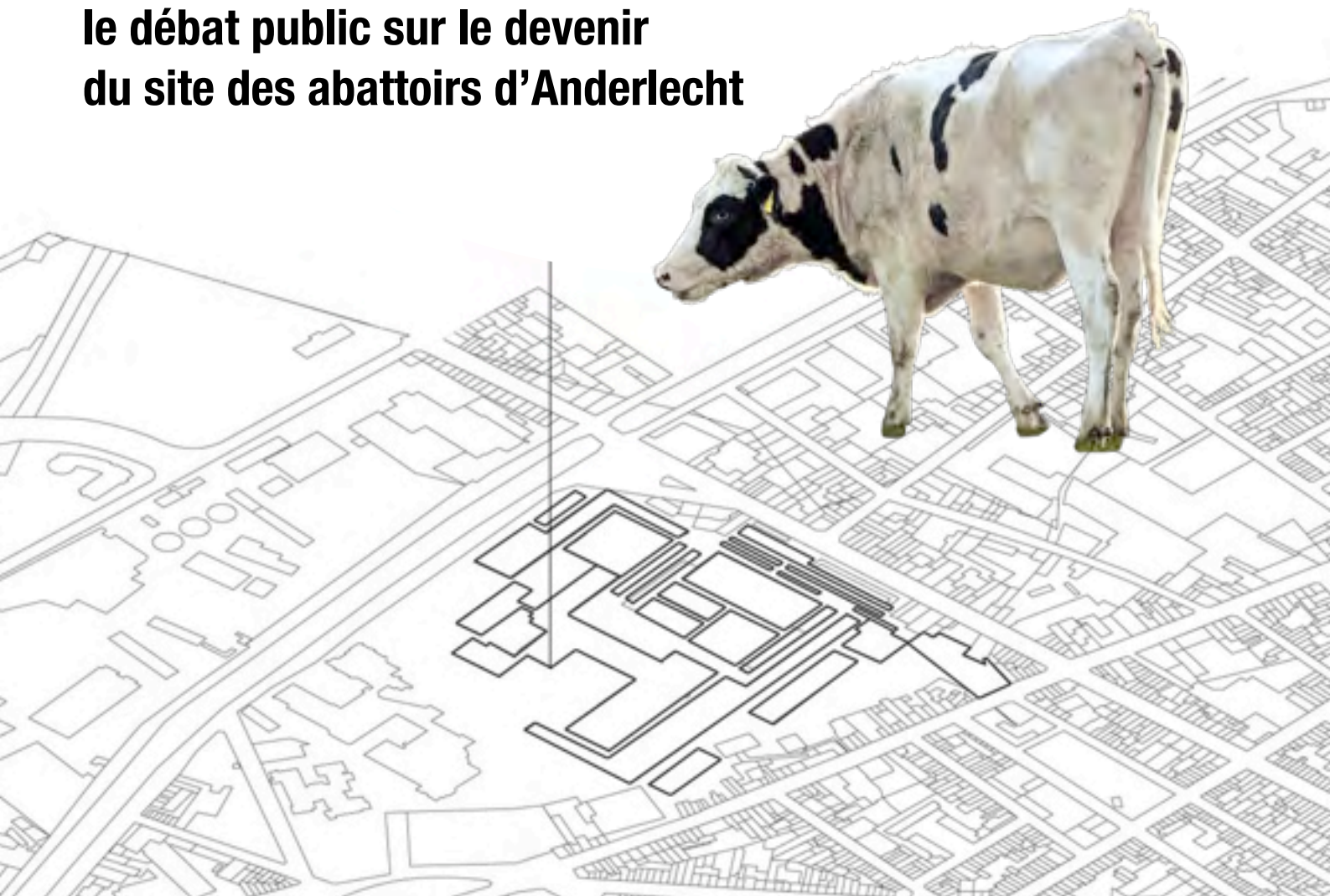




# ETAT DES LIEUX

Document de travail pour ouvrir et alimenter  
le débat public sur le devenir  
du site des abattoirs d'Anderlecht



Projet développé en partenariat de:  
ABATTOIR, le Centre de Rénovation et  
Inter-environnement Bruxelles.

Soutenu par «Alimentation durable» de la  
Loterie Nationale.



2012-2014

# 1. AVERTISSEMENT et METHODOLOGIE

Cet état des lieux est avant tout un document de travail. Il tente de présenter in situ les activités d'un site, son histoire, son environnement.

Tout d'abord, nous avons compilé les multiples rapports, diagnostiques qui existent sur la zone ou sur les abattoirs : deux diagnostiques d'IEB, une recherche du CRU, des rapports d'incidences et les états des lieux précédents les contrats de quartier.

Nous nous sommes appuyés sur le Bruxelles en Mouvement « un abattoir en ville » qu' IEB avait consacré au site en 2012 et sur le Cahier de la Fonderie « La viande, tranche de ville, mode de vie » de 1996

Bien entendu, nous avons aussi lu et étudié des mémoires de fin d'étude et des articles de chercheurs variés. Nous avons aussi fouillé dans les sites internet, dont celui d'abattoir.

Ensuite, nous avons rencontré une partie d'entre-vous, visité l'abattoir et parcouru les rues du quartier et le site.

Ces rencontres des mondes académiques, économiques et de la boucherie, souvent informelles, ont nourri, affiné voire totalement redirigé notre recherche.

Dans cet état des lieux, vous pourrez peut-être trouver ça et là des informations du terrain. Elles préfigurent l'ouverture du débat public sur le site des abattoirs. Dans les mois à venir, nous souhaiterions favoriser les rencontres les acteurs du site. Nous pourrions alors confronter ces données aux réalités des usagers et comprendre ses interrelations avec la ville et sa proche campagne.

Certains chapitres manquent encore... nous aurions voulu en réserver un au « bien être animal » qui est un souci formulé par de nombreux employés au hasard de nos rencontres. Nous souhaitons être mieux outillés avant de nous engager. Pareillement, nous aurions voulu aussi étudier les pratiques d'autres abattoirs... de tailles et d'activités semblables ou différentes.

## 2. L'ABATTOIR ET SON QUARTIER.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, en l'espace de quelques décennies, le village d'Anderlecht et son hameau Cureghem deviendront les faubourgs dynamiques et industriels de la toute jeune Belgique et de sa capitale. Et ils le resteront jusqu'aux années cinquante !

### 2.1 Origine des Abattoirs. Les Abattoirs à Bruxelles au 19<sup>e</sup>S.

Depuis leur implantation à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle sur le site de Cureghem, les Abattoirs et marchés d'Anderlecht ont profondément marqué l'évolution du quartier autour de la filière de la viande et des produits dérivés. L'abattoir d'Anderlecht est aujourd'hui l'un des derniers abattoirs urbains encore actif en Europe.

Il s'inscrit dans l'histoire de l'abattage, de son quartier, de l'élevage.

#### 2.1.1 Des « tueries » particulières aux abattoirs.

Jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, dans l'Europe préindustrielle, le bétail était abattu dans des locaux dits « tueries particulières » appartenant aux bouchers et charcutiers qui les utilisaient pour les besoins de leur propre commerce. À Bruxelles, ces tueries se situaient notamment dans la rue des Bouchers. À Paris, dans le quartier des Halles. En 1810, Napoléon décide de la construction de cinq premiers abattoirs aux abords de la capitale française. Ce modèle va s'étendre aux provinces et aux autres pays marqués par la révolution industrielle.

Plusieurs éléments poussent à la création des premiers abattoirs :

- La Révolution française et par la suite l'Empire prennent le contrôle sur les corporations (taxes, nomination). Celle des bouchers était très puissante. Auparavant, la possession des étaux, commerces de viande, était héréditaire.<sup>1</sup> Le pouvoir royal contrôlait les marchés aux bestiaux.
- Le développement de la médecine sociale. Jusqu'à la découverte des bactéries, les médecins de l'époque croyaient que les maladies de transmettaient dans l'air (miasmes). Il était donc tout indiqué de rendre l'air des villes plus sain et donc d'écartier tout ce qui était malodorant des centres urbains<sup>2</sup>.

Ainsi, Napoléon 1<sup>er</sup> est à l'origine des cinq premiers abattoirs et il les avait placés sur les collines qui entouraient Paris (par ex. à Ménilmontant). La suite est marquée par une volonté de centralisation. Ainsi, Paris rassemble ses cinq sites sur l'Abattoir général de La Villette et à Vaugirard. C'est aussi l'époque d'une industrie flamboyante : les sites sont envisagés comme des palais. L'industrie doit être vue et glorifiée.

La suite de l'histoire des abattoirs en Europe relève donc :

---

<sup>1</sup>

Elle organisait le jeudi qui précède le vendredi pascal, le défilé du bœuf gras. Aujourd'hui, les festivités se limitent à une messe à l'issue de laquelle les badauds sont invités à une dégustation au pied de St. Jacques de la Boucherie.

<sup>2</sup> Cf. **Foucault, M.**, « naissance de la médecine sociale », Dits et Ecrits, 1977., p. 220.

- d'un processus de centralisation (rationalisation d'une activité sur un seul site) ;
- de la mise en valeur de l'industrie par des constructions monumentales ;
- de l'augmentation et de la démocratisation de la consommation de la viande<sup>3</sup> ;
- de la mutation de élevage vers la production intensive.

### **Au milieu du XIXe siècle, il y avait cinq abattoirs à Bruxelles et dans ses communes limitrophes**

- Ixelles (actuel musée d'Ixelles, quartier Malibran-Blijkaert )
- Molenbeek (sur l'actuel site de Tour et Taxi)
- Saint-Josse, Abattoir sur rue du Mérinos. Inauguré en 1852, cet abattoir, auquel on accédait par deux entrées situées rue du Mérinos, occupait le terrain en forte pente compris entre cette rue, la place Bossuet, la rue Potagère et la rue du Moulin. Construit par l'architecte communal E. VAN DER AUWERA(...) cet édifice d'inspiration néoclassique comprenait cinq corps de bâtiments d'un ou deux niveaux, flanqués pour deux d'entre eux de pavillons en léger ressaut. Les murs étaient en pierre de taille, les toitures en zinc et des poutrelles de fonte soutenaient les voûtes<sup>4</sup>. Fermés en 1897. Les chevillards tendodois se joignent à celui de Schaerbeek.
- Schaerbeek, Rue de Jérusalem. Construit en 1865 à l'emplacement de l'actuel bassin de natation Neptunium<sup>5</sup>.
- Bruxelles, Boulevard de l'abattoir à l'emplacement de l'actuelle École des Arts et métiers.

Les premiers abattoirs se construisent sur le modèle français : « définies par le projet de Jean-Nicolas-Louis Durand dans son traité d'architecture. Ce modèle de boucherie présente une grande composition symétrique. Au centre, vient se disposer une halle dite de boucherie. De part et d'autre sont placées des cases composées d'étaux et de dépôts de viandes. En périphérie sont disposées les remises et les écuries. Il s'agit d'un plan à cours ouvertes où l'air et l'eau peuvent circuler plus librement. Comme nous le verrons plus tard, les abattoirs de Toulouse et de Mons reprennent d'ailleurs en partie ces principes. Les premiers abattoirs communaux de La Chaux-de-Fonds construits en 1841 se basent également sur cette composition »<sup>6</sup>.

Par la suite, « Une distinction fondamentale apparaît entre les abattoirs de type français et allemand : dans le second le boucher ne possède plus sa propre loge d'abattage. Il fait partie d'une corporation où tous travaillent en commun sous l'égide d'un directeur. Chacun d'eux est responsable d'une partie de la transformation de la viande. Il est dès lors possible d'employer des personnes pour réaliser certaines tâches sans pour autant les former au métier de boucher.<sup>7</sup> » Les abattoirs construits début du XIXe siècle s'inspirent du modèle allemand.

<sup>3</sup> **Scholliers, P.**, « Cochonnade ou filet de bœuf aux truffes », et **De Proft, J.**, « la consommation de viande des Bruxellois entre 1975 et 1991 ». in *Cahier de la Fonderie, 1996*

<sup>4</sup> Région de Bruxelles-Capitale, [Inventaire du patrimoine architectural](#).

<sup>5</sup> Région de Bruxelles-Capitale [Inventaire du patrimoine architectural](#)

<sup>6</sup> **Matthey-de-l'Endroit, J. Pochon**, N., Réaffectation d'une friche industrielle, les anciens abattoirs de la Chaux de fonds, EPFL - ENAC - SAR Enoncé théorique de master Année 2009-2010 p. 20.

<sup>7</sup> Idem. p. 21

## 2.1.2. L'abattoir de la ville de Bruxelles

Auparavant, l'abattage avait lieu « dans les petites tueries privées, du côté de la rue des Bouchers et des fripiers. <sup>8</sup>» Le Marché au bétail se situait du côté du *Quai aux Pierres de Tailles* et du *Quai au Foin*. Les entrepôts vont laisser place à l'actuel KVS dès 1887. Les travaux de la galerie Saint-Hubert ont lieu au même moment.

L'abattoir de Bruxelles se situait sur l'actuel site de l'École des arts et métiers (1933). Il est inauguré le 24 septembre 1841.

Les abattoirs ne viennent pas s'insérer ici dans un tissu préexistant, mais viennent structurer un nouveau quartier qui se crée dans les faubourgs. En effet, malgré son aspect semi-rural, le quartier est déjà marqué par l'industrie : tanneries et teintureries y profitent des embranchements de la Senne, huileries et maroquineries de la proximité des abattoirs de Bruxelles.

L'abattoir bruxellois permettait que le bétail soit « conduit de toutes les campagnes environnantes sans passer par la ville <sup>9</sup>» en créant deux ponts sur la Senne. Les travaux ont duré 7 ans. Il a été construit en bordure du canal, dont le tracé n'était pas le même qu'à présent. <sup>10</sup> Il se situait à quelques pas du premier site de l'École vétérinaire. Son marché aux bestiaux n'était pas couvert. Il profitera des halles de charpentes métalliques de Cockerill construites à l'initiale pour le Grand Concours international des Sciences et de l'Industrie de 1888. (Incendie en 1919 de l'une d'elles, désaffectée, elles accueillait un dépôt de vêtements du Comité national<sup>11</sup>)

Cet abattoir perd du terrain sur la concurrence anderlechtoise qui le domine en termes de **transport**

- **1895** Le déplacement de troupeau est interdit en ville ;
- **1899** Terme des arrivages de bétail à la gare du midi.

L'abattoir Anderlecht possède sa propre gare de marchandises.

La guerre de 1914-18 et l'occupation fragiliseront les deux sites. L'abattoir de Bruxelles fermera ses portes à l'issue du conflit. Un incendie détruira les halles métalliques dans les années 20. Il abritait alors les stocks de vêtements (aide aux « nécessiteux »).

---

<sup>8</sup> **Dubreucq J.**, *Bruxelles 1000, une histoire capitale*, vol. 3, 1997. Ed. Par l'auteur. p. 323

<sup>9</sup> idem

<sup>10</sup> <http://www.gis.irisnet.be/bruciel/#>

<sup>11</sup> **Dubreucq J.**, *Bruxelles 1000, une histoire capitale*, vol. 3, 1997. Ed. Par l'auteur. p. 333

## 2.2 L'abattoir et Marché d'Anderlecht Cureghem<sup>12</sup>

Dès la dernière moitié de la fin du XIXe, sous l'impulsion d'Anspach, les communes bruxelloises ont également l'envie de se doter d'un abattoir intercommunal. Le contrôle du prix du pain et de la viande est crucial :

« En 1846 (pour 100 000 habitants), il existait 420 étaux de bouchers répartis en cinq endroits : au Marché-aux-Récollets, 74 étaux ; à la boucherie de la ville, 27 ; à celle des Brigantines, 50 ; au Sablon, 54 ; à la boucherie de la rue de Louvain, 36, et à la grande boucherie de la rue des Fripiers, 179. Quant au prix de la viande, il était de fr. 1 .40 le kilogramme de bœuf, de veau ou de mouton. Et cependant, d'après les adjudications faites en 1845 pour l'approvisionnement des maisons centrales de détention, le kilogramme de viande ne coûtait au gouvernement que 62 centimes. Pour faire une concurrence légitime aux bouchers et faire baisser le prix de la viande à un taux raisonnable, Ducpétiaux proposa d'établir une boucherie communale sur des bases analogues à celles de la boulangerie communale »<sup>13</sup>.

Le projet public ne verra jamais le jour. Les bourgmestres anderlechtois et le collège étaient du parti catholique. En 1872, est élu le premier bourgmestre libéral, Van Lint. Le premier collège majoritairement libéral prend place en 1885.

En 1887, la Commune d'Anderlecht signe une convention avec divers industriels qui prévoit une concession pour un terme de 50 ans au profit de la Société Anonyme des Abattoirs et Marchés d'Anderlecht-Cureghem. La Société s'engage en contrepartie à réaliser l'assèchement du terrain marécageux en détournant la Senne et à prolonger deux rues : la rue d'Allemagne (devenue Ropsy Chaudron) pour relier le site à la gare du Midi et la rue Heyvaert pour le connecter au boulevard de ceinture. Les marchés et Abattoirs de Cureghem, structure à la dimension du développement urbain et industriel de Bruxelles et ses environs, seront inaugurés en 1890.

Son architecte, Emile Tirou<sup>14</sup>, se serait inspiré des Halles de la Villette et pour sa structuration en village du **Städtische Vieh- und Schlachthof** in Leipzig<sup>15</sup>

« La halle classée en 1988 n'est qu'une partie d'une grande structure industrielle que l'architecte Tirou voulait ouverte ou partie prenante d'un futur tissu urbain. En effet, il entrainait dans la perspective de la rue Heyvaert qui était censée relier la ville de Bruxelles à son abattoir « intercommunal ». Dans un premier temps, l'abattoir n'était pas coupé de l'espace public puisqu'aucune grille ou échoppe (1920) ne créait de frontière. Au contraire, Tirou avait prévu un espace ouvert, une sorte de place, ouverte sur l'actuelle rue Ropsy-Chaudron bordée par une auberge (non construit, pour les marchands ?), des échoppes (l'actuel bâtiment administratif). Il avait pensé qu'une partie de la Halle ferait office de gare (a priori, marchandise) et les échaudoirs (lieu d'abattage) ont été construits dans un style « village » : ils se rangeaient dans deux rangées des bâtiments, de style néo-renaissance flamand. »<sup>16</sup>

Dès sa construction, Anderlecht-Cureghem et Bruxelles entrent en concurrence. Un conflit entre chevillards touchera même ses débuts avec un boycott de Cureghem.

L'arrivée combinée des abattoirs et de l'école des vétérinaires, un peu plus loin, sert les projets de développement de la commune. Très rapidement le quartier des vétérinaires s'urbanise et une

<sup>12</sup> Voir BEM, Un abattoir en ville, mai 2012.

<sup>13</sup> L. Bertrand, Histoire de la coopération en Belgique, 1902.

<sup>14</sup> On lui doit aussi deux maisons rue de la Concorde 21 et 19 ( Inventaire du patrimoine architectural de la Région de Bruxelles capitale) une église à Liberchies, un hôtel de ville à Ransart.

<sup>15</sup> Vandemeulebroek, M, *L'abattoir d'Anderlecht*, ISACF, 1984

<sup>16</sup> Vandemeulebroek.M., Op cit.

population plus ou moins aisée s'installe en bordure du boulevard de la Révision.



Quelle: Deutsche Fotothek

*Illustration 1: Abattoirs de Leipzig*



*Illustration 2: Grande Halle du marché aux Bestiaux de La Villette*

## 2.2.1 Les premières années : La réussite (1890 - 1914)

« Les travaux pour les abattoirs démarreront par le détournement de la petite Senne afin d'assécher ce site marécageux. La proximité du canal permet l'acheminement des matériaux de construction. Le site accueille un château d'eau et est connecté au chemin de fer pour l'acheminement du bétail : une voie de train privée relie les abattoirs à la gare de l'Ouest.

Pour l'époque, les abattoirs atteignent un haut degré de perfectionnement technique. L'eau du canal est épurée et alimente les chaudières contiguës à la salle des machines. L'eau chaude récupérée est utilisée pour des opérations connexes à l'abattage. La vapeur dégagée par les chaudières sert de force motrice pour activer des compresseurs permettant le refroidissement de l'air envoyé dans les frigorifères qui permettent la conservation des viandes fraîches. Ces frigorifères seront un des atouts des abattoirs les rendant plus compétitifs que les abattoirs de Bruxelles.

Grâce à l'acheminement aisé du bétail par le chemin de fer et son immense halle permettant d'abriter jusqu'à 5 000 bêtes, Cureghem devient rapidement un marché fréquenté par la Belgique entière. On y trouve un marché de bestiaux destinés à l'abattage, un marché de veaux et moutons, un marché de fruits et légumes,... En 1910, 250 têtes y sont abattues chaque jour. Tout est récupéré : les graisses pour les huiles alimentaires, le suif et le savon, les carcasses pour la colle et les engrais, la peau pour les tanneries et la maroquinerie,... C'est donc une multitude d'activités productives qui gravitent autour des échaudoirs et s'installent dans le quartier. Loin d'assister au développement d'un ghetto économique centré sur une production unique, il y a dans ce quartier une diversité d'activités grâce à la superposition de plusieurs secteurs industriels, notamment l'industrie textile – qui sera rejointe par l'industrie de la voiture d'occasion après la Deuxième Guerre mondiale. »<sup>17</sup>

## 2.2.2 Entre deux-guerre : vivre de ses investissements.

La Première Guerre mondiale a porté un sérieux coup à l'essor du site. En 1921, la commune d'Anderlecht rachète les abattoirs. L'abattoir de Bruxelles, de son côté, ferme.

La suite de l'entre-deux-guerre est florissante pour Anderlecht : 34 % de la viande consommée en Belgique y est abattue.

À l'époque, il n'y a pas de chaîne d'abattage. Benoît Faut, membre actif du groupe organisant le Bœuf gras fournit un témoignage des méthodes de travail de l'entre-deux-guerres : « Mon père était maître-abatteur aux abattoirs d'Anderlecht. Je suis né rue du Compas (...). Le marché au bétail se tenait le mercredi et le jeudi pour les veaux. Comme nous avions congé le jeudi après-midi, je venais aux Abattoirs voir comment mon père travaillait. À l'âge de 13 ans, je savais comment dépouiller un veau sans trouer la peau : mon père me l'avait appris. Alors, tout se faisait manuellement. On attachait les veaux par les deux pattes de derrière, et on les faisait monter par un treuil. Le gros bétail était abattu au pistolet. On devait le dépouiller à terre avec le palan. On montait trois veaux en même temps. Quand ils étaient en haut, on tapait avec le marteau et on les égorgeait. Cela ne veut pas dire que nous étions des bourreaux d'animaux. Je ne tuerais pas un animal si cela n'avait pas ce sens »<sup>18</sup>.

<sup>17</sup> Un abattoir en ville, BEM.

<sup>18</sup> « Le Bœuf gras, une affaire de connaisseur », entretien avec Benoît Faut, *Les cahiers de la Fonderie*.

## 2. 2.3 Après-guerre : survivre en s'équipant

Fortement endommagé par les bombardements de la guerre 40-45, le pont ferroviaire qui enjambe le canal doit être remplacé. De plus, le transport par route commençait alors à s'imposer partout. Bruxelles élargit ses boulevards, perce ses tunnels, creuse le métro. La zone industrielle d'Anderlecht se développe : « Sous l'impulsion de Joseph Bracops, le conseil communal a décidé de bannir de la commune les usines causant de fortes nuisances. Cureghem se vide. Des entreprises déménagent dans la nouvelle zone industrielle»<sup>19</sup>

L'abattoir d'Anderlecht n'est pas le seul dont les installations sont jugées vétustes. Dans les années 50, la plupart de ses grandes structures industrielles du XIXe doivent être reconstruites ou... mourir. Le site de la Villette à Paris devait aussi être modernisé, mais les travaux s'arrêtent en 1967 (fermeture définitive en 1974).

Les Abattoirs anderlechtois perdent leur gare de marchandises en 1953. L'arrivée du bétail se poursuit par camions. Les installations ont besoin d'une rénovation. L'outil est souvent obsolète. Et, ils commencent à périliter. « Au milieu des années cinquante, l'état affirme qu'il interviendra pour 60 % dans le coût de la modernisation. » Mais cette promesse « restera sans suite. (...) »<sup>20</sup>.

Toutefois, les normes d'hygiènes ne cessent de devenir plus rigoureuses.

Cinquante ans après sa course contre Bruxelles, c'est à l'abattoir anderlechtois de perdre du terrain face la concurrence d'abattoirs dont les installations toutes neuves sont proches des autoroutes.

La modernisation de l'outil et l'efficacité du transport sont apparemment un facteur de réussite.

A l'époque encore, les bâtiments sont sous la propriété et la gestion de la commune d'Anderlecht. Cette dernière, les maîtres abatteurs et la commune décident d'investir et « financent la réalisation de chaîne d'abattage. Les échaudoirs sont ainsi progressivement transformés et le travail aux abattoirs passe de l'artisanat à la taylorisation. Les deux premières chaînes d'abattage pour porc font leur entrée à Anderlecht en 1955 et 1956 (...). » La rénovation de la chaîne pour gros bétail est décidée « lors du conseil communal du 5 mars 1958. <sup>21</sup>»

Mais, avec le temps, les normes d'hygiène sont de plus en plus drastiques. En 1966, la viande de l'abattoir d'Anderlecht ne peut plus être exportée. Une nouvelle rénovation s'impose. En 1971, le projet de modernisation est <sup>22</sup>annoncé, mais sera abandonné en 1975.<sup>23</sup>

« L'administration communale se désintéresse de plus en plus du site et l'entretien des installations périlite. La crise touche de plein fouet l'ancien quartier industriel d'Anderlecht. La commune favorise son zoning industriel. Pour renflouer ses caisses, la commune cède une partie du terrain à l'État pour la construction d'une école néerlandophone, aujourd'hui devenue l'Erasmus Hoge School. »

---

<sup>19</sup> **De Caluwé.**

<sup>20</sup> **Vandemeulebroek**, p. 162.

<sup>21</sup> *BEM*

<sup>22</sup> *BEM*

<sup>23</sup> **Vandemeulebroek**, p. 162.

## 2.3. Du faubourg industriel au quartier de premier accueil

### 2.3.1 Des marais à l'industrialisation

Le hameau de Cureghem s'étend sur la rive droite du canal de Charleroi (1832). Vers le milieu du XIXe siècle, il était le lieu idéal pour investir et construire une zone industrielle qui fonctionnait alors au charbon. Cette zone très marécageuse connaîtra de grands travaux. Sur cinquante ans environ, les pouvoirs publics et des promoteurs créent une maison communale, des écoles primaires, la nouvelle école des vétérinaires et... des bâtiments industriels, dont les futurs Abattoirs et Marchés d'Anderlecht Cureghem.

La Belgique construit sa capitale. Deux plans majeurs d'urbanismes se succéderont ; le plan Vanderstraeten (1840) et le plan Besme (1865). Dans le premier, l'ouest de Bruxelles comptait un équipement public majeur : l'hippodrome. (Grand stade des fêtes nationales, champ de manœuvre et champ de courses hippiques). Dans le second, cet équipement a disparu. Besme prévoit toutefois un grand abattoir : « Le coup de génie de Besme est - malgré le retrait des capitaux de la haute bourgeoisie qui prive cette moitié de la ville de tout projet d'espace public majeur - d'avoir quand même rendu tout au moins possible dans l'Ouest le déploiement d'un espace public majeur - un marché - à l'échelle de Bruxelles-capitale nationale, tout en confirmant la fonction séculaire du fragment de territoire provincial promu quartier de la capitale nationale sur lequel il se déploie, depuis longtemps voué à l'élevage bovin. <sup>24</sup>»

A l'époque, l'habitat vient s'intégrer autour des usines<sup>25</sup>. Autour des Abattoirs et de toutes les entreprises construites à l'époque se construit un tissu d'habitats très dense, conçu pour la bourgeoisie et pour les ouvriers, les manouvriers et employés des fabriques et des usines. Par ailleurs, dans ce quartier cohabitent des artisans, des ateliers (cuir, savonneries) et de plus grands ensembles industriels (imprimerie, orfèvrerie)

Le nombre d'habitants explose et en quarante ans, le village et le hameau deviennent le faubourg industriel de la capitale (32 000 hab.)

- En 1852 : 267 naissances, 63 mariages et 196 décès.
- *En 1892 : 1108 naissances, 266 mariages et 793 décès* <sup>26</sup>

À l'indépendance de la Belgique, Cureghem était un hameau d'un village construit autour de l'église St-Guidon. Lors de la révolution industrielle, Anderlecht-Cureghem est un faubourg industriel d'une capitale.

Au même moment, la population du pentagone augmente aussi de manière conséquente.

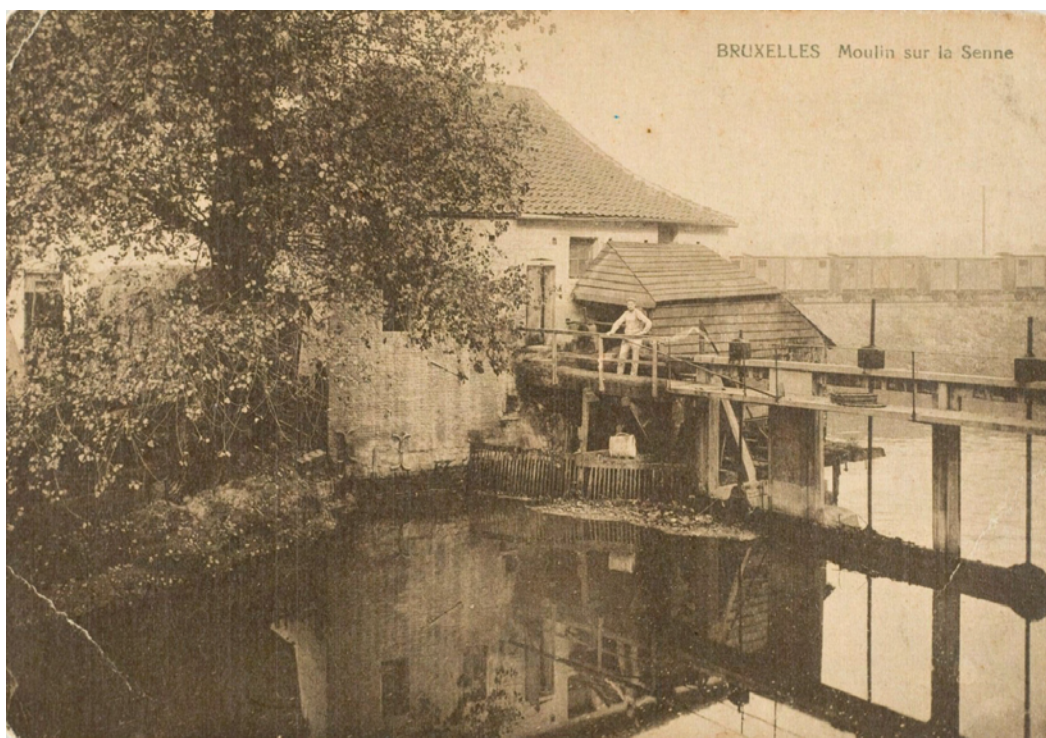
<sup>24</sup> Terlinde, **B.** « Les abattoirs et marchés de Cureghem : un espace public majeur au sud-ouest de Bruxelles-capitale », Atelier architecture pour le développement, 2008-2009.

<sup>25</sup> Les cités jardins se développeront surtout au XXe siècle. La fin du XIXe présente des projets où l'habitat ouvrier est proche des usines (par exemple les corons, le familistère Godin)

<sup>26</sup> Archives du Royaume, Anderlecht, registre des naissances et décès.

Au début du siècle, il y avait de nombreuses fabriques et industries, des imprimeries... :

- Les Usines Bollincks
- Huilerie Carpentier Bissé



*Illustration 3: Moulin et en arrière plan, convoi de bestiaux*

### 2.3.2. Un quartier de premier ancrage et d'immigration

Le quartier a connu les vagues successives de l'exode rural lié aux épidémies, aux modifications du travail artisanal dans les campagnes, aux récoltes et à l'attirance pour la ville. Ainsi, de nombreux paysans flamands sont venus s'y installer au XIXe siècle.

Dès 1910, le quartier – tout comme les Marolles - accueillera une immigration juive d'Europe de l'Est dont la spécialité est la maroquinerie et puis la confection. Après la Seconde Guerre mondiale suivront les travailleurs italiens, espagnols, turcs et marocains; suites aux différentes phases d'immigration encouragées par la Belgique.

« Après les années '50 et la reconstruction de la Belgique suite à la Deuxième Guerre mondiale, après les « Golden Sixties », les années '70 et '80 ont été moins roses pour l'économie. À partir des années '70 des dizaines d'entreprises industrielles ont fermé à Cureghem et des milliers d'emplois ont été perdus. La première crise pétrolière a éclaté en 1973 et a occasionné une grave récession. La gare de Cureghem, qui a cessé d'être le point d'arrivée de travailleurs dans ce quartier, a été désaffectée dans les années '80. Entre 1974 et 1988 près de la moitié des emplois industriels a disparu<sup>27</sup> »

S'y ajoutent aujourd'hui des immigrés venus d'Afrique d'Asie et d'Europe de l'Est.

<sup>27</sup> Cureghem, partieHistorique.-de Caluwé.

### 2.3.3. Un quartier orienté vers la viande

La zone située entre l'actuelle petite ceinture et le canal était déjà marquée par le commerce de la viande puisque jusqu'à la Première Guerre mondiale, deux grands abattoirs y cohabitent : celui qui nous occupe et celui de Bruxelles-Ville.

Autour du premier abattoir, se développe une « série de fabriques et manufactures liées à la filière du cuir et de la viande. Tanneries (Sidol et Creas), huilerie (Carpentier), usine de transport de viande, maroquineries (Maroquinerie Nationale) et usines frigorifiques (Frigorifère Bruxellois) prospèrent »<sup>28</sup>

#### Les entreprises liées aux « sous-produits de la viande » :

- Huilerie Carpentier-Bissé : Chaussée de Mons
- Manufacture Royale des Bougies de la Cour. (Square Albert)
- Société Anonyme des nouvelles usines Bollinckx. Machines à vapeur, moteurs à gaz, compresseurs, transmissions, outillage à air comprimé, Chaussée de Mons 117 (actuel Hôtel Scandinavia)
- La brasserie Cantillon
- Sur le quai de l'industrie, des dépôts de charbons (pour les frigorifères)
- Tannerie Sidol et Créas (rue de la Bougie<sup>29</sup>)

À l'angle de la Rue du Bateau et du quai de l'industrie, s'élevait une annexe de la Maison du peuple d'Anderlecht - Molenbeek (coopérative pour le Charbon et le pain<sup>30</sup>)

Autres entreprises :

- Années 50 : Entreprise de confection Salik rue de France (Jean's terrifik my salik)
- Côte d'or
- Édition du Lombard.
- Etc...

### 2.3.4 Le quartier dans les années 60 - 90

Dans les années 60, le quartier connaît les effets de la suburbisation de Bruxelles : déplacement des familles aisées belges avec enfants et délocalisation industrielle vers la périphérie. Pour Cureghem, ce mouvement est plus aigu encore : elle voit ses petites, moyennes et grandes entreprises quitter son territoire et ses familles parmi les plus aisées se diriger vers la périphérie Bruxelloise<sup>31</sup>. Le mouvement reprend de plus belle à la fin des années 80.

En 1980, le quartier est encore fort marqué par le commerce de la viande « il comprend sept rues

<sup>28</sup> Bouafif-Hoebanx F., 50, Boulevard de l'abattoir, Institut des arts et métiers, 1932-1982

<sup>29</sup> Reconverties en Loft : <http://www.noa-realestate.be>

<sup>30</sup> <https://archive.org/details/histoiredelacoop01bert>

<sup>31</sup> **Mistiaen Pascale, Meert Henk, Kesteloot Christian**, « Polarisation socio-spatiale et stratégies de survie dans deux quartiers bruxellois », in *Espace, population et société*, 1995, Les marginalités urbaines, pp 279.

caractérisées par un taux de pénétration des activités liées à la viande de l'ordre de 30 à 80 %<sup>32</sup>.

Marc Vandemeulebroeck indique avoir obtenu les données suivantes :

### **Bâti**

- 60 % des immeubles sont utilisés par des entreprises et des commerces dont près de deux-tiers se réservent les étages supérieurs à l'habitation
- 28 % sont des habitations
- rareté des espaces destinés à l'usage collectif

### **Activités**

- 38 % appartiennent au secteur de la viande
- 39 % à des entreprises du secteur connexe
- 21 % autre secteur

### **Emplois**

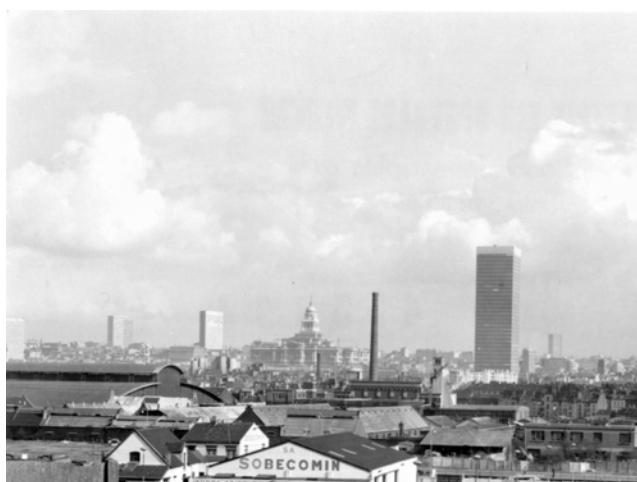
860 emplois dans le quartier, 430 sont occupés dans le secteur de la viande, 240 secteurs connexes et 190 dans les autres secteurs. Il faut ajouter les 120 emplois de l'abattoir.

En 1980, 12 000 clients/sem. pour le commerce de détail et demi-gros.

Les habitations présentent un taux d'inoccupation de plus de 8 %. Un tiers des habitations peuvent être considérées comme entretenues. Il indique aussi que la population belge d'origine est âgée. La population d'origine immigrée forme deux tiers de la population.

Marc Vandemeulebroeck pointait aussi qu'il y a peu d'intégration de la population aux activités économiques du quartier : 8 % des résidents travaillent dans le commerce de la viande, 7 % dans d'autres entreprises ou commerce.

Les années 80-90 connaissent une vague de faillite et de suburbanisation conséquente.



<sup>32</sup> **Vandemeulebroeck. M**, *op. cit*, p. 163.

### 3. LA SA ABATTOIR, ANCIENNEMENT ABATAN

Au début des années 80, la commune envisage la fermeture des abattoirs mais le site est repris par 150 investisseurs qui se rassemblent en société anonyme : ABATAN NV. Carlos Blancke a été le fer de lance de l'opération. Ses enfants et beau-fils se sont engagés également à ses côtés.

Carlos Blancke, raconte les circonstances de la reprise dans le Cahier que la Fonderie a consacré au site en 1996 :

« En 1983, nous avons appris que les abattoirs allaient fermer ! Nous venions d'emprunter des millions pour moderniser. A ce moment-là, 10% de notre commerce se faisait avec les visiteurs de l'abattoir qui venaient se servir en cash and carry. (...) Ils venaient ici au marché aux bestiaux et choisissaient leur quartier de viande. Si on perdait ces 10%, précisément les plus intéressants. » Parmi ces 150 investisseurs, « il y avait au départ des gens qui travaillaient dans les abattoirs ( maîtres-abatteurs...) 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 ». Beaucoup ont donc acquis une action. Des propriétaires des maisons louées à des restaurants. Et des amis qui ont eu confiance. Je crois que ces personnes n'ont rien eu à regretter. Les premières années, il n'y a pas eu de dividendes, bien sûr, mais maintenant, le rendement est très valable »<sup>33</sup>

La commune d'Anderlecht leur promet un bail emphytéotique de 30 ans <sup>34</sup> à condition que la nouvelle S.A. s'engage à l'obtention du cachet d'exportation CEE.

Une politique d'austérité, couplée à des investissements et des travaux de modernisation, permet de récupérer rapidement la licence d'exportation perdue jadis. L'exportation de viande au départ d'Anderlecht reprend à partir de 1987. La société gère en régie aujourd'hui l'ensemble des activités présentes sur le site.

#### 3.2. L'histoire continue... et les activités se diversifient

En 1987, les nouveaux abattoirs parviennent enfin à récupérer leur cachet. Un nouvel aménagement est opéré, rompant avec l'architecture antérieure qui, par l'organisation de bâtiments affectés chacun à leur fonction (étables, échaudoirs, triperies) et séparés par des rues et des places, organisait une petite ville intérieure. Désormais, tout est concentré dans un seul bâtiment, sorte de boîte fermée qui rend invisible l'activité d'abattage, même si les marchés aux bestiaux continuent de conférer une place de choix sur le site à la présence animale.

#### 1990 - 2000

Fin des années 80, en Europe, les abattoirs construits au XIXe ferment peu à peu leurs portes et

<sup>33</sup> *Cahier de la Fonderie*, op. cit., entretien de Carlos Blancke, réalisé par Guido Vanderhulst et Catherine Massange.

<sup>34</sup> **Vandemeulebroek, M.** op.cit.

sont réaffectés.<sup>35</sup> Les Abattoirs de Cureghem, eux, s'accrochent. En 1992, Abatan décide de rentabiliser l'exploitation des caves situées sous la halle et servant jusque-là de champignonnière en raison de leur humidité. Les caves sont transformées en lieu d'exposition et d'événements.

Le marché hebdomadaire du dimanche s'étale sur trois jours. La station de métro Clemenceau dessert le site dès 1993.

Mais quelques années plus tard, en 1996, un incendie ravage une partie des installations. Il a eu lieu quelques jours à peine avant l'Aïd el Kebir. Le site accueillait de nombreux moutons.



*Illustration 5: Incendie. Photo Abatan*

Les réparations se feront en conformité avec les nouvelles normes d'hygiène. Les nouvelles salles de découpe sont inaugurées en 1997<sup>36</sup>.

Fin des années 90, la production agroalimentaire, en particulier l'élevage intensif, est en crise : boeuf aux hormones, vache folle, dioxine dans les aliments. Entre scandales et épidémies, la consommation de la viande diminue radicalement à certaines périodes. La production aux abattoirs s'en ressent.

- Bœuf « aux hormones ». Avec, notamment, le 20/02/ 1995, l'assassinat du vétérinaire Van Noppen. Par correction, les abattoirs n'organiseront pas de Bœuf gras cette année-là.
- La « Vache folle », ou la maladie de Creutzfeldt-Jakob, transmissible à l'homme. La consommation chute et des normes contraignantes de traçabilité sont imposées.

<sup>35</sup> Voir chapitre 9

<sup>36</sup> [http://archives.lesoir.be/les-travaux-ont-debute-ce-lundi-trois-mois-et-demi-apre\\_t-19960806-ZOCFRP.html](http://archives.lesoir.be/les-travaux-ont-debute-ce-lundi-trois-mois-et-demi-apre_t-19960806-ZOCFRP.html)

- Crise de la dioxine: trace de dioxine dans les aliments et dans la viande porcine et aviaire, ainsi que dans les œufs...

Par ailleurs, dès 1998, les abattoirs de Cureghem accueillent le marché aux chevaux qui se tenait historiquement à quelques pas de là, à la Place de la Duchesse (Molenbeek). Ce marché a été fermé par les autorités communales notamment en raison des manifestations d'Animaux en Péril et de Gaïa. Ces associations de défense des animaux dénonçaient le traitement que les maquignons réservaient aux chevaux. Les riverains se plaignaient des nuisances dès le petit matin (odeurs, cris et bruits de moteurs).

Les manifestants suivent le marché aux chevaux... et s'intéressent aux abattoirs. Dès cette époque, les deux associations organiseront des rassemblements devant le site, dont certains prendront un tour très musclé.

## 2000 - 2010

La société fait des investissements dans les caves : une nouvelle entrée, sorties de secours, toilettes, sanitaires, etc.

Début des années 2000, le Bœuf gras s'organise désormais dernier lundi et non plus le dimanche avant « Pâques ». Il ne sera plus organisé longtemps...

En 2006, la station Delacroix permet un second accès métro au marché et en 2008, le site est relié à tout le réseau du métro par le bouclage de la ligne « petite ceinture ». On peut aussi rejoindre les abattoirs depuis Laeken, Bockstael...

Le Fresh market, dont le chantier avait été arrêté faute de moyen, est enfin inauguré en 2007. Au départ, il devait comporter un restaurant à poisson.

En 2008, Abatan met fin au marché au bétail. Les manifestations régulières de Gaïa cumulées à de nouvelles normes européennes d'hygiène, précipite sa fermeture. Aujourd'hui encore, de nombreux professionnels et employés s'en désolent : moins de mouvements, moins de transactions. De plus, le marché créait un lien très concret avec la campagne, l'élevage.

Dès 2011, la société poursuit son expansion en développant une activité le jeudi soir : le Boeremet. Initialement prévu comme un marché, ses activités se muent vers un événement festif en apéro urbain/ after work party.

En novembre 2013, un nouveau chantier commence: c'est la halle alimentaire, des logements, et sur les toits, un projet de ferme urbaine.

Au même moment, suite à une évaluation du SIAMU, les caves de Cureghem voient leur capacité d'occupation limitée à 350-450 personnes environ empêchant là des événements d'envergures de s'y organiser.

## 3.2 Données administratives et financières

### 3.2.1 Immatriculation

ABATAN dénomination depuis 20/12/1999, puis ABATTOIR depuis 30/05/2013.

Rue Ropsy-Chaudron, 24, bt 48

Numéro d'entreprise (Banque carrefour) : 0425 276 704

Dates de création 9/11/1983

Alimentation, commerce

#### Banques des entreprises :

Activité principale : (81.100) activités combinées de soutien lié aux bâtiments.

Activités de soutien la production animale (01.620)

Commerce de gros de bétail (46.231)

Commerce de gros de fruits et légumes, sauf pomme de terre de consommation (46.319)

Organisation de salons professionnels et de congrès (82.300)

Autres activité de soutien aux entreprises. (82.990)

#### AFSCA

Matricule AFSCA : établissement 2. 186.985.160 et autorisation (toelating) : AER/BRU/019041

Agrément :

- Centre de rassemblement pour animaux
- Abattoir
- Abattoirs pour l'expédition de viande fraîche de porc. <sup>37</sup>

### 3.2.2 Informations financières et sociales

**Investissement** depuis 1983 : 40 000 euros.

**Chiffre d'affaire annuel** : 9.700.000 euros

**Chiffre consolidé pour tout le site** : 250 000 000 euros.

**Emploi sur tout le site** : 700 ETP. <sup>38</sup>

230.000 animaux y sont abattus chaque année, ce qui représente 2% de tous les animaux abattus en Belgique (de 14% en 1934).

En 2013, la société a été recapitalisée « het kapital werdt verhoogt met 46.950 euros, zodat het kapital verhoogt wedt tot 3 750 000 euros met uitgifte van 1878 nieuwe aandelen <sup>39</sup>.»

<sup>37</sup> Site de FACC-AFSCA

<sup>38</sup> Présentation Abattoir Delhaize.

<sup>39</sup> [http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi\\_tsv/tsv\\_rech.pl?language=fr&btw=0425276704&liste=Liste](http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_tsv/tsv_rech.pl?language=fr&btw=0425276704&liste=Liste)

## Conseil d'administration

Le bilan annuel de 2012 mentionne comme membre du conseil d'administration:

### Conseil d'administration 2011-2012

Karin Blancke, présidente  
Ullens de Schooten, Jean, vice-Président,  
Blancke Luc  
Boeckmans, Jean-Claude  
Geeroms, Michel  
Ullens de Schooten, Antoine  
Ullens de Schooten, Rodolphe  
Faut, Benoît  
Hennaert, David  
Shollaert, Willy  
Vandenbossche, Bruno  
Verhasselt, Emile  
Wynant, Paul  
Tiebout, Joris (depuis 1993<sup>40</sup>), administrateur délégué  
Broekart, Willem

Emile Verhasselt fut maître abatteur<sup>41</sup>.

L'année suivante, trois membres, dont Benoît Faut ne se sont plus représentés. La plupart ont plus de 10 années d'expérience comme administrateurs. Certains exercent, ou ont exercé, une activité à l'abattoir (atelier de découpe, traitement des peaux).

### Conseil d'administration 2012-2013

Karin Blancke, présidente  
Ullens de Schooten, Jean, vice-Président,  
Blancke Luc  
Boeckmans, Jean-Claude  
Geeroms, Michel  
Ullens de Schooten, Antoine  
Ullens de Schooten, Rodolphe  
Tiebout, Joris (depuis 1993<sup>42</sup>), administrateur délégué  
Broekart, Willem

---

<sup>40</sup> [http://archives.lesoir.be/les-abattoirs-changent-de-peau-pepiniere-pour-entrepren\\_t-19931230-Z07N3M.html](http://archives.lesoir.be/les-abattoirs-changent-de-peau-pepiniere-pour-entrepren_t-19931230-Z07N3M.html)

<sup>41</sup> Les Cahiers de la Fonderie ont publié son témoignage au côté de celui de Benoît Faut, Cornelis et Carlos Blancke.

<sup>42</sup> [http://archives.lesoir.be/les-abattoirs-changent-de-peau-pepiniere-pour-entrepren\\_t-19931230-Z07N3M.html](http://archives.lesoir.be/les-abattoirs-changent-de-peau-pepiniere-pour-entrepren_t-19931230-Z07N3M.html)

## L'emploi et les métiers de la SA

	2007	2012
Emploi SA		
personnel à temps plein	33,3	29,3
personnel à temps partiel	25,3	20,1
nbr ETP	43,7	38,5

Une cinquantaine de personnes sont employées par la SA, à temps plein pour 60 %. L'entreprise est présidée par une femme, Karin Blancke. Le reste de l'entreprise – et du conseil d'administration- est à dominante masculine. A Abattoir, les femmes (22 %) occupent des emplois au service de la comptabilité, de placeuses sur le marché, à la douane et au nettoyage.

Certains postes ne sont pas repris dans ce cadastre du personnel: un vétérinaire et deux architectes chargés de suivre les travaux de la future Halle Alimentaire. De même, une entreprise spécialisée dans le nettoyage de la chaîne de l'abattoir.

La société fait aussi appel à des intérimaires.

En 2007, il y avait un peu moins de 5 ETP supplémentaires. La fin du marché aux bestiaux est peut-être à l'origine de cette diminution.

### 3.2.3 Une expérience, des métiers et des savoirs-faire

Faire tourner un abattoir, organiser des événements et des marchés rassemblant plus deux cents d'exposants nécessite une grande équipe et une diversité de métiers, expérience et savoir-faire.

Les employés et ouvriers de la société ont de très longues années d'expérience dans l'entreprise : dix, quinze, voire vingt-cinq ans d'ancienneté.

Quelques employés exercent à Abattoir à travers une société : le CEO, les architectes et le responsable de la qualité.

#### **Atelier/ entretien de l'outil**

Réparation/ aménagement ligne d'abattage et salles de découpe, petits travaux d'extérieur : soudeurs, électriciens,... Au moins 7 ouvriers.

#### **Conciergerie**

Deux concierges (prennent leur rôle une semaine sur deux)

#### **Bureau d'Enregistrement**

Réception des animaux transportés vers l'abattoir, à l'entrée de l'étable.

#### **Nettoyage**

Nettoyage du site (surtout le marché). 6+ et prévention auprès des marchands.  
(Le nettoyage de l'abattoir est assuré par une société spécialisée.) (2+)

### Services administratifs

Comptabilité, communication, accueil du marché, occupation du marché, placeurs du marché, des caves, service du personnel, gestion des déchets, postes de direction/ coordination, (10+)

### Gestion des chantiers

Un ou deux architectes.

### Service vétérinaire

(1 + ) et les vétérinaires détachés par l'AFSCA ( Une quinzaine, engagés à temps partiel.

### Service de la sécurité

Sécurité Boeremet, sécurités des marchés, etc.

### Environnement

Traitement des déchets, économie d'énergie.

### Service Parking

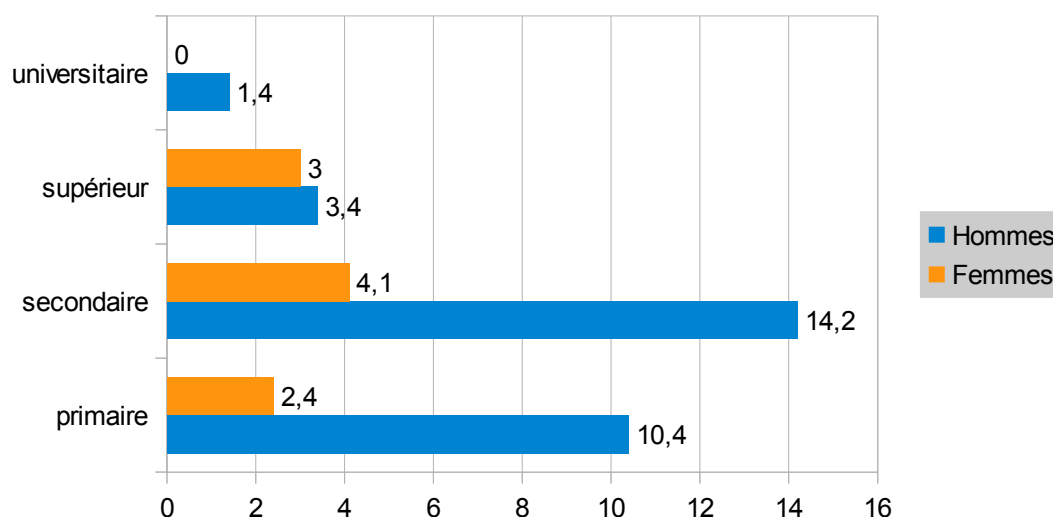
6+ personnes. Essentiellement du jeudi au dimanche.

### Placeurs du marché

Trois à quatre personnes. Du jeudi au dimanche + administration.

### Niveau d'étude des employés de la SA.

Près d'un tiers du personnel ETP de la SA dispose d'un diplôme de l'enseignement primaire (32,8 %) et 47 % ont un diplôme du secondaire. Le personnel diplômé de l'enseignement supérieur est peu représenté<sup>43</sup>.



Il ajoutera aux employés universitaires un à deux architectes, un vétérinaire et le CEO

<sup>43</sup> Bilan Annuel 2012 de la SA Abattoir, centrale des bilans. Consultable en ligne, Banque nationale de Belgique.

## 4. LES ACTIVITES DU SITE

Après avoir repris l'abattoir et son marché, l'entreprise ABATAN a fortement diversifié ses activités qui peuvent se décliner sous trois grands axes : l'entretien et la mise à disposition d'un abattoir et des ateliers de découpes, l'entretien et la mise à disposition d'espace pour trois marchés (généraliste, viande et poisson) et la gestion d'espace pour des événements.

### 4.1 L'abattoir et les salles de découpes

#### 4.1.1 Données communes

En 2008, l'abattoir présentait la production suivante<sup>44</sup>.

- Bovins : 14.938 ou 300/semaine
- Veaux : 3.029 ou 60/semaine
- Porcs : 202.628 ou 4000/ semaine
- Moutons : 20.855 ou 400/ semaine
- Chevaux : 1.533 ou 30/semaine
  
- **Total** : 242.473
- Salles de découpe : 32
- Négociant en peaux : 1
- Triperies et autres : 2
  
- Chiffres d'affaire consolidée : 100.000.000
- Emploi : 300 FTE (ETP)

A titre comparatif l'I.A.L.W. : Intercommunale des Abattoirs publics des Arrondissements de Liège et de Waremme a abattu 28.000 bovin et 214.000 porcs abattus en 2012 (soit 33.000 tonnes de viande).

En 2013, il y a 28 grossistes- découpeurs.

Les abattoirs représentent un peu moins de 40% du chiffre d'affaires global du site.

La société continue à investir pour répondre aux exigeantes normes européennes sur l'hygiène : ligne d'abattage porcin et ovin, les frigos, box d'abattage rituel pour bovins. Elle continue à moderniser ses conduites de refroidissement, sa station d'épuration.

Ces investissements leur permettent d'obtenir ou de maintenir différents labels et de correspondre à différents cahiers de charges de plus en plus exigeants dans le secteur de la viande (Vita Project, British Retail Consortium,...).

Le « pôle » abattoir emploie environ 300 ETP : ligne d'abattages, grossistes, les salles de découpes et l'ensemble des activités connexes comme le traitement des peaux, des abats, du sang, des déchets,...

Le volume de l'emploi varie aussi selon la saison (l'été et les barbecues..) et les occasions (les

---

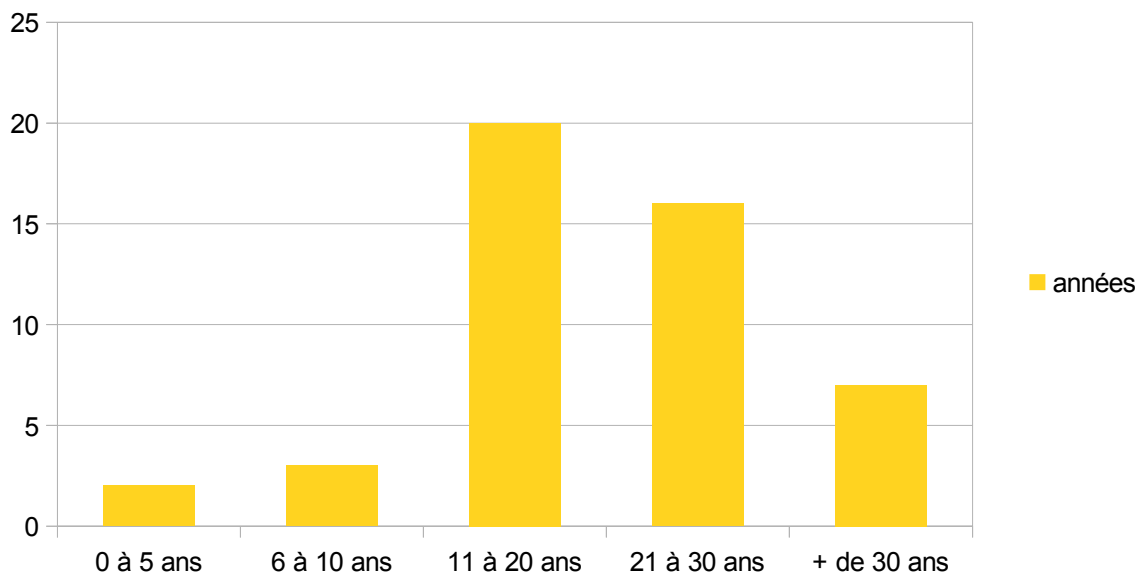
44

Abattoirs et marchés de Cureghem, État des Lieux, Gilles Renson, IEB, Fév. 2012.

fêtes). Ainsi, Amnimaet, atelier de découpe spécialisé dans le porc, occupe 10 ouvriers en permanence et 4 occasionnellement<sup>45</sup>.

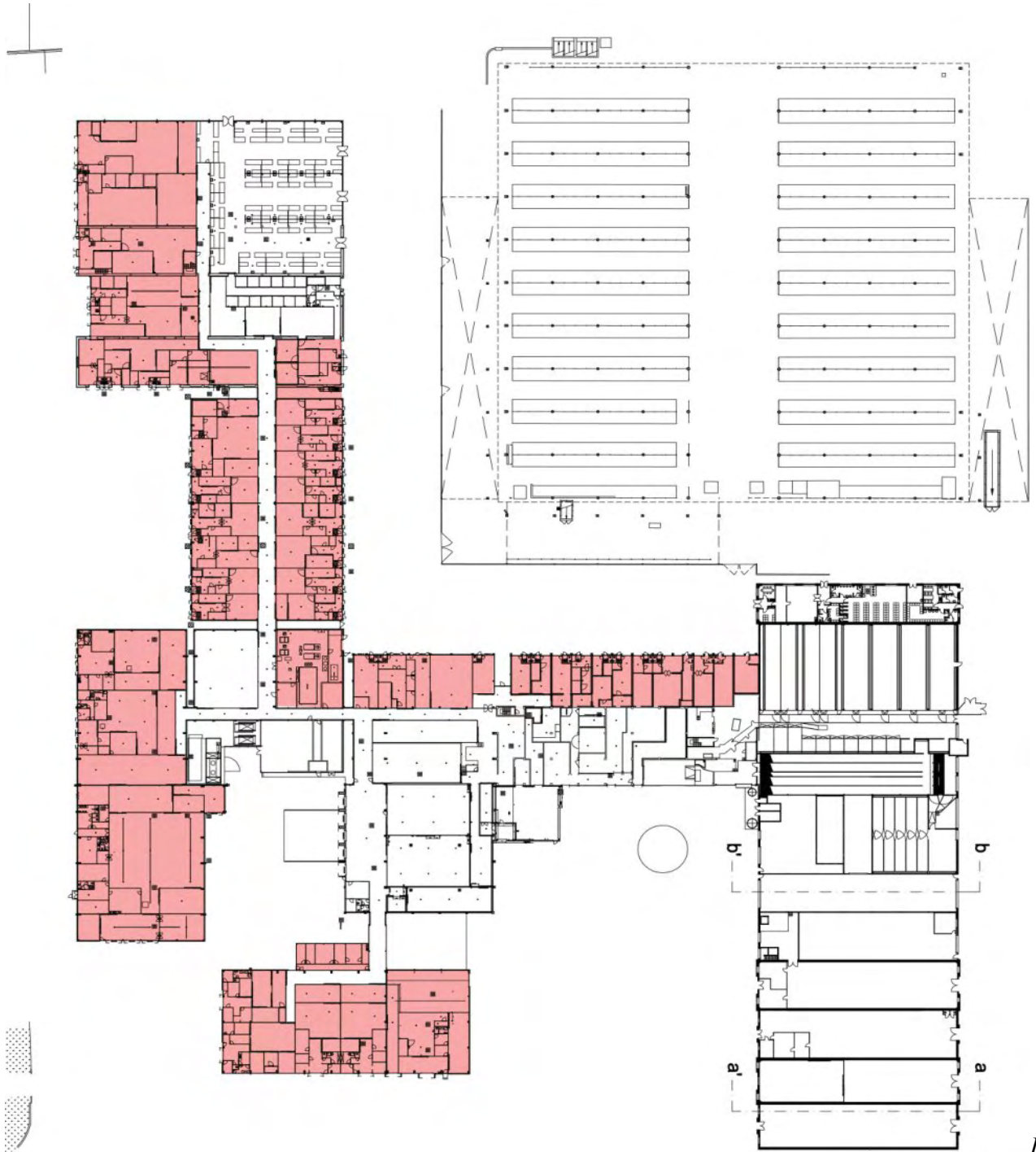
La situation centrale et urbaine permet aussi à certains employés de rentrer chez eux lors des pauses qui peuvent être longues entre deux commandes.

Le diagramme reprend les grossistes, les deux abatteurs et les vendeurs du Marché aux viandes. Nous disposons de la date de fondation de 46 entreprises.



7: Entreprises du site, par dates de fondation

<sup>45</sup> Entretien avec Claire Bekaert, Amnimeat.



8: Plan de l'abattoir et des salles de découpes. Renson

II

## 4.1.2 Les lignes d'abattage et les frigos

« Les abattoirs d'Anderlecht fonctionnent en régie. L'abattoir d'Anderlecht regroupe en son sein différents acteurs de la filière de production de la viande. Cette complémentarité permet notamment l'accessibilité des chaînes et des frigos pour les grossistes par un circuit interne, la possibilité d'écouler directement sur le site leurs marchandises (Meat Market), la flexibilité des accès permettant à chaque entreprise d'organiser son travail comme elle l'entend...

Les lignes d'abattage sont exploitées par deux entreprises indépendantes, ABACO qui gère la ligne d'abattage des bovins, ovins et chevaux et SEVA qui gère la ligne d'abattage des porcs. Les abattages sont exclusivement destinés à des tiers, ABATTOIR, SEVA ou ABACO ne vendent pas de viande ou de carcasses et n'ont pas de salle de découpe.

L'abattoir communique directement avec les salles de découpe ce qui permet aux différents grossistes d'éviter le transport de carcasses en se servant directement dans les frigos en fin de chaînes. Les salles de découpe ont aussi la possibilité d'avoir un regard sur toute la chaîne et peuvent contrôler la qualité de la viande qu'ils utilisent dans leurs ateliers. Les infrastructures communes (frigos, parking, quai de chargement,... permettent de limiter les investissements des entrepreneurs individuels.

La proximité du marché aux viandes offre la possibilité de vente directe vers le consommateur et permet de profiter de l'affluence des marchés. La diversité culturelle des usagers des marchés profite également aux grossistes qui peuvent vendre les parties de bêtes traditionnellement moins ou pas consommées en Belgique. La demande en viandes de chèvre et moutons abattus selon les rites musulmans est également un atout supplémentaire pour les grossistes. La situation géographique « centrale » de cet abattoir facilite les livraisons aux restaurants et boucheries, les interactions commerciales entre les différents grossistes.

La possibilité pour les grossistes de participer à une intégration en filière est un des atouts majeurs de cet abattoir, puisqu'il permet de raccourcir la filière en diminuant les intermédiaires et de proposer une lecture claire aux consommateurs de l'entièreté de la filière « de la fourche à la fourchette »<sup>46</sup>.

### *Exploitants des lignes d'abattage*

Il y a **trois** lignes d'abattage.

La NV SEVA s'occupe de l'abattoir des « porcs » qui dispose d'une étable, d'une ligne d'abattage, de locaux frigorifiques,... Cette entreprise a été créée en 1976<sup>47</sup>

La NV ABACO s'occupe de l'abattoir pour bovins, ovins, caprins et chevalin. Les lignes sont séparées dans l'espace mais avancent en parallèle.

---

<sup>46</sup> Diagnostique Gilles Renson

<sup>47</sup>

## **Équipement / Agencement**

« En termes de lisibilité, l'abattoir actuel présente de nombreuses carences. En se promenant sur le site, on ne peut que constater à quel point il est difficile d'appréhender ce bâtiment et d'en comprendre le fonctionnement. Les gens ne savent pas où est quoi, ni où aller, ni même ce qui est fait à quel endroit (la majorité des personnes extérieures à l'abattoir ne savent pas qu'il y a des animaux vivants qui arrivent sur le site). Les informations sont très vagues, la multiplicité des entrées qui brouillent la hiérarchie, etc.,... ne font que renforcer la mauvaise lisibilité du bâtiment et de ces activités »<sup>48</sup>.

D'après nos premières observations :

a) arrivée des animaux :

- Abattoir a investi dans un quai situé à hauteur de bétailière pour le déchargement des cochons ;
- il n'y a pas de semblable quai pour les vaches. Elles **descendent** de la bétailière et sont dirigées entre deux barrières vers les étables ;
- La configuration des barrières oblige les chevaux à courber l'échine.
- L'aspect intérieur de l'étable est mal perçu.

b) outillage

- malgré les investissements, la découpe verticale de carcasses pose encore problème, certainement pour atteindre les exigences de labellisation.

c) circulation des ouvriers

- la configuration actuelle oblige les travailleurs à parcourir de longues distances entre les différents lieux, ce qui a un impact négatif sur leurs conditions de travail ;
- le principal problème d'hygiène réside dans les entrées et sorties des travailleurs de la chaîne. Pour rejoindre le mess, ils passent par l'extérieur.

## **Les clients de l'abattoir**

Les clients de l'abattoir exploitent pour la plupart un atelier de découpe sur place (Kestemont, Havian, Amnimeat). Il est également accessible à d'autres personnes et ce y compris pour des abattages en petite quantité. Il est possible aussi de spécifier la coupe (générale) désirée. Ainsi, un gros client comme Amnimeat peut faire abattre une bonne centaine de cochons à la fois et un autre comme Cuvry peut en faire abattre un seul.

---

<sup>48</sup> Diagnostique Gilles Renson.

## Détail des abattages (chiffres annuel)

Le tableau suivant rapporte les abattages annuels.

On peut percevoir une augmentation entre l'année qui a suivi la reprise et 1989. Le nombre de porc abattu a presque quadruplé. En 1993, il y a une augmentation conséquente du nombre d'ovins. A l'époque, l'infrastructure de l'abattoir accueillait la fête du sacrifice.

L'énorme chute d'abattage de 1996 s'explique par l'incendie. La suite n'est pas très facile : « vache folle, crise des hormones, dioxine ».

slachtingen	1 987	1 989	1 993	1 996	1 997	2 001	2 005	2 009	2 013
runderen	19 702	18 007	15 898	6 504	12 550	14 264	15 059	13 441	15 239
kalveren	2 070	2 473	4 742	1 660	1 429	1 860	1 848	3 847	6 622
eenhoevigen	314	246	204	130	256	2 162	576	498	452
varkens	57 673	194 694	181 438	58 167	116 932	168 627	203 012	190 721	174 577
schapen/geiten	23 597	22 782	45 991	23 362	18 184	22 476	21 040	18 512	9 082
tweehoevig wild						52	91	58	117
	103 356	238 202	248 273	89 823	149 351	209 441	241 626	227 077	206 089

chiffres animaux abattus

Illustration 9:

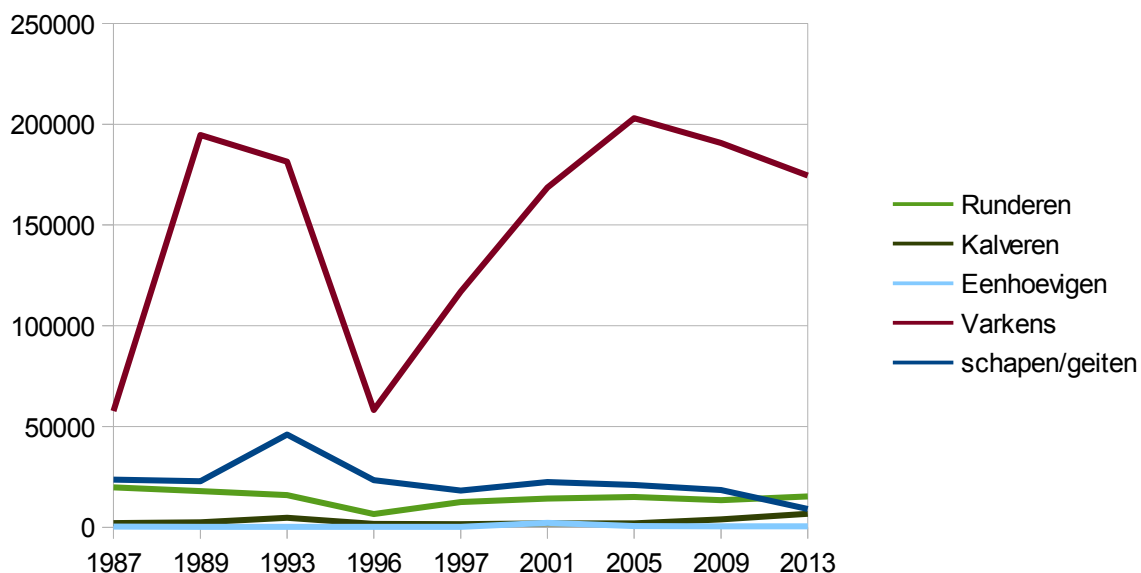


Illustration 10: diagramme abattage vue générale

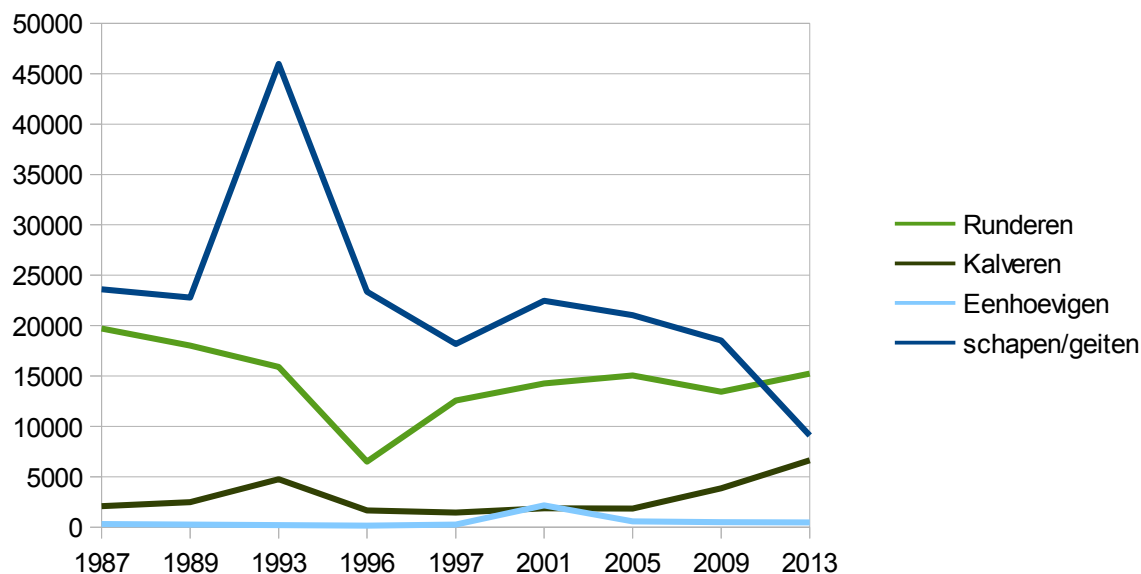


Illustration 11: diagramme abattage sans les pores

## Identification des animaux

- La douane de l'abattoir vérifie l'origine des animaux avant leur entrée dans l'étable. Ils possèdent une identification qui va du plus simple au plus complexe selon le type d'animal.
- **Les vaches**

Toute vache possède une carte d'identité qui reprend sa date de naissance, son sexe, le nombre d'exploitations agricoles où elle a transité (ferme, lieu d'engraissement, par ex), un numéro de matricule. Ce numéro se retrouve sur son oreille.

- **Le cheval**

Le cheval possède un carnet d'identification plus complexe. En plus d'un numéro de matricule, il indique son « nom », ses propriétaires et soins éventuels.

- **Les cochons**

L'arrivée des cochons est attestée par un bordereau rose qui reprend les données de l'éleveur. Il reprend le nombre de bêtes arrivées, mais ne les identifie pas individuellement.

- **Le mouton/ agneau**

Un bordereau.

On peut supposer que le degré d'identification varie selon la complexité de l'usage que l'homme fait de l'animal. Le cheval peut remplir de nombreuses fonctions (sport, agrément, transport) et nécessite des soins vétérinaires réguliers. La vache peut produire du lait et sera déplacée d'exploitation selon l'usage qu'on lui réserve : lactation, reproduction, engraissement. Le mouton est élevé pour sa viande et sa laine. Le cochon n'est destiné qu'à la consommation alimentaire et la reproduction.

## L'Hygiène

Au XIXe siècle, les Abattoirs ont remplacé les tueries particulières par souci d'hygiène. Ces préoccupations sont encore présentes aujourd'hui. Des événements ont marqué les esprits, comme « la maladie de la vache folle » et sa transmission possible à l'homme « kreusfeld jacob »<sup>49</sup> ou plus récemment, la dioxine dans la viande de porc irlandaise (2008).

En Belgique, l'abattage pour consommation personnelle de la volaille, les porcs, les ovins reste autorisée. La question de l'élimination des résidus non comestibles est bien plus complexe et limite cette pratique. Les règles sont définies par l'AFSCA

Les abattoirs sont soumis à l'observation de règles strictes. A Anderlecht, une grosse dizaine de vétérinaires (indépendants, payés par l'AFSCA au prorata des heures prestées.) assure la surveillance :

Pour pénétrer dans l'abattoir, les visiteurs et les travailleurs doivent enfile une tenu blanche adhoc. Des pédiluves sont situés aux passages entre les zones « propres » (dans les abattoirs de porcs, cette zone commence après l'étape de l'épilation et du flambage, et dans les abattoirs de bovins, après l'enlèvement de la peau) et « sales », à savoir l'extérieur dont les étables...

Pour autoriser l'abattage, le vétérinaire vérifie la traçabilité et l'état sanitaire des animaux. Il peut aussi décider de faire nettoyer une vache dont la toison est trop sale.

Il assure aussi les contrôles post mortem, prend des échantillons et décide de saisie en cas de risque sanitaires. Il est garant de l'apposition du cachet ou « étiquette de traçabilité »

Tout les trimestres, les inspecteurs effectuent un contrôle -visite plus approfondi : état des frigos ( propreté, étanchéité), état des outils ( couteaux et machines),<sup>50</sup>

Ces vétérinaires sont aussi charger d'observer le tri des « sous produit », propres ou impropres à la consommation.

- La catégorie 1 (containers jaunes) regroupe les sous-produits qui doivent être détruits (exemple: intestins, moelle épinière, cervelles des bovins). Ces déchets sont détruits par 'rendering', un processus de broyage et d'adjonction de vapeur, qui aboutit à deux fractions résiduelles: la graisse et la farine animale (protéines). La graisse est utilisée comme carburant (jusqu'à 1500°) pour sécher la farine animale, qui pourra être utilisée comme carburant dans l'industrie cimentière.<sup>51</sup>
- La catégorie 2 regroupe les sous-produits qui ne sont pas destinés à la consommation

<sup>49</sup> La transmission de la maladie de Kreusfeld Jacob entre bovins provient de leur alimentation à base de farine animale ( à base de sous-produits de la viande classé aujourd'hui dans la catégorie 1) interdite à la consommation animale depuis lors.

<sup>50</sup> « Comment l'AFSCA effectue ses contrôles dans les Abattoirs », fév.2014, site de l'AFSCA et discussions avec Jan Vanassche.

<sup>51</sup> Les déchets de l'abattoir, site Abattoir.be

animale mais qui peuvent, par exemple, être convertis en compost ou utilisés pour la fabrication d'engrais organiques (exemples: fumier, contenu du tractus digestif ) et de bio Gaz.

- La catégorie 3 (containers verts) regroupe les sous-produits qui peuvent, par ex., servir pour la fabrication de nourriture pour animaux (exemples : sang, graisse). « La firme Rendac collecte les poils et les utilise pour en faire de la farine qui servira à alimenter les poulets. Les acides aminés dans la farine favorisent entre autres la croissance et la densité du plumage des poulets »<sup>52</sup>.



*Illustration 13: Déchet catégorie 1. Abattoir*



*Illustration 12: 1 pour A de Abattoir*

---

<sup>52</sup> idem

### 4.1.3 Les Grossistes et découpeurs

Selon nos informations, il y a 27-28 grossistes et découpeurs. Parmi eux, la plupart se sont spécialisés dans le traitement d'un seul animal. Un seul d'entre eux s'occupe de tous les animaux.

<sup>53</sup> Certains grossistes achètent des bêtes sur pied, les font abattre et organisent leur découpe. D'autres n'achètent que des carcasses, les choisissent dans les frigos. L'un d'eux expliquait que reconnaître la qualité d'un animal vivant est un métier à part entière...

Régulièrement, pour répondre à des commandes précises, les grossistes s'approvisionnent entre eux. La présence de plusieurs grossistes sur un même site favorise les échanges commerciaux. <sup>54</sup>

Le mémoire de Gilles Renson et de Mohamed Karabelen a identifié les avantages et inconvénients suivants <sup>55</sup> :

#### Avantages

- accès direct aux frigos des lignes d'abattage.
- un espace de chargement-déchargement, de préférence avec quai de déchargement
- accès libre à leur espace de travail (ouverture sur l'espace et pas sur un couloir)
- accès direct au meat market et y disposent d'un stand de vente.

#### Inconvénients

- les déplacements ne sont pas optimaux.
- les petits grossistes sont submergés par les formalités administratives nécessitées par leur présence joutée à l'abattoir qu'exige l'AFSCA.

La taille des locataires d'Abattoir varie : de la petite entreprise avec un patron exploitant à la moyenne entreprise qui emploie une dizaine d'ouvriers. (Voir tableau des commerces et ateliers liés à la viande)

---

<sup>53</sup> Source : site internet Abattoir.be. La ballade sur site donne peut-être des autres indications.

<sup>54</sup>Entretien avec Claire Bekaert.

<sup>55</sup> Carnet n°, in **Karabelen M., et Renson, G.**, *L'atelier de découpe, un processus d'architecture*, ISACF La 11.

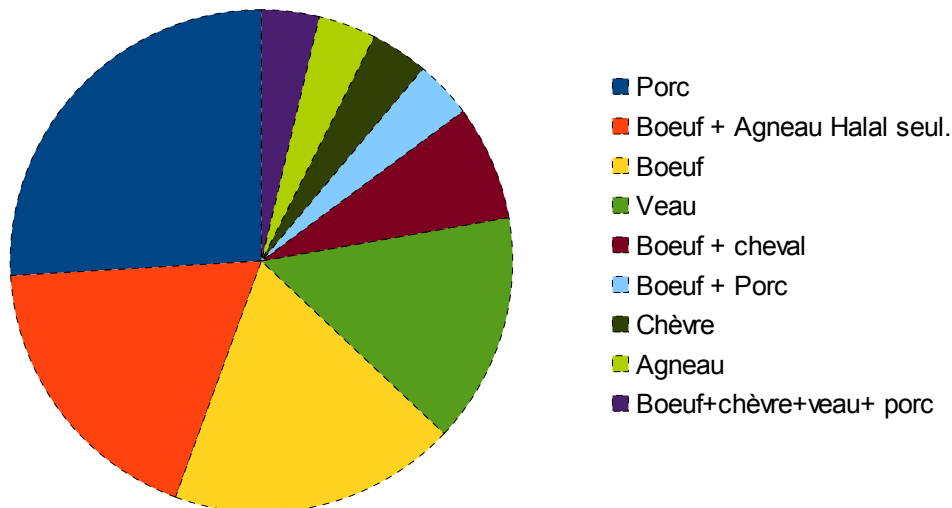


Illustration 14: Type d'animaux découpe

### D'après nos observations :

#### spécialisation découpe

- Sept entreprises découpent de la viande de porc.
- Cinq entreprises découpent exclusivement de la viande Halal. Nous ne savons pas si les autres grossistes travaillent sur des bêtes abattues selon le rite et sur des bêtes étourdies. Parmi ces entreprises, la plus ancienne est tenue depuis 1989 par M. El Ghourabah et la plus récente, Boucherie Ali, vient de s'installer en septembre 2013.
- Neuf entreprises se concentrent sur le traitement de la viande bovine, donc quatre exclusivement le veau. Parmi elles, la plus ancienne est Havian (1972), puis Verhaeren (1983)
- Une entreprise traite de tous les animaux ?.

#### Équipement et entretien

- L'équipement des grossistes à leur charge. Ils peuvent faire appel au service technique d'Abattoir mais mise à part l'entretien, les interventions sont payantes.
- Les locaux ne sont pas tous pareillement équipés. Ainsi, certains possèdent leur propre quai de déchargement tandis que les autres pas.

#### Origine des animaux

Un contrat d'exclusivité lie les grossistes aux deux firmes d'abattage. Pour s'approvisionner ailleurs, il faut s'acquitter d'une taxe<sup>56</sup> (à l'instar du droit de bouchon)

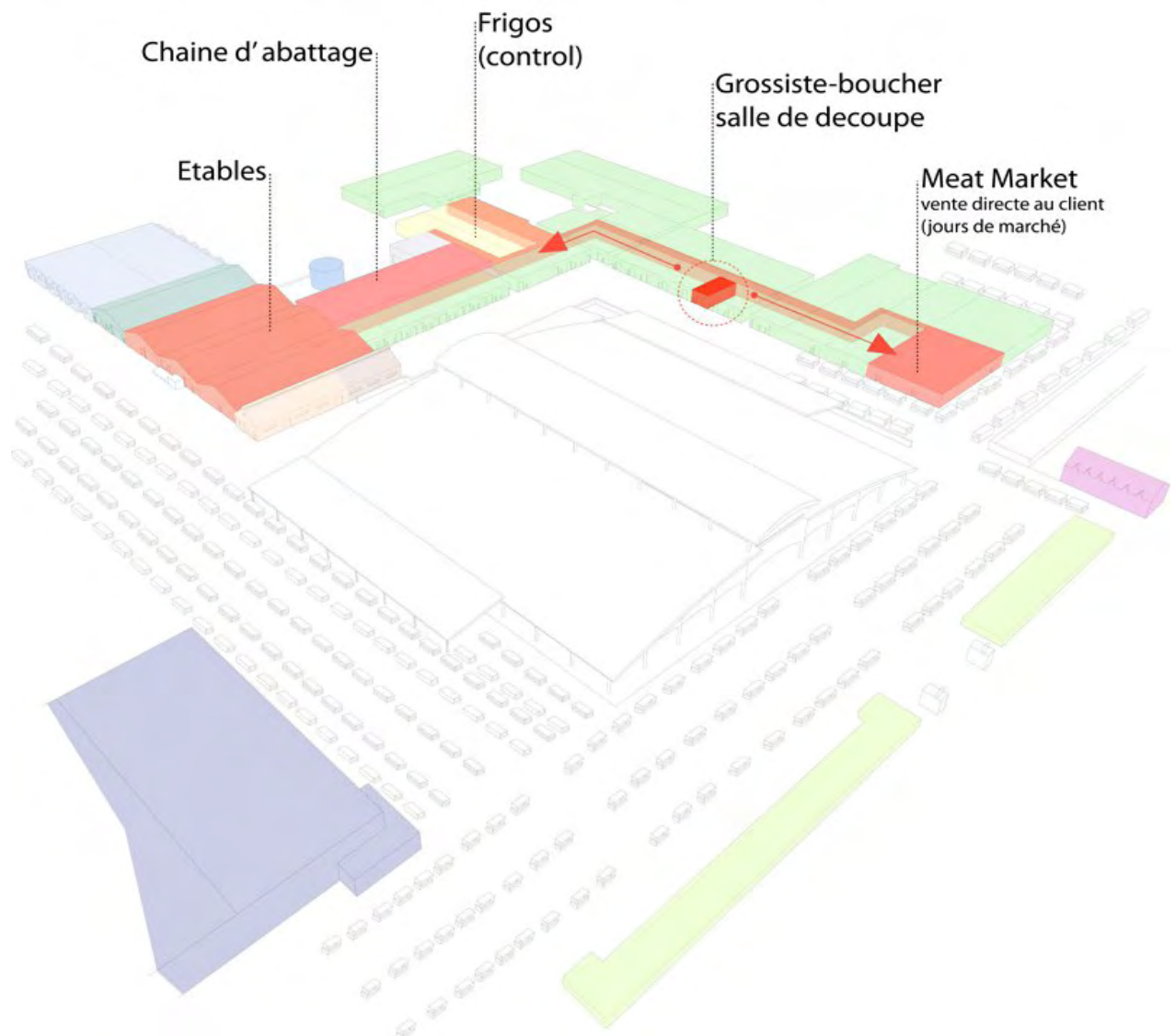
<sup>56</sup> Entretien avec Claire Bekaert.

#### 4.1.4 Traitement des peaux

Geeroms HIDES est une société familiale qui a au moins quarante ans. Elle entrepose, traite et conserve au **SEL** les peaux (toutes, sauf le porc) à destination des tanneurs. Les ouvriers effectuent des tâches de manutention : pliage, entreposage, déplacement, chargement.

L'entreprise s'approvisionne directement à l'abattoir (les peaux arrivent directement par pneumatique dans l'atelier). La production n'est pas suffisante, certaines peaux viennent d'ailleurs.

En Belgique, s'élève principalement du blanc-bleu-belge, dont le vêlage se déroule, à de très rares exceptions par césarienne. Les peaux n'ont donc pas la qualité voulue pour habiller de grandes surfaces. La plupart des peaux sont destinées à la production de la chaussure, en particulier des semelles. La production de Geeroms est exportées (Italie, Chine...)<sup>57</sup>



<sup>57</sup> Discussion avec M. Geeroms. Gérant (28/02/2014)

## 4.2 Les marchés : généraliste, poisson et viande.

Il fut un temps où il y avait marché presque tous les jours aux Abattoirs et Marché de Cureghem Anderlecht. Le marché au bétail se tenait le mardi pour les bovins (5h à 5h30) et le mercredi pour les chevaux et les moutons, de 15h30 à 16h. Aux origines, il était indissociable de l'abattoir. Il assura sa conquête de la concurrence. Le dernier marché a eu lieu en 2008. Les ventes annuelles s'élevaient pour les bovins à: 17 014 têtes par an et à 5 110 chevaux. Il représentait l'équivalent de 50 ETP.<sup>58 59</sup>

Veemarkt	1 988	1 993	1 998	2 003	2 008
runderen	89 726	75 649	48 320	24 024	17 014
schapen	7 887	17 931	15 294	0	0
kalveren	13 692	9 806	8 769	345	0
paarden			2 178	7 249	5 100
	111 305	103 386	74 561	31 618	22 114

Illustration 15: rendement Marché aux bestiaux

Le service d'entretien avait tout juste le temps d'enlever le crottin que les marchands ambulants arrivaient : maraîchers, vendeurs de textiles et d'équipement pour la maison, fripiers, brocanteurs, boulangers, bouchers, poissonniers... montaient leurs étals. Il fut aussi un temps où les grossistes en viandes pouvaient vendre directement depuis leurs ateliers.

À cette époque, un marché fermier se tient aussi chaque lundi. Il aurait cessé ses activités pour des raisons générationnelles : les vendeurs et producteurs étaient âgés. Le public ne s'est pas renouvelé : il était composé d'une population de proximité vieillissante. Les nouveaux arrivants de Cureghem n'auraient pas accroché.<sup>60</sup>

Aujourd'hui, du vendredi au dimanche, le site des Abattoirs accueille un marché d'environ 650 stands répartis sur quatre zones : deux marchés fermés (Freshmarket et le marché aux viandes) et un marché semi-couvert (la Halle) ainsi qu'un marché ouvert. Les tenanciers ont accès au site dès 7h du matin. La vente se termine à 14h.

### 4.2.1 Les marchés: données globales

● Vendredi : 16 000 personnes ;

58

Agro Parc Abatan, revitalisation du site des abattoirs et marchés d'Anderlecht, Atelier « architecture pour le développement », la Cambre 2009. Exposé de Joris Tiebout.

<sup>59</sup> En 1998, le marché aux chevaux de la place de la duchesse s'installe sur le site Anderlechtois. Le marché passe à l'abattoir ; *Le Soir*, VERSTRAETEN, GUY, Jeudi 11 décembre 2008

<sup>60</sup> Archive du Soir. Pour le marché du lundi, entretien informel avec un employé d'Abattoir.

- Samedi : 29 000 personnes ;
- Dimanche : 60 000 personnes.

Dans son baromètre 2014, Atrium établit une moyenne de 9627 piétons par jour<sup>61</sup>. Le flux du début de semaine (6000) double les jours de marchés, jusqu'à presque tripler le dimanche.

Les abords du site des abattoirs partagent cette moyenne avec d'autres noyaux commerciaux : la chaussée de Waterloo (Parvis-Barrière 9966), la rue Wayez (8 865), la Chasse (9 708).

A titre de comparaison, la rue du Brabant voit une moyenne de 19 000 piétons fouler ses trottoirs tandis que le flux ininterrompu de la rue Neuve, rue la plus fréquentée de l'agglomération est évalué à 43 056 passants<sup>62</sup>.

## Fonctionnement

Tout comme pour son abattoir, la société fonctionne en régie pour ses marchés. Après avoir contracté un abonnement annuel, il fournit aux marchands ambulants un espace et un service de vente (dès 5 m<sup>2</sup> pour un emplacement sur le parvis), et un accès à l'électricité (5 à 10 ampères). Comme pour les marchés communaux, les marchands doivent introduire une demande à Abattoir par lettre recommandée, produire des autorisations et accepter les contrôles de qualité exercés par le service communal de l'hygiène et respecter un strict règlement<sup>63</sup>. Les vendeurs doivent être en possession d'une carte d'autorisation du commerce ambulant (Bleue ou rose).

Les services proposés aux vendeurs sont semblables aux marchés des espaces publics : un service sécurité, un service de placement et récupération des déchets tris sont organisés. Le reste est à leur charge : montage et démontage des stands, chargement, déchargement, rassembler les déchets. Tout dépôt de déchets peut entraîner des amendes. Certains grossistes réservent plusieurs emplacements. Le montage et le transport sont alors mis en commun.

## Profil du chaland

Au simple coup d'œil, on remarque que le marché est à l'image de son quartier : multiculturel. De nombreux clients sont issus de l'immigration.

En juin 2011, une équipe d'Atrium s'est adressée directement aux passants de la chaussée de Mons, au niveau de la station de métro Clemenceau. Un peu plus d'un tiers habitaient le quartier.

<sup>61</sup>

[http://issuu.com/agenceatrium/docs/baro\\_2014\\_fr?e=7193881/4943342](http://issuu.com/agenceatrium/docs/baro_2014_fr?e=7193881/4943342)

<sup>62</sup>

Idem.

<sup>63</sup> <http://www.abattoir.be/fr/r-glement>. Abattoir soutient d'ailleurs une partie des demandes en renseignant des services sur son site. L'accueil du marché fait souvent office de stand d'info.

Le reste, près de 60 % était venu y faire ses courses.

La majorité avait de 25 à 39 ans (46%).<sup>64</sup> Un tiers avait une charge de famille, l'autre vivait seule.

**Sur un échantillon de 269 individus, 47 communes différentes ont été identifiées : les plus représentées sont :**

	V	S	D	moyenne
<b>Anderlecht</b>	25 %	17 %	25 %	22 %
<b>Molenbeek</b>	12 %	9 %	23 %	16 %
<b>Schaerbeek</b>	2 %	9 %	9 %	7 %
<b>BXL 1000</b>	8 %	11 %	3 %	7 %
<b>Ixelles</b>	6 %	4 %	3 %	4 %
<b>Forest</b>	6 %	7 %	1 %	4 %
<b>Dilbeek</b>	8 %	1 %	3 %	3 %
<b>Saint-Josse</b>	2 %	2 %	5 %	3 %
<b>Saint-Gilles</b>	2 %	2 %	3 %	3 %
<b>Berchem</b>	4 %	1 %	2 %	2 %

*Illustration 16: Communes des chaland*

La moyenne des revenus du ménage est comprise entre 1000 et 2500 euros par mois... Même si cette enquête ne couple pas cette information avec la composition du ménage, elle indique clairement que les passants et les acheteurs ont des revenus modestes.

Le marché attire donc en premier un public local : des Anderlechtois et des Molenbeekois, des Bruxellois voire des Laekenois. La proche périphérie est aussi représentée avec la commune limitrophe de la Commune (Dilbeek).

#### **4.2.2 Le marché généraliste : le parvis et la halle.**

Chaque week-end, environ 650 marchands proposent leurs produits sur les marchés. Leur nombre et la diversité de l'offre varient suivant les jours proportionnellement à la fréquentation du public.

Par son règlement, Abattoir s'autorise à organiser l'offre : « Les emplacements qui font l'objet d'un abonnement sont attribués en tenant compte de l'ordre chronologique des demandes et par catégorie d'articles. Pour conserver une certaine variété dans l'offre générale, un pourcentage maximal d'emplacements disponibles est fixé par produit offert. De même, Abattoir S.A. peut délimiter certaines zones et réserver celles-ci exclusivement à certaines catégories d'articles <sup>65</sup>».

Dans les faits, l'allée parallèle à la rue Rospy-Chaudron présente une grande variété de marchands : le textile y domine, mais on y voit aussi quelques maraîchers. L'allée parallèle à la chaussée de Mons longe la Halle et est réservée aux commerces alimentaires sur quatre rangées. Les échoppes vont jusqu'aux portes de l'étable. Le vendredi, les usagers du marché peuvent voir arriver les bétailières.

<sup>64</sup> Atrium. Baromètre 2014. L'enquête relève aussi que le budget hebdomadaire est de 25 à 50 euros pour un tiers d'entre eux (31%) et de 50 à 100 euros pour un second tiers (32%). Toutefois, elle ne précise pas s'il s'agit des sommes engagées dans l'absolu ou seulement à l'occasion de leurs courses dans le quartier.

<sup>65</sup> <http://www.abattoir.be/fr/r-glement>.

La présence de la Halle permet de créer des espaces protégés des intempéries. Ainsi un grand rectangle, situé à l'arrière de la Halle est dédié à une brocante dont les emplacements se réservent à la journée. Le prix par 5m<sup>2</sup> « varie de 15€/jour le vendredi à 21€/jour le dimanche »<sup>66</sup>. C'est aussi à cet endroit que se pressent les échoppes de textile.

Les maraîchers sont, pour la majorité, originaires du Maghreb. Certains s'expriment parfaitement en français, d'autres avec beaucoup de difficultés. Une bonne part est employée par des grossistes. La plus grosse partie des fruits et légumes provient du MABRU. Des grossistes vont également s'approvisionner en Espagne. Quelques-uns s'adressent au CEFL mais si la qualité s'y retrouve, les prix pas.<sup>67</sup> Des échoppes plus spécialisées sont tenues par des Africains d'origine subsaharienne. Il y a aussi quelques échoppes de légumes de producteurs locaux mais force est de constater que la dominante est aux fruits et légumes de production intensive.

Le textile semble aussi l'affaire de vendeurs et de grossistes orientaux (Pakistan, Afghans,...) L'offre et la qualité du textile varie d'une échoppe à l'autre : le textile pas cher « chinois » bien sûr, mais aussi pas mal de fripiers, vêtement neufs de qualité via des stocks « fin de séries » et de revente de stock après faillite.

L'équipement des marchands ambulants varie énormément : des tonnelles parapluie aux tonnelles aux lourds piliers de fer bâché à la simple table. Par contre, assez invariablement, les étals des maraîchers prennent de la hauteur sur les cageots à légumes.

### **Gestion des déchets du marché**

Des marchés d'une telle ampleur génèrent une énorme quantité de déchets : reste de fruits et légumes, sacs plastiques... Cette partie de Cureghem voit deux énormes marchés se tenir chaque week-end et subit donc de grandes nuisances. Les marchands peuvent vendre jusqu'à 14h et doivent avoir vidé leur emplacement pour 16h30. Les camions balais passent et nettoie le sol.

Le pavage du sol est disjoint et le passage des camions ne suffit pas à tout ôter. Des aliments stagnent alors. Les corbeaux et les mouettes achèvent le travail des nettoyeurs en avalant les denrées comestibles.

### **Tri et recyclage**

Les communes d'Anderlecht et de Saint-Gilles (Marché du midi) et Abattoir SA participent à une étude soutenue par l'IBGE sur la distribution des sacs plastiques.

La consultante et le responsable « propreté » réfléchissent à des alternatives tout en analysant les pratiques des usagers (atelier avec les maraîchers, par ex.). Lors d'une discussion, la consultante a indiqué que l'impact des sacs plastiques des marchés sur l'environnement est moindre que les emballages dans la grande distribution<sup>68</sup>.

Depuis quelques années, Abattoir pratique à « l'enlèvement sélectif de déchets, compostage externe de déchets organiques, recyclage de papier, de carton et de films d'emballage en plastique, une station d'épuration d'eau sur le site, etc.). La plus grande partie des fruits et légumes offerts sur nos marchés sont présentés en vrac, donc non pré-emballés <sup>69</sup>»

<sup>66</sup> Etat des Lieux marché et abattoirs, Gilles Renson, IEB.

<sup>67</sup> Rencontre informelle personnel Abattoir

<sup>68</sup> Discussion avec Mara Callaert et M. Ibrir.

<sup>69</sup> <http://www.abattoir.be/fr/nouvelles/quelle-solution-pour-sacs-en-plastique>

Les déchets du marché sont rassemblés dans la zone « déchet de l'abattoir ». Les déchets organiques représentent « environ 6 tonnes par week-end. L'entreprise Vanheede se charge de l'enlèvement et utilise les déchets pour la production de biogaz, qu'elle transforme en électricité (énergie verte) »<sup>70</sup>. Le carton est repris par la société Récupa.

**Par ailleurs, récemment, la société Abattoir incite à la propreté en réduisant le coût des abonnements de l'emplacement selon la qualité du rangement**<sup>71</sup>.

### 4.2.3. Le Fresh Market : Poissons et épicerie

Ces bâtiments sont la construction la plus récente du site. Ils avaient la vocation d'un marché réservé aux poissons. Il accueille 3 poissonniers, un restaurant, une grande épicerie de saveurs africaines. Les vendeurs sont d'origine immigrée : Maghreb et Afrique noire.

Un grossiste en légume s'est également installé dans le bâtiment sortie chaussée de Mons.

### 4.2.4 Le Marché aux viandes

En 2013, quarante bouchers et bouchers-grossistes ont un point de vente au marché aux viandes. Seize d'entre eux ont également un atelier de découpe à l'Abattoir d'Anderlecht. La grosse majorité vend les trois jours et délègue ce travail à des employés.

Certains semblent assurer les trois tâches : découpe et vente.

Au Meat market, les échoppes de viande se côtoient : viande bovine et ovine halal ou non, viande de porc, abats, chèvre, cheval.

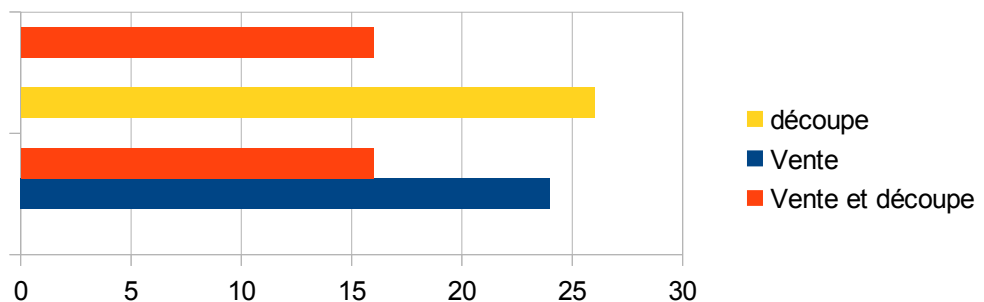


Illustration 17: Activité découpage et vente

Les commerçants peuvent réserver plusieurs emplacements sur les trois jours ou encore s'y installer à tour de rôle. Ainsi, douze artisans occupent un emplacement une seule journée.<sup>72</sup>

<sup>70</sup> <http://www.abattoir.be/fr/lentreprise-durable>

<sup>71</sup> Discussion avec le personnel abattoir.

<sup>72</sup> Données collectée via le site Abattoir.be.

## 4.3 Activités culturelles et événementielles

### 4.3.1 Les caves de Cureghem

Les caves de Cureghem ont été aménagées dans les années 90 pour accueillir des événements de grande ampleur. Auparavant, elles servaient de champignonnières. À l'époque du marché au bétail, notamment les excréments des animaux provoquaient des infiltrations. L'entrée des caves a été refaite.

En juillet 2013, suite à un avis défavorable du Siamu, décision du CA de la SA Abattoir de limiter la capacité d'accueil à 400 personnes dans les caves et 200 personnes dans la salle de séminaire.<sup>73</sup>

Cette décision entraîne une réorientation totale de ses activités.

Elles se prêtaient à une multitude d'activités : banquets, cocktails, soirées dansantes, fêtes du personnel, salons professionnels, marchés, expositions, séminaires, réunions de concessionnaires, lancements de produits, festivals, galas, cérémonies, bals, défilés, événements de prestige...

S'y organisaient de nombreuses fêtes d'entreprises internationales (Siemens, Tupperware et des événements publics d'envergure :

Exposition 'Körperwelten'

Le salon de l'érotisme (=/- 2005 à 2013), 8000 personnes par jour<sup>74</sup>.

Antitapas, soirées dansantes (novembre 2012 à juin 2013<sup>75</sup>)

### Capacité / superficie

C'est un grand carré de 100/100m.

Depuis septembre 2013 et un avis Siamu, la capacité des caves est limitée à 400 personnes.

Avant cela :

- petite salle (séminaires) : 300 personnes assises/ 600 debout.
- grande salle : 3000 personnes assises, 6000 personnes debout.<sup>76</sup>

### Coût de la location :

En 2013, prix de base 2 300 euros + 1,75 euro par m2 utilisé. + frais de parking.

La SA Abattoir fournit l'infrastructure, la coordination de l'entretien. Elle était liée à un traiteur [Les Frères Debekker](#). Le recours à une autre entreprise est possible moyennant un droit de bouchon.

<sup>73</sup> [www.abattoir.be](http://www.abattoir.be)

<sup>74</sup> *Le Salon de l'Erotisme quitte Bruxelles: l'édition 2014 aura lieu à Grand-Bigard, La capitale, 28/8/2013.*

<sup>75</sup> <http://www.antitapas.org>

<sup>76</sup> [http://www.b52.be/Go/Lieux/Caves\\_Cureghem.htm](http://www.b52.be/Go/Lieux/Caves_Cureghem.htm). Agence de location.

**Les atouts** : superficie, cachet de la magnifique cave voûtée, espace modulable, mobilité (métro, parking), voisinage restreint, attachement émotionnel des employés à cet espace.

**Faiblesses** : hauteur de plafond, non conforme aux normes SIAMU sans division de l'espace ou renfort de sortie de secours. Nécessité d'ouvrir une sortie de secours au centre de la halle<sup>77</sup>.

**Personne contact** Paul Thielemans. La reconversion est à l'étude. Des jeunes producteurs sont candidats à occuper l'espace (ex/ Permafunghi, production de lépiote sur marc de café...)

### 4.3.2 Le jeudi soir, c'est Boeremet

Poursuivant le processus de diversification de ses activités, Abattoir SA lance le 1<sup>er</sup> septembre 2011 un marché d'avant soirée. Prévu initialement pour accueillir des produits artisanaux deux fois par mois, celui-ci se meut assez rapidement en un événement festif type after work. Si le succès fut timide au début, il a rencontré aujourd'hui son public<sup>78</sup>.

La promotion se fait sur Facebook, twitter et bouche à oreille.

#### Exemple :

Le 13/02/2014 : BOEREMET édition "Sans Valentin" 2014. Animation avec Les Dieux du Feu (Pompiers de Bruxelles qui ont publié un calendrier sexy), TOMBOLA FunToys. **Le 13/03/2014**, animation « carnaval)

Ces événements rencontrent un vrai succès populaire. La plupart des fêtards viennent en voiture. À première vue, peu semblent habiter le quartier Rosée, Vétérinaire, Bara mais cet élément demande vérification.

**Responsable** : Stéphanie Leskens

#### Horaire et périodicité :

De 17h à 23h00

Avril à novembre : tous les jeudis.

Novembre à avril, un jeudi par mois.

---

<sup>77</sup> Discussion informelle avec les employés.

<sup>78</sup> <http://www.telebruxelles.net/portail/info/anderlecht/16562-borenmet>

### 4.3.4 L'asbl Cultureghem

« Cultureghem ASBL transforme le site de l'Abattoir en lieu de rencontre pétillant de vie pour les riverains, les écoles, les organisations, les Bruxellois et leurs amis. Nous voulons leur offrir un lieu d'inspiration pour des activités socio-culturelles, éducatives et sportives au cœur d'une Bruxelles multiculturelle.<sup>79</sup> »

ASBL active depuis 2012.

#### Activités

Kookmet : cuisiner sur le marché avec les produits du marché. Depuis sept. 2013. Environ deux fois par mois. Coût : 50 euros par groupe de max 25 enfants (couvre les frais d'achat de nourriture, l'animation de la matinée, le repas). Peut se tenir le vendredi et le samedi.

Ketmet : ouverture de la Halle le mercredi après-midi (2014)

Vélo met : atelier de réparation de vélo ( en 2013)

Mixtus : festival sur la multiculturalité. (2012 et...)

Kanal play ground. Comité de sélection. (2014)

#### Conseil d'administration.

Karin Blancke, Luk Boelaert, Yves Dannau, Wim Embrechts, Olivier Guilbaud, Soumaya Mettioui, Joris Tiebout, Annabelle Vannieuwenhuysse

#### Soutiens / subventions

Asbl soutenue notamment par la VGC, la Cocof. Elle a utilisé aussi le Crowdfunding pour financer la construction de nouvelles cuisines mobiles.

#### Équipe

Eva de Eva De Baerdemaeker, Yannick Roels ainsi que des bénévoles, des prestataires et des stagiaires.

---

<sup>79</sup> [Www.cultureghem.be](http://Www.cultureghem.be)

## 4.4 Plan de développement du site : Master PLAN

En 2009, la SA ABATTOIR entame l'étude de développement du site des abattoirs de Cureghem. Cette démarche voit le jour suite à l'obtention d'une subvention du groupe de projet FEDER-EFRO pour la « *conversion du site industriel en zone urbaine mixte* ». Concrètement, l'objet de cette étude est « *d'élaborer un projet de développement général pour l'intégralité du site* » et surtout de répondre à la question « *Où construire une nouvelle halle alimentaire sur le site, sans entraver dans l'intervalle le fonctionnement des activités actuelles ?* ». Pour réaliser cette étude, la SA ABATTOIR s'entoure de l'architecte Jo Huygh (bureau d'urbanisme ORG) et de Lara Hinton (agence de consultance HINTON & PARTNERS).

Le projet de développement propose de créer un immense marché couvert qui abrite des services commerciaux et publics, dont les bâtiments génèrent des espaces publics pour accueillir les marchés à ciel ouvert.

*« Le projet de développement global pour le site des Abattoirs s'inspire du site et de son environnement direct, mais s'inscrit dans une interprétation bien plus large de la région. Le projet de développement global va au-delà des dispositions du plan d'affectation en vigueur et va à la recherche du véritable potentiel de développement du site et de ses environs. »*

La SA ABATTOIRS et le bureau d'urbanisme n'initient pas de démarches participatives, mais impliquent plusieurs acteurs du quartier comme la ERASMUS HOGESCHOOL et la STIB qui occupent des bâtiments voisins au site des Abattoirs. Par ailleurs, ils consultent différents organes publics tels que la Commune d'Anderlecht, l'AATL et le Port de Bruxelles.

Le projet propose de conserver les activités d'abattage et de marchés sur le site. Il prévoit également « *une densification progressive du site d'Abattoirs autour d'une grande plaine pour les marchés de Bruxelles, tout en maintenant le mélange des fonctions industrielles et urbaines* ».

Le projet de développement global met en avant 4 principes :

- percées et continuités : Relier la ville au site des Abattoirs par des percées physiques ou visuelles, comme l'ouverture vers la Chaussée de Mons dans l'axe de la grande halle ;
- l'espace urbain : Création d'une grande plaine de 60.000m<sup>2</sup>. « *Cette grande plaine de Bruxelles deviendra l'illustration des échanges informels de la vie multiculturelle de Bruxelles.* » ;
- figures et accents entourant la plaine : Construction de bâtiments visibles depuis une plus grande distance autour de la plaine ;
- fonctions au sein du « ventre de Bruxelles » : le projet esquisse un essai de programme qui comprend un abattoir (10.000 m<sup>2</sup>) une halle alimentaire (12.000 m<sup>2</sup>) et un auditorium « Black box ». La suite de la programmation reste à définir mais le projet propose déjà de développer un modèle d'entrepôt urbain, une salle polyvalente/espace événementiel annexé aux caves, d'orienter les bâtiments de l'ERASMUS HOGESCHOOL vers le nouvel espace ouvert, un aménagement des actuelles parcelles RENAULT et une nouvelle sortie de la station de métro Delacroix avec accès direct sur la plaine.

Le projet de développement global du site des Abattoirs identifie le site comme présentant un important potentiel de développement comparable à Tour&Taxi, au Quartier nord, au quartier Schuman ou à la Basilique de Koekelberg. Ces derniers sont situés à la même distance du centre-ville de Bruxelles et donc facilement accessible. De plus, le site bénéficie d'une accessibilité aisée

de par la proximité de la petite ceinture et des transports publics (trains et métro). Aussi, par sa proximité avec le Canal, le site des Abattoirs bénéficie du coup de projecteur dont la zone du canal fait l'objet à Bruxelles. *« Les nouveaux développements apportés au Biestebroek, à la Porte de Ninove et au site des Abattoirs attireront l'attention du public, et la partie sud-ouest du canal sera alors reconnaissable dans la carte mentale de Bruxelles »*

Le projet de développement global propose donc l'aménagement d'une grande plaine entourée de différents bâtiments.

La plaine est envisagée ici comme un grand espace partagé de 60.000m<sup>2</sup> où les différents usagers et les différents modes de transport (automobile, piéton, cycliste...) se côtoient. *« l'espace partagé constitue une base à l'approche des problèmes de sécurité et de la congestion, permet de surmonter la séparation sociale et de renforcer la vitalité économique dans les rues et l'espace public »*.

Au niveau du bâti, *« contrairement à ce grand vide, les contours de la plaine doivent définir correctement cet espace grâce à leur densité en construction et à leur intensité d'utilisation »*. En termes d'architecture de ces bâtiments, *« il sera fait appel à une typologie d'entrepôts urbains qui ne sont pas nécessairement programmés mais auxquels il est surtout donné forme par le biais d'une série de principes d'aménagement »*. Ce choix est motivé par une volonté de durabilité. *« Les 'entrepôts urbains' « arborent une forme relativement indépendante de tout programme, leur permettant d'être réutilisés et de devenir de véritables centres d'activités »*. Cette typologie architecturale peut donc être affectée autant à des bureaux que du logement ou des parkings.

Les bâtiments qui entourent la plaine comptent 4 niveaux hors sol (R+3) et sont ponctués de petites tours orientées vers la plaine qui s'élèvent à 7 niveaux hors sol (R+6). Selon le plan, on compte 83.829m<sup>2</sup> de surface créées sur le site des Abattoirs auxquels s'ajoutent 9.450m<sup>2</sup> construits sur le terrain de l'Erasmus Hogeschool et 16.670m<sup>2</sup> sur les terrains de l'ancien concessionnaire Renault.

Le projet de développement global identifie le site des Abattoirs comme *« le ventre de Bruxelles »*. Il propose de conserver une activité industrielle en la couplant avec *« un programme plus urbain »*. Dans l'idée de conserver le lien entre l'abattoir et la culture culinaire, le site accueillerait différentes fonctions de la filière alimentaire, de la fabrication à la vente. En plus de cette industrie légère, le site serait affecté de logements, de bureaux, d'HORECA, d'espaces culturels et de parking. Dans cette optique, trois fonctions existantes seraient préservées et renforcées :

- L'activité d'abattage. Celle-ci aurait lieu dans un nouvel abattoir compact de 10.000m<sup>2</sup>. Celui-ci prendrait place dans un des entrepôts urbains le long du canal sur plusieurs niveaux. L'entrepôt urbain pressenti dans le projet pour accueillir l'abattoir serait le 2<sup>e</sup> bâtiment le long du canal en partant de la station de métro Delacroix. Le type de fonctionnement de l'abattoir est à ce jour peu défini.
- L'activité du marché. Celle-ci serait étendue par la construction d'une halle alimentaire de 12.000m<sup>2</sup>. Elle regrouperait différents marchands d'alimentation qui loueraient un espace d'atelier et de vente dans un grand marché couvert. Une ferme urbaine couplée d'un restaurant occuperait la toiture de bâtiment. Cette phase du projet de développement global est la plus avancée. Le permis pour la halle alimentaire a été délivré et l'inauguration du début du chantier a eu lieu en novembre 2013.
- L'activité liée à l'événementiel. Celle-ci serait étendue par la construction d'une salle polyvalente de 2500m<sup>2</sup> (+ 500m<sup>2</sup> pour les activités inhérentes), appelée *« black box »*, *« complément nécessaire au centre événementiel que constituent les Caves »*. Le bâtiment du projet pressenti pour accueillir la *« black box »* est celui situé à l'angle entre le canal et

la station de métro Delacroix. Celle-ci occuperait 2 niveaux du bâtiment. Une connexion en sous-sol vers les caves serait également aménagée avec un accès direct sur la plaine pour marquer l'entrée.

Le projet de développement global propose différents aménagements qui vont au-delà des limites du site des Abattoirs. Sur la parcelle de l'Erasmus Hogeschool, le projet propose de créer un espace ouvert qui relie le site des Abattoirs au square Albert 1<sup>er</sup>. Il envisage également la construction de deux entrepôts urbains dont un qui serait mis à la disposition de l'Erasmus Hogeschool afin d'accueillir des locaux pédagogiques et des logements étudiants aux étages par exemple. Sur les parcelles de l'ancien concessionnaire Renault, le projet propose, avec la collaboration du futur propriétaire, d'aménager un espace ouvert entre le site des Abattoirs et le square Albert 1<sup>er</sup>. Il propose également la construction d'un entrepôt urbain. Au niveau de la station de Métro Delacroix, il est prévu de recouvrir d'une plateforme temporaire un tronçon des rails de métro à sa sortie du sous-sol. L'aménagement de cet espace serait par la suite intégré à l'étude sur l'aménagement de la plaine.

#### 4.4.1 Superficie

Le site fait partie d'un îlot de 21 ha. La société ABATTOIR gère un espace de 111 510 m<sup>2</sup> sur lequel se trouvent :

- l'abattoir : les étables, la chaîne d'abattage, les salles de découpe...l
- a grande halle classée de l'ancien marché aux bestiaux
- Une halle parallèle
- les caves situées sous la grande halle
- le fresh market : marché couvert, marchands de poissons et légumes
- le meat market : marché couvert, marchands de viandes
- le bâtiment qui accueille les bureaux de ABATTOIRS
- les commerces le long de la rue Ropsy-Chaudron : boucheries-charcuterie, snacks, bars.
- une grande zone de parking le long du Canal
- des espaces extérieurs : zones de circulation et de parking de véhicules, et marché en plein air

Ces différentes activités se répartissent sur le site comme suit :

	Superficie en m2
Abattoir, frigos et salles de découpe	19 430
Halle	10 600
Auvents	2 465
Caves :	11 000
Fresh market	2 720
Bâtiments administratifs (Bureaux, locaux techniques...)	1 000
parking (visiteurs et déchargement)	33 100
Marchés	42 000
	118 595

Total :118 695m<sup>2</sup>

Les espaces de parking sont polyvalents : parking voiture, d'esplanade pour grands événements et pour le marché, zone de déchargement...

### Répartition de la superficie les jours de marchés :

Les marchés en plein air occupent l'ensemble des espaces extérieurs du site (40 000m<sup>2</sup>) et la grande halle. Cependant, une part importante du site est destinée au parking.

Les Abattoirs et l'ensemble des activités productives qui leurs sont liées, occupent des bâtiments s'étalant sur une superficie de 19 430 m<sup>2</sup> en ce compris l'ensemble des bâtiments dans lesquels on retrouve les salles de découpes, les frigos, les vestiaires du personnel...

- Marchés (jaune) : 42 000 m<sup>2</sup>
- Parking marchands (gris clair) 19 500 m<sup>2</sup>
- Parking visiteurs (gris foncé) :13 600 m<sup>2</sup>

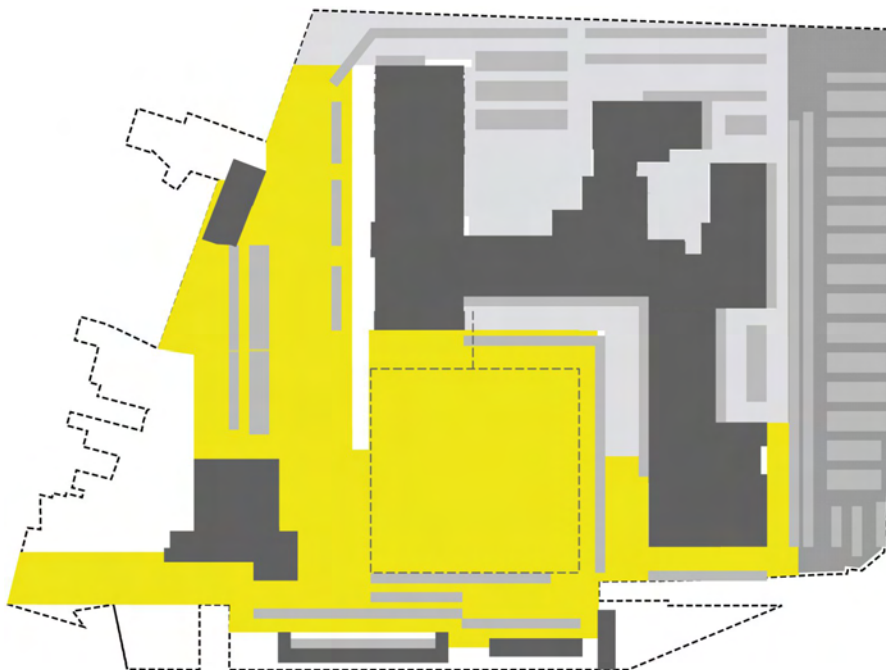


Illustration 18: ORG. Répartition des superficies. Master Plan

#### 4.4.2 Situation légale

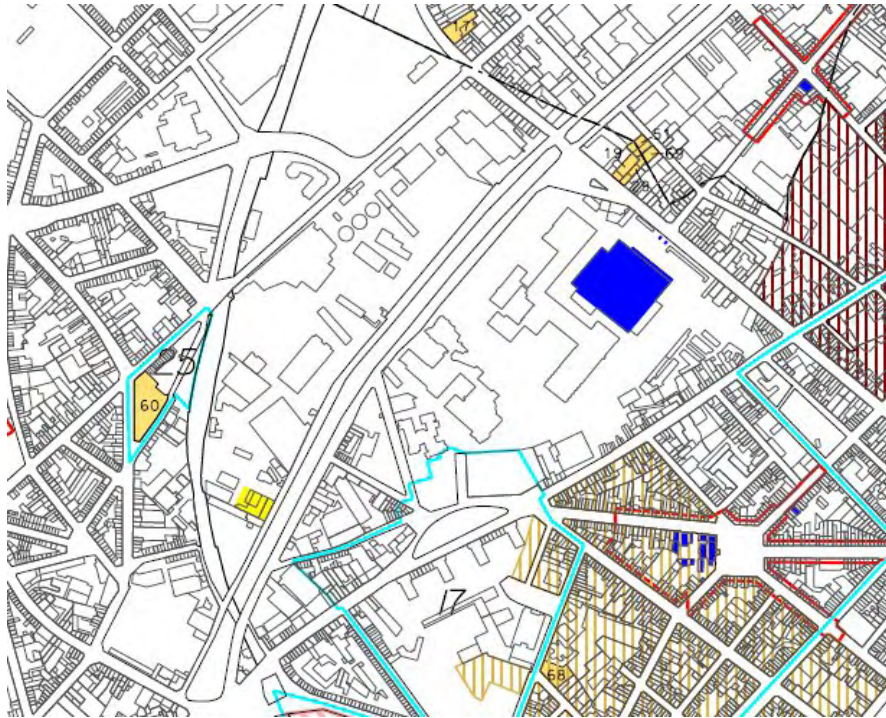
Le site appartient à la commune d'Anderlecht, Abattoir la gère sous emphytéose. La zone qui borde la chaussée de Mons et qui accueillera la future Halle Alimentaire appartient de droit à la SA Abattoir (zone d'implantation de la ferme urbaine).

Le bail qui lie ABATTOIR et la commune d'Anderlecht est un bail emphytéotique classique renouvelé le 1/1/1999 et qui court jusqu'au 31/12/2050. Le contrat stipule le type d'activités pouvant être exercées sur le site et conditionne également les transformations possibles de celui-ci. La concession du site à la S.A. ABATTOIR suppose donc la continuité des activités d'abattage mais aussi de marché.

Dans sa configuration urbanistique actuelle, le site des Abattoirs est principalement orienté vers la Rue Ropsy-Chaudron et la rue Heyvaert. L'entrée principale surplombée par les 2 statues de taureaux dans l'axe de la halle affirme cette ouverture.

Les échoppes de charcuteries, les bars et les snacks situés en lisière du site le long de la Rue Rospsy-Chaudron drainent bon nombre d'usagers et constituent un réel lieu de vie. Du côté de la Chaussée de Mons, la dent creuse qui fait face à la station de métro Clemenceau et l'entrée au rez-de-chaussée du bâtiment n° XX de cette même chaussée permettent un accès direct sur le site. Ce premier accès est très fréquenté les jours de marché et occasionne parfois des embarras de circulation. En dehors de ces 2 ouvertures, le site des Abattoirs est peu identifiable depuis la Chaussée de Mons, car il est caché par les bâtiments logements à rue. Du côté du Canal, un accès au site est possible à proximité de la station de métro Delacroix et un autre à côté de l'Erasmus Hogeschool. Le site des Abattoirs est peu identifiable depuis le quai de l'Industrie par la mise à distance occasionnée par le parking à la limite du site et le peu de fréquentations, autres qu'automobiles, sur cet axe. Du côté du Square Albert, le site des Abattoirs cachés derrière les bâtiments de l'ancien concessionnaire Renault et de l'Erasmus Hogeschool n'affiche aucune présence.

De par son héritage, sa lisibilité urbaine et les activités socio-économiques qu'il génère, le site des Abattoirs est orienté vers le quartier de Cureghem. Par quartier des Abattoirs on entend de manière générale le quartier dessiné par le carrefour entre la chaussée de Mons et la rue Clemenceau, la rue Ropsy-Chaudron, la rue Heyvaert et certaines de ses ramifications comme la rue du Compas et du Bateau.



*Illustration 19: Extrait PPAS*



*Illustration 20: Vue aérienne*

### 4.4.3 Répartition des affectations dans la zone

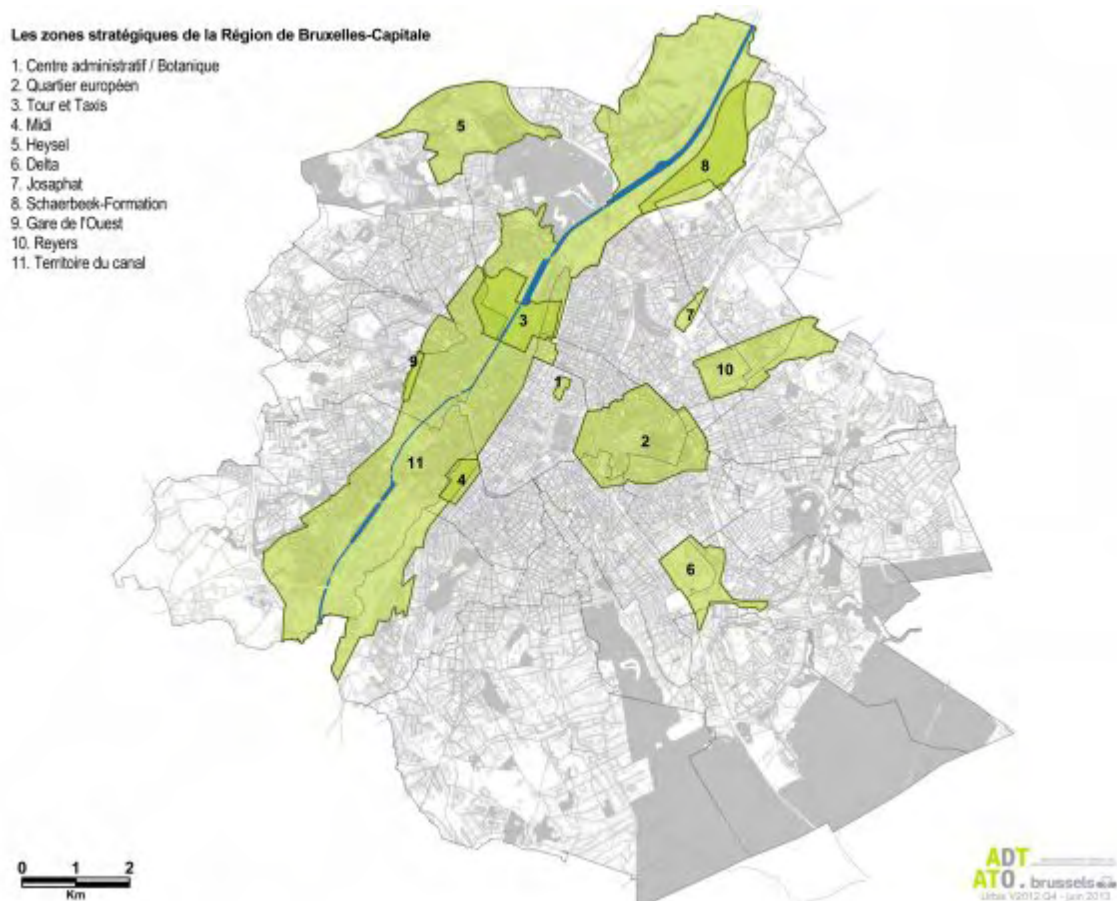
A l'échelle régionale, si on étudie les outils d'urbanisme actuellement en vigueur (PRAS) on constate que le site des abattoirs se trouve dans une zone de forte mixité (brun) et que le périmètre de la halle est classé et entouré par une petite zone de protection.

Rappelons brièvement ce qu'on entend par zone de forte mixité : ces zones sont affectées aux logements, aux équipements d'intérêt collectif ou de service public, aux bureaux et aux activités productives. La superficie de plancher de l'ensemble des fonctions autres que le logement ne dépasse pas, par immeuble, 1.500 m<sup>2</sup> dans lesquels les bureaux ne peuvent dépasser 1.000 m<sup>2</sup>.

Cette affectation n'est donc pas vraiment contraignante et permet à peu près tous types de scénarios et d'activités sans tenir compte des réalités spécifiques à chacune de ces zones et aux activités qui s'y développent.

La commune d'Anderlecht a déposé son Plan communal de développement et il est soumis à enquête publique jusqu'à la mi-mars. Pour la partie Cureghem, il reprend les préconisations du Master Plan Abattoir.

Par ailleurs, Abattoir a introduit une demande pour que son Master Plan soit pris en compte dans le PRD.



## Plan Régional d'Affectation au Sol (PRAS)



Le site est installé dans le PPAS 25 Birmingham- Mons. Il est frontalier de la ZEMU ( Desmet-Birmingham).

Légende

- bleu clair :zone d'équipement d'intérêt collectif ( la Halle, le Curohal, site de la Stib et Erasmus Hogeschool)
- Brun : zone de forte mixité
- Rose : Zone d'industrie urbaine.
- vert : espace vert
- jaune et orange : zone d'habitation.
- Vert : parc...

### 4.4.3 Les contrats de quartier adjacents au site

Site site est bordée par deux communes, Anderlecht et Molenbeek

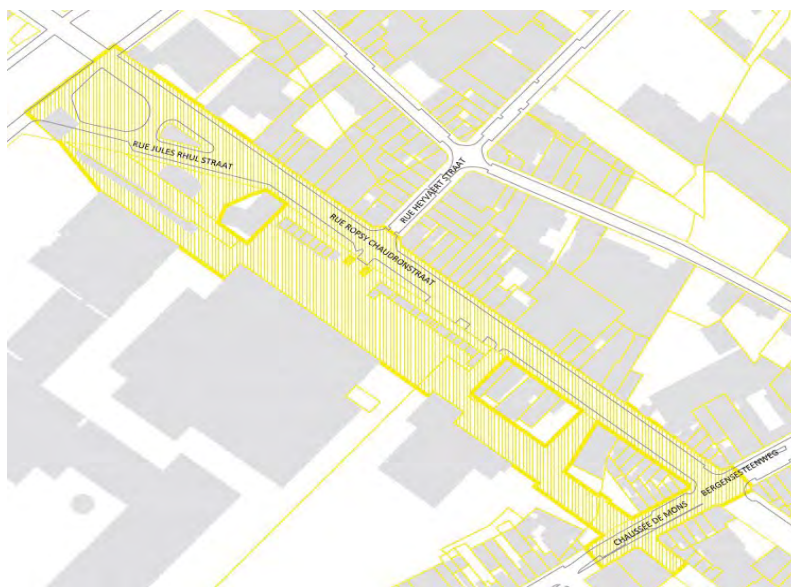
#### **Anderlecht**

Muriel Sacco, pour Brussel Studies dresse un tableau sévère de l'organisation des contrats de quartier à Cureghem : « Depuis 1997, Cureghem a bénéficié de 6 Contrats de quartier. Ce dispositif a contribué à transformer l'image et l'environnement physique du quartier, notamment par l'élimination de chancres et par l'aménagement d'espaces publics, ainsi qu'à répondre à certains besoins des habitants en matière de logement ou d'équipement. Il a par ailleurs produit son lot de dysfonctionnements. C'est pourquoi, bien que le programme n'ait pas vocation à résoudre tous les problèmes d'un quartier et que ses objectifs ne soient pas toujours lisibles, la transformation du quartier aurait pu être plus importante. En effet, plusieurs projets ont avorté, mis de longues années à voir le jour (Hall de sport de la rue du Chimiste, crèche place Lemmens, ...), requis des sommes bien supérieures aux estimations initiales, abouti à une sous-utilisation des infrastructures ou encore à la construction de logements mal finis. Si une partie de ces échecs doit être imputée soit au manque de maîtrise par l'administration communale des règles régissant ce nouveau programme, soit à des problèmes de vandalisme, on dénonce aussi les problèmes de gestion et de volonté politique des édiles locaux, le manque de vision à long terme quant à l'usage des équipements collectifs créés ou les conditions difficiles de la participation des habitants »<sup>80</sup>.

- **COMPAS (2013-2017)**

Limité par la rue Ropsy-Chaudron.

Bureau d'étude : IPE Collectif. Le site des abattoirs est en dehors de son champ d'action. Toutefois, il financera une étude sur le passage parallèle à la rue Ropsy-chaudron. Il est ouvert par Abattoir en journée et plus calme que la rue. Il est très fréquenté par les riverains.

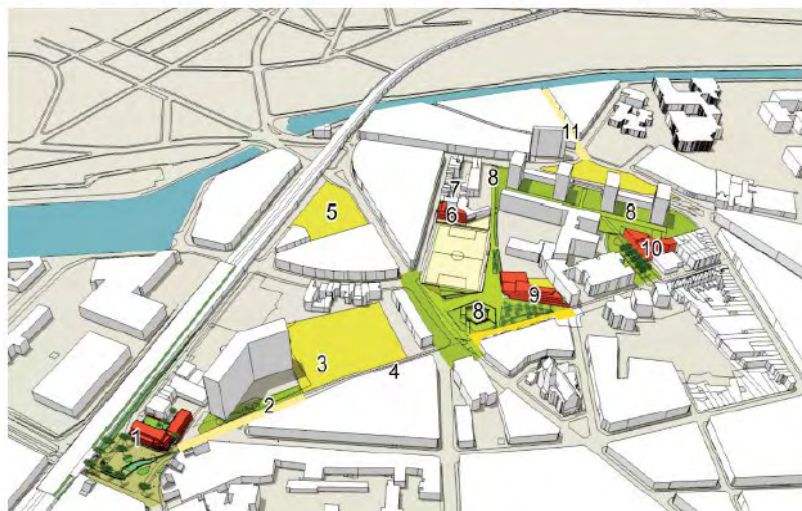


- **CANAL-MIDI (2010-2014)** : lancé en 2009, relancé en 2010 en raison du retard pris dans l'élaboration du programme. Concerne le périmètre autour de la rue des Goujons, derrière le quartier vétérinaire. Bureau d'étude : Sum Research

- aménagement du parc Crickx et Goujon: publication de l'enquête participative en fév. 2014. (Periféria aisbl)

<sup>80</sup> **Sacco, Muriel**, « Cureghem : de la démolition à la revitalisation », in *Brussels studies*, numéro 43, 25 octobre 2010.

## Parcours des 11 projets du contrat de quartier / 11 projecten traject van het wijkcontract



- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Logements « Goujons - Prévinaire »<br>Woningen « Grondels - Prévinaire »   | 7  | Crèche communale francophone « Le Bocage »<br>Gemeentelijk Franstalig kinderdagverblijf «Le Bocage» |
| 2 | Restaurant de quartier – Wijkrestaurant                                    | 8  | Réaménagement de l'îlot Albert<br>Heraanleg Huizenblok Albert                                       |
| 3 | Parc des Goujons et ses abords<br>Grondelspark en voorplein                | 9  | Centre sportif et récréatif – Sport - en Recreatiecentrum<br>Projet de logement - Woningproject     |
| 4 | Centre de Vacances « Goujons »<br>Centrum voor vakantiestages « Grondels » | 10 | Logements « Square Miessse » - Woningen «Miessesquare»  |
| 5 | Parc Crickx – Crickx park  | 11 | Crèche communale néerlandophone<br>Gemeentelijk Nederlandstalig kinderdagverblijf                   |
| 6 | Logements « Transvaal » – Woningen « Transvaal »                           |    |   |

Illustration 22: CQD Canal-Midi, projets

- **LEMMENS** (2007-2011) : ce contrat de quartier qui jouxte le site des Abattoirs, trouve son ancrage autour de la place Lemmens, du parvis Notre-Dame et de la plaine Liverpool.

Bureau d'études : Sum Research

Carte du Périmètre : [http://participation-anderlecht.be/IMG/pdf/CQ\\_La\\_Rosee-2.pdf](http://participation-anderlecht.be/IMG/pdf/CQ_La_Rosee-2.pdf)

La commune d'Anderlecht précise sa volonté d'y construire et de rénover une trentaine de logements. Dans le cadre du volet socioéconomique, la priorité sera donnée à des projets traitant de la propreté publique, de la sécurité, la lutte contre les marchands de sommeil, les logements insalubres et la prolifération des garages.

- **AUMALE-WAYEZ** : (2005 – 2009) périmètre jouxtant également le site des Abattoirs du côté du square Vandervelde et du quai Fernand Demets. Ce contrat de quartier a pour spécificité de compter dans son périmètre le centre historique et commercial de la commune. Le programme du CQ s'est donc particulièrement concentré sur la valorisation de l'espace public (via un embellissement des façades et un éclairage des bâtiments classés) et des espaces verts. Une trentaine d'unités de logements réalisées.

Bureau d'étude : Atelier 55.

- **CONSEIL** : (2004 – 2008) ancré autour de la place du Conseil, ce CQ (qui jouxte le site des Abattoirs du côté de la chaussée de Mons) s'est concentré sur l'embellissement de l'espace public

(Place du Conseil et dessus de la station de métro Clemenceau + voiries et trottoirs de plusieurs rues). Une vingtaine d'habitations construites ou rénovées.

Bureau d'étude : Clerbaux-Pinon

- **CHIMISTE** (2002-2006) : construction d'une trentaine de logements.

Bureau d'étude : GUS

- **Rosée (1997-2001)**

Bureau d'étude : Cooparch

## **Molenbeek**

**Cinéma – Belle-Vue** : (2009-2013) trouve son ancrage autour de la place communale et de l'ancienne brasserie Belle-Vue à la porte de Ninove

Bureau d'étude : Urban Platform, Artgineering

**Écluse Saint Lazare** : (2008 – 2012) centré sur la place de la Duchesse, il étend son périmètre jusqu'au quartier Heyvaert qui jouxte le site des abattoirs.

Bureau d'étude : Urban Platform, Artgineering

**Heyvaert** : (2002 – 2006) périmètre jouxtant le site des Abattoirs (rue du bateau et Heyvaert).  
Rénovation des rues, ralentisseurs, arbres.

Bureau d'étude : Groep Planning

**Fonderie Pieron** : (2001 – 2005) trouve son ancrage dans le cœur du Molenbeek historique.  
Quartiers proches de la porte de Ninove notamment par la création de logements moyens.

**Heyvaert ...**

## 5. ENJEUX DU SITE

### 5.1 Localisation dans un quartier où vit une population fragilisée

Cureghem concentre encore de nombreuses peurs urbaines. Elle est souvent perçue comme le sale, dangereuse, ghettoïsée, peuplée. Parfois, certains lui prêtent un profil plus avantageux : quartier multiculturel, vivant et sympathique. Entre ces deux images d'Épinal, il y a des faits... Cureghem abrite une population financièrement précarisée dans ses logements sociaux et derrière ses maisons de rapports parfois, très anciennes et peu confortables. Depuis la seconde guerre mondiale jusqu'aux années 80, les pouvoirs communaux ont peu investi dans les espaces publics. C'est un quartier qui a souffert du mouvement de périurbanisation des entreprises et des habitants.

Mais, comme dans l'entre-deux guerres, ce quartier demeure une zone d'arrivage pour certains et un quartier d'enclavement pour d'autres. Un espace dans la ville où les nouveaux habitants peuvent se loger malgré leurs faibles revenus (parc locatif et achat)

### Données statistiques socio-démographiques

Le monitoring des quartiers découpe la zone limitrophe des Abattoirs en quatre zones statistiques : Le quartier Cureghem-Rosée (MD13) correspond au quartier Lemmens, les Abattoirs et l'Erasmus Hoge School), Le quartier Cureghem Bara (MD11) s'étend au sud de la Chaussée de Mons, vers la gare du Midi. Cureghem Vétérinaire s'étend à l'arrière de la Maison Communale et autour de la rue des Vétérinaires.

En 2004, une première étude d'Ieb relèvait que :

	<b>Cureghem Rosée</b>	<b>Cureghem Vétérinaire</b>	<b>Moyenne RBC</b>
<b>Isolés de &gt; de 30 ans</b>	29%	32%	35%
<b>Isolés de &lt; de 30 ans</b>	11%	11%	8%
<b>Couples avec enfants</b>	31%	28%	21%
<b>Part d'étrangers</b>	43%	41%	26%
<b>Part UE</b>	10%	15%	14%
<b>Part Afrique Nord</b>	21%	15%	4%
<b>Taux de sédentarité</b>	56%	59%	—
<b>Age moyen</b>	31 ans	32 ans	38 ans
<b>Taux de chômage</b>	43%	38%	19%
<b>Revenu moyen/hab</b>	5.375 euros	6.122 euros	11.159 euros
<b>Part de propriétaires occupants</b>	27%	22%	41%
<b>Part de logements sociaux</b>	5%	24%	7,8%

Source : Monitoring des Quartiers ; données 2004 :

« Nous avons recensé les données à partir du Monitoring des quartiers sur les deux quartiers adjacents aux Abattoirs : Cureghem Rosée et Cureghem Vétérinaires. La majorité des données datent de 2004. Sur cette base, on peut constater que ce territoire recense en moyenne un public plus jeune qu'en RBC et contient plus de familles avec enfants. Le taux de chômage est le double de celui de la moyenne régionale ce qui explique sans doute pour partie un revenu moyen faible : la moitié de la moyenne régionale. Les personnes sont nettement moins souvent propriétaires de leur logement ce qui explique probablement une mobilité des personnes relativement importante par rapport à celle de la périphérie sans atteindre le taux de rotation des quartiers plus centraux. Le pourcentage de personnes de nationalité étrangère est nettement plus important que la moyenne (ce qui ne prend pas en considération les personnes d'origine étrangère naturalisées). Il s'agit essentiellement de personnes hors UE. »

Les deux quartiers présentent un profil relativement similaire. On constate néanmoins une part nettement plus importante de logements sociaux aux Vétérinaires alors que les propriétaires occupants sont un peu mieux représentés à la Rosée bien que le taux de chômage y soit pourtant de 5% plus élevé.<sup>81</sup>

En 2010, le revenu moyen par habitant a simplement suivi la courbe de l'inflation. Les quartiers sont l'espace où les revenus sont les plus bas.

### Revenu moyen par habitant 2010, en euros

CHAUSSEE DE HAECHT	7399.64
DUCHESSÉ	7050.76
CUREGHEM VETERINAIRE	7023.23
QUARTIER BRABANT	7013.46
CUREGHEM BARA	6914.52
CUREGHEM ROSEE	<b>6654.51</b>
MOLENBEEK HISTORIQUE	6305.41
GARE DE L'OUEST	6139.02
Moyenne RBC	12592.58

Cureghem Bara, Rosée et Vétérinaire figurent dans les six quartiers bruxellois au revenu moyen le **plus faible** de la Région Bruxelles-Capitale. La zone Gare de l'ouest est limitrophe. Le revenu moyen de la RBC leur est quasi deux-fois supérieur.

Il n'est pas étonnant d'y trouver aussi un taux de **chômage** qui approche des **40%**, soit également le double de la région, pour la zone et taux qui reste très stable d'années en années. Le taux de chômage de la RBC est lui-même deux fois supérieur à la moyenne nationale (9 à 10% de la population active)

---

<sup>81</sup> Ieb. Première étude.

## Taux de chômage




Code	Territoire	Taux de chômage (%)			
		2002	2007	2008	2009
Moyenne des territoires affichés		39.64	38.91	37.62	38.38
RBC		19.27	21.96	20.84	22.05
11	CUREGHEM BARA	35.39	35.22	34.11	34.73
12	CUREGHEM VETERINAIRE	38.28	38.83	37.58	37.66
13	CUREGHEM ROSEE	43.11	43.12	40.78	38.92
14	DUCHESSE	40.96	35.2	34.2	37.07
15	GARE DE L'OUEST	43.39	43.12	42.14	44.2

\* ND: non disponible  
\* VS: valeur soumise au seuil

Nous avons également reproduit les données socio-démographiques des quartiers Duchesse et Gare de l'ouest, proches géographiquement malgré la séparation du canal.

### Part d'étranger 2010 en %

Les données statistiques du quartier attestent qu'il est effectivement multiculturel : près de 40% des habitants possèdent une nationalité étrangère. Il faut ajouter la population non déclarée aux registres d'état civil. Est supérieure à la moyenne nationale la présence des nationaux des nouveaux états membres et d'Afrique.



Code	Territoire	Part de l'Europe des	Part des nouveaux états membres	Part de	Part de	Part des
		15 (hors Belgique)	de l'U.E. (entrées 2004-2007-2013)	l'Afrique du	l'Afrique noire	étrangers (%)
		(%)	(%)	Nord (%)	(%)	2010
Moyenne des territoires affichés		10.44	5.23	11.63	4.53	37.75
RBC		14.6	4.43	3.97	1.99	30.02
11	CUREGHEM BARA	14.51	6.98	9.21	5.64	44.67
12	CUREGHEM VETERINAIRE	11.62	5.78	10.17	4.34	37.52
13	CUREGHEM ROSEE	7.9	6.73	11.38	7.77	40.37
14	DUCHESSE	9.31	3.64	13.44	2.55	34.21
15	GARE DE L'OUEST	6.64	2.66	15.01	2.57	30.23

\* ND: non disponible  
\* VS: valeur soumise au seuil

## Situation familiale et revenus

La part des familles avec enfants est supérieure à la moyenne régionale.

La carte d'Anderlecht ci-dessus, publiée par l'Observatoire de la santé combiné les revenus moyens avec les compositions de ménage. « À Anderlecht, la valeur maximum est de 28 759 €/an, observée dans le secteur «A53- Nellie Melba». Les minima sont de 4 373 €/an pour le secteur «Hôpital-ULB» et de 8 591 €/an pour le secteur «B31- Albert I-Immeubles»<sup>82</sup>.

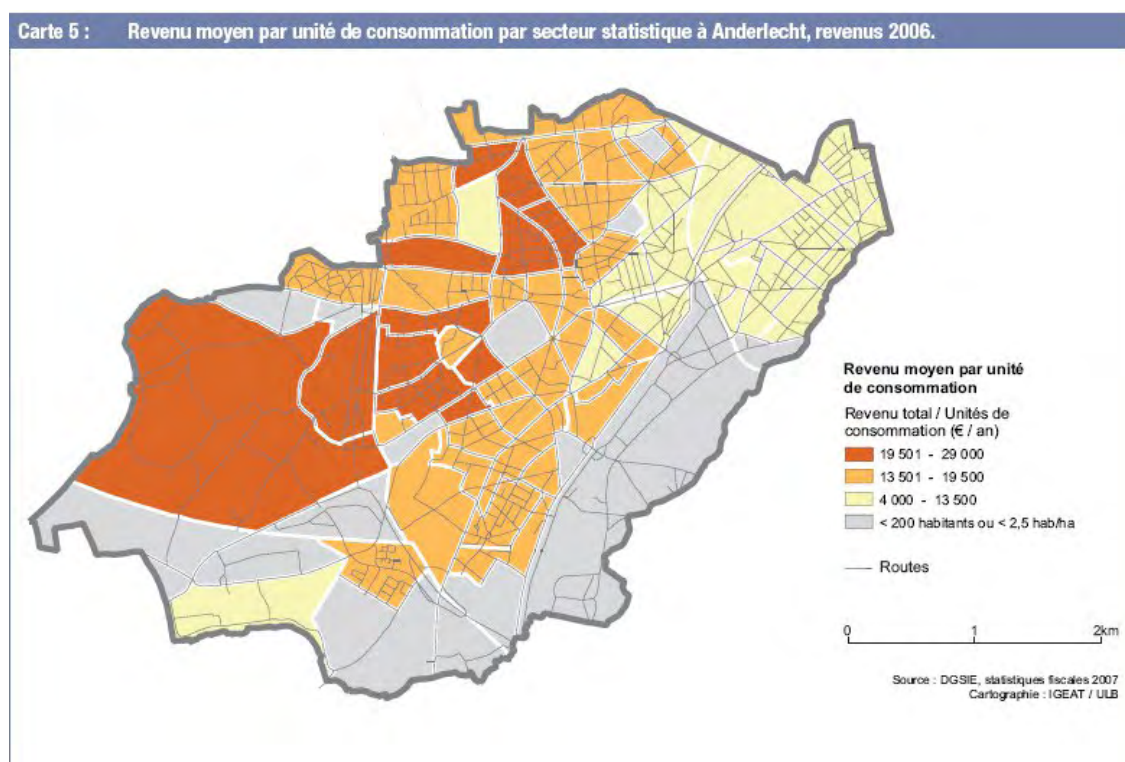


Illustration 23: OSS, revenus moyens par unité de consommation.

Code	Territoire	Part des isolés de moins de 30 ans (%)	Part des isolés de 30 ans et plus (%)	Part des isolés de 65 ans et plus (%)	Part des couples avec enfants (%)
		2006	2006	2006	2006
	Moyenne des territoires affichés	11.32	33.36	7.19	29.66
	RBC	9.45	40.06	13.12	20.91
11	CUREGHEM BARA	13.57	35.79	6.04	25.56
12	CUREGHEM VETERINAIRE	10.29	34.45	8.67	28.34
13	CUREGHEM ROSEE	12.54	33.86	5.45	29.91
14	DUCHESSE	8.49	29.94	7.81	34.96
15	GARE DE L'OUEST	10.29	30.46	7.63	33.68
	* ND: non disponible				
	* VS: valeur soumise au seuil				

<sup>82</sup> OSS, Fiches-communales Anderlecht, 2010. « Les unités de consommation sont définies de la façon suivante : le premier adulte d'un ménage vaut 1 unité de consommation, les autres adultes 0,5 et les enfants de moins de 13 ans 0,3. »

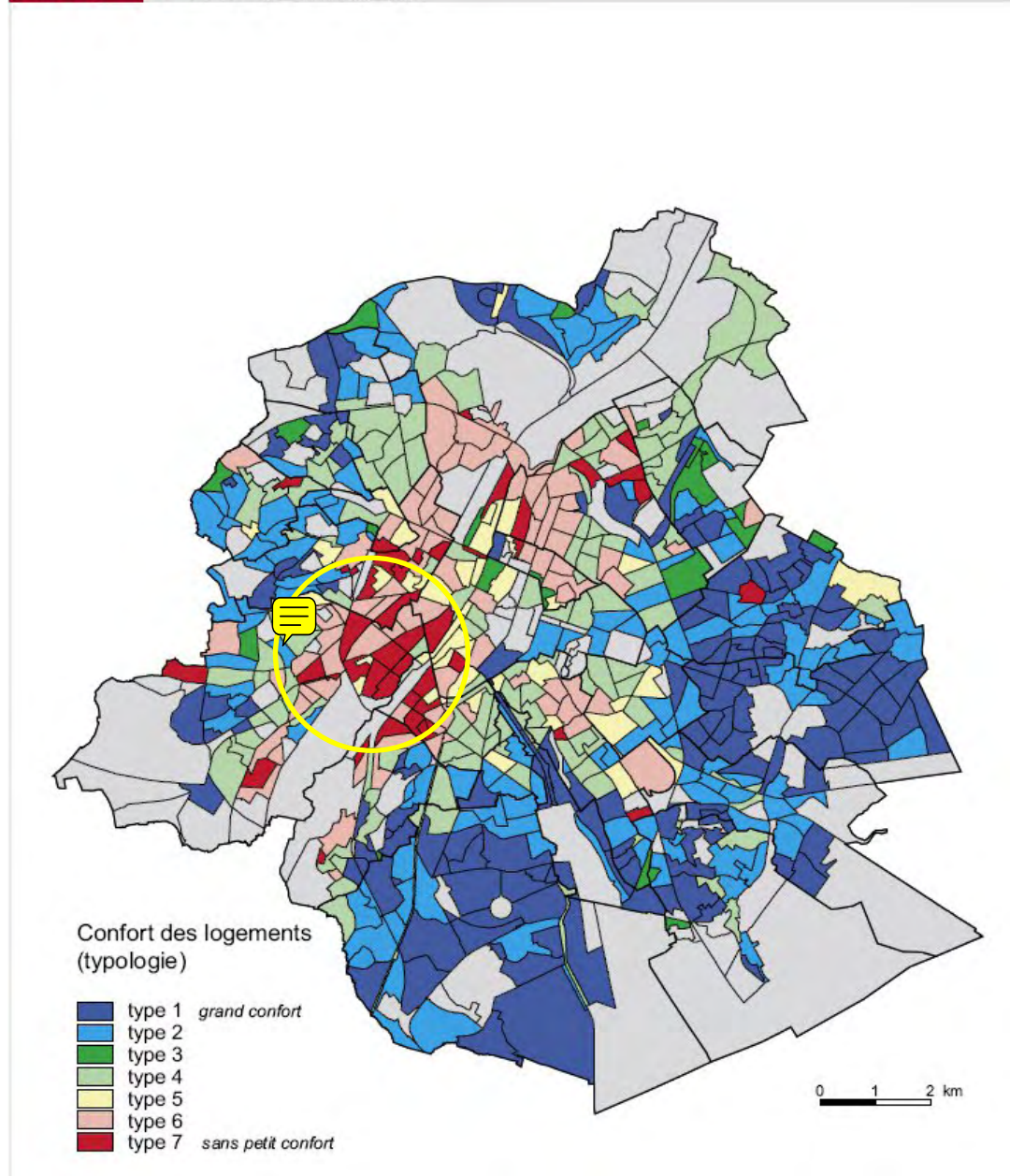


Illustration 24: Typologie confort des logements.

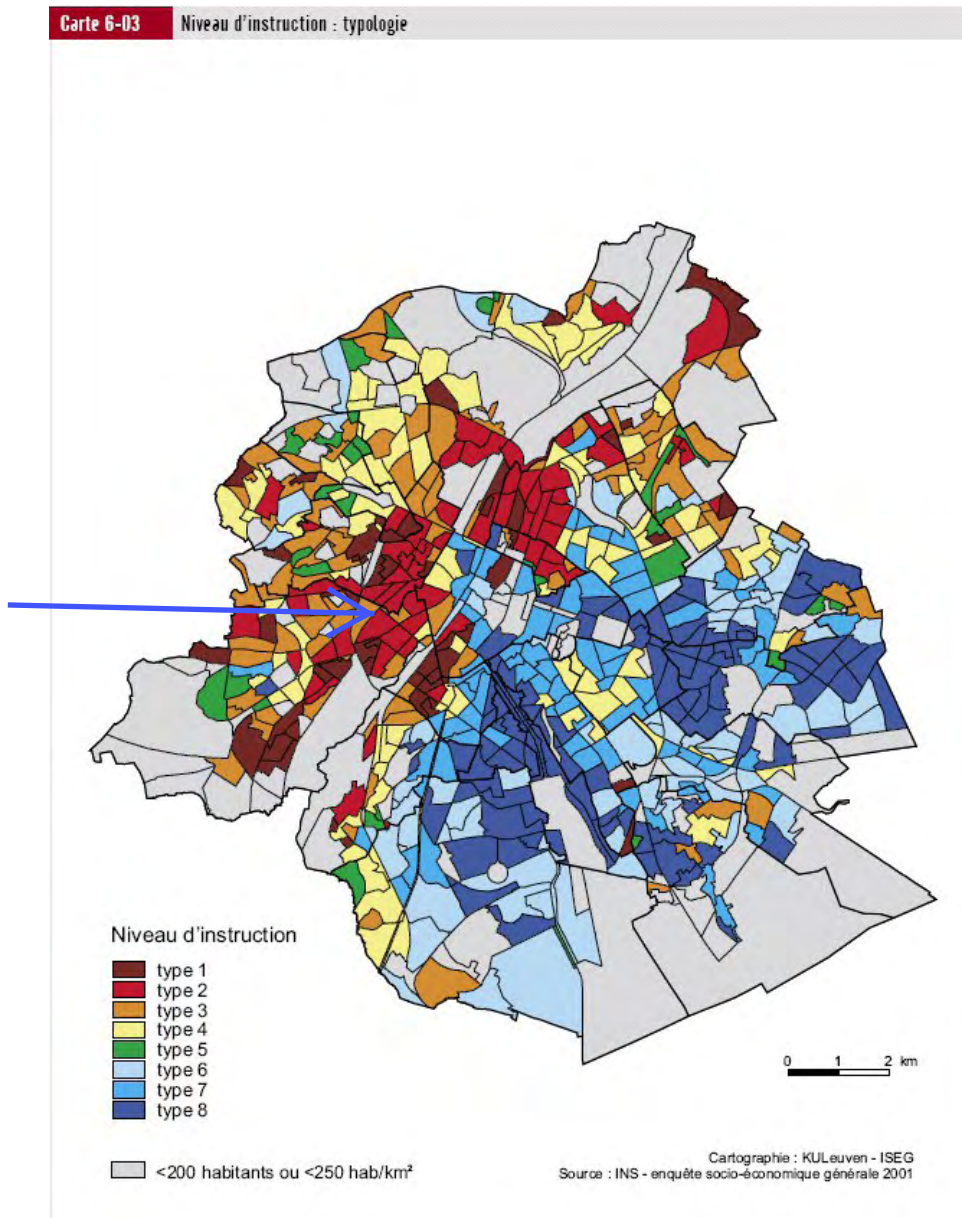
Les quartiers environnant les Abattoirs sont majoritairement de type 6 et 7, à savoir classifiés petit confort ou sans petit confort. Un logement sans petit confort signifie qu'il ne dispose pas d'une toilette privée ou d'une salle d'eau. Un logement « grand confort » possède une cuisine séparée d'au moins 4m<sup>2</sup> ( et un parking)<sup>83</sup>.

<sup>83</sup> Kesteloot, Slegers, Wayens et van Cutsem, « logement et confort des ménages », in Atlas de la santé et du social de Bruxelles-Capitale, 2006. p. 53

## Niveau d'instruction

La carte est assez suivante « confirme à nouveau l'existence d'une différenciation sociale en Région-Bruxelloise. La carte 6-03 met en évidence une profonde opposition est-ouest en matière de niveau d'instruction »<sup>84</sup>

Les zones statistiques proches des abattoirs sont de type 2 : le niveau d'instruction de ses habitants présente une surreprésentation de l'enseignement primaire et professionnel et techniques.



*Illustration 25: ASS RBC, niveau d'instruction, typologie*

<sup>84</sup> Kesteloot et Sleger, « 6. Niveau d'instruction », in Atlas de la santé et du social de Bruxelles-Capitale, p. 88.

## 5.2 Patrimoine

En plus du patrimoine bâti encore présent sur ce site il faut considérer le patrimoine des abattoirs dans leur globalité, avec les savoir-faire, ses travailleurs, les activités de ces familles de bouchers-grossistes qui ont été à la base du maintien de l'activité sur le site. Ce patrimoine social c'est aussi un patrimoine de l'histoire des hommes, un patrimoine de savoir-faire, un patrimoine bruxellois, un patrimoine anderlechtois, un patrimoine unique en Europe, un patrimoine devant être assumé collectivement.

### 5.2.1 Patrimoine matériel classé : La Halle métallique

#### Un grand oiseau de verre et de métal

La grande Halle a été construite en à peine 6 mois et sera inaugurée en 1890. Il s'agit d'un grand carré de 100 m sur 100 m, dont le style est assez contemporain... D'autres ouvrages d'art se construisent à l'époque comme les Halles centrales de Bruxelles (Suys, démolies pour faire place à l'actuel parking 58, et les « fameuses serres royales » ou (Jardin d'hivers du Parc Royal de Laeken). À proximité, l'école de la Rue Ropsy-Chaudron possède aussi une charpente métallique (Hansotte, 1888). Pareillement, la gare du Nord, les Halles de Schaerbeek (Marché Sainte Marie, 1865, légumes, volailles), les Halles du site de Tour et Taxis et les Halles de l'Abattoir de Bruxelles.

Son architecte, Tirou fait aussi référence à un autre abattoir de l'époque avec Grande Halle du marché aux bestiaux de la Villette à Paris (de Merindol et Janvier, 1865-1867). L'ensemble a été construit par G. Pouillet et Cie, d'après les plans de Tirou.

#### Techniques utilisées à l'époque

- profil de toitures arquées pour amoindrir les effets du vent ;
- câbles de contrevents dans un jeu de triangulation pour éviter la déformation de la halle ;
- colonnes de fontes et poutres en treillis.

Les caves voûtées en brique avec piliers épais en, maçonneries sous chacune des colonnes du marché couvert (tous les 10 m) et des piliers intermédiaires d'une moins grande section. Il y a donc un pilier tous les 5m dans les deux directions. Les parois extérieures de la cave sont réalisées comme une succession d'alvéoles afin que les poussées des terres instables et de la nappe phréatique soient reprises par les murs de la même manière qu'une voûte. <sup>85</sup>»

ventilation de la cave :

- « une série de bouches d'aération raccordées aux colonnes creuses les plus hautes qui font office de cheminée<sup>86</sup> »

<sup>85</sup> Vandemeulebroek, 1984, p. 103.

<sup>86</sup> Idem.

## État actuel de la Halle

Plusieurs mémoires d'architecture de la cambre font état, dès le milieu des années 90 de problème de structure et stabilité. Depuis lors, les vitres ont été remplacées par un textile permettant un passage plus fluide des vents. Une rénovation d'ampleur reste nécessaire.

- corrosion sur certains chapiteaux et poutres ;
- fissure dans les colonnes au niveau de la cave et en bordure de l'édifice ;
- infiltration et remontées capillaires ;
- action de dilatation et du vent «certaines poutrelles archées ne sont plus suffisante pour rigidifier à elle-seule, cette façade vitrée ».

À titre de réparation, l'étudiante a remarqué « sur place que les ingénieurs des abattoirs sont intervenus sur quelques colonnes, tantôt en sectionnant la partie haute de celle-ci. »<sup>87</sup> Il y a ça et là des colonnes remplies de béton, des colonnes sectionnées ou fissurées.

Depuis lors, les vitres ont été remplacées par un textile permettant un passage plus fluide des vents. Une rénovation d'ampleur reste nécessaire.

Début 2009, Abattoir SA a commandé une étude préliminaire à la restauration du marché couvert dans sa totalité et plus particulièrement pour sa façade la plus endommagée : la façade arrière.

Cette étude a été menée par la « sprl T.ar.S. Architectenvennootschap », de l'architecte Tars Stevens, qui a soumis son rapport final à la mi-2010. Une première phase de la restauration avait débuté, avec la préparation de la restauration effective des colonnes en fonte, qui serait suivie, lors d'une deuxième phase, de la restauration de la façade arrière. Ces travaux de restauration entamé par la « scfs Murmuur » ont été arrêtés car des travaux de structures sont nécessaires. L'étude a été

En 2014, les travaux devraient reprendre. En 2013, une analyse du pignon arrière droit et de stabilité du sol (cave) a été réalisée, toujours sous la direction de Tars Stevens.

## Les bâtiments administratifs

L'actuel bâtiment administratif était au départ de plain-pied et prévu pour accueillir des échoppes. C'est Henri Riek, également architecte du Passage de Nord) qui lui a ajouté un étage supplémentaire. Le rez-de-chaussée accueille toujours les bâtiments administratifs. Au premier étage, il y a deux conciergeries et une salle de réunion. Les combles ne sont pas aménagés mais abritent les archives.

Ce bâtiment rejoint le courant néo-renaissance flamand (comme l'Hôtel de ville d'Anderlecht, les écoles de Saint-Gilles et vraisemblablement l'actuel « Curo-hall ».<sup>88</sup>)

<sup>87</sup> **Rosa Castelo Ortiz, D**, « Problèmes pathologiques et de stabilité de la halle des abattoirs d'Anderlecht », p. 23 et 27, 1995, Horta. Mémoire de licence.

<sup>88</sup> **Mihail, Benoit**, « un mouvement culturel libéral à Bruxelles dans le dernier quart du XIXe siècle, la « néo-Renaissance flamande », *Revue belge de philologie et d'histoire*. Tome 76 fasc. 4, 1998. Histoire médiévale, moderne et contemporaine - Middelleeuwse, moderne en hedendaagse geschiedenis. pp. 979-1020.

## Les deux taureaux

Les deux taureaux de fonte sont du sculpteur animalier Isidore Bonheur<sup>89</sup>. Il s'agit d'un tirage à l'identique de deux pièces placées à l'Abattoir de Vaugirard <sup>90</sup>(1904-1978), 15<sup>e</sup> ; Paris). On en trouve un dans le Parc de Mariemont à Morlanwelz... mais aussi à Santiago du Chili, à Guatemala city, etc..

Ces deux statues sont classées. Il leur est arrivé quelques aventures. Ainsi, en 2000, l'entrée des camions se faisait encore par la rue Ropsy-Chaudron et « La bête d'une tonne et demie a basculé les quatre fers en l'air, écrasant au passage le pavillon qui abritait jadis le portier de la grande halle de la rue Ropsy-Chaudron »<sup>91</sup>.

## 5.2.2 Patrimoine culturel et artisanal

Les Abattoirs, ce sont certainement des murs, des poutrelles, des pavés... Mais ce sont aussi plus d'une centaine d'années de pratiques, d'un rapport à l'animal et à un métier. Avec les années et l'évolution de la technique, à la production agroalimentaire, les savoirs faire ont évolué.

La ligne d'abattage des bovins soutient les gestes de l'ouvrier. Leurs gestes restent prédominants sur la technique. Certes, c'est, d'ailleurs les ouvriers déterminent, le rythme du travail lors des commandes.<sup>92</sup>

Ces professionnels ont aussi initié des festivités, un folklore. Les festivités du Bœuf gras étaient indissociables du concours de bétail donc au marché aux bestiaux. Elles respiraient de concert avec son succès. Sa fermeture a également marqué son déclin.

## Le bœuf gras (1909-200 ?)

Le Bœuf gras est une festivité traditionnelle des bouchers. À Anderlecht, elle s'organisait le dimanche qui précède Pâques (Le dimanche n'est pas jeûné). Dans les années 50, il s'agissait d'une sorte de grand défilé carnavalesque avec tournée des cafés du quartier et un concours de bétail (Bœuf, Génisse).

En 2000, le concours en est à sa 91<sup>e</sup> édition :

« Dans les allées du marché couvert, des dizaines de croupes en enfilade, toutes plus musculeuses les unes que les autres, se bousculent. Par groupe de deux ou trois, les juges jaugent la qualité de la viande en pinçant la peau de l'animal. Ils devisent entre eux puis passent à la bête suivante... Nous jugeons d'abord de la personnalité de la bête, si elle présente bien... explique un juge. Ensuite nous regardons la finesse de la peau et des os ainsi que l'épaisseur de la graisse <sup>93</sup>».

Ce concours était un moment rassembleur pour le métier, une fête populaire. À une certaine époque, la vente de la bête gagnante alimentait les fonds d'aide du métier (assurance,

<sup>89</sup> Isidore Bonheur. Sa soeur Rosa Bonheur est également peintre animalier. Elle a peint les abattoirs.

<sup>90</sup> Définitivement fermé 1978. Rasé pour laisser place au Parc Georges Brassens. Paris 15<sup>e</sup>. (<http://pietondeparis.canalblog.com/archives/2011/06/02/21293521.html>)

<sup>91</sup> [http://archives.lesoir.be/anderlecht-deux-taureaux-classes-renverses-a-un-an-d-in\\_t-20000627-Z0JDQ7.html](http://archives.lesoir.be/anderlecht-deux-taureaux-classes-renverses-a-un-an-d-in_t-20000627-Z0JDQ7.html) Ils ont été réparé par les élèves d'une école de soudure située à l'époque à la rue du Bateau.

<sup>92</sup> Avec leur fusil à aiguise, ils peuvent stopper le défilement des carcasses. Discussion avec Jan Vanassche.

<sup>93</sup> [http://archives.lesoir.be/anderlecht-nonante-et-unieme-edition-du-boeuf-gras-gran\\_t-20000418-Z0J3X0.html](http://archives.lesoir.be/anderlecht-nonante-et-unieme-edition-du-boeuf-gras-gran_t-20000418-Z0J3X0.html)

formation...). En 1996, le Soir raconte que la firme qui a acheté les lauréats les a fait se pavaner rue de Tongres :

« Stupeur dans la rue des Tongres, hier après-midi, aux alentours de 16 h 30 : la bête vainqueur du Bœuf gras, édition 1996 (concours qui s'est déroulé ce week-end aux abattoirs de Cureghem, à Anderlecht), se pavanait devant les yeux ébahis des Etterbeekoïses. Pour l'occasion, la rue avait été coupée à la circulation. Pensez donc ! C'est pas tous les jours qu'un bœuf gras, blanc bleu belge, de deux ans et demi, d'une valeur de 350 000 fr. et pesant 714 kg, se promène ainsi dans les rues de la commune ».

Le magasin y a vu occasion de rassurer les consommateurs : « Nous sommes actuellement dans un trou », explique Marc Poelaert, le chef boucher du magasin. « À cause de la vache folle, nos ventes de viande de bœuf sont en chute libre. C'est pour redonner confiance aux consommateurs que nous avons eu l'idée de cette promotion »<sup>94</sup>

C'est également une tradition très répandue en France. La ville de Bazas (France du sud-ouest) organise encore son bœuf gras. A Paris, la tradition remonterait à la moitié du XVIIIe siècle. Elle est une grande fête populaire, un défilé carnavalesque énorme au XIXe. Le Bœuf ou les bœufs lauréats défilaient avec un enfant sur le dos, entouré d'un cortège de personnes déguisées. (1750 à 1952)



Illustration 26: Bœuf Gras. Paris, 1895

Le Bœuf gras se confond souvent avec les défilés du carnaval. C'est le char des bouchers de la ville. Quelques fois, ils sont une festività à part entière.

Le char du Bœuf Gras, avenue Napoléon à la Nouvelle-Orléans (2011)<sup>95</sup>

<sup>94</sup> [http://archives.lesoir.be/le-boeuf-gras-est-descendu-dans-la-rue-des-tongres-a-et\\_t-19960402-ZOAX2D.html](http://archives.lesoir.be/le-boeuf-gras-est-descendu-dans-la-rue-des-tongres-a-et_t-19960402-ZOAX2D.html)

<sup>95</sup> Wiki. Infrogmatation of New Orleans . Commons



*Illustration 27: Char du Boeuf Gras, New Orleans, dès 1909*

## L'agneau pascal

Chaque année, les Abattoirs d'Anderlecht apportent l'agneau pascal à la famille royale. La délégation qui se rend au palais se compose du bourgmestre d'Anderlecht et de membres de l'association des commerçants de Cureghem. Cette association « veut perpétuer la tradition du don de l'agneau pascal par respect pour la Famille Royale et pour attirer sans cesse l'attention sur le quartier de Cureghem ».

En 1983, c'est à cette occasion que les commerçants et les artisans ont appris que la commune souhaitait fermer l'abattoir<sup>96</sup>.

## La Fête du sacrifice :

Depuis de nombreuses années, le site accueille l'abattage rituel de l'agneau de l'Aïd ekl Adha :

Ainsi, en 1991 : « Après la prière, les familles se rendent à l'abattoir pour y acheter leur mouton ou pour récupérer celui qu'ils avaient réservé. Deux égorgeurs se chargeront de tuer la bête selon la tradition. La carcasse est ensuite contrôlée par un vétérinaire, dépecée et emballée. (...) »

- Nous n'avons jamais eu de problèmes, explique Joris Tiebout, le directeur de l'abattoir. Les gens ont l'habitude d'attendre leur tour durant trois ou quatre heures. Cette année, l'ASBL Démocratie Plus se charge de l'accueil. C'est-à-dire la distribution de thé et de café, l'organisation d'un banquet et la retransmission de la fête à La Mecque en direct. »<sup>97</sup>

Après des débuts sereins, l'événement échappe à l'abattoir qui est dépassé par la demande : trop d'animaux à abattre et trop de déchet. Dix ans plus tard, les autorités régionales installent des abattoirs temporaires.

En 2003, la commune d'Anderlecht installe un abattoir temporaire sur le site qui offre un service personnalisé : « Pour recevoir l'aide d'un sacrificateur qui égorgera le mouton selon le rite musulman ou d'un habilleur qui s'occupera de retirer la peau de l'animal, les Anderlechtois devront payer 30 €. Pour ceux qui souhaitent procéder eux-mêmes au sacrifice, la somme est de 15 €. »<sup>98</sup>

<sup>96</sup> <http://www.abattoir.be/fr/nouvelles/don-de-lagneau-pascal-la-famille-royale>

<sup>97</sup> <http://archives.lesoir.be/aid-el-adha-se-fete-ce-week-end-cent-moutons-a-l-heure-t-19910622-Z043J2.html>

<sup>98</sup> <http://www.lalibre.be/regions/bruxelles/les-communes-pretes-pour-l-aid->

Il s'installe sur le parking qui longe le canal. Les abatteurs sont recrutés par les communes. Le tout est surveillé par des vétérinaires de l'AFSCA.

L'abattoir répond aux commandes de ses clients réguliers (Kestemont, Manupolis, Buquoye par ex/). En plus des ovins, certaines familles s'associent pour le sacrifice d'un bœuf<sup>99</sup>.

## Les métiers et savoirs-faire du circuit de la viande

Les métiers de l'abattoir sont divers et la limite du champ de l'abattoir – ou de la carte mentale de l'abattoir - est difficile à placer. L'éleveur fait-il partie du champ de l'abattoir ou commence-t-il aux maquignons ? Doit-on y intégrer aussi les producteurs d'aliments pour bétail ?

### Métiers de la viande

- Éleveurs,
- bouviers,
- maquignons - marchand
- transporteurs
- douane
- vétérinaires
- bouviers dans les étables (?)
- abatteurs
- découpeurs
- bouchers
- charcutiers
- conservation des peaux
- tanneurs

La technique a une grande influence sur l'évolution des métiers. L'abattage a été mécanisé (ligne d'abattage).

### Formations/études

La formation professionnelle au sein de l'abattoir est plutôt de l'ordre de l'expérience sur le tas. Souvent on commence par des tâches plus lourdes, mais qui demandent moins de qualification (mise à mort, transport, ...). Il est important de souligner que l'abattoir d'Anderlecht, de par son fonctionnement en régie, rassemble en un seul lieu un grand nombre de savoir-faire particuliers qu'on ne retrouve pas spécialement ailleurs dans d'autres abattoirs. En effet, les grossistes

---

[51b8f31de4b0de6db9c85d2c](#)

<sup>99</sup> Discussion avec L. Blancke.

présents sur le site sont, pour la plupart, spécialisés dans une activité bien particulière (triperies, porc, veau, hallal, ...).

La boucherie relève de l'enseignement qualifiant professionnel et s'étale sur quatre années dès la 3<sup>e</sup> année. L'accès à la profession demande une 7<sup>e</sup> année<sup>100</sup>.

Ces écoles enseignent aux jeunes non seulement la découpe des carcasses mais aussi l'art du fumage, du salage, la préparation des saucissons, des pâtés, des boulettes, roulades, l'art des épices....

## Enseignement de promotion sociale

**Institut Roger Lambion**, (Ceria) boucher et/ou charcutier certifié : 1120 périodes (dont 160 de gestion)

Charcuterie : Jeudi et vendredi de 17h à 22h

Boucherie : lundi, mardi, mercredi de 17h à 22h

**CVO Elishout** (Covisla: Uitsnijder/uitbener e/o slagergast e/o spekslager e/o certifié, 1080 périodes, dont 160 de gestion.

À Elishout, il est possible de suivre les cours selon le régime des crédits : le cursus est découpé en unité d'apprentissage. Les étudiants peuvent ainsi de suivre une formation de découpe de carcasse de 240 périodes et même de se limiter à un module de « découpe A » de 80 périodes. Il semble tout de même y avoir une progression obligée dans les apprentissages.

Un artisan des ateliers de découpe indiquait que les boucheries de la grande distribution n'employaient que très rarement du personnel qualifié, y compris dans les postes de direction d'équipe.

## L'apprentissage

à Bruxelles, **EFP/SFPME** (Uccle Stalle)

Trois années d'apprentissage, dès 15 ans. 12 h. de cours par semaine en 1<sup>ère</sup>, 8 heures les années suivantes.

## SYNTRA (NL)

2 années.

## Secteur de l'ISP : le CAF d'Anderlecht.

Le centre Anderlechtois de formation organise une formation de vendeur préparateur en Boucherie. Les stages peuvent se faire chez les découpeurs de l'abattoir<sup>101</sup>.

---

<sup>100</sup>

<sup>101</sup> <http://www.inforjeunesbruxelles.be/etude-formation/la-formation-professionnelle/les-oisp/de-la-formation-a-lemploi/formation-en-boucherie-au-caf>

## Formation par l'entreprise

En outre, certaines entreprises de la grande distribution lancent des formations de boucherie. Ainsi, après un partenariat avec Syntra, Delhaize fait une large promotion de son partenariat avec l'IFAPME : « En 20 jours de cours et deux années de stage, les apprentis bouchers accumuleront les connaissances et les compétences nécessaires pour devenir des bouchers formés aux exigences de Delhaize. Durant ce trajet de formation, chaque boucher en herbe bénéficiera en outre du soutien et de l'accompagnement sur le terrain de son parrain ou de sa marraine, expert(e) boucherie chez Delhaize. Une initiative qui fait suite au succès rencontré par l'édition néerlandophone de l'Ecole de Boucherie, lancée début 2013 dans le Brabant flamand, et qui aura déjà formé 24 élèves fin mars »<sup>102</sup>.

---

<sup>102</sup> <http://fr.delhaize.be/fr-be/a-propos-de-delhaize/presse/release/Delhaize-lance-l-ecole-de-boucherie-en-Wallonie>

## 5.3 Mobilité...

Plusieurs activités génèrent du trafic dans et autour du site des abattoirs

### A) trafic de marchandises

- le transport d'animaux pour l'abattoir. Camions et poids lourds
- le transport – livraison – achat gros/demi gros

### b) trafic voiture particulière, piéton ou transport en commun

- le marché. Plus de 100 000 personnes du vendredi au dimanche dont 60 000 le dimanche.

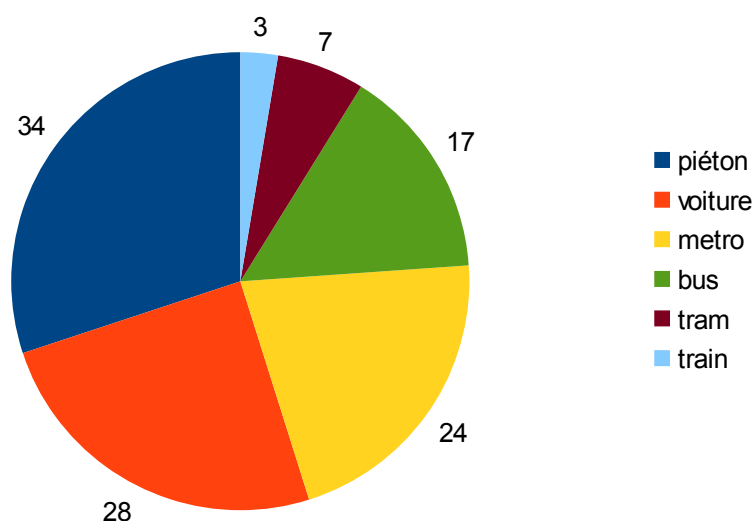


Illustration 28: Moyens de transports utilisés pour se rendre au marché

Dans son baromètre 2014, Atrium reprend les résultats de son sondage de 2011. Les passants interrogés indiquent utiliser prioritairement les moyens de transport suivants

Tableau comparatif des modes de transports utilisés <sup>103</sup>:

	Vendredi	Samedi	Dimanche	Total	
A pied	4.160	7.800	15.600	<b>27.560</b>	26%
En voiture	4.320	8.100	18.200	<b>30.620</b>	29%
Transport en commun	7.120	13.350	26.700	<b>47.170</b>	45%
<i>métro</i>	<i>3.200</i>	<i>6.000</i>	<i>12.000</i>	<b>21.200</b>	20%
<i>tram</i>	<i>1.200</i>	<i>2.250</i>	<i>4.500</i>	<b>7950</b>	8%
<i>bus</i>	<i>2.720</i>	<i>5.100</i>	<i>10.200</i>	<b>18.020</b>	17%
<b>Total</b>	<b>15600</b>	<b>29250</b>	<b>60500</b>	<b>105.350</b>	<b>100%</b>

À titre de comparaison, les statistiques reprises dans "Les pratiques de déplacement à Bruxelles" indiquent qu'en 2010, « **un jour moyen** » : la voiture restait le mode principal (plus de 60 %) pour les déplacements *entrants* et *sortants* de la RBC, suivie par les transports publics (autour de

<sup>103</sup> État des lieux Abattoir, 2012, IEB, Gilles Renson.

32 %), essentiellement le train; pour les déplacements *internes*, c'est la marche qui vient en tête (37 %), suivie de près par la voiture (32 %) et les transports publics (26 %), loin devant le vélo (3,5 %) <sup>104</sup> »

### 5.3.1. Transport de marchandise/transport animal

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, le site des abattoirs était desservi par un train de marchandises. Malmené par les bombardements, le pont qui enjambait le canal n'a pas été réparé. La ligne a été fermée dans les années 50. Les camions ont pris le relais d'un transport ferroviaire qui avait pourtant assuré le succès des abattoirs d'Anderlecht-Cureghem.

De nos jours et à Bruxelles, le transport de marchandises représente 14 % du trafic total, 6 % en camion et 8 % en camionnettes (Bruxelles Mobilité 2012).

Le plan marchandise propose de réserver des terrains affectés à la distribution urbaine et logistique, dont à Cureghem : « Anderlecht - Canal : deux terrains jouxtant le canal à Anderlecht. Celui situé au nord du canal offre une potentialité de trimodalité. Ces terrains se situent à proximité de grossistes en matériaux de construction, des abattoirs et d'entreprises de voitures d'occasion. En ce qui concerne le vaste parking situé au sud du canal, il semblerait qu'Abatan souhaiterait mieux valoriser ce terrain avec un éventuel recours à la voie d'eau » <sup>105</sup>

Aujourd'hui, la totalité du transport des animaux se fait par camions. Les premiers camions arrivent tôt le matin. Des riverains se plaignent de la circulation nocturne sur le site. <sup>106</sup>

Le type de véhicules utilisés pour le transport des animaux varie de la remorque aux transporteurs poids lourd.

Questions : - combien de camions par semaine ? Quel type de tonnage ?

### 5.3.2. Voitures particulières

Le site dispose de son propre parking visiteur de 400 places. Le paiement se fait à la sortie. La fluidité du parking est assurée par une équipe de salariés d'Abattoir. Certains habitués se garent un peu partout sur le site. Les jours de marché, depuis l'accueil de l'abattoir, une employée rappelle à l'ordre les conducteurs dont la voiture mal garée gêne la circulation.

Le stationnement est payant dans les rues adjacentes : en 2012, « L'échevin de la Mobilité, Mustapha Akouz (PS), justifie cette mesure par la forte fréquentation de la zone le dimanche. "C'est la forte pression automobile, due aux activités autour des abattoirs et du marché du Midi, qui a justifié de rendre ces emplacements payants", a-t-il indiqué. "Ce plan de stationnement date déjà de deux ans", note l'échevin. (belga) <sup>107</sup>

<sup>104</sup> Lebrun K., Hubert M., Huynen P., De Witte A., Macharis C., "Les pratiques de déplacement à Bruxelles", Cahier de l'observatoire de la Mobilité de la Région de Bruxelles Capitale. p. 64, 2013.

<sup>105</sup> Plan stratégique pour le transport de marchandises en Région de Bruxelles-Capitale, Service public régional de Bruxelles - Bruxelles Mobilité, adopté par le gouvernement le 11 juillet 2013. p. 50.

<sup>106</sup> Concertation citoyenne, Metro Clémenceau/abattoirs, rapport final, CRU, 2009.

<sup>107</sup> <http://www.lalibre.be/regions/bruxelles/breves-51b8ef47e4b0de6db9c7882f>

### 5.3.3 Circulation piétonne

En 2009, l'association Ulac a recensé les embarras de circulation au passage du métro Clemenceau vers le site des abattoirs. Aucun feu de signalisation ne régule le flux des piétons sur le passage protégé à hauteur de la station Clemenceau.

Le baromètre Atrium 2014<sup>108</sup> indique une moyenne de **9627** piétons par jour au carrefour Clemenceau/Chaussée de Mons. (données 2011) Il s'agit bien d'une moyenne.

Les pics de fréquentation ont lieu les jours de marché.

Les flux piétons doublent le samedi et le dimanche aux abords directs du marché (environ 6 000 du lundi au jeudi, plus de 12 000 le samedi et le dimanche).

Les chiffres les plus hauts se retrouvent entre 13h00 et 15h00 le samedi. Le dimanche, la fréquentation est globalement haute (plus de 2000 piétons par heure depuis 10h00 du matin).

À titre de comparaison<sup>109</sup> :

Tableau 51. Flux piétons dans les quartiers commerçants de Bruxelles

Source : Atrium 2012

Quartier	Adresse	Moyenne Mobile 2010	Quartier	Adresse	Moyenne Mobile 2010
Congrès	Rue Royale, 23	4.129,3	Karreveld	Chaussée de Gand, 377	4.248,7
Saint-Géry	Rue Jules Van Praet, 18	5861,7	Saint-Gilles Nord	Chaussée de Waterloo, 70	11.242,0
Dansaert	Rue Antoine Dansaert, 31	8.118,7	Saint-Gilles Sud	Chaussée d'Alseberg, 1	7.811,0
Grand-Place	Rue du Marché aux Herbes, 64	16.463,3	Bockstael	Rue Marie-Christine, 212	13.745,0
Marolles	Rue Blaes, 175	6.299,3	Molenbeek Centre	Chaussée de Gand, 113	10.093,3
Midi	Boulevard Lemonnier, 41	6.632,3	Jette	Rue Léopold I, 474	7.665,0
Mont des Arts	Rue Ravenstein, 18	6.625,7	Ninove	Chaussée de Ninove, 417	4.300,3
Neuve	Rue Neuve, 22	50.396,7	Flagey	Place Flagey, 18	6.177,0
Sablon	Place du Grand Sablon, 11	4.665,3	Brabant	Rue de Brabant, 55	24.324,7
Saint-Jacques	Rue du Midi, 84	9.105,7	Cureghem	Chaussée de Mons, 156	9.009,7
Vismet	Rue de Laeken, 146	3.954,7	Saint-Josse	Chaussée de Louvain, 56	9.268,0
Louise	Goulet Louise	19.603,0	Helmet	Rue Richard Vandeveld, 17	6.821,7
Saint-Guidon	Rue Paul Janson, 12	10.447,0	La Chasse	Avenue des Casernes, 5	9.627,7
Porte de Namur	Chaussée d'Ixelles, 15-18	31.236,7	Saint-Denis	Chaussée de Bruxelles, 33	2.910,7

Illustration 29: Atrium. Flux piétons

Ce tableau ne reprend que des moyennes. La plupart de ces noyaux commerciaux sont en activité du mardi au samedi tandis que notre zone est surtout active du vendredi au dimanche.

En semaine, la zone est aussi utilisée par de nombreux élèves et étudiants. La zone accueille deux écoles primaires (Chaussée de Mons) et une Haute école :Erasmus Hogeschool. Les étudiants de cette dernière utilisent l'étroit trottoir du quai de l'industrie pour rejoindre la station de métro Delacroix.

De nombreux passants empruntent l'allée traversante du site, parallèle à la rue Ropsy-Chaudron

<sup>108</sup> [http://issuu.com/agenceatrium/docs/baro\\_2014\\_fr?e=7193881/4943342](http://issuu.com/agenceatrium/docs/baro_2014_fr?e=7193881/4943342)

<sup>109</sup> Lebrun K., Hubert M., Huynen P., De Witte A., Macharis C., "Les pratiques de déplacement à Bruxelles", Cahier de l'observatoire de la Mobilité de la Région de Bruxelles Capitale. 2013, p.81.

dont des nombreux parents avec enfants.

### 5.3.4. Transport en commun

Le site est desservi par deux stations de métro : Clemenceau<sup>110</sup> (1993) et Delacroix<sup>111</sup> (2006), par un arrêt de bus 46. Le tram 81 s'arrête à la place du Conseil. Le 89 s'arrête à Birmingham.

#### Le Métro

Le site est idéalement installé entre deux stations de métro de la ligne **2** et **6** : Delacroix et Clemenceau. À vol d'oiseau, la station Jacques Brel, ligne **5** est également assez proche.

Le bouclage de la ligne en 2009 permet donc aux habitants des quartiers nord (Laeken, Molenbeek) et des habitants des quartiers sud bordant directement la petite ceinture (Ixelles, St-Josse, Schaerbeek) de rallier le site sans changement.

Le marché était déjà très développé lorsque la station Delacroix a été inaugurée. En 2008, le Centre de rénovation a réalisé une concertation citoyenne sur le Métro Clemenceau. À l'époque, il s'interrogeait sur l'opportunité de la rebaptiser « Abattoirs »

En raison de l'étroitesse du quai central et pour éviter l'engorgement des issues et donc les accidents, la STIB oblige les usagers à sortir par l'accès par la place Jorez. Cet espace n'a pas été conçu pour accueillir de tels flux piétons.

#### Cadence

Les cadences de la semaine sont, hors heures de pointe, en moyenne de 8 par heure et de 6 le samedi et le dimanche. Elles passent à 6 par heure le W-E. Il n'y a **aucune variation des cadences** le dimanche ou le samedi en fonction des horaires du marché (les cadences de 15 h -16 h sont semblables à celle de 9h à 11 h) du marché.

#### Fréquentation

En 2013, les **entrées** dans les deux stations représentaient en moyenne :

	Jour de Semaine	Samedi	Dimanche	<b>Total</b>
Clemenceau	12 500	17 400	19 000	<b>48 900</b>
Delacroix	8 500	5 500	6200	<b>20 200</b>

Il ne s'agit que des entrées calculées sur la validation des cartes et abonnements Mobib. La station Clemenceau n'est pas équipée de portillons. La validation est donc volontaire. Le cabinet de la ministre compétence indique aussi que ces chiffres sont atypiques car le taux de fréquentation du dimanche est y supérieur. Les cadences ne sont pourtant pas adaptées<sup>112</sup>.

<sup>110</sup> [http://fr.wikipedia.org/wiki/Clemenceau\\_%28m%C3%A9tro\\_de\\_Bruxelles%29](http://fr.wikipedia.org/wiki/Clemenceau_%28m%C3%A9tro_de_Bruxelles%29).

<sup>111</sup> [http://fr.wikipedia.org/wiki/Delacroix\\_%28m%C3%A9tro\\_de\\_Bruxelles%29](http://fr.wikipedia.org/wiki/Delacroix_%28m%C3%A9tro_de_Bruxelles%29)

<sup>112</sup> Source : question écrite 1158, de Céline Delforge députée régionale, à la Ministre Grouwels.

## En Bus

**Ligne 46** (De Brouckère – Moortebeek) roule selon une moyenne de 5/heure en semaine, toutes les 20 min le samedi matin et toutes les 15 m l'après-midi. Le dimanche, il y en a un toutes les 20 min<sup>113</sup>. L'arrêt se situe face au métro Clemenceau.

La Stib ne prend pas en compte le Marché des abattoirs dans sa programmation des cadences. Les abribus sont munis d'un panneau d'affichage des arrivées.

Dès le 10 mars 2014, la ligne verra sa cadence augmenter le samedi après-midi avec un bus toutes les 12 minutes.

Les jours de marchés ou à la sortie des écoles fondamentales, les usagers sont très nombreux et encombrant les trottoirs. L'arrêt de bus est muni d'un abribus de taille simple.

**Ligne 89** : ( Westland – Delacroix)

L'arrêt se situe en haut du site.

Fréquence : 15 min le samedi, 20 min le dimanche.

Dès le 10 mars, le samedi après-midi, un bus toutes les 12 minutes au lieu de toutes les 15 minutes et le dimanche et les jours fériés avant 20 heures, un bus toutes les 15 minutes au lieu de toutes les 20 minutes<sup>114</sup>

## En Train

Des usagers du site utilisent le train pour rallier Bruxelles. Il conviendrait d'analyser le phénomène de plus près : origine et fréquence des trajets, motivation du déplacement.

Question en suspens :

- L'usage de la station Delacroix s'est-t-il intensifié ?
- Impact du bouclage de la ligne 2 sur la mobilité sens Molenbeek Anderlecht ?

<sup>113</sup> [http://www.stib-mivb.be/irj/go/km/docs/STIB-MIVB/INTERNET/attachments/depliants\\_info/131028-Frequen.pdf](http://www.stib-mivb.be/irj/go/km/docs/STIB-MIVB/INTERNET/attachments/depliants_info/131028-Frequen.pdf)

<sup>114</sup> [http://www.stib-mivb.be/travaux-werken.html?!=fr&news\\_rid=/STIB-MIVB/INTERNET/ACTUS/2008-04/WEB\\_Article\\_1209390497391.xml](http://www.stib-mivb.be/travaux-werken.html?!=fr&news_rid=/STIB-MIVB/INTERNET/ACTUS/2008-04/WEB_Article_1209390497391.xml)

## Sources

### Avertissement

Cette bibliographie rassemble des documents conseillés sur le site des abattoirs et sur ses environs. Tous n'ont pas encore été consultés. Les ouvrages cités dans cet état des lieux figurent en notes de bas de page.

### Entretien/discussion

Nous faisons la distinction entre les entretiens et les discussions. Nous entendons par entretien une rencontre plus formelle, préparée à l'avance faisant l'objet d'un enregistrement ou d'une prise de note. Par discussion, nous entendons ces multiples moments d'échange avec les acteurs présents sur le site.

### Monographie / dossiers

**Bertrand, L.**, *Histoire de la coopération en Belgique*, 1902

**Bouafif-Hoebanx, F.**, *50, Boulevard de l'abattoir*, Institut des arts et métiers, 1932-1982

**Corijn, E, Vloeberghs, E.**, *Brussel !*, VUB Press, 2009.

**Despret, V., Porcher, J.**, *Etre bête*, Acte sud, 2007

*Een project van het centrum Stadsvernieuwing*, CRU, asbl. 2008

**De Caluwé, D** *Cureghem/Kuregem*, deel 1 en 2. 2012/2013.

**Dubreucq J.**, *Bruxelles 1000, une histoire capitale, vol. 3, 1997. Ed. Par l'auteur.*

**Saunders, D.**, *Du village à la ville : Comment les migrants changent le monde*, Seuil, 2012

**Zitouni, B.**, *Agglomérer, une anatomie de l'extension Bruxelloise*, (1828-1915), VUB PRESS, 2010.

*Een trein van Troye*, « Brusselbinnenstebuiten », 1996. (autoédition)

*Espace partagés, espaces disputés, une capitale et ses habitants*, Administration du territoire et du logement de la RBC, 2008. ( catalogue d'expo)

« La viande, Tranche de ville, mode de vie », *Les cahiers de la Fonderie*, n°20, 1996

« Un abattoir en ville, » *Bruxelles en Mouvement*, **IEB**, mai 2012, dossier réalisé par *Breës, Renson et Scohier*.

*Abattoirs et Marchés de Cureghem*, diagnostic, **IEB**, Fév. 2012, dossier réalisé par G. Renson.

**Lebrun K., Hubert M., Huynen P., De Witte A., Macharis C.**, "Les pratiques de déplacement à Bruxelles", *Cahier de l'observatoire de la Mobilité de la Région de Bruxelles Capitale*, 2013.

### Articles

**Celhay, G.**, « L'architecture des abattoirs », *Ac de Toulouse* ( en ligne)

- Delavigne A., E, Marin A. M, Maury C. Et Muller S.**, « images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux, *Ruralia*, 200-2006, ( en ligne)
- Deligne, C, Billen C., Kusman D.**,« Les bouchers bruxellois au bas Moyen-âge. Profils d'entrepreneurs », in Jaumains, K. Bertrams, *Patrons, gens d'affaires et banquier, Hommage à Ginette Kurgan-Van Henterijk*, Bxl, le livre Tmperman, 2004, p. 69-92
- Despret, V., Porcher, J.**, « animaux d'élevage, ceh. Porte parole et plus si aff. Les animaux d'élevage sont en voie de disparition », *cosmopolitique* n°2 octobre 2002, p. 74-90
- Didier Gille** « Macération et purification » in *Contre temps*, Ed. Michel de Maule, 1988
- Foucault, M**, « la naissance de la médecine sociale », *Dits et écrits*, p.207-228, 1977
- Mattey L. Et Walther, O**, « Un nouvel hygiénisme, le bruit, l'odeur et l'émergence d'une new middle class », *Articulo, revue des sciences humaine*, 2005 (en ligne)
- Mistiaen Pascale, Meert Henk, Kesteloot Christian**, « Polarisation socio-spatiale et stratégies de survie dans deux quartiers bruxellois », in *Espace, population et société*, 1995, Les marginalités urbaines, pp 227-290. (Dispo Persée)
- Mihail, Benoit**, « un mouvement culturel libéral à Bruxelles dans le dernier quart du XIXe siècle, la « néo-Renaissance flamande », *Revue belge de philologie et d'histoire*. Tome 76 fasc. 4, 1998. Histoire medievale, moderne et contemporaine - Middeleeuwse, moderne en hedendaagse geschiedenis. pp. 979-1020.
- Muller S.**, « Les abattoirs sous haute surveillance. Politique et normalisation sanitaire à Saint-Maixent-l'école du XIXe au milieu du XXe siècle. », *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 51-3, juillet septembre 2004 ( en ligne Cairn)
- Muller, S.**, « Visites à l'abattoir, la mise en scène du travail », *Genèse*, 2002/4n°49, p. 89-109
- Muller S.** « A l'abattoir, Travail et relation professionnelle face au risque sanitaire », *nature sociales* », *Ed Quae*, 2008.
- Peaucelle, J. -L.**, Du dépeçage à l'assemblage, l'invention du travail à la chaîne à Chicago et Detroit, *Gérer et comprendre*, sept. 2003. )
- Porcher, J Daru, E.** Inrasad ( en ligne [www.inra.fr/sad/publicatio/fasade.html](http://www.inra.fr/sad/publicatio/fasade.html))
- Remy C.**, « une mise à mort industrielle « humaine » ? L'abattoir ou l'impossible objectivisation des animaux », *Politix*, vol. 16, n°64 p. 51-73
- Sacco, M.**, « Cureghem : de la démolition à la revitalisation », in *Brussels studies*, numéro 43, 25 octobre 2010.
- Stengers, I.**, Reinventer la ville ? Le choix de la complexité. (en ligne)**Terlinden B.**, Les abattoirs et marchés de Cureghem : un espace public majeur au sud-ouest de Bruxelles-capitale, 2011.

## Mémoires/ travaux d'étudiants ( par dates)

**Adnet, D., Kinnaer, A.,**

**Rosa Castelo Ortiz, D.**, *Problèmes pathologiques et de stabilités de la Halle des abattoirs d'Anderlecht*, HORTA, 1995.

**Vandemeulebroeck. M.** *L'abattoir d'Anderlecht*, ISACF, 1984,

**Fontana, C.**, *Quel avenir pour les abattoirs d'Anderlecht*, ISA Horta, 1995

**Madero Henry, C.**, *L'abattoir d'Anderlecht, produit de l'hygiénisme*, ISACF La Cambre, 2010,

**Karabelen M., et Renson, G.**, *L'atelier de découpe, un processus d'architecture*, ISACF La Cambre, 2011.

**Thijs, J., Van Gelt, S.**, *Abattoir en omgeving : logistiek en opslag*, VUB-Ster ( ruimeteliijk planning en stedenbouw), 2014.

**Pelsmaekers, A., Pitters, P., Rijbosch, L.** *Scholen in de stad*, UB-Ster ( ruimeteliijk planning en stedenbouw), 2014.

**Matthey-de-l'Endroit, J. Pochon, N.**, *Réaffectation d'une friche industrielle, les anciens abattoirs de la Chaux de Fonds*, EPFL - ENAC - SAR Enoncé théorique de master Année 2009-2010 ( dispo : [http://archivesma.epfl.ch/2010/042/matth\\_pocho\\_enonce/JmattheyNpochon\\_enonce.pdf](http://archivesma.epfl.ch/2010/042/matth_pocho_enonce/JmattheyNpochon_enonce.pdf))

## Sites internet

<http://www.abattoir.be>

<http://www.ieb.be>

<http://www.vlam.be/> (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw. )

<http://www.deweekvandeslager.be/>

<http://www.awenet.be/> (Association wallonne de l'élevage)

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Abattoir#Histoire\\_des\\_abattoirs\\_en\\_France](http://fr.wikipedia.org/wiki/Abattoir#Histoire_des_abattoirs_en_France)

<http://www.retroscoop.com/industriiel.php?artikel=187> (historique en nl)

[http://www.adt-ato.irisnet.be/sites/default/files/documents/Chemetoff\\_20130110.pdf](http://www.adt-ato.irisnet.be/sites/default/files/documents/Chemetoff_20130110.pdf)

Plan stratégique pour le transport de marchandises en Région de Bruxelles-Capitale

<http://pietondeparis.canalblog.com/archives/2010/09/25/19158666.html>

(photos et petit résumé sur les abattoirs parisiens)

[http://agriculture.wallonie.be/apps/spip\\_wolwin/IMG/pdf/Livret\\_Agriculture\\_n09.pdf](http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/Livret_Agriculture_n09.pdf)

(élevage de porcs en plein air)

[http://issuu.com/agenceatrium/docs/baro\\_2014\\_fr?e=7193881/4943342](http://issuu.com/agenceatrium/docs/baro_2014_fr?e=7193881/4943342)

Baromètre 2014, Atrium.

<http://fermons-les-abattoirs.org/videos-abattoir-animaux-viande>

(Site anti-abattoir)

<http://www.nouveauxcommanditaires.eu/fr/23/le-commanditaire>

<http://www.afsca.be/quefaiton/controlesabattoirs/>

## Plans et rapports divers

Bruxelles vu par ses habitants, bxl, **CFC/Arau**, 1984, p. 137

Plan de modernisation annexé à la demande d'autorisation de bâtir, 1984

Plan stratégique pour le transport de marchandises en Région de Bruxelles-Capitale, **Service public régional de Bruxelles - Bruxelles Mobilité**, adopté par le gouvernement le 11 juillet 2013.

« Voedigsmarkt », Milieu Vergunningsdossier Klasse B, **Abatan NV, TPF Engineering nv-sa**, janvier 2012.

## Données socio démographiques

*Atlas de la Santé et du social de Bruxelles Capitale*, **O.S.S. Bruxelles**, Commission communautaire commune. (<http://www.observatbru.be/documents/news.xml?lang=fr>)

*Monitoring des Quartiers de la Région de Bruxelles-Capitale*, **IBSA**, 2014

Fiches communales de l'OSS ( Anderlecht) :

[http://www.observatbru.be/documents/graphics/fiches-communales/2010/01\\_anderlecht\\_fr.pdf](http://www.observatbru.be/documents/graphics/fiches-communales/2010/01_anderlecht_fr.pdf)

## Projet développement

Projet de développement global abattoir, « le ventre de Bruxelles », Abattoir SA, O.R.G/

Contrat de Quartier Durable Compas, diagnostic, octobre 2013. Ipé, BUUR.

## Statistiques/ analyse production de la viande en Belgique

*Prix, coûts et rentabilité de la filière porcine*, Contribution du SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie au groupe de travail « Transparence des prix dans le secteur du lait et de la viande », 2008. ( [http://statbel.fgov.be/fr/binaries/study\\_porc\\_fr\\_tcm326-73348.pdf](http://statbel.fgov.be/fr/binaries/study_porc_fr_tcm326-73348.pdf))

## Index des illustrations

Illustration 1: Abattoirs de Leipzig.....	6
Illustration 2: Grande Halle du marché aux Bestiaux de La Villette.....	6
Illustration 3: Moulin et en arrière plan, convoi de bestiaux.....	10
Illustration 4: Années 60, depuis Birgmingham.....	12
Illustration 5: Incendie. Photo Abatan.....	14
Illustration 6: niveau d'instruction des salariés contractuels d'Abattoir NV.....	19
7: Entreprises du site, par dates de fondation.....	21
Il 8: Plan de l'abattoir et des salles de découpes. Renson.....	22
Illustration 9: chiffres animaux abattus.....	25
Illustration 10: diagramme abattage vue générale.....	25
Illustration 11: diagramme abattage sans les porcs.....	26
Illustration 12: 1 pour A de Abattoir.....	28
Illustration 13: Déchet catégorie 1. Abattoir.....	28
Illustration 14: Type d'animaux découpe.....	30
Illustration 15: rendement Marché aux bestiaux.....	32
Illustration 16: Communes des chalands.....	34
Illustration 17: Activité découpage et vente.....	36
Illustration 18: ORG. Répartition des superficie. Master Plan .....	43
Illustration 19: Extrait PPAS.....	45
Illustration 20: Vue aérienne.....	45
Illustration 21: Zones stratégiques de développement RBC.....	46
Illustration 22: CQD Canal-Midi, projets.....	49
Illustration 23: OSS, revenus moyens par unité de consommation.....	54
Illustration 24: Typologie confort des logements. ....	55
Illustration 25: ASS RBC, niveau d'instruction, typologie.....	56
Illustration 26: Boeuf Gras. Paris, 1895.....	60
Illustration 27: Char du Boeuf Gras, New Orleans, dès 1909.....	61
Illustration 28: Moyens de transports utilisés pour se rendre au marché.....	65
Illustration 29: Atrium. Flux piétons.....	67

## Table des matières

1. AVERTISSEMENT et METHODOLOGIE.....	1
2. L'ABATTOIR ET SON QUARTIER. ....	2
2.1 Origine des Abattoirs. Les Abattoirs à Bruxelles au 19eS. ....	2
2.1.1 Des « tueries » particulières aux abattoirs.....	2
2.1.2. L'abattoir de la ville de Bruxelles ....	4
2.2 L'abattoir et Marché d'Anderlecht Cureghem.....	5
2.2.1 Les premières années : La réussite (1890 - 1914).....	7
2.2.2 Entre deux-guerre : vivre de ses investissements. ....	7
2. 2.3 Après-guerre : survivre en s'équipant.....	8
2.3. Du faubourg industriel au quartier de premier accueil ....	9
2.3.1 Des marais à l'industrialisation ....	9
2.3.2. Un quartier de premier ancrage et d'immigration.....	10
2.3.3. Un quartier orienté vers la viande ....	11
2.3.4 Le quartier dans les années 60 - 90 ....	11
3. LA SA ABATTOIR, ANCIENNEMENT ABATAN.....	13
3.2. L'histoire continue... et les activités se diversifient ....	13
1990 - 2000.....	13
2000 - 2010 ....	15
3.2 Données administratives et financières ....	16
3.2.1 Immatriculation ....	16
Banques des entreprises : ....	16
AFSCA.....	16
3.2.2 Informations financières et sociales.....	16
Conseil d'administration ....	17
L'emploi et les métiers de la SA ....	18
3.2.3 Une expérience, des métiers et des savoirs-faire.....	18
Niveau d'étude des employés de la SA.....	19
4. LES ACTIVITES DU SITE ....	20
4.1 L'abattoir et les salles de découpes.....	20
4.1.1 Données communes.....	20
4.1.2 Les lignes d'abattage et les frigos ....	23
Exploitants des lignes d'abattage.....	23
Équipement / Agencement ....	24
Les clients de l'abattoir.....	24

Détail des abattages (chiffres annuel) .....	25
Identification des animaux.....	26
L'Hygiène.....	27
4.1.3 Les Grossistes et découpeurs.....	29
4.1.4 Traitement des peaux.....	31
4.2 Les marchés : généraliste, poisson et viande. ....	32
4.2.1 Les marchés: données globales .....	32
Fonctionnement.....	33
Profil du chaland.....	33
4.2.2 Le marché généraliste : le parvis et la halle. ....	34
Gestion des déchets du marché .....	35
4.2.3. Le Fresh Market : Poissons et épicerie .....	36
4.2.4 Le Marché aux viandes .....	36
4.3 Activités culturelles et événementielles.....	37
4.3.1 Les caves de Cureghem .....	37
Capacité / superficie.....	37
Coût de la location : .....	37
4.3.2 Le jeudi soir, c'est Boeremet.....	38
Horaire et périodicité : .....	38
4.3.4 L'asbl Cultureghem.....	39
Activités.....	39
Conseil d'administration. ....	39
Soutiens / subventions.....	39
Équipe.....	39
4.4 Plan de développement du site : Master PLAN .....	40
4.4.1 Superficie .....	42
Répartition de la superficie les jours de marchés : .....	43
4.4.2 Situation légale.....	44
4.4.3 Répartition des affectations dans la zone .....	46
Plan Régional d'Affectation au Sol (PRAS).....	47
4.4.3 Les contrats de quartier adjacents au site.....	47
Anderlecht .....	47
Molenbeek.....	50
5. ENJEUX DU SITE .....	51
5.1 Localisation dans un quartier où vit une population fragilisée.....	51

Données statistiques socio-démographiques .....	51
Revenu moyen par habitant 2010, en euros.....	52
Taux de chômage .....	53
Part d'étranger 2010 en %.....	53
Situation familiale et revenus.....	54
Niveau d'instruction .....	56
5.2 Patrimoine .....	57
5.2.1 Patrimoine matériel classé : La Halle métallique .....	57
Un grand oiseau de verre et de métal.....	57
Techniques utilisées à l'époque.....	57
État actuel de la Halle.....	58
Les bâtiments administratifs.....	58
Les deux taureaux .....	59
5.2.2 Patrimoine culturel et artisanal.....	59
Le bœuf gras (1909-200 ?) .....	59
L'agneau pascal.....	61
La Fête du sacrifice : .....	61
Les métiers et savoirs-faire du circuit de la viande.....	62
Formations/études .....	62
Enseignement de promotion sociale.....	63
L'apprentissage.....	63
Secteur de l'ISP : le CAF d'Anderlecht.....	63
Formation par l'entreprise.....	64
5.3 Mobilité... ..	65
5.3.1. Transport de marchandise/transport animal.....	66
5.3.2. Voitures particulières.....	66
5.3.3 Circulation piétonne.....	67
5.3.4. Transport en commun .....	68
Le Métro .....	68
Cadence.....	68
Fréquentation .....	68
En Bus.....	69
En Train.....	69
Sources.....	70
Index des illustrations.....	74

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Rue Ropsy-Chaudron</b>									
<b>Van Engelandt, NV</b>	83	commerce	Gros viande et produits	Boeuf et Agneau	1968	Anderlecht	<a href="http://www.vanengelandt.com/fr/accueil/">www.vanengelandt.com/fr/accueil/</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Van den Steen Hendrik &amp; Zonen, NV</b>	63 - 65	commerce	gros	viande et produits	1983	Anderlecht		10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>La maison du mouton, BVBA</b>	35 -20	commerce	détail	Viande halal	1998	Anderlecht		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Paulus Stuart, SPRL - BVBA</b>	9 -11 -14	commerce	Gros et détail équipement	boucherie et Horeca	1945 - 1970	Anderlecht	<a href="http://www.paulusstuartbruxelles.be">www.paulusstuartbruxelles.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Albel Giga, SA</b>	22	commerce	machine et équipements	boucherie et Horeca	1990	Anderlecht	<a href="http://www.albelgiga.be">www.albelgiga.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Dela Fresh, BVBA</b>	55-57	commerce	Gros viande et produits		1997	Anderlecht	<a href="http://www.delafresh.be">www.delafresh.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Echoppes</b>									
<b>D&amp;D vleeshandel, bvba</b>	24	commerce	Gros et détail	gros et détail, charcuterie	1996	Nevele Poelsele	<a href="http://www.ddvlees.be">www.ddvlees.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Boucherie Roumaine</b>	24	commerce	détail	charcuterie	2005				Observation
<b>El Cholito</b>	24	commerce	détail	charcuterie	2013	Anderlecht			BCE / Observation
<b>Georges</b>	24	commerce	détail	charcuterie					Observation
<b>Le roi du Jambon, BVNA</b>	24	commerce	détail	charcuterie	1994	Anderlecht	<a href="http://www.roidujambon.be">www.roidujambon.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Marché aux viandes</b>									
<b>Aelbrecht, bvba</b>	54	commerce	Gros viande et produits	boeuf	09-déc.-	Anderlecht, delacroix	<a href="mailto:johan.aelbrecht@skynet.be">johan.aelbrecht@skynet.be</a>	1 à 4	<b>BCE / ONSS / Observation</b>
<b>Amar K. SPRL</b>	11	commerce	détail	Généraliste Halal	1995	St-Josse		5 à 9	BCE / ONSS / Observation

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Amnimeat, bvba</b>	25	viande industrie	Gros viande et produits	Porc	09-mars	Anderlecht, abattoir	<a href="http://www.amnimaet.be">www.amnimaet.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Asselman-De Neys</b>	24	commerce	détail		1995	Liedekerke		/	BCE / Observation
<b>AZEL, sprl</b>	24~31*, 32*, 51*, 52*, 55*, 56*	commerce	détail		2008	Anderlecht, Aumale		/	BCE / Observation
<b>Bams, sprl</b>	24~65	commerce	détail		2003	Anderlecht, Sergent de Bruyne		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Bekaert, bvba</b>	24~33, 34	commerce	Gros viande et produits		1987	Aspelare		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Bilal, SA</b>	24~79*	viande industrie	Gros viande et produits	halal	1988	Saint-Gilles, Verhaeren		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Coppens, E, BVBA</b>	47*	commerce	alimentaire		1992	Denderleeuw		10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>D&amp;G vleeshandel, bvba</b>	12*, 21*, 42*, 43, 44*	commerce	Gros viande et produits		1993	Nevele	<a href="http://www.ddvlees.be">www.ddvlees.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>De BRANDT, bvba</b>	12*, 26*, 46*, 77*, 78, 79*	viande industrie	Gros viande et produits	boeuf + veau	1995	Lochchristi	<a href="mailto:debrandt-vlees@skynet.be">debrandt-vlees@skynet.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>De Moor-Poppe bvba</b>	36*	commerce	Gros viande et produits		1975	Oordegem		/	BCE / Observation

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Dela Fresh, BVBA</b>	15*, 16, 57	commerce	Gros viande et produits		1997	Anderlecht, Ropsy-Chaudron	<a href="http://www.delafesh.be">www.delafesh.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Distrilam BVBA</b>	13,14	commerce + élevage	détail sur marché	Porc	1990	St Lievens Houtem		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>EI Ghourabah, RCRL</b>	71	commerce	détail	boeuf +agneau	1989	Anderlecht, abattoir		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Floru Beef</b>	15*	commerce	Gros viande et produits		1984	Anderlecht, abattoir	<a href="mailto:florubeef@skynet.be">florubeef@skynet.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Goffard Jean, SCRL</b>	45	viande industrie	transformation et conservation	boyaux triperie	1989	Aubin-Dalhem	<a href="http://www.goffard.be">www.goffard.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Hofman Nancy (Penninck) BVBA</b>	72,73	commerce	détail		2010	Dilbeek		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Hoffman Philiiep, BVBA</b>	75,76		Gros et détail	volaille et gibier	1970	Hekelgem		5 à 9	BCE / ONSS /
<b>Intern. Halal food (Boucif)</b>	63,64	commerce	détail	boeuf +agneau	1999	Anderlecht, ropsy-Chaudron		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Jaspaert Geert, BVBA</b>	24, 53*, 54*	commerce	détail restauration	volaille	2002	Herdersem (Alost)		10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Kestemont, BVBA</b>	26*	commerce	Gros viande et produits	boeuf + veau +porc + agneau +chèvre	1995	Gaasbeek		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Khouribga</b>	62		?			Schaerbeek, Josaphat			/
<b>Macha Allah viande, SPRL</b>	37*, 72	commerce	détail	boeuf +agneau	2010	Anderlecht, abattoir		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Manu Polis, SPRL</b>	61*	commerce	Gros viande et produits	boeuf +agneau	1990	Anderlecht, abattoir	<a href="mailto:manu.polis@skynet.be">manu.polis@skynet.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS /

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>MIA, sprl</b>	31*, 52*, 55*,		?		?	Anderlecht, Félix Paulsen		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Mil, SPRL</b>	77*	viande industrie	Gros viande et produits		1987	Anderlecht, abattoir		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Msawri, sprl</b>	51*, 52*,	commerce	détail	?	2012	Bruxelles (haute)		/	BCE / ONSS /
<b>New triperie des tanneurs, SC</b>	53*	commerce	détail	triperie	1988	Anderlecht, Abattoir		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Raedamaeker, BVBA</b>	23	commerce	Gros viande et produits	volaille et gibier	1995	Buggenhout		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Robberechts, bvba</b>	56*	commerce	Gros viande et produits		2001	Anderlecht, Abattoir	<a href="mailto:bvarobberechts@skynet.be">bvarobberechts@skynet.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS /
<b>TEMPA meat,</b>	32*, 41	commerce	Gros viande et produits	volaille et gibier	2008	Niewerkerken, Aalst	/	1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Tilouine</b>	66		?	halal		1020			
<b>Lucien Vanhaelemeesch &amp;zn, bvba</b>	47*	commerce	Gros viande et produits		1983	Wichelen	/	1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Van peer, Rik</b>	61*	commerce	Gros viande et produits		1975	Antwerpen		/	BCE / ONSS /
<b>Vanstappen-Asselman, bvba</b>	55*	commerce	détail		1999	Liedekerke		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Vermeiren Gebroeder</b>	44*		?	?		Opwijk	?	?	?
<b>Vernis, dirk</b>	46*	?	?		1987	Haaltert		/	BCE
<b>Viande F&amp;Y, sprl</b>	21*,		Gros viande et produits		2001	Anderlecht	/		
<b>Zaki Casa, SPRL</b>	56*, 61*	commerce	détail	halal	2012	Saint-Gilles, rue Dethy	/	/	BCE / Observation

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Abatteurs</b>									
<b>Abaco BVBA</b>		viande industrie	transformation et conservation	boeuf, agneau, gibier, abattage rituel halal, cheval	1975	Anderlecht		20 à 49	BCE / ONSS / Observation
<b>Seva, bvba</b>		élevage	transformation et conservation	porcs, truies, cochon de lait (?)	1976	BRECHT	/	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Grossistes – découpeurs</b>									
<b>Tout animal</b>									
<b>Kestemont, BVBA</b>	206 et 207	commerce	Gros viande et produits	boeuf + veau +porc + agneau +chèvre	1995	Gaasbeek	/	1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Bovin et Porc</b>									
<b>Grade Gbrd, BVBA</b>	212	viande industrie	transformation et conservation	boeuf, porc,	1995	Scherpenheuvel		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Bovin et Porc</b>									
<b>Distrilam bvba</b>	209	commerce	Gros viande et produits	boeuf + veau + cheval	1990	Vlierzele		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Floru Beef</b>	2.10 - 2.11	commerce	Gros viande et produits	Boeuf + cheval		Anderlecht	florubeef@skynet.be	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>boeuf et agneaux</b>									
<b>Manupolis</b>	200	commerce	Gros viande et produits	boeuf +agneau	1990	Grivegnée	manu.polis@skynet.be	1 à 4	BCE / ONSS /

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Généraliste Halal</b>									
<b>Ali, Boucherie SC</b>	103	commerce	détail	boeuf + veau +agneau	2011	Anderlecht		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Amar SPRL</b>	109	commerce	détail	boeuf + veau +agneau	1995		karim.amar@telene t.be	5 à 9	BCE / ONSS /
<b>El Ghourabah</b>	106	commerce	détail	boeuf +agneau	1989	Anderlecht		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Intern. Halal food (Boucif)</b>	111	commerce	détail	boeuf +agneau	1999	Anderlecht		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Macha Alah meat</b>	103	commerce	détail	boeuf +agneau	2010	Anderlecht		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Boeuf</b>									
<b>De Brandt, bvba</b>	1.01-1 .02	viande industrie	Gros viande et produits	boeuf + veau	1995	Lochchristi	<a href="mailto:debrandt-vlees@skynet.be">debrandt-vlees@skynet.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Havian, BVBA</b>		commerce	Gros viande et produits	boeuf	1972	Zelee	<a href="http://www.havian.be">http://www.havian.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Hurico Beef</b>	301	0	?		2000	Anderlecht, Abattoir		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>V.D.A, vleeshandel, bvba</b>	112	commerce	détail	Boeuf	2001	Londerzeel		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Kalfsvlees Verhaeren</b>	2.08, 2,13	élevage	Gros viande et produits	Boeuf + veau	1983	Poppel		1 à 4	BCE / Observation
<b>Porc</b>									
<b>Amnimeat, bvba</b>	2.03-2 .04-2. 05	vente sur marché	Gros viande et produits	porcs	09-mars	Anderlecht, Abattoir	<a href="http://www.amnimaet.be">www.amnimaet.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Bekaert, bvba</b>	107	commerce	Gros viande et produits	porcs	1987	Aspelare		1 à 4	BCE / ONSS / Observation

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>De Vierman &amp; Co</b>	214	commerce	Gros viande et produits	porcs		Anderlecht	<a href="mailto:philippedeveirman@skynet.be">philippedeveirman@skynet.be</a>	?	?
<b>Vleesgroothandel Floru William, NV</b>	216	commerce	Gros viande et produits	porcs	1987	Ternat	<a href="mailto:sarah@floru.be">sarah@floru.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Mil</b>	<b>108</b>	viande industrie	Gros viande et produits	porcs	1987	Anderlecht		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Overarth, BVBA</b>	110	commerce	Gros viande et produits	porcs	1996	Anderlecht, Abattoir	<a href="http://www.overath.be">www.overath.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS (supprimé)
<b>Van Herreweghe</b>	215	commerce	Gros viande et produits	porcs	1994	Vlezenbek		10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Veaux</b>									
<b>Bovo, NV</b>		viande industrie	Gros viande et produits	veau	1996	Anderlecht	<a href="mailto:bovo@sopraco.be">bovo@sopraco.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Robberecht, bvba</b>	3.00*	commerce	Gros viande et produits	veau	2002	Merchten	<a href="mailto:bvarobberechts@skynet.be">bvarobberechts@skynet.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Van Drie België , NV</b>	201	viande industrie	transformation et conservation	veau	1981	Hasselt	<a href="http://www.vandriebelgie.be">www.vandriebelgie.be</a>	20 à 49	BCE / ONSS / Observation
<b>Zonnekein-Arys &amp; Fils</b>	3.00*	commerce	Gros viande et produits	veau	1987	Anderlecht, Abattoir		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Agneaux et moutons</b>									
<b>Bucquoye Eddy</b>	24	élevage	commerce de bétail	agneau	1989	Lo-Reninge		/	BCE / ONSS /
<b>chèvre</b>									
<b>Congo Food</b>	24	0	alimentation industrie	chèvre	2008	Congo			BCE
<b>Tripes</b>									
<b>New triperie des tanneurs</b>	24	commerce	détail	tripes	1988	Anderlecht		1 à 4	BCE / ONSS /

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Boyaux</b>									
<b>Berghmans Henri</b>	24	commerce	-	boyaux et tripes	2000	Anderlecht, Abattoir		/	BCE/ONSS
<b>Goffard Jean, Scrl</b>	24	viande industrie	transformation et conservation	boyaux et tripes	1989	Aubin, Neuchateau	<a href="http://www.goffard.be">www.goffard.be</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>Peaux</b>									
<b>Geeroms Hides SPRL</b>		commerce	gros cuir et peau	peau	1974	Molenbeek		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>Fresch Market</b>									
<b>Les Grandes marées, U.R.A SA</b>	<b>93</b>	commerce	poissonnerie, demi gros et détail		1981	Bruxelles (Allée verte)	<a href="http://www.proximedia.com/web/laeken-fish.html">http://www.proximedia.com/web/laeken-fish.html</a>	10 à 19	BCE / ONSS / Observation
<b>La méditerranée, SPRL</b>		commerce	poissonnerie		2011	Saint-Gilles, Verhaegen		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Iso PESCA sprl</b>	9.5 et 9.6	commerce	détail		2012	Beersel		5 à 9	BCE / ONSS / Observation
<b>ISRMANE FISH sprl</b>	97	commerce	détail		1995	Molenbeek		1 à 4	BCE/ONSS
<b>Royal 2000, SPRL</b>	61	commerce	poissonnerie, demi gros et détail		1998	Anderlecht, Abattoir	<a href="http://kenzo172.wix.com/royale1">http://kenzo172.wix.com/royale1</a>	5 à 9	BCE / ONSS /
<b>Clémenceau</b>									
<b>Roka</b>	64	commerce	gros	métiers de bouche	Vers 1986		<a href="http://www.roka.be">www.roka.be</a>	?	?
<b>M.C.F. SPRL</b>	72	commerce	gros	métiers de bouche	2008		<a href="http://www.horecamcf.be/">http://www.horecamcf.be/</a>	/	BCE / ONSS / supprimée
<b>Jika, SPRL</b>	92	équipement horeca	gros	métiers de bouche	1981		<a href="http://www.jika.be/A-propos.aspx">http://www.jika.be/A-propos.aspx</a>	1 à 4	BCE / ONSS /

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondation	siège social	Web	emploi	source
<b>Abdallah, SPRL</b>	108	commerce	détail	halal+ spéc libanaise	2007			1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Cherif</b>	114	abattoir volaille							Observation
<b>du Compas</b>									
<b>Verboonen</b>	9	commerce	gros, équipement	métiers de bouche	1990	Molenbeek	<a href="http://www.verboonen.be">www.verboonen.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Vanaudenhove</b>	53	commerce	gros, équipement	Boeuf	?			/	/
<b>Franky Fresh food/ Blancke</b>	38	commerce	gros, restauration	snack		Wortegem-Petegem	<a href="http://www.blancke.be">www.blancke.be</a>	20 à 49	BCE / ONSS / Observation
<b>Brogniez</b>									
<b>Oryx cuir</b>	142	cuir et chaussures industrie	gros	?	2009			1 à 4	BCE / ONSS / supprimée
<b>El Gharb</b>	160	commerce	détail	viande	2012			/	BCE / ONSS / Observation
<b>boucherie Ali</b>	117	commerce	détail	viande				1 à 4	BCE / ONSS / observation
<b>Delacroix</b>									
<b>Aelbrecht, bvba</b>	12	atelier de découpe	Gros viande et produits	boeuf	09-déc.-	Anderlecht, delacroix	<a href="mailto:johan.aelbrecht@skynet.be">johan.aelbrecht@skynet.be</a>	1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Rhul</b>									
<b>Solylez</b>		Volaille	gros, demi gros, détail	volaille halal	2010	Temse		1 à 4	BCE / ONSS / Observation
<b>Quai de l'industrie</b>									
<b>Vlees-Centrale-viande, SA</b>	155	commerce	Gros viande et produits	agneau	1987	Anderlecht	<a href="http://www.vcvbrussels.be">www.vcvbrussels.be</a>	5 à 9	BCE / ONSS / Observation

Répertoire commerces, ateliers, grossistes liées à la viande, environs directes de l'abattoir.

Nom – naam	N°	Secteur	type /vente (nacebel)	spécialité	fondati on	siège social	Web	emploi	source
<b>Chs de Mons</b>									
<b>Mazbouh</b>	46	commerce	détail	viande	2010	Anderlecht		1 à 4	BCE / ONSS /
<b>Rue Heyvaert</b>									
<b>Amar SPRL</b>		commerce	détail	boeuf + veau +agneau	1995		karim.amar@telene t.be	5 à 9	BCE / ONSS /
<b>Ropsy-chaudron</b>									
<b>Vleeshandel Muylaert</b>	24	commerce	gros viande et produits		1986			/	BCE

PLANNING

DIAGNOSTIQUE ET MISE EN PLACE

INFORMATION ET DEBAT IN SITU

DEMARCHES VERS L'EXTERIEUR + RETRANSCRIPTION

