à la guerre ! » (Entretien avec M. Geeroms, 2015).

En 1890, l'abattoir « à taille de l'agglomération bruxelloise » s'installe donc à Cureghem. En plus de son infrastructure moderne, de son accessibilité par chemin de fer, il profite certainement du tissu économique local déjà orienté « viande ». Son architecture, un village industriel ouvert sur l'espace public, l'a connecté à la ville. Les récits de l'entre-deux-guerres le dessinent comme perméable et en interaction avec un quartier toujours en mouvement : arrivée des trains, flux constant d'ouvriers et d'artisans, marchés aux bestiaux et aux animaux, tavernes, hôtels, banques, etc. Un âge d'or, une première vie couronnée de succès pour cet abattoir en ville.

Survivance de l'abattoir anderlechtois

Dès les années soixante, les abattoirs insérés dans le tissu urbain – le lieu de consommation – disparaissent[5] progressivement au profit d'infrastructures installées désormais à proximité des zones de production : « Dans la période de l'après-guerre, des chevilleurs ont critiqué le caractère public et communal des abattoirs et ont prôné une privatisation de l'outil et son intégration à d'autres activités. Ils se sont alors fixés en dehors des zones urbaines pour des raisons essentiellement financières (coût des terrains et de la main d'œuvre) et d'approvisionnement (densité du cheptel), cette localisation étant rendue possible par la généralisation des transports frigorifiques. » (Lebailly, 1987 : 49).

Par ailleurs, Cureghem amorce son processus de désindustrialisation, les entreprises ferment ou déménagent en périphérie et l'agglomération bruxelloise amorce une période de décroissance démographique (Mistiaen, Meert, Kesteloot, 1995 : 229).

Malgré tout, la RAM continue. Plusieurs éléments vont favoriser sa survie et même... sa reprise dans les années quatre-vingt par un regroupement de professionnels de la viande et des acteurs économiques du quartier.

Tout d'abord, et avant tout, cet abattoir public était organisé en régie : les abatteurs, chevillards, bouviers y travaillaient en petites entreprises concessionnaires. Ils viendront prêter main-forte à la commune pour moderniser une partie de l'abattoir, suppléant un État belge qui « au milieu des années cinquante, affirme qu'il interviendra pour 60 % dans le coût de la modernisation » et dont la promesse « restera sans suite » (Vandemeulebroek, 1984 : 162). En 1955, les coûts de la « rationalisation de l'abattage de porc » dans les échaudoirs 3 et 4 seront « partagés par les maîtres-bouchers intéressés et la commune » (Abatan, 1990 : 11)

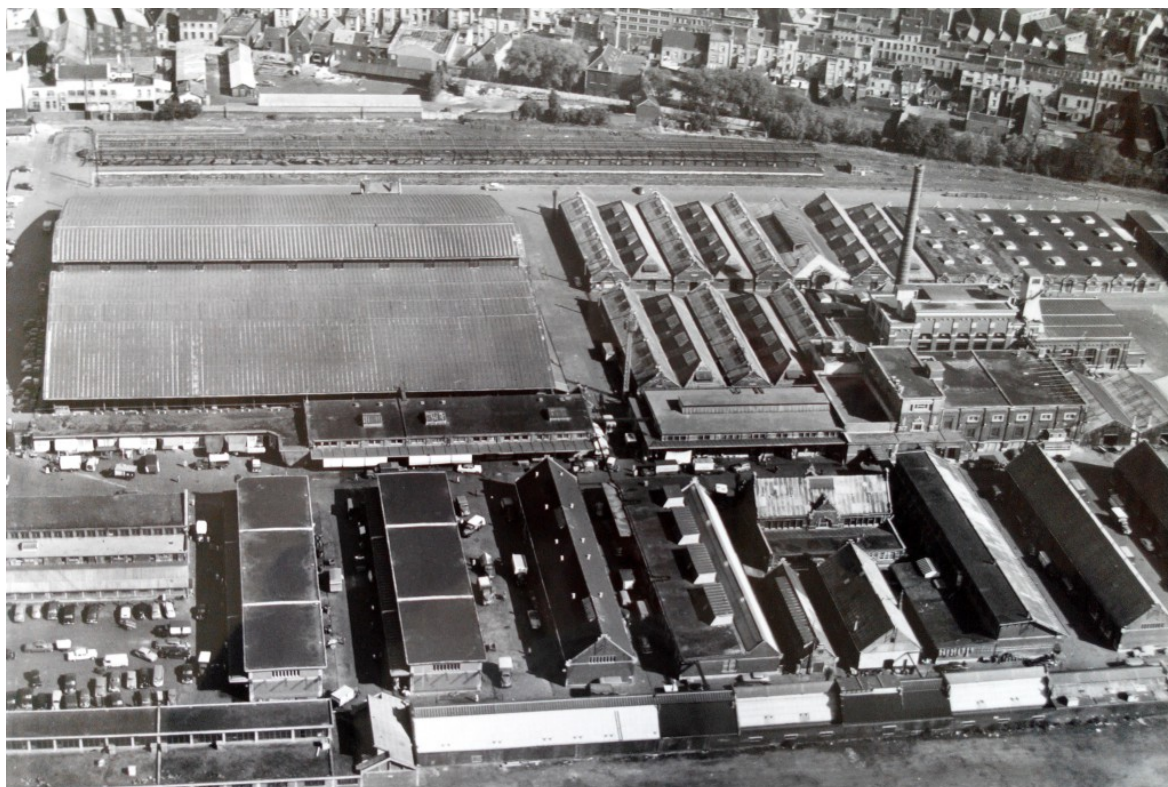


Fig. 4. Vue aérienne, vers 1960 © Archives communales d'Anderlecht

Les concessionnaires se sont en partie approprié leur outil de travail et ont pallié un certain désengagement public en

finançant des aménagements.

Dans les années septante, la commune tente une dernière mise aux normes et récupérer un cachet à l'exportation perdu en 1966 : elle projette de rassembler les échaudoirs en un lieu commun et d'étaler l'activité de l'abattage sur toute la semaine pour assurer le « plein emploi des installations et ipso facto leur rentabilité. »[6] Cependant, faute de subvention, le projet n'aboutira pas.

Sans doute faut-il aussi imputer cette persistance à sa fonction dans le pouvoir communal. Ainsi, dans les années soixante, « presque tous les abatteurs de porcs habitaient Anderlecht. En fait, c'était une obligation morale, comme pour les fonctionnaires communaux, les agents de police. » (Cornélis, 1996 : 13) À ceci, il faut ajouter le volume d'emploi communal de la RAM : en 1983, pas moins de 120 fonctionnaires entretenaient le site, percevaient les taxes d'abattage... etc. (Vandemeulebroek, 1984 : 162) Fermer l'abattoir, surtout dans les années septante où les premières crises de l'emploi surgirent, revenait à licencier de nombreux anderlechtois. De plus, l'abattoir participait également de l'identité folklorique et culturelle de la commune. Aux alentours de Pâques, le site et les cafés à proximité accueillaient le défilé du *Vettenos – Le Bœuf gras* (1909-1999), un concours de bestiaux national et international doté d'une fête populaire avec cortège, travestissement et kermesse, qui comme à Paris, dès le 19e est « redoublement du carnaval » (Agulhon, 1981 : 89).

Enfin, par-delà l'enceinte des abattoirs, le secteur de la viande reste très ancré dans un quartier qui s'étend aux rues adjacentes de la rue Heyvaert : en plus des ateliers de grossistes et de transformation de viande, de nombreux marchands de bestiaux y avaient leur siège social dans les années 50 et 90 (Onclinck, Deuxant, 1996). L'abattoir et son marché aux bestiaux étaient donc parties prenantes d'un tissu économique très particulier : en effet, à l'aube du XXe

siècle, – et aujourd’hui encore, j’ai pu voir des grossistes et des bouchers d’Anderlecht pratiquer des échanges : « à la différence d’autres indépendants, qui dans le cadre de leur activité professionnelle entretiennent peu de contact entre eux, les bouchers se rencontrent fréquemment lors des marchés ou aux abattoirs. On voit par exemple, de petits bouchers acquérir une bête et la diviser entre eux. » (Jaumain, 1996 : 9). Les maîtres-abatteurs de gros bovins s’étaient constitués en coopérative, ABACO, en 1963 pour exploiter ensemble six échaudoirs. (ABATAN, 1999 :11). ABACO, devenue entre-temps une société privée à responsabilité limitée, dirige encore aujourd’hui la ligne d’abattage des bovins.

L’appropriation d’un outil de travail par des concessionnaires permettra la survie de l’abattoir mais ne le préservera pas de la faillite en 1982. Il reste le centre d’un tissu économique d’un quartier orienté « viande » et a posé une empreinte culturelle durable sur un quartier et sur une commune... Autant d’éléments qui joueront en faveur de sa reprise en 1984 par des acteurs économiques du quartier et lui assureront une deuxième, sinon une troisième vie.

Une reprise et des projets d’avenir pour un abattoir « urbain ».

Le 9 novembre 1983, des commerçants et entrepreneurs de Cureghem se constituent en société anonyme, Abattoirs et Marchés d’Anderlecht et reprennent un abattoir public déficitaire dans un contexte où ses alter ego ferment ou quittent les centres urbains. La reprise paraît périlleuse mais trente ans plus tard, la société gestionnaire poursuit ses investissements. Ce regroupement est assez exceptionnel et doit beaucoup à Carlos Blancke, dont les enfants sont encore à la tête du conseil d’administration de la société. Installée à Cureghem depuis les années soixante, la famille Blancke dirige une usine de salaison, une imprimerie et un commerce d’alimentation de gros et matériel horéca : « En 1983, nous

avons appris que les abattoirs allaient fermer ! Nous venions d'emprunter des millions pour moderniser. À ce moment-là, 10 % de notre commerce se faisait avec les visiteurs de l'abattoir qui venaient se servir en cash & carry. (...) Ils venaient ici au marché aux bestiaux ». (Entretien avec Carlos Blancke, 1996, La Fonderie)

Carlos Blancke était un entrepreneur reconnu dans le quartier. D'un atelier de salaisons dans les années soixante, avec « mon frère Walter et un ouvrier », les salaisons Blancke et le commerce compte 100 ouvriers et employés en 1980. Les premières réunions qui ont abouti la reprise se déroulaient dans les cafés « chaque fois différent pour pas faire de jaloux » de la rue Rospy-Chaudron avec parfois plus de « cinq cent personnes, tous des commerçants ». Les Blancke n'avaient pas de contacts directs avec les maîtres-abatteurs. Par contre, de nombreux découpeurs leur fournissaient de la viande et ces artisans traitaient directement avec les maîtres-abatteurs d'Anderlecht. La mise en relation entre ces acteurs s'est donc déroulé par ce biais. (Entretien avec Carlos Blancke, 2016)

Le premier conseil d'administration regroupe des acteurs légitimés des secteurs de l'abattoir et de son quartier de grossiste/découpeur de viandes. En plus de l'entrepreneur Carlos Blancke, président et administrateur-délégué, il se compose de M. Geeroms, dont l'atelier traite les peaux depuis les années soixante a minima. Il compte également quatre découpeurs : De Vidts et Clerbaut (bovins), Willems et De Cooman (porcs) ainsi que deux maîtres-abatteurs, Verhasselt pour les bovins (ABACO) et Cornelis pour les porcs. Ces derniers étaient en sus actifs dans le folklore du *Vettenos - Bœuf Gras*. (Entretien avec Luc Blancke, 2016)

La reprise sera financée par 150 investisseurs, « il y avait au départ des gens qui travaillaient dans les abattoirs. Il y avait aussi les restaurateurs du quartier à qui nous avons expliqué : ' si les abattoirs ferment et deviennent un trou

noir, vos restaurants vont en souffrir beaucoup ' » (La Fonderie, 1996 : 19).

La volonté du maintien des fonctions premières du site – l'abattage et le marché aux bestiaux – se confond avec la crainte du « trou noir ».

La jeune société investira dans ce qui est devenu « son » abattoir mais aussi s'emploiera à valoriser le terrain de 21,5 ha dont elle est désormais gestionnaire : en surface, elle crée ce qui deviendra un des plus gros marchés généralistes de Bruxelles et en sous-sol, elle aménagera les caves en un lieu d'événements : les Caves de Cureghem.

La re-construction de l'abattoir

Le bail emphytéotique accordé par la Commune était notamment conditionné par « la réalisation globale (de l'abattoir) aux normes CEE doit être terminée avant l'année 1985 et les travaux doivent être terminés à temps pour le cachet d'exportation soit maintenu en 1987 et après pour toute la durée du bail ». En ceci, la commune appliquait à la lettre la Loi du 13 juillet 1981, transcription d'une directive européenne (Lebailly, 1987 : 53).

Quatre ans plus tard, les échaudoirs et ateliers de découpe précédemment organisés « en village », dont les ruelles étaient parcourues par les animaux, les professionnels, les clients sont démolis au profit d'un unique bâtiment aux murs aveugles. Désormais, les carcasses circulent confinées de la zone d'abattage vers les ateliers de découpes à travers les frigos et un couloir central. Cette rénovation rejoint le principe de concentration-centralisation du XIXe mais aussi celui, plus contemporain d'invisibilisation des activités d'abattage. (Vella, Brunfaut, 2015).

L'image ensuite : depuis 1998, le marché aux chevaux, qui se tenait historiquement à quelques pas de là, place de la Duchesse, a rejoint les abattoirs. Les autorités molenbeekoises, sous la pression d'Animaux en péril et de Gaïa, associations de défense des animaux, avaient préféré le fermer. Comme au XIXe siècle, la maltraitance des chevaux ouvre le débat (Agulhon, 1981 :92). Après avoir obtenu l'interdiction de la vente de chevaux non destinés à l'abattage et la vente des chats et des chiens sur les marchés, les associations s'inquiètent également du sort des animaux d'élevage. Gaïa considère la fermeture du marché d'Anderlecht comme « son deuxième succès clé » (Gaïa, 2016, site web).

Au-delà, la suppression du marché participe à invisibiliser l'animal de la ville. Depuis le XIXe, comme nous l'avons abordé précédemment, la présence animale a été organisée depuis le modèle de la quarantaine en limitant strictement la vente de bétail à des marchés spécifiques et la mise à mort aux abattoirs. L'évolution d'Anderlecht répond à un processus commun à d'autres abattoirs : il était un « lieu d'accueil du vivant et de rencontre autour de l'animal avant qu'il ne s'industrialise et ne centre ses activités sur la mise à mort des animaux uniquement. » (Delavigne, 2006 : 2). A ce mouvement s'ajoute l'exception anderlechtoise : il est situé en plein centre urbain. Or, Nathalie Blanc décrit la ville contemporaine comme minérale et qui préfère un animal absent, ne conservant de la nature que le végétal. (Blanc, 2000)

Un troisième abattoir ?

Quelques mois après la fermeture du Marché aux bestiaux, la société gestionnaire publie son premier plan de développement et le réadapte en 2011 : l'abattoir et les ateliers de grossistes de 1987 disparaissent au profit d'une grande plaine centrée sur la halle classée et entourée d'entrepôts urbains. (Abattoir, 2009, 2011).

Abatan, rebaptisée Abattoir, construit le premier entrepôt en 2015 grâce à un cofinancement du Fonds européen de développement régional (Feder) : le Food Met, une halle couverte, regroupe le marché aux viandes, des maraîchers et des épiciers. La même année, elle a introduit un nouveau dossier auprès du Feder pour sa *Manufakture-Abattoir* « deux projets dans un seul bâtiment : l'abattoir urbain et la Manufakture (...) Nous l'entendons comme un bâtiment accueillant un ensemble de petites et moyennes entreprises actives dans le domaine de l'alimentation et qui pourraient nouer des synergies sur divers plans : consommation d'énergie, gestion des déchets, l'échange de produits, dans un concept d'économie circulaire ». (Forum Abattoir, 2015 : 22)

Si la surface au sol de l'infrastructure des années quatre-vingts demeurerait semblable à celle de Tirou, la « troisième vie » proposée par le plan de développement d'Abattoir imagine un « abattoir urbain compact » avec une emprise au sol réduite : un grand rectangle 60 sur 100 m... L'abattoir actuel compte pour 20 % de la surface (Forum Abattoir, 2014: 42). Le futur lui réserve 5 % des 21,5 ha du terrain. Toutefois, il se déploie en hauteur : les deux à trois étages de la *Manufakture Abattoir* accueilleraient les lignes d'abattage, les ateliers de découpe, des sociétés actives dans la production alimentaire et des commerces de bouche au rez-de-chaussée.



Ce projet de troisième abattoir répond à la logique de concentration mais accentue aussi le processus plus contemporain d'invisibilisation. En effet, placer l'abattoir au sein d'un bâtiment aux fonctions productives et commerciales multiples ne contribue-t-il pas à le dissimuler ? Après avoir été confinée derrière des façades aveugles, la mise à mort ne sera-t-elle pas tout aussi discrète derrière des commerces et activités qui suscitent moins d'appréhensions morales ?

Cette invisibilisation du lieu physique d'abattage peut correspondre à la dissociation contemporaine que le consommateur actuel établit entre l'animal et la viande : « Ce qui importe au consommateur ordinaire, ce sont les effets de l'assimilation de la substance carnée, diversifiée par des morceaux et des recettes : on recherche, à travers sa consommation, des effets de vie ; mais on les veut comme *ex nihilo*, coupés de l'être vivant singulier qui a fourni la substance ; l'oubli de l'animal est pour beaucoup condition d'un régime carné sans états d'âme. » (Vialles, 1988)

Ainsi, le mouvement qui a fait disparaître les abattoirs – en les éloignant des centres urbains et *a fortiori* du regard de ses habitants, en les dissimulant par des enceintes ou des bâtiments industriels génériques aux façades aveugles, se prolonge dans la seconde moitié du XXe siècle par la disparition du lien entre l'animal vivant et la viande.

L'abattoir racheté en 1984 était donc viable sous condition de modernisation. La société a également choisi d'exploiter les potentiels du terrain en diversifiant les activités commerciales tout en réservant une grande surface de terrain à son abattoir et à son marché généraliste, très ancrés dans le quartier. Elle développe toutefois des projets destinés à une clientèle plus large et dont certaines pourraient être moins compatibles avec sa fonction industrielle. En 2020, un abattoir compact associé à d'autres entreprises liées à l'alimentation, « Manufature Abattoir », devrait remplacer l'actuelle infrastructure. L'activité sera donc conservée mais rationalisée, concentrée et logée dans un bâtiment qui participera au choix de diversification de la société gestionnaire.

En guise de conclusion

Le XIXe siècle a rassemblé la mise à mort des animaux dans des infrastructures spécifiques. Des cinq abattoirs de la jeune zone urbaine bruxelloise du XIXe, seule subsiste les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht.

Sa présence en centre urbain est exceptionnelle : l'abattage se déroule aujourd'hui à proximité des lieux de d'élevage et non plus de consommation.

La mise à mort, la découpe, la vente, le marché et les étables occupaient tout le site jusqu'en 1984. L'abattoir reconstruit en 1987 loge désormais les lignes d'abattage, les ateliers de découpe et le marché aux viandes dans un seul bâtiment. Plus de trente ans plus tard, la société projette pour 2020 la

construction d'un nouvel abattoir. Ce dernier, la Manufaktur Abattoir renforce le processus de concentration : l'abattoir et ses ateliers seront déplacés dans un « entrepôt urbain », d'une ampleur au sol de 600 m² mais qui s'élèvera en hauteur, sur deux ou trois étages. La société entend également y installer d'autres entreprises de production alimentaire et des commerces.

Pour expliquer la persistance de cet abattoir, j'ai avancé l'hypothèse de son insertion dans une logique de quartier. A l'époque de la gestion communale, il a été conservé, car il était un maillon de la politique locale, à tendance paternaliste, mais aussi un moteur de l'écosystème du quartier tant pour son économie que pour son identité culturelle. Dans les années quatre-vingts, la commune d'Anderlecht déclare le site en faillite. Sa renaissance doit là encore beaucoup au quartier : des entrepreneurs de Cureghem – liés au secteur de la viande, de l'élevage ou à ses connections – ont racheté le site par peur qu'il ne devienne un « trou noir ». La société gestionnaire a acquis plus qu'un abattoir et un marché : un terrain de 10,5 ha et a opté pour la diversification de ses activités, profitant de son ampleur et cherchant à éviter le vide craint par la première génération de repreneurs.

La présence de l'abattoir et ses ateliers de découpes est quelque peu occultée par le marché généraliste qui attire, chaque fin de semaine, plus de 100 000 visiteurs. De nombreux clients ignorent sa présence et d'autres associent la fin du marché aux bestiaux à une fermeture de la zone d'abattage. La dissimulation de cet abattoir serait-elle une condition pour son maintien en ville ? Une invisibilisation qui renvoie à la très contemporaine dissociation que le consommateur opère entre l'animal et la viande consommée.

Or, plusieurs années durant, en partie au départ du Plan global de développement de la société, l'Atelier de projet d'architecture de La Cambre a choisi les abattoirs comme terrain d'étude. Ses enseignants ont invité les étudiants à

réfléchir l'abattoir en terme de « perspective » et de « situation » : « C'est à partir de cet apprentissage en situation qu'on peut se mettre à défendre l'abattoir, à s'en faire porte-parole dans ce qu'il pourrait devenir, car on pense qu'il y a encore des ressources pour le 'désinvisibiliser' et produire un morceau de ville à partir de lui. Faire prise sur une partie sans chercher l'idéal, construire un possible pas à pas » (Vella, Brunfaut, 2015 : 40).

En proposant de le « désinvisibiliser et de produire un morceau de ville à partir de lui », cet atelier propose d'inverser la perspective : plutôt que de demander à l'abattoir de s'adapter à l'évolution de la ville, il nous invite à penser la ville depuis et par sa présence. Cette perspective rejoint l'intervention d'Antonin, riverain du site : « Si vous voulez qu'il soit intégré dans un quartier, il faut que les habitants comprennent ce qu'est un abattoir, ce qu'est abattre des bêtes, qui sont ces gens qui y travaillent, quels sont les enjeux. Nous sommes dans le dernier abattoir en fonction au cœur d'une capitale européenne. C'est compliqué mais c'est aussi une vraie chance. » (Forum Abattoir, 2015 : 24).

Cette intervention formulée à l'issue d'un débat qui a confronté des gestionnaires du site, des associations, des chercheurs, des personnes intéressées par le bien-être animal, des riverains et un abatteur nous invite à travailler la présence de l'abattoir en ville : comment peut-il être un potentiel, un outil à valoriser et à mettre en lumière ? Comment éviter de le percevoir seulement comme une activité rentable mais embarrassante et donc à dissimuler derrière un bâtiment aux façades aveugles ou à l'abri d'autres activités commerciales plus séduisantes.

Et, comment à travers la présence de cet abattoir en ville, redessiner avec les habitants, le lien entre l'animal et la viande, un lien que la consommation ordinaire tend également à

invisibiliser ?

Sources

HERSLEVEN Josef 1925 – « Marché aux volailles et légumes ». Reportage photographique, conservé à l'Institut Royal du patrimoine artistique (IRPA-IKPA).

KINNAER A. & SENECHAL C. (éds) 2014 – *État des lieux, document de travail pour ouvrir et alimenter le débat sur le devenir du site des abattoirs d'Anderlecht*, Forum Abattoir,

Projet de développement global Abattoir, Le Ventre de Bruxelles – 2012, Bruxelles, ORGANIZATION FOR PERMANENT MODERNITY (ORG) & ABATAN SA.

Projet de développement global Abattoir, Le Ventre de Bruxelles. – 2014. Bruxelles, ORGANIZATION FOR PERMANENT MODERNITY (ORG) & ABATTOIR SA.

« Projet de modernisation des Abattoirs ». Conseil communal du 22/09/1971. Archives de la Commune d'Anderlecht. Registre des procès-verbaux des séances du conseil communal.

« Projet de rapport pour le conseil échevinal, création d'un abattoir central pour l'agglomération Bruxelloise », document manuscrit, accompagnant une lettre de l'administration communale de Bruxelles du 4 janvier 1878. Archives de la Commune d'Anderlecht, Boite Abattoirs et Marchés d'Anderlecht.

« Statistiques ». procès-verbal du conseil communal d'Anderlecht du 5/05/1919. Archives de la Commune d'Anderlecht, Boite Abattoirs et Marchés d'Anderlecht, farde « reprise ».

« jaaroverzicht 1998-2013 » – document comptable de la Abattoir SA, 2014, n.p. (non publié)

« Rapport au collège » – s.d, s.a, vers 1919. Archives de la Commune d'Anderlecht. Boite Abattoirs et Marchés d'Anderlecht.

Bibliographie

AGULHON M. 1981 – « Le sang des bêtes. Le problème de la protection des animaux en France au XIX^e siècle », *Romantisme*, vol. 11, n° 31, 81-111.

BLANC Nathalie 2000 – *Les animaux et la ville*. Paris, Odile Jacob.

BREËS G. SCOHIER C. & RENSON G. (éds) 2012 – *Un abattoir en Ville*. Bruxelles en Mouvement, n° 256-257.

« De la société communale à la société anonyme » (entretien avec Carlos Blancke) 1996 – *Cahiers de la Fonderie* n° 20 : *La viande, tranche de ville, mode de vie*, 17-20.

DELAVIGNE A.-E. 2006 – « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia*, 18/19, <http://ruralia.revues.org/1231>.

DUPREZ M. & MILUTIN R. 1998 – « Les maquignons trottent jusqu'aux abattoirs ». *Journal Le Soir*, 5.09.1998.

EGGERICKX T. 2005 – « Les migrations internes en Belgique de 1840 à 1939 : un essai de synthèse », in : Eggerickx T. & Sanderson J.-P. (éds), *Histoire de la population de la Belgique et de ses territoires*, Actes de la Chaire Quetelet 2005. Louvain, Presses Universitaires de Louvain, 293-337.

FOUCAULT Michel 1994 [1977] – « Naissance de la médecine sociale » (trad. D. Reynié). in *Dits et Écrits III*, texte 196. Paris, Gallimard, 207-228.

JANSSENS MARC (éd) 1990 – *Mémorial à l'occasion du centenaire des Abattoirs et Marchés d'Anderlecht*. Bruxelles, ABATAN SA.

JAUMAIN S. 1996 – « Les bouchers bruxellois d'avant 14 ». *Cahiers de la Fonderie* n° 20 : *La viande, tranche de ville, mode de vie*, 6-10.

KINNAER A. & SENECHAL C. (éds) 2015 – *L'abattoir illustré*. Bruxelles, Forum Abattoir.

LEBAILLY P. 1987 – « Considérations à propos de la restructuration du réseau d'abattoirs en Wallonie ». *Wallonie*, n° 14 (79), 49-55.

« Les maître-abatteurs aujourd'hui » (Entretien avec A. Cornélis) 1996 – *Cahiers de la Fonderie* n° 20 : *La viande, tranche de ville, mode de vie*, 12-16.

MISTIAEN P. MEERT H. & KESTELOOT C. 1995 – « Polarisation socio-spatiale et stratégies de survie dans deux quartiers bruxellois ». *Espace, population et société*, 13-3, 277-290.

MULLER S. 2004 – « Les abattoirs sous haute surveillance ». *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, no 51-3, 104-120.

ONCLINCK F. & DEUXANT M.-A. 1996 – « Filières de production et quartier ». *Cahiers de la Fonderie*, n°20, 25-27.

SCHOLLIERS P. 1996 – « Cochonnade ou filet de bœuf aux truffes ». *Cahiers de la Fonderie*, n° 20, 53-57.

VANDEMEULEBROEK Marc 1984 – *L'abattoir d'Anderlecht*, ISACF.

VELLA G. & BRUNFAUT V. 2015 – « Apprendre en situation de transmission ». *Clara Architecture/Recherche*, n° 3, 31-42.

VIALLES N. 1988 – « La viande ou la bête ». *Terrain*, n° 10, 86-96.

[1] Projet de rapport pour le conseil échevinal, création d'un abattoir central pour l'agglomération Bruxelloise, document manuscrit. A.C.A, accompagnant une lettre de l'administration communale de Bruxelles du 4 janvier 1878.

[2] Statistiques, procès-verbal du conseil communal d'Anderlecht du 5/05/1919, A. C. A, « reprise ».

[3] Rapport au collège, s.d, s.a, vers 1919, Archives de la Commune d'Anderlecht. (A.C.A)

[4] Hersleven, Josef. Marché aux volailles et aux légumes @Kikirpa.

[5] Après des tentatives pour le moderniser, la Villette ferme en 1974, tout comme pour les abattoirs de La Mouche, à Lyon, et Vaugirard en 1978.

[6] Conseil communal du 22/09/1971, Projet de modernisation des Abattoirs. A. C. A, procès-verbaux des séances du conseil communal.

Pour citer cet article

Cataline Sénéchal « L'abattoir d'Anderlecht : les trois vies d'une exception urbaine »,

Uzance n°4, 2015, 52-62

URL : <http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=14484>

Manufakture Abattoir



Le 25 mai dernier, la société Abattoir a inauguré le Foodmet, une halle couverte qui accueille désormais 17 boucheries et une bonne trentaine de maraîchers. Pour sa construction, Abattoir SA avait été soutenue par une subvention européenne issue du programme FEDER [1. Fonds européen de développement économique et régional : contribuer au renforcement de la cohésion économique et sociale en réduisant les disparités régionales.]. Le même jour, la société apprenait que son projet Manufacture Abattoir allait être également soutenu par le FEDER 2014-2020. Retour sur les projets et perspectives de développement avec Jo Huygh, architecte d'Abattoir SA.

Jo Huygh : Dès le début, nous avons envisagé de développer le site autour du concept du « ventre de Bruxelles » et de partir de l'alimentation comme vecteur d'activité économique mais aussi de rencontre. Dans un esprit de soutien à l'alimentation durable, nous avons eu l'idée de créer une « manufacture ». Nous l'entendons comme un bâtiment accueillant un ensemble de petites et moyennes entreprises actives dans le domaine de l'alimentation et qui pourraient nouer des synergies sur divers plans : consommation d'énergie, gestion des déchets,

l'échange de produits, dans un concept d'économie circulaire. Lors de l'appel à projet FEDER 2014-2020, nous avons pu intégrer deux projets dans un seul bâtiment : l'abattoir urbain et la manufacture.

Donc, concrètement, l'abattoir urbain prendrait place au rez-de-chaussée et au premier. Aux étages, investiraient des entreprises liées à la production alimentaire ?

Oui, tout à fait. Et sur la toiture, nous envisageons une extension de notre projet d'agriculture urbaine du Foodmet. Abattoir reste propriétaire d'une partie du bâtiment – à savoir des lignes d'abattage et des ateliers de découpe. Les autres affectations pourraient être gérées par des tiers. Pour l'instant, nous les imaginons s'installer aux étages mais le bâtiment pourrait se construire autrement.

« Nous l'entendons comme un bâtiment accueillant un ensemble de petites et moyennes entreprises actives dans le domaine de l'alimentation »

Projetons-nous dans quelques années. La Manufacture est enfin construite. À quoi va ressembler le site ?

La Manufacture va s'installer côté Métro Delacroix, sur l'emplacement de l'ancien marché aux viandes et sur une partie de l'actuel parking. Quand les travaux seront terminés, l'espace arrière du marché couvert va se libérer. Cette partie du site est imaginée comme une grande plaine pour organiser le marché généraliste.

Vous n'avez pas peur d'attiser les convoitises devant tant d'espace libre de construction ?

La pression existera toujours. C'est pourquoi notre Master Plan est tellement important. Pour abattoir, c'est un fil rouge. Dans celui-ci, cette grande plaine s'étend derrière le

marché couvert. Pourquoi ne pas y construire aussi un entrepôt urbain? Nous pourrions l'imaginer sur de gros pilotis, permettant aux échoppes de s'installer dessous lors du marché. Ses étages pourraient servir d'espace de parking et nous résoudrions ainsi un des gros problèmes du quartier : la mobilité. On nous interpelle souvent : où garer les voitures et les camionnettes des marchands ? Ce bâtiment pourrait fournir une solution. Toutefois, Abattoir reste prudent : nous ne voulons pas favoriser l'augmentation de la circulation automobile. Nous restons très demandeurs d'une amélioration de l'accès piétons et de transports en commun.

C'est quoi un Master plan ?

Un master plan, que l'on peut traduire en français par « plan directeur », est un document rédigé par un architecte ou un urbaniste qui trace les grandes lignes d'un projet d'urbanisme : la construction d'un nouveau quartier, la transformation d'un site. Outre le contexte existant, il situera la position des nouveaux bâtiments, leurs dimensions, et parfois leur destination principale comme par exemple une école ou des logements. Il montre aussi où se trouvent les rues et les espaces extérieurs comme, par exemple, un parc public ou des jardins privés. On n'y trouve pas d'informations sur les matériaux utilisés pour les façades ou les revêtements de sol, sur les sources d'énergie, la gestion des déchets etc..

En général, un master plan est réalisé sur demande du propriétaire des terrains : la Région de Bruxelles-Capitale, une commune, ou une société privée. Ensuite, avec son master plan en main, le propriétaire va pouvoir aller consulter les pouvoirs publics ou des financiers pour voir si son projet est réalisable. Par la suite, le projet peut être développé et construit. Les démarches peuvent alors prendre plusieurs

années. Mais le projet peut tout aussi bien être abandonné.

Un master plan n'a pas de valeur légale. Ce n'est pas parce qu'un propriétaire en a réalisé un que celui va être exécuté tel quel. Il s'agit essentiellement d'un outil de communication qui présente l'avancement de l'étude d'un projet urbanistique. Il n'est pas soumis obligatoirement à une consultation publique.

Manufakture Abattoir



Op 25 mei opende Abattoir NV plechtig de Foodmet, een overdekte hal met daarin zeventien slagerijen en een dertigtal groente-en fruitstanden. Voor de bouw kreeg de vennootschap Europese steun via het EFR0-programma. Nog dezelfde dag werd vernomen dat het project Manufakture Abattoir eveneens op steun van EFR0 2014-2020 kan rekenen [1. Europees Fonds voor

Regionale Ontwikkeling: versterking van de economische en sociale cohesie door de ongelijkheid tussen de regio's te verkleinen.]. **We blikken even terug op de voorziene projecten en ontwikkelingsperspectieven. Aan het woord is Jo Huygh, architect voor Abattoir NV.**

Jo Huygh : Van bij het begin hebben we gedacht om de site te ontwikkelen rond het concept 'de buik van Brussel', waarbij we vertrokken vanuit het idee dat voeding een motor is van economische activiteit maar ook van ontmoetingen. Om het concept van de duurzame voeding verder uit te werken, creëerden wij een 'manufactuur'. Dat is een gebouw waar kleine en middelgrote ondernemingen die actief zijn in het domein van de voeding een synergie kunnen tot stand brengen op verschillende niveaus. Denk maar aan energieverbruik, afvalbeheer of productieruil, en dat binnen het kader van een circulaire economie. Voor de projectoproep van EFRO 2014-2020 hebben we eigenlijk twee projecten geïntegreerd in één gebouw: het stedelijke slachthuis gekoppeld aan de manufactuur.

Concreet zou het stedelijke slachthuis dus zijn intrek nemen op het gelijkvloers en op de eerste verdieping. En de andere verdiepingen zijn dan voorbestemd voor de investeringen van bedrijven die verbonden zijn aan de voedingsproductie?

Ja, dat is correct. En op het dak komt een uitbreiding van Foodmet met ons Urban Farm-project. Abattoir blijft wel eigenaar van een deel van het gebouw – met name van de slachtlijnen en de versnijdingsateliers. Het beheer van de overige bestemmingen zou eventueel aan andere spelers uitbesteed kunnen worden. Op dit ogenblik zien we hen eerder op de bovenverdiepingen, maar evengoed kan het gebouw anders ingedeeld worden.

Laten we eens enkele jaren in de toekomst kijken. Manufakture is dan helemaal af. Hoe zal de site eruit zien?

Manufaktur zal naast metro Delacroix liggen, op de plaats van

de vroegere vleesmarkt en op een deel van de huidige parking. Wanneer de werken afgerond zijn, zal de ruimte achter de overdekte markt vrijkomen. Dat deel van de site kan gebruikt worden als een groot plein waarop de algemene markt zal komen te staan.

“Dat is een gebouw waar kleine en middelgrote ondernemingen die actief zijn in het domein van de voeding een synergie kunnen tot stand brengen op verschillende niveaus.”

Bent u niet bang dat zoveel vrije ruimte de bouwprojectontwikkelaars zal lokken?

Die druk zal er altijd zijn. Daarom precies is ons masterplan zo belangrijk. Voor Abattoir is dat een leidraad. Daarin strekt dat grote plein zich uit achter de overdekte markt. Waarom zouden we er ook geen stedelijke opslagplaats bouwen? Die zou op hoge palen kunnen staan, zodanig dat er standjes onder kunnen wanneer het markt is. De verdiepingen kunnen dienst doen als parking zodat wij meteen van een groot probleem voor de wijk af zijn: dat van de mobiliteit. Er wordt ons vaak gevraagd: waar moeten de standhouders hun auto of bestelwagen parkeren? Zo een gebouw zou hierop een antwoord kunnen zijn. Maar Abattoir blijft voorzichtig: wij willen ook geen toename van het autoverkeer in de hand werken. Wij blijven vragende partij voor het verbeteren van de toegang voor voetgangers en het openbaar vervoer.

Masterplan ?

Een masterplan is een document dat wordt opgesteld door een architect of stedenbouwkundige. Het tekent de grote lijnen uit van een stedenbouwkundig project: de bouw van een nieuwe wijk, de transformatie van een site. Binnen de bestaande context situeert het de nieuwe gebouwen, hun afmetingen, soms ook hun

hoofdfunctie, bijv. een school of een woning. Het toont waar de straten en de buitenruimte zich bevinden, zoals een park of een privétuin. Wat er niet in staat, is informatie over de gebruikte materialen voor de gevel- of vloerbekleding, de energiebronnen, het afvalbeheer e.d.

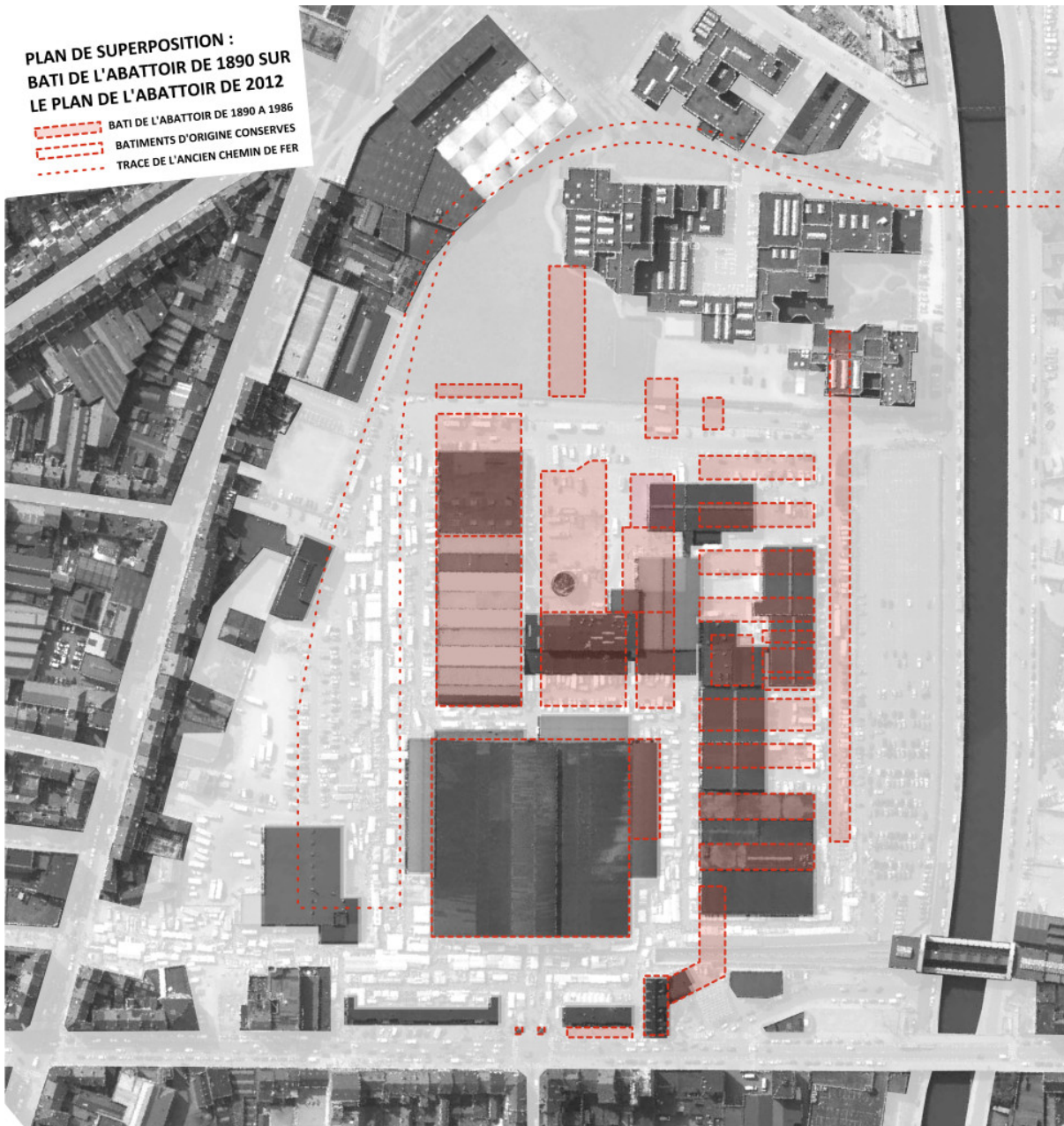
In het algemeen wordt een masterplan opgesteld op vraag van de terreineigenaar: het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, een gemeente, een privéfirma. Eens de eigenaar het masterplan in handen heeft, stapt hij daarmee naar de overheden en investeerders die zullen uitmaken of het plan uitvoerbaar is. Indien ja, kan het plan verder ontwikkeld worden en vervolgens kan met de bouw gestart worden.

Al deze stappen kunnen enkele jaren in beslag nemen. En evengoed kan het project afgevoerd worden.

Een masterplan heeft geen juridische waarde. Het is niet omdat een eigenaar een masterplan laat opstellen, dat het ook effectief zal uitgevoerd worden. Het is eerder een communicatie-tool om de vooruitgang van een stedenbouwkundig project mee aan te tonen. Het wordt niet noodzakelijk voorgelegd voor openbaar onderzoek.

Plans

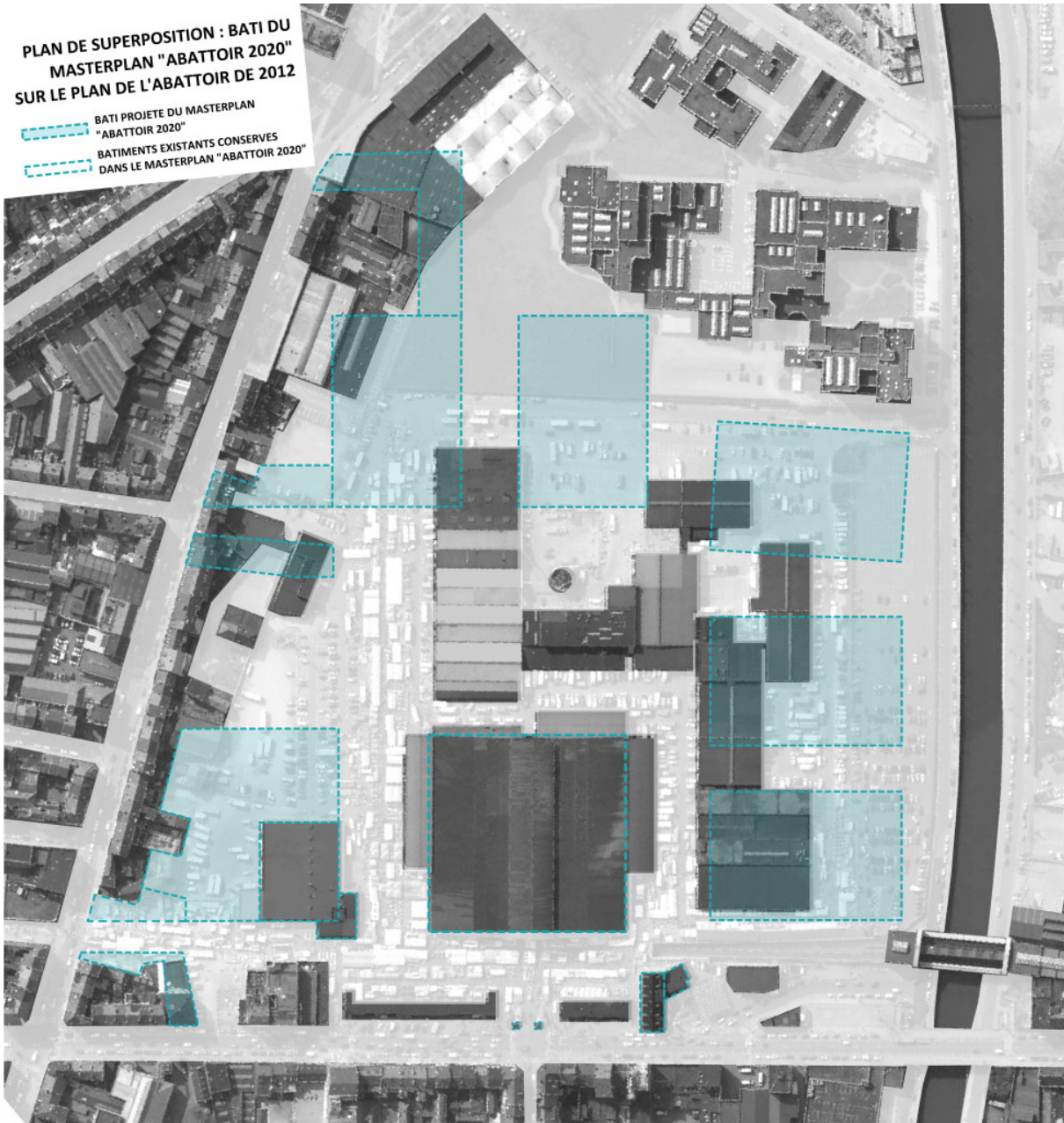
Tracé du bâti de l'abattoir de 1890 sur la plan de l'abattoir actuel :



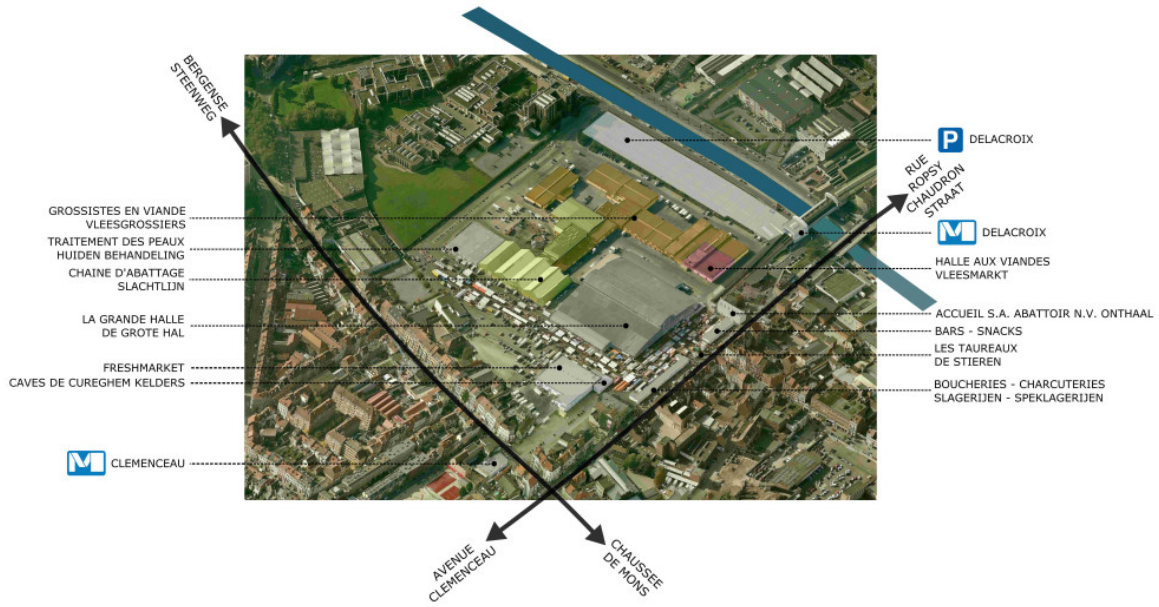
Tracé du bâti du Master Plan *Abattoir 2020* (SA Abattoir) sur la plan de l'abattoir actuel :

PLAN DE SUPERPOSITION : BÂTI DU
MASTERPLAN "ABATTOIR 2020"
SUR LE PLAN DE L'ABATTOIR DE 2012

- BÂTI PROJETÉ DU MASTERPLAN
"ABATTOIR 2020"
- BÂTIMENTS EXISTANTS CONSERVÉS
DANS LE MASTERPLAN "ABATTOIR 2020"



Vue aérienne du site des abattoirs de Cureghem – légende des différentes activités



Masterplan « Abattoir 2020 » – Plan de développement global
(SA Abattoir, 2011)

