

L'abattoir de Bressuire

dans l' *Illustration*

« Vous voyez cette énorme machine ? Eh bien ! les bœufs arrivent par ici, sur un tapis roulant, à la queue leu leu... et ils en sortent de l'autre côté, sous forme de corned-beef, de saucisses, de graisse à frites... Tout se fait automatiquement »¹.

En 1917, soit une bonne décennie avant cette description des abattoirs de Chicago par Hergé, Paul Morand, dans son *Journal d'un attaché d'ambassade*, d'une frappe lapidaire, renvoyait avec dédain Bressuire au rang des exils incertains pour vieux képi en disgrâce². En revanche vingt cinq ans plus tard les quelques cent mille exemplaires de *l'Illustration* vendus en tirage moyen au numéro ou aux abonnés ont dû ébahir des lecteurs urbains nourris au régime des cartes d'alimentation³.

En effet, le numéro 5219 de l'hebdomadaire prestigieux daté du 10 mars 1943, consacre quatre pleines pages au récent abattoir de Bressuire⁴. Le seul texte de François Toché n'aurait guère éveillé les fidèles d'Escoffier, mais les neuf représentations des lieux et l'activité alimentaire dressées par Géo Ham, entrent singulièrement en écho avec ces temps là de privation, de front russe, et d'univers concentrationnaire. L'usine à viande du bocage prise comme prétexte d'une agriculture moderniste semble contredire à la fois le contexte et renforcer l'imagerie décalée d'une France rurale éternelle comme l'annonçait Pétain le 23 août 1940 : « *la France redeviendra ce qu'elle*

¹ Hergé, *Tintin en Amérique*, Casterman, 1973, page 53.

² 26 juin 1917: « Déjeuner de Mme Hope Vere, au Ritz, hier; Guillemin, son Hère, enchanté d'être de retour d'Athènes. Il a toujours l'air d'un colonel de hussards arrivant de Bressuire ; déchaîné contre Briand. », P. Morand, *Journal d'un attaché d'ambassade*, La Table Ronde, 1924, page 298.

³ J-N Marchandiau, *L'Illustration 1843/1944, vie et mort d'un journal*, Bibliothèque historique Privat, 1987, tableau 13, page 326 (les ventes). L'auteur signale pour 1943, 47 000 exemplaires vendus en moyenne au numéro et 53 500 servis aux abonnés.

⁴ TOCHE François, « Pour l'amélioration de notre ravitaillement en viande - Le centre d'abatage de Bressuire et son frigorifique », *L'Illustration*, 10 mars 1943, n° 5219, non paginé. Aquarelles de Géo Ham.

n'aurait jamais dû cesser d'être, une nation essentiellement agricole. Elle restaurera les antiques traditions artisanales »⁵.

Depuis les conventions d'occupation issues de l'armistice du 22 juin 1940, les Allemands prélèvent 220 000 tonnes de viande bovine par an, pour ne s'en tenir qu'à ce seul exemple⁶. À l'opposé, la ration de corps gras pour un adulte passe de 500 grammes mensuels en 1940 à 150 grammes en 1944, ou si l'on préfère la part de viande de boucherie attribuée quotidiennement par les services de rationnement à un adulte vivant en grande ville, s'élève à 21,9 grammes et celle de la charcuterie à 5,7 grammes⁷. Encore fallait-il que les boucheries fussent ouvertes et approvisionnées, en dehors du système des colis opportunément familiaux véhiculés depuis la campagne vers des parentés urbaines parfois aléatoires et en dehors du marché noir. Vue de la ville sinon de la capitale, la province fait figure de paradis alimentaire édulcoré par l'illustrateur Géo Ham.

La France urbaine ne mange certes pas à sa faim en 1943, mais l'idéal de la viande à chaque repas n'a pas encore atteint toute la société française. L'agriculture nationale aurait été bien en peine d'y pourvoir, conflit ou pas, puisque avant guerre on a recours à l'importation de viande pour couvrir les besoins nationaux. Mais avec un bon tiers de paysans prisonniers de guerre et les prélèvements de l'occupant, la production ne peut que souffrir.

La paysannerie française a payé le prix de sa lente modernisation et de la crise des années trente⁸. Le marché de la viande n'y a pas échappé, quoique inscrit dans une progression constante de sa production. La quantité de viande produite dépasse le niveau de 1914 seulement dans la deuxième moitié des années 20 (16,32 millions de quintaux annuels de viande pour la période 1925-1934 et 17,37 millions de quintaux annuels entre 1935 et

⁵ M. Braibant, « L'Europe espace vital de l'agriculture française », *Conférences du groupe Collaboration*, Paris, septembre 1941, page 5.

⁶ G. Duby et A. Wallon dir., *Histoire de la France Rurale*, t.4, de 1914 à nos jours, Seuil, page 90.

⁷ *Idem*, page 97.

⁸ *Ibid.*, : « victime principale de la chute de revenus provoquée par la gestion conservatrice de la crise, puisque le revenu de l'agriculture décroît selon A.Sauvy de 24% entre 1931 et 1935; elle devient ainsi la principale bénéficiaire de la politique économique du Front Populaire », page 87.

1938, soit aux mêmes dates 95,9% et 98,6% de production métropolitaine dans la consommation nationale contre 100,2% entre 1905 et 1914)⁹.

L'article de *L'Illustration* ne jette pas l'anathème sur un avant-guerre néfaste, et aborde avec parcimonie la France rurale, un des piliers de la Révolution nationale qui, en 1943 paraît avoir fait long feu. Les quelques mentions chronologiques inscrivent le projet de centre industriel d'abattage dans la crise des années trente. La loi du 16 avril 1935 «favori[sait] la création d'abattoirs équipés d'un matériel frigorifique complet dans les centres d'élevage du pays» et François Toché de renvoyer à René Héry l'opportuniste d'avoir saisi les perspectives d'un tel équipement. C'est là une autre histoire, mais la construction de ce site d'abattage effectuée en 1938-1939, en fait en 1943 un objet industriel quasi neuf et probablement utilisé en deçà de ses capacités.

Le cultivateur et le bocage sont peu convoqués par l'auteur dans cet article où il n'est fait mention que d' «une paisible ville du bocage poitevin», ou de la « mise en valeur de sa petite patrie » à propos de l'action de René Héry. On n'y trouve donc pas de connotation régionaliste. En écho lointain au message du maréchal Pétain du 11 octobre 1940, « c'est l'agriculture familiale qui constitue la principale base économique et sociale de la France », Toché conclut sur la représentation d'une France éternelle¹⁰. Elle entre en contradiction avec le fonctionnement de l'abattoir qu'il vient de relater, « [La France] Elle demeurera le pays de la ferme de 40 hectares avec sa dizaine de bêtes à cornes et ses cultures variées ». On le saisit, ces propos auraient pu aussi bien désigner n'importe quelle province française pour user du vocable d'alors. Et n'eussent été les six citations du toponyme Bressuire, illustrations comprises, ce long papier aurait pu être adapté à n'importe quel autre site de cet ordre.

Géo Ham soutient cette modestie topographique au travers d'une petite vignette aux contours bossés en attente, mordant la mise en page du texte, en tête de la première colonne, à l'instar d'une lettrine (*voir illustration n°1*). Il s'agit d'une vue souvent repérée dans la représentation photographique du champ de foire situé au chevet de l'église. Le monument-cible détaché sur fond bleu de France localise autant qu'il idéalise, et l'archétype associant le clocher à cette patrie là reste minoré. Les bressuirais

⁹ *Ibid.*, pages 75 et 76.

¹⁰ Cité dans : C. Faure, *Le projet culturel de Vichy*, Presses Universitaires de Lyon. 2001, page 117.

sauront reconnaître leur fanal patrimonial et le lectorat français y retrouver cette vertu de la France éternelle, le marché aux bestiaux au chevet de l'église. Autrement dit, l'offrande de Caïn le cultivateur et Abel l'éleveur .

L'association de l'illustrateur versé avant-guerre dans les sports mécaniques, automobiles et aéronautiques, et lui même gentleman-driver, avec cet auteur, dans un journal à la ligne éditoriale évidemment collaborationniste, aboutit à un objet de presse quasiment transposable au premier degré dans une période ultérieure.

Georges Hamel, né le 18 septembre 1900, signant Géo Ham, accompagna l'idéal des grands aventuriers mécaniques de l'entre-deux-guerres. Ses biographes le comparent à l'un de ses prédécesseurs d'avant 1914, Edouard Montaut, et l'on pourrait l'assimiler sans outrecuidance à son contemporain Marin-Marie, le peintre de marine et acteur de périples maritimes à la voile ou au moteur durant cette même période des années trente¹¹.

Issu du milieu de la petite bourgeoisie commerçante lavaloise, son père est photographe et sa mère travaillait dans la parfumerie, Georges Hamel intègre les Arts Décoratifs en 1919 et fréquente le monde de la compétition automobile. À une époque où la presse et les constructeurs font encore appel à des graphistes, Géo Ham dispose de commandes de la part de *Moto Revue*, *La Vie Aérienne*, *l'Auto*, *Automobilia*, *Air* et *l'Illustration*. Il accompagne de ses travaux des ouvrages relatant les exploits de la jeune aviation pionnière, livre des affiches de compétitions ou concours d'élégance automobile et avant l'ère des designers, contribue par exemple à l'esthétique des motocyclettes Terrot. On le retrouve aussi à la réalisation de catalogues et autres supports publicitaires du domaine.

Les lecteurs assidus de *l'Illustration* découvrent dans le numéro 5219 de mars 1943, une touche connue, même s'ils ne relèvent pas la signature. La qualité graphique et la palette nuancée supposent une vigueur imaginative du lecteur tout autant qu'un décalage visuel avec l'actualité. La photographie de la une montre le tragique cortège funèbre des victimes du bombardement de Rennes, tandis que l'article consacré aux abattoirs transporte par les carcasses bovines proprement éviscérées vers la pulsion

¹¹ Il existe plusieurs adresses sur Internet évoquant la figure de Géo Ham. Mais l'on peut se reporter aussi à l'article suivant : DAIGNE Alain, « Georges Hamel dit Géo Ham. Le prince du mouvement », *MOTOS d'hier*, n°20, décembre 1999, pages 29 à 32. On se doit aussi de mentionner l'association qui perpétue sa mémoire, *Les Amis de Géo Ham*, 33 rue Guynemer, 53000 Laval.

vitale et alimentaire. La carnation ocre rouge des bestiaux issus du sacrifice industrialisé est signe de profusion et de vitalité humaine.

Au frontispice des abattoirs on retrouvait fréquemment la devise latine « *ex morte vita* », comme on le lit encore au pignon de la première installation thouarsaise sise au bord du Thouet et aujourd'hui affectée à d'autres usages. Cette livraison du périodique français semble porter cette précaution en guise de totem. On le voit, Bressuire n'est qu'un support toponymique. Mais si la capitale du bocage est occupée comme tout le reste du territoire national depuis le 11 novembre 1942, la vie paraît s'y poursuivre moins mal qu'ailleurs et tout au moins la vie des bêtes, à prendre, pour perpétuer celle des humains.

Les scènes d'extérieur de Géo Ham portent un ciel bleu de France, avec quelques moutons nuageux. Les cultivateurs à blouse bleue et béret vissé sur le crâne y campent plantés ferme sur leurs jambes, saisis dans leur action (*voir illustration n°2*). Ce bocage est un pays d'hommes vigoureux issus de cette « terre qui ne ment pas »¹².

Le procédé nerveux du croquis ou franc de l'aquarelle, dépourvue ici de transparence, aux aplats de fond, bleus en extérieurs, gris ou blancs en intérieur, servent de support sur lesquels les plans sont accrochés. On ne sait si Géo Ham a réellement visité l'abattoir ou s'il n'a pas plutôt travaillé d'après des clichés fournis sinon pris par le narrateur.

Les deux pages intérieures sont occupées presque totalement en pied par un large plan en légère plongée, donnant une vue intitulée : « un spectacle coloré : le travail à la chaîne dans le grand hall de la boucherie » (*voir illustration n°3*). Le plan est large, comme ouvert sur un plateau ou un espace scénique. Deux bestiaux pendus chevillés encadrent les côtés cour et côté jardin, il s'agit bien d'un « spectacle coloré ». Un fond nuit bleuté ouvre sur l'extérieur, parce que l'espace demeure tragique. Les carcasses sont dépecées par une dizaine d'ouvriers qui sans coup férir dépouillent, découpent, vident et disposent les carcasses sur les rails de circulation de la viande préparée en grands quartiers. La dominante ocre rouge à brun y règne dans le plan inférieur, sur un sol luisant d'humidité fraîche. Les rehauts blancs assument la brillance, traduction de la salubrité. D'abattue, la bête est dressée pour l'ouvrage et le restera ainsi, même repartagée jusqu'au croc de boucherie. À cette scène de l'humide succède en haut à droite de la

¹² L.Gervereau, D.Peschanski dir., *La propagande sous Vichy-1940-1944*, BDIC, Paris, 1990, pages 114 et 115. Cette formule de Pétain datée de 1940, a été diffusée par l'Imagerie du Maréchal à partir de 1941, outil de la propagande du régime.

troisième page l'entassement des carcasses congelées dans le frigorifique (*voir illustration n°4*). Il s'agit d'un lieu neutre, industriel, coffre-fort d'une ressource profuse mise en attente de jours meilleurs.

En deuxième temps après celui de la congélation, le traitement cuisiné des abats en trois vignettes réparties aux troisième et quatrième pages fait succéder au froid des carcasses congelées, la vapeur chaude de l'atelier de charcuterie (*voir illustrations n°5, 6 et 7*), concentré ici sur la fabrication mécanisée du saucisson.

Le même type de représentation est développé par Géo Ham, usant d'une perspective profonde en faible plongée, saisissant les hommes au travail. Ils ne posent pas, s'activent aux machines et produisent inexorablement des denrées devenues rares en ville.

Un certain nombre de valeurs binaires et antagonistes supportent dans les illustrations de Géo Ham le texte de Toché. La vie habite encore l'extérieur quand les bestiaux arrivent la veille de leur abattage sur le site de Bressuire. La mort et le dépeçage sont pratiqués dans l'usine. À ce couple vie-mort, succède après la séparation des carcasses et des sous-produits, le couple congélation des premières et cuisson des secondes.

Cette usine à la campagne, en prise directe avec son terroir producteur de cheptel d'embouche, fait du bocage et de Bressuire, une modernité adossée à la tradition. L'image éternelle et première dans cet article du foirail à l'ombre du clocher est minorée par les stations bouchères, déployées dans une narration didactique. On l'a vu, si de la mort jaillit la vie, de la France traditionnelle sourd la France moderne. Géo Ham donne corps au *credo* du futur de ce reportage. On y déroule l'éloge de la machine industrielle et mécaniste. Elle dissout par son système séquencé la bestialité initiale, assume le sacrifice avec méthode et hygiène. Le froid polaire durcit les viandes et paralyse le processus de décomposition tandis que la chaleur bouillante assure une cuisson prophylactique.

Même si l'auteur signale l'activité d'équipes d'hommes et de femmes, de la pesée à l'atelier de charcuterie, les protagonistes figurés sont tous des hommes. Les étapes représentées véhiculent l'idée d'une martialité et d'une vigueur intrinsèquement masculine. On saurait y voir une thématique vichyste, allégorie du travail, dans une série de situations où chaque homme par la place occupée participe d'un devoir conduisant à la rédemption. L'effort individuel dans la chaîne de tâches décrite implique l'idée de reconstitution dans un univers hostile. Cet abattoir où l'on ne fait pas que tuer, cuit, conditionne et annonce un avenir meilleur. Ce huis clos industriel

enraciné dans le terroir, totalement décontextualisé par Géo Ham et seulement allusif par François Toché, participe de la propagande vichyste.

Il est un monde rural et mécaniste presque indifférent aux événements majeurs du temps, hors du temps, alliance « du pays de la ferme de 40 hectares... » écrit l'auteur et de la technique industrielle. Parce que le contexte est visuellement absent de l'iconographie, l'illustrateur agit par le truchement de la lacune. Elle rend au lecteur la guerre et l'occupation fortement présentes parce qu'elle idéalise le manque. Son allégorie rédemptrice par son jeu de montré-caché, exacerbe en forme de morale l'anamnèse nationale. Du sang des bêtes jaillira la vie nouvelle, de la terre provient la ressource vitale, du travail vigoureux et de la foi dans le machinisme le plus avancé, sortira la pérennité de la nation.

On relie six décennies plus tard la singulière concordance entre la gare de triage, la mise à mort et le grand hall de la boucherie, avec ce que l'on sait du processus techniciste de la Solution Finale. On n'oublie pas les scènes du front russe quand on pénètre dans la chambre froide. Et cocasserie ahurissante, cette débauche de victuailles fraîches est déballée à des lecteurs aux références alimentaires probablement reléguées au rang des souvenirs, marché noir mis à part.

L'abattoir de Bressuire vu comme une parenthèse, sorte *d'eldorado* boucher-charcutier, pouvait-il laisser croire qu'il était des petites régions à l'abri des vicissitudes de l'Occupation ? Cette allégorie finalement habile, toute à la gloire du régime, sans pour autant évacuer l'immédiat avant-guerre, prend en otage idéologique Bressuire qui n'en demandait peut-être pas tant, parce que la guerre, même avec ses fronts lointains en 1943, n'épargnait pas les foyers du bocage. Quel famille n'avait pas son prisonnier de guerre, son envoyé au STO, son blessé de guerre, son sacrifié d'avant juin 40, pour ne retenir ici que les situations les plus communes ?

Jean-Jacques Lucas



Les animaux arrivent au pas de triage du centre d'abatage.

Après la pesée, ils seront conduits aux étables, où ils passeront leur dernière nuit dans le calme. Derrière le pas, les wagons isothermes affectés au transport de la viande fraîche et de la viande congelée. Ils sont, dans le premier cas, garnis de barres de glace; dans le second, de neige carbonée.

POUR L'AMÉLIORATION DE NOTRE RAVITAILLEMENT EN VIANDE

LE CENTRE D'ABATAGE DE BRESSUIRE ET SON FRIGORIFIQUE

par FRANÇOIS TOCHÉ. — Aquarelles de GEO HAM



Le marché aux bestiaux de Bressuire, dominé par l'église et son clocher à lanternes.

Les menus sans joie sont notre lot, et même de plus en plus ! La France, maintenant que sa porte méditerranéenne est à son tour bloquée, vit véritablement à la manière d'une immense citadelle investie. Et ceux qui ont la responsabilité d'assurer la subsistance des quarante millions de bouches de la garnison connaissent une lourde tâche !

Parmi les soucis qui les aceablent, celui d'« honorer » nos tickets de viande demeure l'un des plus vifs. Or, pour permettre à notre boucher de nous délivrer chichement quelques dizaines de grammes de chair et d'os par semaine il leur faut peiner sans cesse :

— parce que notre cheptel, décimé par les réquisitions, les opérations militaires, l'exode, etc., est à l'heure actuelle insuffisant ;

— parce que Paris demeure seul encore le grand centre de la viande avec son marché aux bestiaux et ses abattoirs de La Villette ;

— parce que wagons et camions font défaut pour acheminer précisément le bétail des centres d'élevage vers la capitale.

Le problème est rude. Pourtant la solution existe — pour ses deux derniers éléments tout au moins — déclarent les techniciens : c'est la décentralisation progressive du marché de la viande par la création dans les régions d'élevage d'abattoirs modernes dotés d'installations frigorifiques. Ils invoquent à l'appui de leur dire le témoignage d'une paisible ville du bocage poitevin, Bressuire, où fonctionne en ce moment même un centre d'abatage d'un type encore unique en France.

L'idée de la décentralisation du marché de la viande n'est pas neuve. Déjà au temps de la facilité elle préoccupait certains économistes, des personnalités du monde de l'agriculture et de l'élevage, des membres des services d'hygiène et aussi des hommes de bonne volonté du syndicat de la boucherie. Mais leurs démarches auprès des pouvoirs publics n'aboutissaient pas. Leur voix se perdait derrière les tentures des antichambres ministérielles, leurs rapports ne franchissaient pas le barrage des cartons verts des bureaux.

En 1934, cependant, le gouvernement commença de s'émeouvoir. Il s'agissait de lutter contre la vie chère, beau thème électoral ! Des projets étaient distribués, des commissions réunies, et le 16 avril 1935 le parlement votait une loi favorisant la création d'abattoirs équipés d'un matériel frigorifique complet dans les centres d'élevage du pays.

La loi était bonne. Bien appliquée, elle permettait en effet : — de garantir la qualité et la salubrité de la viande (il n'est pas de comparaison possible entre la chair de l'animal abattu près de son lieu de paucage et la chair de l'animal tué après les fatigues d'un long voyage) ;

— d'assurer à la viande l'action constante du froid, de l'abattoir à l'étal du boucher (grâce au transport par wagons ou camions isothermes) ;

— de traiter rapidement et dans d'excellentes conditions d'hygiène le sang, les abats, les boyaux, les glandes opothérapiques, le cuir, les cornes et autres sous-produits ;

— d'économiser le matériel ferroviaire ou routier : un seul wagon isotherme de 14 mètres carrés peut contenir vingt-trois à vingt-quatre gros bovins en quartiers, alors qu'il faut deux wagons de marchandises de même surface pour transporter à peine une vingtaine d'animaux sur pied ;

— de supprimer la perte de poids occasionnée par les déplacements du bétail vivant. Cette perte, après un voyage de 300 kilomètres, est généralement de l'ordre de 5 %. Un bœuf de 800 kilos, par exemple, aura perdu 40 kilos à son arrivée (de quoi honorer pendant une semaine les tickets de viande de quatre cents personnes !)

— d'éliminer les nombreux accidents de transport du bétail sur pied : fractures, traumatismes ; animaux piétinés, étouffés, crevés à la suite de « coups de chaleur » ;

— d'empêcher les risques d'épizooties. (La concentration massive au



La mise à mort.

Elle est instantanée grâce au pointeur « mortel ». La bête n'est de l'assommement à coup de marteau en aucun supplice.

marché de Paris-bœufs d'animaux provenant de toutes les régions du territoire offre, on le conçoit, un gros danger de propagation de maladies contagieuses, de contamination de wagons, etc.) ;

— de constituer enfin grâce au froid le stockage de la viande et de permettre ainsi d'« étaler » la consommation de la période où le bétail « domne » à celle où il manque.

A Bressuire, un homme clairvoyant, le sénateur René Héry, qui fut pendant quarante ans maire du pays, avait vite saisi toutes les possibilités qu'offrirait la loi du 16 avril 1935 pour la mise en valeur de sa petite patrie, située au cœur d'une des plus riches régions d'élevage de France. Il faisait partager ses vues à son conseil municipal. Le concours de l'Etat était demandé, des conventions passées, et c'est ainsi que naquit le centre d'abatage de Bressuire. Les travaux, commencés en 1938 sous les directions du génie rural et du service de l'Intendance, étaient terminés en 1939, juste à temps pour que soient mises en route certaines fabrications destinées au ravitaillement de l'armée française.

Mais commençons la visite du centre. Il est situé près de la gare des marchandises et raccordé à elle par un épi. Voici le pare de triage du bétail et le poste de la bascule. Les bovins y défilent en ce moment à raison de cent cinquante par jour. Ils sont achetés dans le pays même par des commissions relevant du ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement. Après le triage et la pesée, ils s'en vont au repos dans des étables, où ils passeront leur dernière nuit. Ils boivent, ils sont calmes. On n'entend pas s'élever vers le ciel ces longues plaintes qui s'échappent

des wagons à bestiaux et qui nous troublent comme un reproche lors des haltes nocturnes sous la verrière des garos.

Le lendemain matin, les bêtes sont conduites isolément au poste d'assommement. La scène est rapide. Un homme s'approche, place un pistolet entre les deux yeux de l'animal. Une tige déclenchée par l'explosion d'une capsule troue la boîte crânienne. C'est l'estocade du matador ! La bête s'écroule, fondroyée. Un vérin pneumatique l'enlève du sol. Elle est suspendue maintenant, tête en bas, au rail aérien qui court en lais serré à travers halls, galeries et chambres froides.

Le travail à la chaîne va commencer. Première opération : la saignée. Le sang recueilli dans des récipients contenant du fibrinol, produit qui l'empêche de se coaguler, est versé dans des centrifugeuses qui séparent l'albumine et les globules rouges en parties sensiblement égales. L'albumine sera employée comme liant pour la fabrication des pâtés et saucissons, les globules rouges seront expédiés, en solution, vers des usines de caoutchouc synthétique.

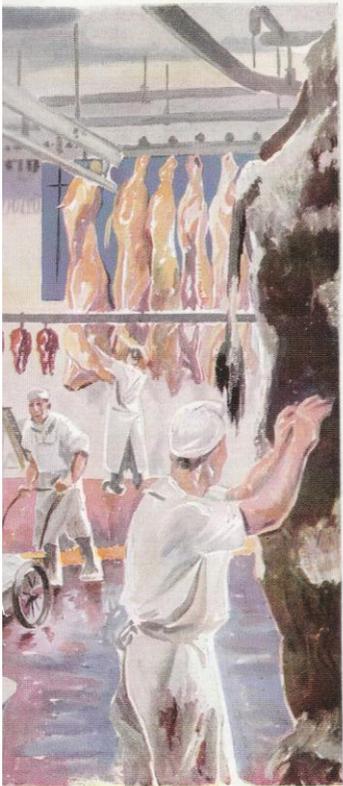
Seconde et troisième opération : le dépouillage et le parage. La bête est poussée dans un grand hall. Une équipe de bouchers détache les cornes, les pieds, retire la queue, les poumons, le cœur, le foie, la rate, etc., bref les abats blancs et rouges, qui sont emportés sur des chariots et basculés dans des goulotte qui les dirigent vers la charcuterie (nous les y retrouvons tout à l'heure), tandis que les boyaux, gros et menus, s'en vont à la boyauderie pour y être dévidés et passés à l'eau chaude. Puis, ainsi vidée, la bête est descendue de son rail. Une autre équipe l'entoure et enlève la peau au couteau et aussi à la molette, curieux appareil à disques qui vient en droite ligne des abattoirs de



UN SPECTACLE COLORÉ : LE TRAVAIL A LA CHAÎNE DANS LE GRAND HALL DE LA

**A l'intérieur
du frigorifique.**

Des hommes, en manteau, bonnet et gants de fourrure quittent le tunnel de congélation rapide (-15°), poussant sur des chariots des carcasses congelées. Elles seront séparées en quartiers et stockées dans la salle de conservation, où règne un froid de -18°.



l'Argentine. (La peau, emportée vers le hall aux cuirs, sera égalisée, débarrassée de ses parasites, de ses pelotes graisseuses, classée selon sa qualité, puis salée et enfin roulée.)

Les manoeuvres se précipitent : l'animal est fendu en deux moitiés, que l'on remonte sur le rail aérien. Les vétérinaires examinent les chairs, traquent les ganglions suspects, font des prélèvements dans les jones, centre de préélimination du tétanos. Quant aux glandes, les précieuses glandes : pancréas, thyroïde, thymus, capsules surrénales, glandes génitales, etc., elles sont recueillies par des spécialistes. Elles sont mises dans les salles froides de conservation (-18 degrés). Elles en repartiront bientôt pour gagner par wagon isotherme — donc toujours sous le signe du froid — les laboratoires qui les traiteront pour en tirer l'insuline, l'hypophysine, l'adrénaline et autres bienfaits extraits.

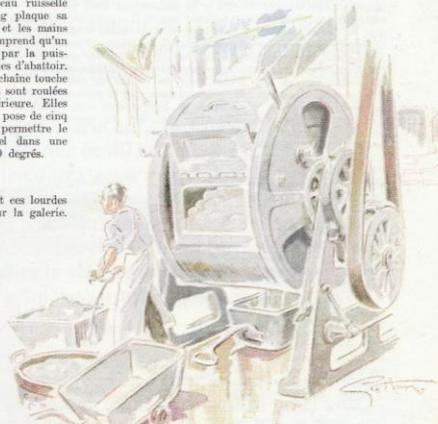
Il est 11 heures du matin. Le grand hall de travail, ses portes à glissières largement ouvertes, offre sous la lumière crue un saisissant aspect. De tous côtés des moitiés de bêtes, carcasses encore fumantes, se balancent, des chariots bas passent avec leur chargement de peaux ou de carcasses écarlates. L'eau ruisselle sur les dalles, le sang plaqué sa pourpre sur les bras et les mains des hommes. Et l'on comprend qu'un Goya ait été fasciné par la puissance et l'éclat des scènes d'abattoir.

Mais le travail à la chaîne touche à sa fin. Les carcasses sont roulées vers une galerie extérieure. Elles vont au « ressuage », pose de cinq à six heures qui va permettre le refroidissement naturel dans une salle climatisée à +10 degrés.

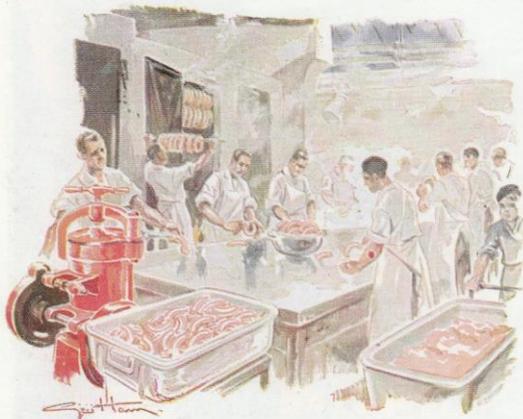


Poussons maintenant ces lourdes portes qui donnent sur la galerie.

Ci-contre, au premier plan, le passage au poste de saignée a été roulé à l'intérieur du hall. Au second plan, une bête dépouillée et vidée. Ses abats, emportés par des chariots bas, seront basculés dans des godolons à destination de l'atelier de charcuterie. Plus loin, une équipe dépouille, à terre, un animal. Un appareil électrique permet de détacher la peau sans égarer le cuir, rapidement. Plus loin encore, la « fosse ». Les deux carcasses de la bête ainsi fendue vont être examinées par les vétérinaires. A droite, les carcasses, après le « passage », sont rassemblées pour être poussées vers la salle de « ressuage » (refroidissement naturel).



A l'atelier de charcuterie : la machine à gratter les pannes.
Elle est placée au débouché d'une goulotte. Dans ce cylindre où circule de l'eau bouillante, les pannes, préalablement vidées, sont automatiquement grattées, rincées, blanchies.



La fabrication du saucisson.

Ces dans et décor de laboratoire que les abats rouges seront hachés, malaxés et assaisonnés dans des boyaux et des câbles. C'est là que le saucisson va mûrir à longueur d'années, sera ficelé, sectionné et mis au fumoir.

Nous entrons dans le domaine du froid. Dans ces premières chambres il n'est pas rigoureux. La température oscille entre +2 et -2. Voici, toujours suspendues à leur rail, des carcasses de bovins à leur retour du ressuage. Elles partiront dans la nuit même pour Paris. Elles seront emballées, à quel, dans des wagons isothermes bourrés de barres de glace faite sur place et contribueront à approvisionner la capitale en viande fraîche. Pouvons nous autre porte. Le froid, cette fois, nous saute au visage. Nous sommes dans les salles de conservation (-18 degrés) réservées non seulement aux glandes opothérapiques, mais à toutes les viandes mises en stockage, jusqu'à concurrence de 200 tonnes, après leur passage dans les tunnels de congélation rapide.

Boutonnons notre manteau, relevons notre col et pénétrons dans l'un de ces fameux tunnels qui peuvent assurer une congélation de 30 tonnes de viande par jour. Il y souffle un terrible bizzard ! Les hommes affectés à la manutention sont vêtus comme des membres d'une expédition polaire. Les carcasses s'alignent sous les diffuseurs électriques, raides, durcis, saisies à cœur par un froid de -35 degrés qui donne à la chair saignante un ton de laque. Elles seront posées quelques heures après dans ces chambres de conservation que nous venons de traverser, puis débitées en quartiers et stockées jusqu'à leur départ pour les centres de consommation.

Ici ouvrons une parenthèse pour constater que la prévention contre la viande congelée est en passe de se dissiper chez nous. Elle était accordait une place de choix à cette viande saine, si bien préservée de l'attaque des microbes et des bactéries, en France, patrie de Charles Tédier — le père du froid — on la bondait ! Elle demeurait le « frigo », comme dit le populaire. On affectait de ne pas savoir ou pouvoir la dégeler progressivement.

Aujourd'hui, sous la pression des événements, suspicion et mauvais vouloir s'en sont allés. Réjouissons-nous.

Mais quittons le domaine du froid. Notre visite n'est pas terminée. Admettons, en passant, la salle des machines frigorifiques, dont les compresseurs, évaporateurs, condenseurs et électropompes à saumure permettent d'obtenir 620.000 frigories à l'heure, et gagnons la charcuterie, accolée au grand hall de la boucherie.

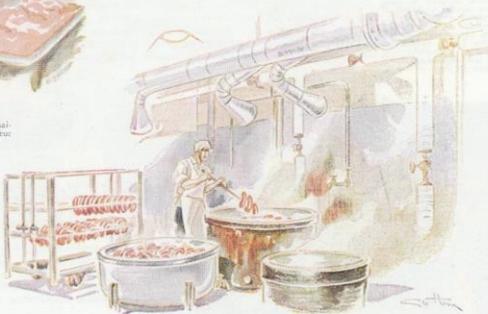
Après le froid, le chaud ! L'eau bouillante est partout ! Pourtant grâce à de puissants conduits antibloc les équipes d'hommes et

de femmes travaillent dans des ateliers clairs, nets. Ils s'affairent autour des abats diversés par les goulottes et qui sont nettoyés, parés, blanchis, hachés, épiés, fumés, cuits à l'aide de machines multiples extrêmement perfectionnées.

Et c'est ainsi que ces abats, manipulés et traités avec soin et méthode, seront, dans un décor de laboratoire, transformés en savoureuses tripes à la mode de Caen, en saucissons, galantines ou pâtés. N'insistons pas trop. On ne chante pas la chanson de Dame Tarine à l'enfant privé de dessert ! Disons simplement que toutes ces gourmandises seront mises en terrines, enfermées dans des caissons étanches, puis expédiées par wagons isothermes sur Paris à destination du centre de répartition de la charcuterie.

•••

Certes, il existe d'autres abattoirs régionaux en France. Ils rendent, eux aussi, de grands services, mais aucun, réptons-le, ne peut être comparé à cet abattoir-témoins de Bressuire, qui forme bloc avec son frigorifique et permet



Les bassines de cuisson.

De grosses canalisations antibloc sont installées au plafond de l'atelier de charcuterie. La vapeur est happée à la sortie même des bassines.

le traitement sur place, et dans les meilleures conditions d'hygiène, de tous les sous-produits. Il constitue déjà un maillon — et un beau maillon — de cette chaîne frigorifique qui, selon le plan de l'Équipement national, doit être tendue à travers le territoire pour éviter toute perte de denrées depuis la production jusqu'à la consommation.

Les difficultés que connaissent actuellement les dirigeants du Ravitaillement, et dont nos menus subissent, hélas ! le contre-coup, vont sans doute accélérer cette décentralisation du marché de la viande préparée par la loi du 5 avril 1935. Il faut ménager les maigres ressources de nos pays à bestiaux comme de nos pays à vagnons et aussi prévoir l'avenir.

Des centres d'abatage vont donc s'organiser; mais, attention ! la France, lorsque les jours clairs reviendront, ne sera pas plus qu'aujourd'hui une région de pampas où l'on surveille et rassemble les troupeaux par avion. Elle demeurera le pays de la ferme de 40 hectares avec sa dizaine de bêtes à cornes et ses cultures variées. Les abattoirs en cascade de Chicago, ces abattoirs géants que Dubamel a décrits dans ses pages les plus ironiques des *Scènes de la vie future*, ne sauraient donc nous servir de modèles. Le progrès ne bonseigne pas forcément la mesure et la tradition.

Mon terre n'est pas grand, mais je bois dans mon verre.

Écoutez le conseil de Musset. Il est bon même ch matière d'abattoir !

FRANÇOIS TOCHIÉ.



La machine à saucisson.

Un pousseur automatique à pression d'huile fait le plein du boyau replié sur le bec de la machine garnie de viande hachée et assaisonnée.