

Anne-Elène Delavigne

## L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux

---

### Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

**revues.org**

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

---

### Référence électronique

Anne-Elène Delavigne, « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia* [En ligne], 18/19 | 2006, mis en ligne le 28 août 2007, consulté le 03 juin 2015. URL : <http://ruralia.revues.org/1231>

Éditeur : Association des ruralistes français

<http://ruralia.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :

<http://ruralia.revues.org/1231>

Document généré automatiquement le 03 juin 2015. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

Tous droits réservés

Anne-Elène Delavigne

## L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux

- 1 L'abattoir, ce lieu destiné à l'abattage des animaux d'élevage et à leur transformation en viande, n'a pas toujours été cette usine à mettre à mort qu'on connaît aujourd'hui<sup>1</sup>. Il a pu aussi, à l'instar de l'abattoir municipal de la ville d'Arles dans la période de l'après-Deuxième Guerre mondiale, être un établissement inscrit dans une dynamique municipale et dans la vie quotidienne de ceux qui ont affaire avec les animaux<sup>2</sup>. Situé en terre d'élevage, c'était un endroit rattaché aux animaux, morts et vivants. Il servait de lieu de pesage ou bien y étaient adjoints les corrals en cette région de pratique tauromachique. Il offrait des occasions de rencontres entre professionnels de l'élevage des alentours d'Arles. Les archives municipales et les entretiens menés auprès de personnes l'ayant connu en activité<sup>3</sup> rendent compte de cette fonction de l'abattoir comme lieu d'accueil du vivant et de rencontre autour de l'animal avant qu'il ne s'industrialise et ne centre ses activités sur la mise à mort des animaux uniquement.
- 2 L'abattoir d'Arles n'a pas échappé au mouvement d'« exil »<sup>4</sup> des abattoirs hors des villes entamé au 19<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>, puisqu'il a été déplacé en 1848 en bordure du Rhône. Il est pourtant resté au cœur de la vie communale jusqu'à sa fermeture à la fin des années 1980, par le rôle d'approvisionnement de la ville qui lui était dévolu<sup>6</sup>. Dans le contexte de l'après-guerre, assurer le ravitaillement de la population en denrées de qualité et en quantité correcte était considéré comme une mission de service public<sup>7</sup>. Ainsi toutes les villes de 10 000 habitants, unité couramment retenue par les concepteurs d'abattoirs modèles<sup>8</sup>, se devaient, selon cet idéal, de posséder leur abattoir<sup>9</sup>.

### « L'abattoir, c'était notre maison »

- 3 Les abattoirs de l'époque ne sont pas les usines agroalimentaires d'aujourd'hui. Un théoricien des abattoirs du début du siècle se plaint de ce que « trop souvent les municipalités oublient qu'il s'agit d'établissements incommodes, insalubres ou dangereux »<sup>10</sup>. Lieu destiné à l'abattage des animaux d'élevage et à leur transformation en viande depuis la réorganisation des secteurs de l'abattage et de la boucherie au 19<sup>e</sup> siècle, les « usagers » professionnels, encore dits « utilisateurs », sont théoriquement les seuls à posséder le droit d'y entrer. Le témoignage qui suit fait référence à cette époque d'avant la spécialisation de l'activité d'abattage au lendemain de la guerre : « L'abattoir, à l'époque, c'était un marché de la viande. C'était un lieu de rencontre de tous les professionnels. Et c'était également un lieu où les gens venaient se faire embaucher, que ce soit au niveau de l'abattoir ou des artisans bouchers. Ce qu'il faut retenir de la chose, c'est qu'avant, l'abattoir était municipal et vous aviez plusieurs corporations qui travaillaient dans l'abattoir. Cela a changé complètement. Un employé comme moi, je suis chez X, je suis censé faire l'abattage, je suis censé faire la triperie, je suis censé faire la découpe... » Les usagers de l'abattoir sont alors les artisans installés sur Arles et alentour venant abattre ou faire abattre pour ensuite vendre la chair crue au détail : bouchers, charcutiers ainsi que leur personnel d'abattage et celui se chargeant du transport et du convoyage. On y croise des négociants en bestiaux et des propriétaires d'animaux menant faire abattre leurs bêtes. S'y rendent aussi les artisans qui valorisent les restes de l'abattage, les sous-produits de la viande qui forment « le cinquième quartier » et les « issues » : tripiers, fondeurs de graisse, saleurs de peaux. Il y a aussi dans les années 1950 des fabricants en gros, les « maisons » Falque, Bonnefoy, Prébois, Ismardon, Lion d'Arles.
- 4 L'abattoir est donc le lieu de travail propre aux bouchers qui sont alors directement engagés dans toutes les étapes d'achat et de vente du bétail et de son abattage. « Comme il y avait des bouchers à Arles qui aimaient voir leurs bêtes vivantes et les voir abattre dans les bonnes conditions, ceux-là, ils les tuaient à Arles ». « Les tueurs tuaient les bêtes et les dépeçaient et après les bouchers emportaient leurs bêtes chez eux ». « D'abord on choisissait nos bêtes,

on était des gens de métier. À l'abattoir, nos bêtes, on les voyait mortes, pendues, éviscérées. Comme les agneaux, tous morts, les cochons, tout, et à l'abattoir on avait l'avantage de se voir, de discuter ». Plusieurs des bouchers rencontrés soulignent les avantages financiers retirés de la fréquentation de l'abattoir municipal : « Pour les bouchers, c'est intéressant l'abattoir. Les chaudières marchaient. Et on se faisait les ventres d'agneaux que l'on raclait nous-mêmes et ça, c'était tout gagnant car c'était la mairie qui fournissait l'eau chaude et alors on raclait les pieds, on faisait les ventres d'agneaux. Tout ça gratuit ». Un autre insiste sur la fraîcheur des denrées : « On tuait les agneaux, c'était bien parce qu'on avait les abats tout frais. Les abats d'agneaux, ils étaient tout frais, tout chauds. Et après on faisait les têtes. Tout ce qui comporte l'agneau ».

- 5 Dans la dernière période, dans les années 1980, coexistent plusieurs catégories d'usagers : « Il y avait des gars comme le boucher de Salin [de Girault], il venait tuer ses deux bêtes par semaine. Il y avait des gens qui tuaient tout seuls. Il y avait pas mal d'Arabes qui tuaient. Ils venaient de Fos. Oh, les gens venaient d'un peu partout. De Fos, de Martigues, de Bouzon, d'Aureille. Parce qu'ils se servaient à la Cheville Langonnaise ou chez Moret. Donc Cheville Langonnaise ou Moret leur faisaient venir leurs bœufs le mardi du marché de Lyon ; c'était Hustache qui trimbalait. Il y avait un ou deux "semis" qui venaient de Lyon le mardi. Et le mercredi on commençait à les abattre. Donc les bouchers choisissaient leurs bêtes mais en même temps, ils commandaient du veau, de l'agneau, des morceaux de foie de veau... Ça venait du Gers... C'était la maison Moret qui, au moment de Noël, commandait les dindes, les poulets, *etc.* Donc qui servait de grossiste ». L'abattoir était aussi un endroit de commerce autour de la viande foraine : « La viande foraine », explique un de mes interlocuteurs, « c'est celle que l'on reçoit toute prête d'ailleurs. Il y a beaucoup de bouchers qui ne la voulaient pas, la viande foraine. C'était la viande qui venait d'autres abattoirs, elle n'était pas tuée à Arles ». L'approvisionnement en viande foraine, explique le directeur de l'abattoir en 1952 <sup>11</sup>, est dû à « l'abattage insuffisant pour satisfaire à la demande. Le déficit est comblé par l'introduction de 29 3485 kilos de viande foraine » – pour la plus grande partie, du veau en provenance des régions dites à « veaux blancs », comme Langogne en Lozère.
- 6 Les témoignages recueillis montrent que l'abattoir est le lieu où prend forme et s'exprime la culture professionnelle de ces spécialistes de la viande : « L'abattoir, c'était un lieu privilégié où on aimait se rencontrer. Comme le bistrot est le lieu de rencontre pour des gens qui finissent leur travail et qui boivent un coup, nous, les bouchers, on se retrouvait là-bas ». « Moi, j'allais à l'abattoir presque tous les jours. Tu allais à l'abattoir comme tu allais au café. Le matin, on allait à l'abattoir. On y allait régulièrement. L'abattoir, c'était notre maison. C'est là où on se critiquait, c'est là où on rigolait les uns des autres. C'est là où vraiment on se rencontrait ». « Il y avait une certaine jalousie entre nous, il fallait se battre, mais c'était une émulation, se battre c'était bon entre nous. Et malgré cette jalousie, on se soutenait, et par rapport aux gens à qui on achetait, par rapport aux gens comme Moret ou la Cheville langonnaise ».
- 7 C'est là que, dans les années 1970-1980, peuvent se construire les stratégies de résistance contre les sociétés de vente en gros. Si les usagers sont, en 1955, « toujours plus nombreux » <sup>12</sup>, cette tendance va s'inverser jusqu'à poser problème. Les artisans bouchers vont être peu à peu remplacés par des intermédiaires. D'abord, il s'agit des chevillards qui sont encore des artisans et procèdent eux-mêmes avec leur personnel à l'abattage et qui sont aussi des commerçants. Parmi ceux-ci, M. Michel, M. Garin, M. Pêtre... Dès 1961, on voit que leur est réservée une place réelle dans l'abattoir : « pour chaque chevillard est prévu un petit local spécial avec vestiaire, bureau et téléphone particulier » <sup>13</sup>. Ces chevillards, d'abord à leur compte, travaillent ensuite pour des sociétés de viande en gros – devenues SARL – qui se chargent de fournir les bouchers en viande : Morey-Provence-Languedoc, Charollais-Provence dont l'installation est signalée en 1975 <sup>14</sup>, Cheville langonnaise dont en 1978 Henri Pêtre est le correspondant. L'arrivée de ces sociétés se fait au détriment de l'activité locale à laquelle elle vient se substituer progressivement. En 1956, par exemple, la municipalité, par la voix du directeur des abattoirs, se prononce négativement, au nom des deniers publics, sur la location de locaux dans l'abattoir à un grossiste : « Le projet ne fera pas augmenter la consommation de viande à Arles. S'il se consomme alors plus d'arrières de bovins, ce sera au détriment

de la viande abattue à Arles c'est-à-dire qu'au point de vue économique il se consommera davantage de viande foraine payant uniquement la taxe foraine de deux francs par kilo et moins de viandes provenant d'animaux abattus à Arles et payant toutes les taxes prévues. Les recettes de l'abattoir seront donc en définitive diminuées ». Et le vétérinaire de conclure dans son rapport au maire : « L'opération proposée ne comporte aucun avantage financier pour les recettes de la ville mais risque au contraire d'avoir des conséquences fâcheuses »<sup>15</sup>.

- 8 La culture professionnelle qui s'élabore à l'abattoir repose également sur le partage d'une mémoire commune : « Les repas étaient des moments fabuleux parce que c'était à ces moments-là qu'ils te formaient, qu'ils faisaient le côté pédagogue des choses, aussi bien sur la vie que sur le travail. Et le côté pédagogue, c'était quoi ? C'était de parler du temps ancien. Ils se référaient toujours des anciens. Alors donc ces gens-là, pendant qu'on mangeait, ils nous expliquaient ceci, cela, tac-tac-tac. Moi c'est Jean Arnaud qui m'a raconté... Lui quand il était apprenti, quand il avait douze ou treize ans, il m'expliquait que ça se passait comme ça [...] ». Des aspects de la vie privée, intime s'y mêlent : « C'était mon premier employeur chez qui d'ailleurs je couchais, j'étais nourri, j'étais logé. Si vous me permettez de vous le dire, lorsque j'étais malade, c'est sa femme qui me mettait le suppositoire. Ah c'était une autre vie ! C'était très dur. Les apprentis, ils avaient une éducation ».

## Un lieu de rencontre pour les professionnels de l'élevage

- 9 L'abattoir est un lieu permettant de nouer des liens entre gens ayant affaire avec les animaux sur un même territoire. Comme le souligne un de mes interlocuteurs à propos de ses débuts aux abattoirs, c'est un centre autour duquel gravitent tous ceux qui sont concernés par l'élevage : « Je ne connaissais pas cet univers, mais je connaissais toutes les personnes qui y travaillaient. C'étaient des éleveurs. Je montais beaucoup à cheval. Je voyais beaucoup des éleveurs de taureaux, des bergers. Mon père était toujours en Camargue et soignait des gens, donc moi j'y allais gamin. En Camargue, en Crau. C'était des gens que je connaissais. C'était que des Arlésiens qui travaillaient [à l'abattoir]. Je suis rentré vraiment en pays de connaissance. Ça été très facile ».
- 10 En terre de pastoralisme, les éleveurs et bergers qui apportent leurs bêtes à l'abattoir ont des retours sur leurs pratiques d'engraissement. « Il y avait beaucoup de bergers qui venaient. C'était intéressant pour eux parce qu'ils étaient vraiment tous autour. Ils venaient tous tous tous, absolument tous. Les bergers ça c'est un truc aussi. Ils venaient carrément amener leurs bêtes. Qui avec son petit fourgon, qui faisait passer les camions de la Cheville langonnaise qui passait la veille prendre les moutons, mais ils venaient pour l'abattage. Les moutons, c'était la Cheville qui les achetait et qui les vendait à tous les bouchers. Le berger, il menait ses bêtes, il attendait... s'il avait confiance, il attendait pas. Mais bien souvent il venait voir, il passait en fin de matinée pour voir son poids, pour voir combien ça allait peser, pour voir s'ils avaient bien donné, pour voir s'ils étaient pas trop gras, pour voir si... il y avait toujours un petit quelque chose... "Ils sont beaux tes moutons... tes agneaux mais la prochaine fois tu devrais leur donner un peu moins de ça", chaque fois ». Un ancien commissionnaire en moutons raconte : « La semaine, passé le mardi, je faisais mon commerce pour moi. J'achetais les moutons aux éleveurs et j'en vendais à M. Pêtre qui était boucher, et à d'autres. Les gens venaient et je leur livrais des moutons. C'est pour ça que je connaissais l'abattoir d'Arles. [...] Avec Pêtre on a travaillé longtemps. Les bouchers, les autres, ils achetaient à la Cheville. Ils ne passaient pas par nous. Pêtre, il faisait un peu le chevillard. Il avait sa boucherie, tenue par sa mère, et lui il en faisait un peu et il en vendait un peu à d'autres bouchers aussi. [...] J'allais à l'abattoir pour M. Pêtre. On déballait. On leur portait la marchandise vivante et eux, ils se les tuaient. C'était des moutons qui étaient vendus vivants, à la pièce. On déposait les machins là-bas, comme les gens qui leur vendaient les bœufs, ils les déposaient là-bas. [...] M. Pêtre attendait la livraison. On débarquait dans la cour et après, eux, ils se débrouillaient. On en amenait 30 ou 40 ».
- 11 Les professionnels viennent aussi faire peser leurs animaux. La bascule de l'abattoir sert en effet de bascule publique lors de transactions, par exemple entre un éleveur et un maquignon pour une bête qui sera finie d'engraisser ailleurs ou partira sur un autre marché. Cette pratique

contredit cependant le règlement de l'abattoir selon lequel tous les animaux entrés vivants dans l'enceinte des centres d'abattage ne doivent en sortir que sous forme de viande abattue sans jamais pouvoir être réexpédiés sur pied. Sa suppression en 1950<sup>16</sup>, « enlève aux propriétaires toute possibilité de connaître le poids de leurs animaux, les deux autres bascules publiques en usage à Arles étant construites pour peser des poids lourds et ne pouvant fournir qu'une approximation du poids des animaux. Dans ces conditions, ces propriétaires sont, lorsqu'ils doivent vendre leurs animaux, livrés à discrétion des acheteurs plus habitués à apprécier à vue d'œil le poids des animaux ». Se révèle ici la rivalité que l'on retrouve partout en France entre le producteur et l'acheteur, les compétences des bouchers, chevillards ou marchands de bestiaux exigeant en effet qu'ils soient capables d'apprécier un animal sur pied à l'achat, de façon à estimer ce que la carcasse rendra à la découpe en pièces.

12 L'abattoir d'Arles est aussi marqué par le fait qu'il se situe en région de corrida. En 1958<sup>17</sup>, dans le cadre de l'implantation de nouveaux locaux au sud de l'abattoir, sont construites des écuries destinées à suppléer à l'insuffisance des étables ; elles seront utilisées également pour la réception des taureaux de combat. « Il y avait le corral aussi à côté des abattoirs. Il y avait des *Mayora* espagnols qui arrivaient, avec leurs taureaux. On s'en occupait. La commission taurine se passait aux abattoirs. On allait voir les taureaux, on évaluait leur poids, tout un tas de trucs comme ça. Moi, ça m'a même aidé à vendre mon foin ! J'étais en plein dedans ! » déclare un producteur de foin de Crau qui a fait ses débuts professionnels à l'abattoir. La logique rassemble taureaux de combat comme bêtes devant être abattues ou bovins devant être pesés avant leur vente : l'abattoir offre la possibilité d'un lieu de stabulation en ville.

13 En 1960<sup>18</sup>, cette implantation des corrals est remise en question. L'abattoir, « autorisé à recevoir des bovins de la Mouche [marché de Lyon], source constante d'éventuelles contaminations de fièvre aphteuse, fait courir un danger aux animaux de combat ». Les conséquences seraient « graves pour le déroulement des courses, troublées par la présentation d'animaux affaiblis par la fièvre (asthénie, chute d'onglons, boiterie...) mais aussi par la contamination des annexes et de la piste des arènes où se succèdent les représentations des manades à leur tour ainsi infectées »<sup>19</sup>. Pour répondre à ce risque, les dispositions de 1961 n'autorisent la circulation que des bovins préalablement vaccinés contre la fièvre aphteuse. Ne seront désormais en contact direct ou indirect que des animaux préalablement vaccinés<sup>20</sup>. Puis, en 1984<sup>21</sup>, est étudiée la possibilité, alors repoussée<sup>22</sup>, d'une autre implantation des corrals<sup>23</sup>. Le traitement de crises sanitaires, à l'instar de celle de la fièvre aphteuse de 1956, participe tout autant que l'importation du modèle américain d'approvisionnement en viande, à modifier la filière viande et à faire de l'abattoir un lieu monofonctionnel consacré à la mort de l'animal.

14 De façon moins officielle, l'abattoir d'Arles sert aussi de terrain d'entraînement aux *toreros*, comme le confie un ancien : « On a eu autre chose ici. C'était les *toreros* d'Arles de la place ronde. Ils venaient s'entraîner le matin. Ça, j'ai mis le holà. Ils venaient avant que j'arrive et ils s'entraînaient à tuer les bêtes à l'épée. Mais comme c'était pas trop des bons, ils venaient s'entraîner ». L'abattoir semble un lieu naturellement fréquenté par les *toreros* : « Il y en avait un qui venait boire du sang. Il venait régulièrement, deux trois fois par semaine quand on saignait les bêtes. Il venait avec son verre et il buvait du sang il disait que ça lui donnait du courage pour tuer les taureaux ».

## Les liens tissés avec les régions productrices

15 L'abattoir municipal d'Arles est également inscrit dans une dynamique qui dépasse le cadre strictement local. Les liens qu'il permet de tisser sont rendus visibles quand il y a une épizootie qui empêche la circulation des animaux ; c'est le cas en 1956 quand la filière viande se trouve paralysée, malgré les interventions répétées au plus haut niveau des élus locaux. Pour les bovins, la région d'Arles est en effet importatrice : ce ne sont plus uniquement les manades qui fournissent l'abattoir comme pendant la Seconde Guerre mondiale. Les bouchers s'approvisionnent auprès de grands marchés comme ceux de Lyon la Mouche, Nîmes ou Dijon<sup>24</sup>. Ils se fournissent également directement auprès des régions d'élevage. Les archives nous apprennent qu'en 1956, M. Callier, commissionnaire en bestiaux à Palinges en Saône-et-Loire, achète des bœufs sur place pour le boucher Lambert, de même qu'en 1957 M. Michel<sup>25</sup>.

Le commerce de viande occasionne aussi des mouvements de population. Tel boucher d'Arles a par exemple acquis, dans les années 1960 près de Bourg-Saint-Andéol, une propriété où il se livre à l'élevage de bovins <sup>26</sup>, probablement pour en fournir à ses confrères d'Arles. En 1956, la société Morey, qui approvisionne les établissements Au Lion d'Arles en viande de bœuf, désire s'installer sur la ville pour y « offrir de la viande de bœuf en provenance de notre Maison centrale située en plein centre de production <sup>27</sup> [...], de la viande d'animaux de race charolaise ou montbéliarde de bonne qualité. Ces animaux sont abattus à Cuiseaux (Saône-et-Loire), transportés en camion frigorifique jusqu'à Avignon et d'Avignon à Arles en voiture isotherme » <sup>28</sup>. De ces échanges avec les régions productrices, des liens se nouent : « Il y avait surtout un Savoyard, Roger Ancenay. Le début de l'histoire, la voilà. La boutique s'est ouverte en 1962. Avant il y avait une espèce de bar. Et lui a acheté le fonds, et l'a appelé Boucherie savoyenne parce qu'il était savoyard. C'était un très grand boucher et un homme de talent car il savait acheter les bêtes vivantes. Le Savoyard, ç'a été mon premier patron. J'ai commencé en 61, j'avais 21 ans, je suis resté 42 ans là ». Les porcs que l'on trouve sur Arles proviennent aussi de Savoie <sup>29</sup>, de Saône-et-Loire et de la région de Toulouse ; les porcs arlésiens sont jugés « impropres à la fabrication du "véritable" saucisson car il faut des porcs à la chair ferme c'est-à-dire bien nourris. Ceux-ci viennent donc de l'Allier où leur coût est plus élevé » <sup>30</sup>. Les veaux sont également importés : « On recevait tous les veaux du Gers. Ils venaient de Mirande ou de l'autre côté... tout du Gers. Donc ils arrivaient par camion. C'est ce qui a tué les abattoirs. C'était plus facile de tuer les bêtes sur place ».

## La place de l'abattoir dans la société locale

- 16 Les hautes grilles de l'abattoir n'invitent certes pas à la balade, comme l'écrit Élisabeth Philipp à propos de la Vilette <sup>31</sup> ; cependant l'abattoir d'Arles est un lieu animé qui draine et attire du monde. « L'abattoir, on en parlait... "Ah vous travaillez aux abattoirs ? ben je connais un tel..." Moi j'avais mes copains qui venaient boire un coup. Dès fois il y avait l'apéro, le vendredi ; on déjeunait le matin. Il y avait le déjeuner. Il y avait des ris d'agneau... On faisait ça au vestiaire. Mais enfin, les gens venaient quand même. Moi j'avais des copains qui venaient. C'était sympa ! » Cette animation s'étendait au quartier tout entier. « Le café, je ne l'ai pas connu moi. Il avait fermé. Il paraît que c'était... il y avait plein de gens de la zone qui venaient manger. Ça se rencontrait. Les gens mangeaient là ! Ils se retrouvaient le soir, il y avait l'apéro ! C'était sympa. C'était une vie... »
- 17 Dans les faits, un public beaucoup plus large que les usagers ou les professionnels liés à l'élevage fréquente l'abattoir, d'autant qu'il est habité. « Il y avait les habitations du concierge, il y avait sa famille, il y avait sa femme <sup>32</sup>, il y avait les enfants. Il y avait deux appartements, le concierge et le préposé. C'est sûr, le préposé se plaignait que c'était trop petit, il avait trois filles, l'autre aussi. Souvent les concierges, c'est pour un ménage, c'est pas pour une famille. C'était un petit bâtiment long, à droite ». Le lieu est également visité par les enfants : « L'abattoir je l'ai connu... Même pour aller à l'école de la Roquette, on prenait la petite route, il y a encore le saucisson d'Arles, les établissements Soltner. On allait se baigner au canal. On se baignait là... On allait à l'abattoir. Le concierge ne nous laissait pas rentrer mais comme il avait une jambe en moins, il ne pouvait pas nous courir après. Il faisait peut-être le peseur. Il avait fait la Guerre de 14. Il était déjà âgé », raconte un témoin. Un boucher à la retraite, fréquentant les abattoirs avec son père quand il était enfant, se rappelle des pêcheurs à proximité de l'abattoir : « tout ce qui était dans le ventre, la merde, ça, ça partait à l'égout, au Rhône. C'est pour ça que les gens ils allaient pêcher derrière ». Dans les années 1980, les travaux de mise en conformité avec les normes environnementales dont on commence à se préoccuper n'étant pas encore effectués, cela continue : « Il y avait tout ce qui partait au Rhône à la limite, c'était de la tripaille. Il y avait les carpes qui s'éclataient... Il y avait les gamins qui venaient pêcher. Alors ils venaient chercher les asticots parce qu'il y avait un gars qui récupérait les cuirs, les pieds, les têtes, tout ce qui est os... donc si vous voulez automatiquement dès que ça restait deux trois jours en été, paf ! c'était l'odeur d'asticot ! »
- 18 D'autres fonctions annexes et ponctuelles que remplit l'abattoir d'Arles confirment sa place dans la société locale. L'établissement sert de fourrière et de chenil pour les animaux errants,

tant bien que mal : « Les locaux qui sont mal installés, vétustes et trop éloignés de l'abattoir ne permettent pas une surveillance continue des animaux capturés et il arrive que, profitant du mauvais état des fermetures, quelques sujets reprennent une liberté qui leur tient à cœur »<sup>33</sup>. Les chiens sans propriétaires y sont sacrifiés<sup>34</sup> – par le vétérinaire-directeur lui-même selon le règlement de 1948. Ils gagnent ensuite une valeur d'usage quand les équarrisseurs les livrent aux industries qui en tireront des produits variés (gants, noir animal, engrais, graisse, *etc.*). L'abattoir d'Arles était donc aussi régi par la logique du vivant. Par ailleurs son activité débordait également en ville.

## Des animaux en ville

- 19 Olivier Faure montre à travers l'exemple de Lyon que, malgré la reconstruction des abattoirs hors des villes à partir de 1840, le flux des animaux qui traversent la ville n'a pas disparu au 19<sup>e</sup> siècle : à Lyon, la moitié des bêtes consommées parcourent la ville pour se rendre du marché aux bestiaux à l'un des deux abattoirs<sup>35</sup>. À Arles, en 1951, les habitants peuvent encore assister au convoi des animaux de la gare aux abattoirs, qui a lieu à pied<sup>36</sup>. À la sortie de la guerre en 1945, c'est la maison Daumen qui « fait le convoi du bétail de la gare à l'abattoir et ensuite des abattoirs aux différents centres d'abattage ou à la gare ». Un incident lié au débarquement par les chevillards Arnaud et Lambert de bovins en provenance du marché de Lyon montre la réaction de plus en plus vive des habitants à la circulation des bestiaux. « Ces animaux vena[ie]nt d'être débarqués, énervés par le voyage et effrayés par l'activité intense des multiples véhicules circulant dans les deux sens sur le boulevard des Alyscamps ainsi que les attroupements occasionnés par le marché [dit de la cavalerie]. Il paraît qu'une de ces bêtes a failli renverser étals et acheteurs et fatalement effrayé les paisibles acheteuses qui faisaient leur marché. C'est à la vue de ce spectacle que ces mamans ont pensé à leurs enfants en disant "heureusement que ce n'est pas la sortie des écoles ou du collège car il y aurait pu avoir des accidents graves à déplorer". En effet un de ces animaux aurait très bien pu devenir furieux, comme le cas s'est produit l'année dernière avec ce taureau qu'il a fallu abattre dans les Saussettes »<sup>37</sup>. C'est un argument pour les autorités qui tentent de réglementer le commerce des bêtes pour assurer l'ordre et la salubrité des villes. Est prise aussitôt une mesure d'interdiction « de la circulation des grands animaux non tenus en main entre 7 et 9 heures dans l'agglomération urbaine. Entre ces limites le transport par véhicule devient obligatoire ».
- 20 Dix ans plus tard, les occasions de croiser un animal en ville sont organisées et canalisées. Quand en avril 1963<sup>38</sup> la Boucherie savoisienne organise un défilé de bœufs qualifié de « manifestation folklorique » en cette saison où de nombreux touristes sont venus passer les fêtes, elle prend une assurance : « J'étais spécialiste du charolais et je mettais les charolais vivants dans la rue. Et j'organisais des jeux, voyez ! Pour Rameaux, pour la transition, pour présenter les bêtes de Pâques. On avait des autorisations spéciales. Les bêtes venaient de la région du Charollais ». « J'exerce depuis 1962. Vous vous rendez compte, à cette époque-là, avec Hustache, on mettait les bêtes devant la porte, vivantes. Je mettais les bêtes entières vivantes dans la rue ». On assiste donc à Arles à l'achèvement d'un processus entamé dès le 19<sup>e</sup> siècle : les marchés de bétail, traditionnellement situés en centre ville, sont expulsés en périphérie. La cohabitation homme-animal devient « le marqueur type d'identification de l'archaïsme »<sup>39</sup>. Est reconsidérée alors la promiscuité entre l'homme et l'animal en ville qui fait qu'aujourd'hui le végétal seul est considéré comme de la nature en ville<sup>40</sup>.
- 21 C'est dans ces mêmes années qu'apparaissent les préoccupations pour une « bonne » mort pour les animaux. En 1962, une employée des abattoirs porte plainte à la Société protectrice des animaux (SPA) de Marseille et de Provence<sup>41</sup> pour mauvais traitement des animaux. Le débat lancé entre la municipalité et le personnel vétérinaire débouche sur un changement de techniques d'abattage, précédant de quelques mois la parution d'un décret national visant à compléter les dispositions du code rural relatives à la protection des animaux domestiques. La recherche d'une méthode d'abattage la moins douloureuse possible évoque une grande transformation des mentalités dans le prolongement de la naissance de réflexions et de méditations sur la mort organisée de l'animal de boucherie<sup>42</sup>. On assiste donc par le biais

de ces archives de l'abattoir municipal d'Arles à la popularisation et à la généralisation de la compassion pour l'animal de rente.

## Des bouchers exclus de l'abattoir

- 22 « Tous les grossistes, ils allaient acheter et ils répartissaient aux cinquante bouchers qu'avait la ville d'Arles. Vous vous rendez compte qu'il y avait entre quarante et cinquante bouchers sur la ville. Ici, on était entouré de boucheries à côté de la Grande Boucherie. Il y avait Gustette, la mère Roland, Marcellin, Bosc, Fidenne, Rue des Arènes qui faisait le *picador* et le chevalin Arnaud ». D'un outil conçu au service des « usagers », on arrive progressivement à une situation où les bouchers artisans se retrouvent exclus de l'abattoir. Ainsi en 1964 la législation « empêche qu'un boucher détenteur d'une carte de tueur puisse continuer à abattre pour son propre compte dans des installations prévues pour fonctionner à la chaîne »<sup>43</sup>. Le rôle des bouchers se recentre sur l'achat sur pied des bêtes et la réception des carcasses à l'abattoir, puis finalement sur l'achat de ces dernières : « À la fin on était quatre ou cinq à tuer. Les autres bouchers achetaient en cheville. Beaucoup de bouchers avaient disparu. Les trois quarts des jeunes bouchers ne sont jamais allés à l'abattoir. On ne peut plus continuer à l'ancienne. Dans les abattoirs maintenant, on ne peut plus rentrer. Le boucher, il voit la bête dehors et encore. On la voit morte. Maintenant, beaucoup de choses se passent par téléphone ». Les bouchers se consacrent alors à la découpe et à la présentation de la viande, avec un rôle « commercial » plus appuyé. Le travail du boucher artisan détaillant n'a plus rien à voir avec celui du tueur professionnel. Avec les nombreuses manifestations publiques, méchouis et autres, qu'il organise en ville, le boucher de la Boucherie savoisienne est, sur Arles, l'exemple de cette requalification des compétences qui accompagne la redistribution des rôles au sein de la profession. Comme l'écrit Séverin Muller<sup>44</sup>, « les bouchers ne représentent plus la filière mais un maillon en bout de chaîne, bénéficiaires d'une matière à un stade de transformation déjà avancé. [...] Anciens usagers exclusifs, ils deviennent clients tributaires des fluctuations d'un marché dont ils ont été dépossédés en termes de plus-value ».
- 23 « L'abattoir a périclité avec tous les supermarchés qui se sont ouverts. Vous avez le Casino, il reçoit directement de Saint-Étienne où ils sont en accord avec une grosse maison, maintenant c'est Bigard qui a acheté Moret, la Cheville langonnaise et couvre peut être la moitié de la France ; ils ont des centrales, leurs abattoirs à eux. Petit à petit, il y a vingt ans, on avait une quinzaine de camions, on n'en a plus que trois ». C'est donc l'activité de tous ceux qui travaillaient avec l'animal qui se modifie en même temps que les conditions d'exploitation de l'abattoir se modifient. La place de l'abattoir dans la société locale change, alors qu'augmente la consommation de viande et que bouge le rapport qu'on entretient avec cet aliment.
- 24 L'abattoir municipal d'Arles ferme en 1987 à la suite de la réorganisation générale qui aboutit à créer des abattoirs en « terre d'élevage ». C'est qu'à l'époque, ainsi que l'analyse un travailleur de l'abattoir d'Arles qui s'est battu pour empêcher sa fermeture, « le cheptel camarguais n'était pas reconnu comme un produit carné ». C'est sous l'impulsion, notamment, de l'abattoir privé de Tarascon, tenu par les frères Alazar et Roux, qui en traite en effet 80 %, qu'est née l'Appellation d'origine contrôlée « Toro de Camargue ». Pour cet abattoir industriel ouvert en 1992, alors que tous les abattoirs publics de la région ont fermé dans les années 1980, la folklorisation des productions régionales offre en effet un nouveau créneau<sup>45</sup>, tandis que les éleveurs y adhèrent au moins pour des raisons économiques et que les travailleurs de l'abattoir d'Arles qui y ont été réembauchés disent avoir perdu le sens de leur tâche : « J'ai aimé mon métier. Mais maintenant, mon métier je m'en fous complètement. D'abord le travail n'est pas le même<sup>46</sup>. En faisant les chaînes d'abattage, ils ont voulu faire des petites mains. En faisant des petites mains, ils ont fait des petits esprits ».

---

### Notes

1 Ce qui lui vaut d'être la cible des mouvements de protection des animaux et autres mouvements anti-spécistes. Voir : Anne-Élène DELAVIGNE, Anne-Marie MARTIN, Corinne MAURY, Séverin MULLER, Jocelyne PORCHER et Jean-Christophe VINCENT,,



- « L'abattage des animaux d'élevage : in-montrable ? À propos des rencontres de Rambouillet », dans *Ruralia* n° 6-2000, pp. 183-194.
- 2 Olivier FAURE, « Le bétail dans la ville au 19<sup>e</sup> siècle : exclusion ou enfermement », dans Éric BARATAY et Jean-Luc MAYAUD [dir.], *L'animal domestique, 16<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle.— Cahiers d'histoire*, tome 42, n° 3-4 1997, pp. 555-573.
- 3 L'exploitation des archives a été réalisée dans le cadre d'une recherche sur le patrimoine provençal industriel pour le Museon Arlaten entre 2003 et 2005.
- 4 En lien avec une politique d'urbanisation soucieuse d'hygiène publique et dans ce mouvement commun à toute l'Europe du 19<sup>e</sup> siècle (Ruth-E. MOHRMANN, « Blutig wohl ist dein Amt, o Schlachter ». Zur Errichtung öffentlicher Schlachthäuser im 19. Jahrhundert », dans *Hessische Blätter für Volks und Kulturforschung*, Neue Folge 27, « Mensch und Tier. Kulturwissenschaftliche Aspekte einer Sozialbeziehung », Jonas Verlag, 1991, pp. 101-118.), les établissements d'abattage municipaux sont reconstruits loin des centres urbains, au même titre d'ailleurs que d'autres établissements fermés, tels les hôpitaux ou les prisons. Plus généralement, c'est l'animal vivant qui est chassé de la ville (Jutta BUCHNER, *Kultur mit Tieren. Zur Formierung des bürgerlichen Tierversständnisses im 19. Jahrhundert*, Munich/Berlin, Waxmann, 1996).
- 5 Noëlie VIALLES, *Le sang et la chair, les abattoirs des pays de l'Adour*, collection « Ethnologie de la France », Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1987, p. 19.
- 6 Cette conception est ensuite supplantée par celle de leur « rationalisation » et de leur spécialisation qui s'accompagne d'un mouvement massif de concentration et de privatisation.
- 7 La hausse de la consommation de viande est un signe de « la prospérité de la ville » d'après le vétérinaire de l'abattoir en 1953 qui établit un « diagramme de la consommation de viande à Arles » dans son rapport annuel à la municipalité.
- 8 Henri PANSARD, *Considérations sur la conception « moderne » des abattoirs*, Paris, Éditions de l'Office technique pour l'utilisation de l'acier, 1947, 40 p.
- 9 Plusieurs thèses de doctorat vétérinaire sont consacrées à cette idée, comme celles de Claude Lambert et son « projet d'abattoir pour une ville de 15 000 habitants » (1948) ou celle de Pierre Moucaud (1969) dont l'abattoir moderne de la ville de Rennes couvre un rayon de 15 à 20 kilomètres autour de l'agglomération. C'est à cette logique que l'on doit l'installation de La Villette aux portes de Paris. Claude LAMBERT, *Projet d'abattoir pour une ville de 15 000 habitants*, Thèse pour le doctorat vétérinaire, n° 14, Maison-Alfort, École nationale vétérinaire, 1948 ; Pierre MOUCAUD, *L'abattoir moderne de la ville de Rennes*, Thèse pour le doctorat vétérinaire, n° 90, Maison-Alfort, École nationale vétérinaire, 1969.
- 10 Alain MOREAU, *L'abattoir moderne. Construction, installation, administration*, Paris, Asselin et Houzeau, 1916 (1906), p. 13.
- 11 Arch. mun. Arles (Archives municipales d'Arles), Lettre du 7 avril 1952, du directeur des services vétérinaires d'Arles, M. François, au directeur des services vétérinaires des Bouches-du-Rhône à Marseille.
- 12 Arch. mun. Arles, Rapport annuel de M. Canton, docteur vétérinaire directeur de l'abattoir d'Arles sur le fonctionnement de son service.
- 13 Arch. mun. Arles, Lettre du 28 novembre 1961 du directeur vétérinaire de l'abattoir d'Arles au directeur des services vétérinaire des Bouches-du-Rhône.
- 14 Arch. mun. Arles, Lettre du 6 novembre 1975 de la société Morey à l'adjoint au maire délégué aux abattoirs.
- 15 Arch. mun. Arles, Lettre du 1<sup>er</sup> octobre 1956 du directeur des services vétérinaires, M. Canton, au maire.
- 16 Arch. mun. Arles, Lettre du 14 décembre 1950 du maire au président du syndicat des laitiers à Nîmes.
- 17 Arch. mun. Arles, Plan du 12 juin 1958, avant-projet des abattoirs, construction de locaux.
- 18 Arch. mun. Arles, Série F IV F2 /F100, Lettre du 23 décembre 1960 du directeur des services vétérinaires au maire à propos des Corrals de l'abattoir d'Arles.
- 19 Arch. mun. Arles, Série F IV F2 /F100, Lettre du 23 décembre 1960 du directeur des services vétérinaires des Bouches-du-Rhône au maire d'Arles.
- 20 Sont visés d'une part les animaux importés et particulièrement les taureaux de combat, d'autre part les animaux de la métropole (le conseil général aidant à la vaccination des taureaux de Camargue).

- 21 Arch. mun. Arles, Lettre du 10 février 1984 du maire d'Arles, J.-P. Camoin, à M. Lamadie s/c M. Volpillière (avant-projet pour la construction des corrals au mas de Sonnailler).
- 22 « L'abattoir d'Arles a vu son caractère intercommunal reconnu ce qui a amené l'administration à envisager une légère extension de ses aménagements par la création de locaux de stabulation ; les corrals pourraient être affectés à cet usage et reconstruits en un point où l'isolement des animaux y serait plus efficace » : Arch. mun. Arles, Série F IV F2 /F100, Lettre du 23 décembre 1960 du directeur des services vétérinaires des Bouches-du-Rhône au maire d'Arles.
- 23 Arch. mun. Arles, Lettre du 21 février 1984, le directeur général des services techniques municipaux G. Lamadie au secrétaire général : « il conviendrait de savoir s'il s'agit des torrils des arènes ou des corrals de la presque île du Cirque ».
- 24 Arch. mun. Arles, Série F IV F2 /F100, Lettre du 13 avril 1954 du directeur des services vétérinaires M. François en réponse à une enquête du ministère de l'Agriculture (Direction générale du génie rural et de l'hydraulique agricole) sur les abattoirs municipaux.
- 25 Arch. mun. Arles, Lettre du 31 janvier 1957 de M. F. Lambert, boucher-charcutier à Arles, au maire.
- 26 Arch. mun. Arles, Série F IV F8/F 119, Lettre du 23 janvier 1960 du maire de Bourg-Saint-Andéol (Ardèche) au maire d'Arles.
- 27 Arch. mun. Arles, Lettre du 15 septembre 1956 de J. Morey et fils d'Avignon « viandes en gros, saucisson, jambons salaisons et conserves » au secrétaire général de la mairie.
- 28 Arch. mun. Arles, Lettre du 1<sup>er</sup> octobre 1956 du directeur des services vétérinaires M. Canton au maire. Cela préfigure ce qui deviendra la norme pour l'installation des abattoirs, à savoir l'abattage privilégié sur les lieux d'élevage et non plus sur les lieux de consommation.
- 29 Arch. mun. Arles, Série F IV F2 /F100, Lettre du 13 avril 1954 du directeur des services vétérinaires M. François en réponse à une enquête du ministère de l'Agriculture (Direction générale du génie rural et de l'hydraulique agricole) sur les abattoirs municipaux.
- 30 VEZZONI, *Les industries d'Arles* (Médiathèque M1374), 1955.
- 31 Élisabeth PHILIPP, « La Villette, un milieu d'artistes : les bêtes métiers des hommes », dans Alain COURET et Frédéric OGÉ [dir.], *Homme, animal, société. 3. Histoire et animal, Semaine internationale de l'animal, Toulouse, mai 1987*, Toulouse, Presses de l'Institut d'études politiques, 1988, p. 342.
- 32 Mes interlocuteurs évoquent les femmes qui y travaillaient. « Le grand qui faisait les tripes, c'était une dame qui l'aidait à faire, à nettoyer. Au bureau, c'étaient des dames. Madame Michel avait un petit bureau à l'abattoir où elle venait les jours où ils recevaient les bêtes. Elle venait s'occuper. À la Cheville langonnaise, il y avait les secrétaires ».
- 33 Arch. mun. Arles, Rapport annuel de M. Canton, docteur vétérinaire directeur de l'abattoir d'Arles, 1955.
- 34 En 1951, « deux chiens capturés à Raphèle le 6 septembre ont été sacrifiés ». Il a été capturé, en 1955, 85 chiens et sur ce nombre, 31 ont été sacrifiés. En 1963, sur 70 chiens capturés, 45 ont été rendus à leur propriétaire et 25 sacrifiés.
- 35 Olivier FAURE, « Le bétail dans la ville au 19<sup>e</sup> siècle... », art. cité, p. 559.
- 36 On peut essayer de retrouver le chemin suivi à pied de la gare à l'abattoir. Il est probable que le déchargement des bestiaux se faisait alors aux ateliers SNCF puisqu'il est indiqué qu'ils prenaient le boulevard des Alyscamps, passant par la rue dite « de la cavalerie » pour rejoindre le chemin de Barriol de manière à éviter le centre ville.
- 37 Arch. mun. Arles, Lettre du 30 avril 1951 du vétérinaire municipal M. François au maire.
- 38 Arch. mun. Arles, Série F IV F8/ F 119, Lettre du 10 avril 1963 au maire, indiquant que « les deux bœufs jugulés circuleront par le Pont des Flâneurs, le boulevard des Lices, la rue Gambetta, la rue de la République, la rue du Marché neuf et du Waux-Hall, la rue de l'Hôtel de ville, la rue du 4 septembre, la place Voltaire, la rue Augustin Tardieu pour se disloquer place Portagnel ».
- 39 Anne-Marie GRANET-ABISSET, « Retard et enfermement : érudits et historiens face aux sociétés alpines (19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle) », dans *Le temps bricolé, les représentations du progrès (19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècles)*. — *Le Monde alpin et rhodanien*, 1<sup>er</sup>-3<sup>e</sup> trimestres 2001, pp. 55-76, p. 63.
- 40 Nathalie BLANC, *Les animaux et la ville*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2000, 232 p.
- 41 Arch. mun. Arles, Série F IV F2 /F100, Lettre recommandée reçue au siège le 17 décembre 1962, copie d'une lettre datée du 13 décembre 1962 d'Augustine Vergues épouse Beddiar à Arles ; note manuscrite en rouge « Pièce Nr1 ».

42 Robert DELORT, « De l'histoire de l'animal à l'histoire de l'environnement », dans Éric BARATAY et Jean-Luc MAYAUD [dir.], *L'animal domestique, 16<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle.— Cahiers d'histoire*, tome 42, n° 3-4 1997, p. 709.

43 Association nationale des inspecteurs préposés au contrôle de la salubrité des viandes et des denrées alimentaires, *Bulletin trimestriel*, n° 62 1964, p. 23.

44 Séverin MULLER, *Sociologie du risque sanitaire dans les abattoirs. Des établissements municipaux aux sites industriels (1869-2000)*, Thèse pour le doctorat de sociologie, sous la direction de Michel Villette, Université Paris 8–Vincennes Saint-Denis, 2001, f° 91.

45 Anne-Élène DELAVIGNE, « Alazard & Roux, le choix du bon goût depuis 1934, l'enjeu patrimonial pour un abattoir provençal », dans *Catalogue de l'exposition Bergers de Crau, au-delà de l'image*, Museon Arlaten, 2003, pp. 64-71.

46 Anne-Élène DELAVIGNE et Anne-Marie MARTIN, « Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage », dans Patrice MARCILLOUX [dir.], *Le travail en représentations, actes du 127<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Nancy, 15-20 avril 2002*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2005, pp. 223-243.

### **Pour citer cet article**

Référence électronique

Anne-Elène Delavigne, « L'abattoir d'Arles, un lieu de rencontre autour des animaux », *Ruralia* [En ligne], 18/19 | 2006, mis en ligne le 28 août 2007, consulté le 03 juin 2015. URL : <http://ruralia.revues.org/1231>

### **Droits d'auteur**

Tous droits réservés

### **Résumés**

L'abattoir, ce lieu destiné à l'abattage des animaux d'élevage et à leur transformation en viande, n'a pas toujours été cette usine à mettre à mort qu'on connaît aujourd'hui. Il peut aussi, à l'instar de l'abattoir municipal de la ville d'Arles dans la période de l'après-guerre, être un établissement inscrit dans une dynamique municipale et dans la vie quotidienne de ceux qui ont affaire avec les animaux. Situé en terre d'élevage, c'était un endroit rattaché aux animaux, morts et vivants. Il servait de lieu de pesage ou bien y étaient adjoints les corrals en cette région de corridas. Il offrait des occasions de rencontre entre professionnels de l'élevage des alentours d'Arles. Les archives municipales et les entretiens menés auprès de personnes l'ayant connu en activité rendent compte de cette fonction de l'abattoir comme un lieu d'accueil du vivant et de rencontre autour de l'animal avant qu'il ne s'industrialise et ne centre ses activités sur la mise à mort des animaux uniquement.

### **The Slaughterhouse in Arles (Bouches-du-Rhône, France): a Meeting Place Centred on Animals**

Slaughterhouses, designed for the killing of farm animals and meat carving, haven't always been the large scale death industry that we know today. In the after-war in Arles, the municipal slaughterhouse was a component of the city dynamics and a major place in the daily life of all people involved in animal business. Situated in a breeding region, it was always linked to cattle, dead or alive. It was used for weighing and also as corral during *corridas*. It was the meeting place for all cattle professionals in the area. Municipal archives as well as interviews with people who used to know the slaughterhouse in activity all indicate that it was really a lively meeting place centred on animals before it turned into an industrial plant specialized in animal death.

*Entrées d'index*

*Chronologique* : XXIe siècle