

MICHEL PORRET

## Abattoirs : le sang des bêtes et la vie des humains

La viande est le plus puissant réparateur de l'économie, « la chair fait la chair », suivant un dicton populaire. L'usage de la viande contribue à développer la vigueur du corps et la résistance aux fatigues d'un travail musculaire violent<sup>1</sup>.

Introduits dans une cage à plancher roulant, les bœufs, par exemple, sont assommés au fur et à mesure qu'ils arrivent en face de l'abatteur, puis individuellement soulevés par de puissants treuils électriques et dirigés vers les ateliers où ils sont vidés, découpés en quartiers. Les porcs, accrochés par une patte postérieure, sont soulevés par une roue élévatoire, égorgés au passage et dirigés mécaniquement vers les ateliers d'échaudage, dépeçage<sup>2</sup>.

**T**uerie» sous l'Ancien Régime ou « abattoir industriel » après 1850, l'abattoir ancien ou moderne est le monde des « tueurs », des « bouchers en gros » et des « chevillards ». Spécialistes qui « achètent et abattent le bétail » pour nourrir une ville, approvisionner un pays ou alimenter le commerce d'exportation de viande. L'histoire des lieux d'abattage du bétail est celle de leur lente mise à la périphérie des centres urbains. Achievé au XX<sup>e</sup> siècle, l'exil *extra muros* des abattoirs signale l'intolérance croissante pour les « odeurs pestilentielles », la « fuite mouvementée des bœufs échappés » aux tueurs d'animaux et les « gémissements continuels » du bétail (Ministère du Commerce, Office du travail, 1893 : 201). Norme olfactive, optique et auditive de l'ordre public selon la police urbaine, la mise à l'écart du sang des bêtes ne préteritera pas le commerce urbain de la « viande fraîche » vendue à l'étal des marchés, des halles et des boucheries.

### Inspectés, vérifiés, dépeçés

Dans le *Ventre de Paris* (1873), Émile Zola peint les Halles de la capitale dont les boucheries et les charcuteries sont approvisionnées par des camions chargés de « veaux entiers », de « moutons entiers, des quartiers de bœufs, des cuisseaux, des épaules », alors que les charrettes « apportent des moitiés de cochon ». Tout autour des halles, les sens olfactifs sont saturés par l'« odeur fade de la boucherie, l'odeur âcre de la triperie ». Les passants dévorent des yeux les « grands paniers qui suent le sang » des bêtes (Zola, 2002 : 68-69 ; 261). Or, en amont de la boucherie, la production industrielle et la consommation de la viande implique l'abattage massif des animaux – bœufs, taureaux, vaches, veaux, moutons, porcs et chevaux. Le bétail sur pattes, destiné à la boucherie, doit être sain car non affecté d'épizooties telles que la « tuberculose bovine » dont la propagation est notamment conditionnée par l'insalubrité des « vacheries », des étables et des abattoirs « rudimentaires » ayant échappés à l'inspection vétérinaire (Nocard, 1895 : 16-20). Selon Paul Juillerat (1854-1935), Membre du Conseil d'hygiène publique et de Salubrité de la Seine, un « des éléments indispensables de l'alimentation des populations urbaines est la viande de boucherie et un des plus impérieux devoirs de l'hygiène urbaine est d'assurer l'approvisionnement en viande des cités dans des conditions telles que la santé des habitants ne puisse être compromise » (Juillerat, 1921 : 172). Avec sa « feuille de route » qui atteste la salubrité vétérinaire, le

1. Marmy, M.-J., Quesnoy F. (1866), *Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon*, Lyon, Aimé Vingtrinier : 301.

2. *Larousse du XX<sup>e</sup> siècle en six volumes*, publié sous la dir. de Pierre Augé, Paris, 1928, Larousse, I, « Abattoir » : 6 a-b.

bestiau est déclaré apte pour l'«abattoir public». La qualité alimentaire des viandes consommables – non «gâtées, corrompues ou nuisibles» – qu'attestent les inspecteurs vétérinaires dépend de l'administration publique, du bon fonctionnement et de la salubrité de l'«abattoir moderne» (Moreau, 1906). Le bétail sur pattes qui entre vivant dans l'abattoir en ressort dépecé pour être ingurgité.

Inauguré en 1858 dans un triangle formé par un rempart, la «route de ceinture» et la voie de chemin de fer, le «nouvel abattoir» de Dijon est un «vaste et bel établissement, où se trouvent réunies toutes les conditions de commodité, de propreté et de sûreté publique, contient tout ce qui est nécessaire aux usages pour lesquels il a été élevé. Toute espèce de bétail peut y être abattue, les bœufs, les porcs, les moutons, les veaux, etc. [...] Les animaux entrent vivants dans l'établissement; ils en sortent *inspectés, vérifiés et dépecés*» (Goussard, 1861: 373-374). Selon *Le Marché aux bestiaux de la Villette et les abattoirs de la Ville de Paris*, somme documentaire de 430 pages qu'Ernest Thomas publie en 1873 – au lendemain de l'abattage militaire des Communards durant la semaine sanglante de 1871 – l'abattoir est une forteresse en périphérie urbaine. Une forteresse industrielle :

Les abattoirs de la Villette, qui ont été ouverts le 1<sup>er</sup> janvier 1867 [...] occupent une superficie d'environ 31 hectares. Ils sont construits à l'ouest du canal de l'Ourcq et limités par la rue de Flandre, le chemin de fer de l'est et la route militaire, le canal de l'Ourcq et le canal Saint-Denis. Les bâtiments sont en pierre de Croy, briques et moellons. La façade principale qui donne sur la rue de Flandre, compte neuf portes carrossables et six pour les piétons; elle est fermée par une grille d'environ 120 mètres de longueur. L'ensemble des pavillons, au nombre actuel de quarante qui s'échelonnent en éventail, embrasse une superficie de 44 218 mètres (Tomas, 1873: 103-104<sup>3</sup>).

Une forteresse doublée d'une usine d'abattage massif qui est ouverte «chaque jour», puisqu'en 1892, par exemple, dans les «quatre-vingt-sept échaudoirs» de La Villette, avec «253 chevillards» et «1 000 ouvriers», les bouchers abattent «242 000 bœufs, vaches, taureaux; 201 000 veaux; 1 512 000 moutons (contre 891 000 en 1891)». Le prestige social d'une «maison» d'abattage installée dans les établissements de La Villette repose sur le «nombre

3. En «Appendice», Thomas publie 54 textes de lois prononcées entre 1746 et 1872 sur le bétail d'abattage: 249-420. 6.

de bœufs abattus par mois» – pour une grosse entreprise en moyenne «300 à 350», pour une maison plus modeste, «30 à 35 bœufs par semaine» (Ministère du Commerce, Office du travail, 1893: 202; 204).

Financé par l'octroi, l'abattoir assure l'approvisionnement alimentaire de la ville et influe le marché économique des denrées animales. Au fil des ordonnances et des lois, la «police de l'abattoir» veillera à l'application stricte des normes d'hygiène et de salubrité rigoureuse pour garantir l'enfermement et l'abattage des animaux, la préparation de la viande destinée à la consommation, la pesée, son stockage momentané en chambre froide, son transport hippomobile, automobile ou ferroviaire chez les grossistes, les bouchers et les charcutiers, l'élimination des boues, des immondices et des déchets animaux. *Sécurité, hygiène, salubrité*: la police intérieure de l'abattoir ancien est un idéal normatif qui résiste mal à la réalité matérielle de l'abattage du bétail. L'abattoir préindustriel est un charnier de carcasses suspendues selon l'hygiéniste Paul Juillerat qui en déplore la vétusté :

les abattoirs sont le plus souvent de simples agglomérations de tueries particulières et présentant au point de vue économique les mêmes défauts. Les animaux y sont abattus dans la cellule ou échaudoir de chaque boucher. C'est dans l'échaudoir que l'animal assommé est saigné, vidé, écorché. Les carcasses traînent sur le sol, souillées de sang, du contenu des panses, d'ordures de toute sorte. La plus grande partie du sang, du contenu des panses est poussé à l'égoût et perdu. Les cuirs souillés sont entassés dans un coin de l'échaudoir où ils fermentent et détériorent. Des nuées de mouches, des odeurs nauséabondes, tels sont les agréments dont jouissent les quartiers voisins de tels abattoirs (Juillerat, 1921: 173-174).

Convenable à la «ville moderne» en raison de sa salubrité, l'«abattoir industriel» est une chaîne qui rationalise et distingue fonctionnellement et spatialement la tuerie et la préparation de la viande séparée des cuirs et des déchets non transformables. L'abattoir industriel conditionne l'abattage «propre et aseptique des animaux et l'utilisation de tous les sous-produits», tout en diminuant le «prix de revient des viandes». Ajouté à la machine à vapeur type «*pyro-régulateur*» qui permet d'augmenter la pression atmosphérique du système d'eau courante indispensable à la salubrité des lieux d'abattage, l'«entrepôt frigorifique» pour la conservation toute l'année des «denrées périssables» parachève la modernité aseptique de l'abattoir industriel (Girard, 1821; Juillerat, 1921: 174-177). Une modernité longtemps pensée à l'aune des établissements de Chicago.

Depuis les années 1870, l'industrie de production bovine rayonne aux États-Unis depuis Chicago grâce aux cohortes de wagons frigorifiques des compagnies ferroviaires. Les wagons à viande partent des immenses abattoirs industriels de la ville dans lesquels sont tués



Hergé, *Tintin en Amérique* (1931), in *Archives Hergé*, Tournai, Casterman, 1973, p. 399.

entre 1880-1890 près 400 000 têtes de bétail par année. En 1903, plus de 5 000 employés sont salariés par les abattoirs du *Chicago's Union Stock Yard*<sup>4</sup>. Le sang des bêtes nourrit des bataillons de prolétaires. Dans son roman naturaliste d'environ 400 pages, *The Jungle*, paru en 1906 avant de devenir un best seller mondial (« *Case de l'Oncle Tom* du prolétariat »<sup>5</sup>), le journaliste socialiste Upton Sinclair (1878-1968), à travers la descente aux enfers d'un émigré lituanien attiré par le rêve américain dont il découvre le revers darwinien aux abattoirs de Chicago, montre que l'enfer du bétail est celui tayloriste de la classe ouvrière livrée à la puissance néfaste des cartels de la viande, comme les bestiaux le sont à la mécanique de la chaîne d'abattage. L'impact politique de l'enquête d'Upton Sinclair est immédiat sur la modernisation de l'abattage. Le gouvernement du président Theodore Roosevelt établit en juin 1906 le *Meat Inspection Act* qui instaure la politique vétérinaire volontariste du Département de l'Agriculture des Etats-Unis (*USDA*), notamment les inspections *in vivo* et *post mortem* du bétail, sur pattes et en carcasses. À quoi s'ajoutent des standards nationaux d'abattage qu'affine la législation croissante de l'*USDA*. En 1931-1932, après avoir fulminé les Soviétiques qui abattent comme du bétail les opposants jugés par un tribunal d'opérette, Hergé immortalise à son tour dans *Les Aventures de Tintin reporter du Petit vingtième en Amérique* les abattoirs de Chicago, dirigés cette fois par la mafia et paralysés par une grève des ouvriers syndiqués (Hergé, 1973 : 398-401). En 1971, avec la crise économique frappant la région des grands lacs, le dernier abattoir de Chicago rejoint les friches industrielles de la prospérité américaine lorsqu'il ferme ses portes.

Or, selon le médecin moraliste Rostan, contrairement à la « tuerie », l'abattoir illustrerait le progrès philanthropique dans l'histoire hygiénique, morale et alimentaire de l'humanité qui est une insatiable dévoreuse de bestiaux :

Abattoir [...] *mot nouveau* par lequel on désigne le lieu où l'on abat, où l'on tue les animaux destinés à l'approvisionnement d'une ville. [...] Les boucheries anciennes, construites d'une manière vicieuse, répandues dans les seins des villes, outre le spectacle hideux qu'elles présentent, ont encore le désavantage de faire ruisseler le sang des animaux au milieu des rues. Là il s'altère, se décompose, et se mêle à toutes sortes d'autres émanations animales qui deviennent meurtrières pour les peuples. C'est donc une vue essentiellement philanthropique qui a conduit les gouvernements à placer hors de l'enceinte des villes des établissements destinés à tuer les bestiaux. Ils ont en outre l'avantage de faciliter la répartition exacte des approvisionnements (Rostan, 1821 : 3-4).

### Surveiller et abattre

Selon l'architecte Léonce Reynaud, l'abattoir permet à l'« autorité d'exercer une surveillance efficace sur les bouchers » (Reynaud, 1860-1863 : 458). Fonction primordiale, car l'abattoir est une véritable ruche sociale. De trois à quatre heures du matin jusqu'au soir vers vingt heures, la pénibilité de la tâche du garçon de boucherie et du « tueur » de bétail s'ajoute à la « monotonie » d'abattage.

4. [www.encyclopedia.chicagohistory.org/pages/2869.htm](http://www.encyclopedia.chicagohistory.org/pages/2869.htm).

5. Voir la dernière des traductions parue en français : Sinclair U. (2008), *La Jungle*, Paris, Gutenberg, ainsi qu'en 1991 aux U.S.A. ; et son impressionnante adaptation graphique en bande dessinée réaliste par le spécialiste du genre Peter Kuper (récente traduction française : Kuper P. (2006), *La Jungle*, Montreuil, Rackham, 45 planches).

Remis à la brigade de trois hommes par tête pour 30 animaux tués hebdomadairement, les bœufs « sont abattus au merlin anglais, maillet de fer dont la pointe frappée entre les deux cornes, évide l'extrémité supérieure de la moelle épinière. Celle-ci est ensuite vivement refoulée avec un jonc, de façon à mettre fin aux actions réflexes. L'adresse du tueur est infinie: elle substitue le coup d'œil à un appareil jadis usité, le « masque Bruneau » aujourd'hui délaissé. Système différent pour les veaux, qui sont saignés; les moutons sont égorgés sur la claie. L'animal est ouvert, vidé et écorché. Le « parage » ou toilette finale est réservé au 1<sup>er</sup> garçon ».

Chez les « bœufiers » la brigade des tueurs n'est « ni nourrie, ni logée ». Or, en plus des salaires hebdomadaires qui varient selon la hiérarchie socioprofessionnelle et les spécialités d'abattage, les hommes « ont droit au ris » ou « petites viandes et autres prélèvements furtifs », alors que chez les « veautiers » et les « moutonniers » tout profit en nature est illégal. Par principe, dans l'abattoir, les hommes « récoltent ainsi l'équivalent de deux « pot-au-feu » par semaine ». Les tueurs vivent chichement du sang des bêtes. L'économie de la viande fraîche est « carcassière ». En effet, le bœuf se divise en « plusieurs parties distinctes » pour des « destinations économiques distinctes ». Les « deux moitiés » (ou quatre quartiers) reviennent aux bouchers qui visitent les échandoirs. Les « abats » intéressent les tripiers, alors que les intestins sont vendus aux « boyaudiers ». Finalement, les « suifs, peaux et laines » sont achetés par les spécialistes de la transformation des matières premières animales en produits industriels (Ministère du Commerce, Office du travail, 1893: 205; 209-210). Soumis au contrôle permanent de ses autorités, l'abattoir est un maillon social de la chaîne alimentaire et économique qui unit le sang des bêtes à la vie des humains.

La police de l'abattoir public sera en outre sécuritaire en ce qui concerne le bétail. Elle visera impérativement à « parer au danger de voir les bestiaux s'échapper des lieux où ils doivent être maintenus avant l'abattage » (Tardieu, 1862: 6). Pour le profit des grossistes bouchers et des consommateurs carnassiers, le bétail parviendra à l'abattage sans avoir maigri durant le transport qui l'éprouve et le déshydrate. La surveillance du cheptel ne suffit pas rappelle Ernest Thomas, car l'abattoir conjuguera « salubrité » et « surveillance immédiate que la police doit exercer sur un genre de commerce qui importe

6. L'inspecteur fiscal accorde une attention toute particulière à l'abattage porcin dont les nuisances l'emportent sur l'abattage bovin.

7. Entrées « Tueries », « La rue du Pied-de-Bœuf ».

autant à la santé et au bien-être des habitants que celui des viandes de boucherie » (Thomas, 1873: 23-24<sup>6</sup>). Nuit et jour, la police de l'abattoir assurera donc la salubrité des lieux d'abattage rangés dans la « première classe des établissements dangereux, ou incommodes ». Dangerosité hygiénique qui contraint à les installer loin des habitations humaines (Foubert, 1871: 1-2; Marmy, Quesnoy, 1866: 379-384). Selon le médecin légiste, hygiéniste et moraliste Ambroise Tardieu qui commente notamment les ordonnances du 11 septembre 1818 au 29 décembre 1849 pour les cinq *abattoirs généraux* de Paris, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'abattoir moderne car industriel est un bâtiment idéal. Il sera construit à huis clos en périphérie urbaine comme certaines manufactures et prisons. Sur le *limes* urbain, la chaîne industrielle d'abattage du bétail sur pattes remplace progressivement les « tueries et les écorcheries » pour bestiaux « disséminées dans les différents quartiers d'une cité ».

### Tueries insalubres

Sous l'Ancien Régime, le bétail est abattu dans les « tueries particulières » installées dans les villes. À l'ère industrielle de la science positiviste et de la ville policée au nom de l'hygiène publique, la « tuerie privée » est « universellement condamnée » selon Paul Juillerat. D'une part, la tuerie vétuste « complique et rend à peu près illusoire la surveillance de la qualité des viandes qui y sont débitées ». De plus, elle est une « cause grave d'insalubrité pour tout le voisinage et laisse perdre la plus grande partie des sous-produits de l'abattage qui ne peuvent être utilisés qu'après des charrois onéreux et des pertes énormes dues à la décomposition rapide de ces déchets » (Juillerat, 1921: 173). La condamnation hygiéniste et morale des tueries insalubres se renforce déjà au temps des Lumières.

Arpenteur naturaliste et rousseauiste de Paris au temps de Louis XVI, vitupérant la promiscuité sociale et le putride urbain, Sébastien Mercier déplore l'abattage des animaux en pleine ville. Il prône le raffinement des sens visuel, olfactif et auditif contre les « tueries » qui, à l'instar des exécutions publiques, ensanglantent le pavé des rues et démoralisent le badaud: « Quoi de plus révoltant et de plus dégoûtant que d'égorger les bestiaux et les dépecer publiquement? On marche dans le sang caillé ». Comme celui des humains, le sang des animaux scandalise les sens de l'individu des Lumières qui traverse des « ruelles étroites, fétides, baignées de sang de bestiaux, moitié corrompu, moitié coulant dans la rivière » (Mercier, 1783: 28, 102<sup>7</sup>). Les « tueries » – explique encore Pierre Vinçard dans sa fameuse physiologie sociale des *Ouvriers de Paris* – occasionnent le désordre public et l'insécurité urbaine provoquée par le bétail affolé. Le sang des bêtes se mêle alors scandaleusement à la vie des Hommes. Des « mares de sang provenant d'animaux tués teignaient les ruisseaux », des « viandes venant d'être abattues restaient toujours exposées aux yeux des passants, et qu'enfin des bœufs à moitié tués renversaient tout



sur leur passage» (Vinçard, 1863 : 163-164). Depuis 1810, l'administration napoléonienne s'attache avec volontarisme à supprimer les « tueries » urbaines en installant cinq abattoirs sur le « périmètre de la ville de Paris ». Le transfert à la périphérie urbaine de l'abattage alimentaire évite à la « population le hideux spectacle du sang des victimes, coulant dans les ruisseaux et se mêlant à la boue des rues » avec leur cortège d'« horribles odeurs et de miasmes insalubres », selon l'architecte Léonce Reynaud, spécialiste de l'éclairage nocturne et du balisage diurne des côtes de France (Reynaud, 1860-1863 : 457). En outre, le parcours dangereux des bestiaux à l'intérieur des villes disparaît avec l'abattoir centralisé. À Paris – souligne encore Ernest Thomas – il n'est pas d'années où cela ne donne lieu à des accidents fâcheux, et n'occasionne des blessures graves et même la mort de plusieurs individus » (Tomas, 1873 : 24). Enfermé dans l'abattoir séparé de la voie publique pour des raisons de sécurité, de moralité et de salubrité, l'abattage industriel met fin aux « tueries particulières » installées – avec leur cortège de « putridité », de « miasmes » et d'« exhalaisons » fétides - dans l'entassement et la promiscuité des bourgs et des villes de l'Ancien Régime. Là où le sang des bêtes abattues côtoie les humains en vie.

### Topographie de l'abattoir

À l'abri d'austères murailles que perce une entrée solennelle avec un monument qui peut en glorifier les bienfaits alimentaires, l'abattoir industriel déploie de grands bâtiments de pierre et d'acier autour d'une « cour carrée ». Il est spacieux, dallé, « bien tenu », ventilé, doté d'un système de canalisations et d'égout pour évacuer les « impuretés », la merde et le sang des animaux. Soudé aux infrastructures routières ou ferroviaires, l'abattoir moderne ou « échaudoir » est lavable à grande eau, équipé de machines à vapeur puis électrifié avec ses chambres froides. Il est divisé en quatre parties qui assurent l'efficacité et la salubrité de son fonctionnement tayloriste avec son système de rails aériens, de treuils manuels ou électriques et de poulies hydrauliques qui permettent de lever, déplacer et descendre les carcasses entières ou découpées pour les conditionner. Tout d'abord, les entrepôts (parcs) où sont « renfermés les animaux qui doivent être abattus ». Ensuite, l'« abattoir » ou « cases d'abat » avec son outillage d'abattage et de dépeçage – maillet, merlin anglais, jonc, pistolet pneumatique, couteaux à saigner et à trancher, dépeçoir électrique, échaudoir. Puis, les salles de préparation des « issues des animaux abattus ». Finalement, les salles de conditionnement du « suif et des graisses » avec leurs cuves. S'y ajoutent les entrepôts, les « greniers à fourrage », les autres compartiments, les « resserres » tempérées, fraîches ou frigorifiques pour le stockage à court terme des viandes avant leur transport vers les marchés et commerces de viande. Comme le signale en 1906 le périodique de vulgarisation scientifique *Je sais tout*, l'utilisation des pistolets d'abattage (armes à feu pour mort subite) parachève le « progrès » de la mise à

mort industrielle du bétail en abolissant le corps à corps entre l'homme et la bête : « on va appliquer à Berlin une nouvelle méthode pour tuer le gros bétail : désormais, l'animal sera foudroyé par un coup de feu dirigé contre son front. Auparavant, on l'abattait à coups de marteau [...] » (1906 : 198).

L'abattoir sécurisé sera hermétiquement protégé contre les rats. Il est aseptisé et déodorisé par la désinfection permanente. Il est ainsi un « modèle de propreté » soumis à l'inspection vétérinaire selon Tardieu, qui vitupère les foyers épidémiques de l'insalubrité urbaine que peuvent être les abattoirs mal entretenus. L'eau pure y sera amenée « à foison », puis, devenue « eau de lavage », évacuée à l'égout avec les immondices et le sang des bêtes qu'elle charrie. Puantes car en décomposition, les matières organiques filtrées dans l'eau de lavage s'utiliseront comme engrais – de même que les « eaux sanguinolentes ». À l'instar des grands équipements de la modernité industrielle et urbaine, l'échaudoir – avec ses « puits », ses « machines à vapeur », ses « rails aériens », ses « treuils et poulies » et ses « manèges » - est pensé comme l'usine salubre ou la mécanique sophistiquée du progrès hygiénique pour l'alimentation infinie des humains :

Les bâtiments sont divisés en [...] ateliers nommés *cases d'abat*, dallées et pourvues d'un robinet de lavage, d'une auge creuse dans le dallage pour recueillir le sang, d'un système de treuils et de poulies pour élever le corps de l'animal, de deux pentes ou traverses en charpente sur lesquels sont placés des rouleaux auxquels on suspend les quartiers de bœuf, et de longues chevilles ou crochets pour les veaux et les moutons. Les toits des échaudoirs forment une saillie de plusieurs mètres, de manière à en protéger l'intérieur contre les rayons du soleil, et à y entretenir une fraîcheur continue. Cette fraîcheur [...] est nécessaire non seulement pour conserver la viande en été, mais encore pour empêcher les mouches d'y aborder. [...] Il faut signaler comme annexe indispensable à l'échaudoir une cour de vidange dans laquelle sont dépurées toutes les matières extraites du tube digestif et toutes les immondices des abattoirs. Ces *voieries* ou *coches* seront pourvues des moyens de lavage nécessaires, placées sur l'égout et nettoyées toutes les nuits (Tardieu, 1862 : 1-9, italiques de l'auteur).

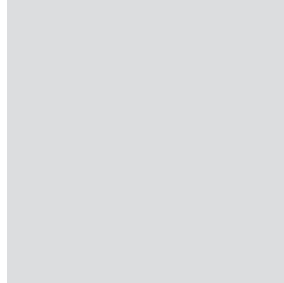
Or, dépourvu de « luxe et de décoration », basé sur une « construction à la fois solide et économique », l'abattoir tayloriste implique une « disposition simple et rationnelle » dont la topographie fonctionnelle permet de mener à bien la chaîne ininterrompue de transformation de l'animal vivant en viande de boucherie. La machinerie de l'abattage capture le bétail. Son saisissement légal assure la bonne mise à mort que garantit la rationalité spatiale des « échaudoirs ». Ils « sont disposés de telle sorte que chaque case à deux portes opposées ; l'animal entre vivant par une et sort dépecé par l'autre. Le bœuf qu'on veut abattre est fixé par une corde enroulée

sur ses cornes et attachée à un anneau solidement scellé dans le sol. L'animal tombe sans connaissance, frappé sur la tête par une masse de fer, et il est immédiatement saigné. Le sang s'écoule par des rigoles ménagées dans le dallage, et il est recueilli par des cuves. Des appareils fixés à la charpente permettent de soulever le corps et de l'accrocher de manière à faciliter le dépècement. Des robinets convenablement distribués fournissent l'eau nécessaire aux opérations, et permettent d'abondants lavages» (Reynaud, 1860-1863 : 458). La machinerie de l'abattage parfait efface toutes les traces qui montrent que le sort des bêtes n'est pas éloigné de la destinée des hommes.

### Le destin des hommes ressemble à celui des bêtes

Notant qu'il « se consomme chaque année à Paris près de trente mille porcs » sous forme de « saucisses, boudins, cervelas, langues, andouilles », Sébastien Mercier prétend que les « vaches entrant à Paris tête baissée [...] ont l'air affamé, et elles viennent pour être mangées » (Mercier, 1783 : 84 ; 287<sup>8</sup>). Les humains vivent car les bêtes engraisées meurent dans les « tueries » et les abattoirs. Cette millénaire tradition de l'abattage du bétail lié à l'ingurgitation de la viande de boucherie trouve un fort écho littéraire à l'ère des abattoirs industriels. Après la boucherie de la Grande guerre, lorsque le neurologue et le romancier de la catastrophe de la République de Weimar Alfred Döblin (1878-1957) publie en 1929 le grand récit naturaliste sur les bas-fonds de Berlin des années 1925-1930, son fameux chapitre sur les abattoirs de la ville (« Le destin de l'homme est pareil à celui de la bête : la mort les guette tous les deux ») évoque les « tribunaux de la mort pour les bêtes » (Döblin, 2007 : 203). Approvisionnés en bétail par wagons ferroviaires, les « Abattoirs de Berlin », comme une usine de la mort animale, se déploient sur 47 858 ha derrière des murs gris rehaussés de « fil de fer barbelé ». Véritable camp de la mort animale, l'abattoir rassemble le « bétail en vue du marché : 1 399 bœufs, 2 700 veaux, 4 654 moutons, 18 664 porcs ». L'usine d'abattage est une machine fiscale (droits de halles, de magasinage, de « tuage », pour enlever les auges aux porcs, etc.) qui emploie 258 fonctionnaires – notamment des vétérinaires, inspecteurs, « estampilleurs », employés, ouvriers. De « vieux abattoirs » jouxtent un « abattoir nouveau modèle, d'aspect clair, construit en brique rouge ; vu de dehors, on pourrait le prendre pour

8. Entrées « Porcs », « Vaches ».



un atelier de serrurerie ou un immeuble de bureau ou un hall de construction ». À la « horde des cochons » qui « grognent », « furètent le sol » et se battent en se mordant avant de se serrer les « uns contre les autres, les uns sur les autres », s'ajoutent les cohortes de moutons, de bœufs et de taureaux promis aux « coutelas levés » des tueurs. Avant l'abattage, le *struggle for life* des porcs épuisé par le transfert ferroviaire : « en voilà deux qui luttent ensemble [...] chacun cherche à happer le cou et les oreilles de l'autre, ils tournent en rond en râlant ; par moments, ils sont tout à fait muets, ils mordent seulement ». Finalement, l'ordre rétabli à coups de bâton, le troupeau des pourceaux se « met en branle » en se dandinant. À travers les cours, entre les galeries, piailleur et bagarreur, le peuple porcin aux « petites queues à boucles si gaies » – est conduit à l'égorgement. « Vous allez être saignés, regardez, vous voilà devant l'abattoir des porcs regardez-le bien... petits pourceaux... ». Or, le spectacle de l'échaudoir disparaît presque dans la « vapeur épaisse et blanche » que déchirent des « cris, des râles, des claquements, des voix d'homme qui appellent, des bruits d'ustensiles ». Les porcs semblent prendre un « bain russo-romain ». Dans le « brouillard » opaque de l'abattoir, les dalles de pierre du sol pourvues de « rigoles » sont « humides et couvertes de sang ». Au cœur de la brume animale, armé d'un « grand couteau », à l'image du destin, un homme « plonge dans le tas avec le dos de la lame dirigé contre une bête, une seconde, une troisième ». Provoquant les « soubresauts » vitaux du cochon, les gestes du « bourreau » agenouillé sont précis, rapides et tranchants :

ils aiguisent le grand couteau et puis, agenouillés, – allons-y gaiement ! l'enfoncent, ssst – une longue, une très longue incision dans le cou ; on ouvre l'animal tel un sac, a plusieurs reprises le couteau plonge en profondeur, le bête se contracte, gigote, se débat, elle a perdu connaissance, – pour le moment, cela n'est pas autre chose, bientôt elle aura perdu davantage, – elle piaille. Maintenant on lui ouvre les veines du cou, c'est la profonde syncope (Döblin, 2007 : 207).

Après l'égorgement qui vide l'animal de son sang bouillonnant, le porc est échaudé, étripé, coupé en morceaux, ébouillanté avant d'être empalé sur une barre d'acier pour être suspendu dans la chaîne ininterrompue de la viande de boucherie que nuit et jour les humains ingurgitent. L'écorchement du porc ajoute à la blancheur de la vapeur celle de sa chair comestible. Arrosées au jet d'eau, les carcasses « étripées et blanchies » pendent la « tête en bas » à des poutrelles d'acier. Quelques truies abattues laissent voir leur double rangée de mamelle, alors que les « pieds de porcs » s'entassent dans un coin de l'abattoir. Grognant et reniflant, tout blancs et « drôles avec leurs cuisses amusantes », les nouveaux cochons qui arrivent pour l'égorgement par la porte à glissière « frottent leurs groins » dans le sang de leur prédécesseurs. La chaîne d'abattage est une machine qui automatise le geste anonyme des tueurs d'animaux.

L'abattage des bovins ressemble à un corps à corps dans la «salle sanglante» où sont suspendus des «quartiers de bœufs». Au sol, gisent les «os broyés». Plus d'une fois, les «bêtes se révoltent, ne veulent plus avancer, elles courent dans une mauvaise direction, les bouviers les poursuivent armés de bâton». Dans la cohue de l'abattoir, *éros et thanatos*: avant la mort, parfois un «taureau saillit une vache». Mené devant le «tueur» qui lui donne un «coup de merlin» sur les pattes de derrière pour l'obliger à relever la tête, le taureau est abattu d'un coup de maillet sur la nuque. Tombé au sol, les pattes recroquevillées, l'animal assommé reçoit encore de «nouvelles doses de narcotique sur la tête, contre les tempes». La mort survient comme le sommeil salvateur du bestiau d'abattoir qu'agitent des soubresauts de vie. Le «tueur» peut commencer de saigner le taureau en l'égorgeant, alors que sa «tête respire bruyamment comme si elle étouffait». Le «râle s'accroît, c'est un sifflement, un dernier souffle qui s'en va, accompagné de légers coups défensifs exécutés par les pattes de derrière». Point terminal de la chaîne industrielle de l'abattage peu solennel qui nourrit les humains, les billots des boucheries seront achalandés grâce au sang des bêtes (Döblin, 2007: 204-212).

### Le sang des bêtes

Les «abattoirs reçoivent les bêtes vivantes, elles les rendent mortes» (Ministère du Commerce, Office du travail, 1893: 213). Le processus de transformation alimentaire par l'abattage du bétail pour le commerce en gros de la viande inspire Georges Franju (1912-1987), cofondateur en 1936 avec Henri Langlois de la *Cinémathèque française*, cinéaste du fantastique social et du réalisme poétique qu'enflamment les surréalistes, Georges Méliès (à qui Franju consacre son court métrage de 1952: *Le Grand Méliès*), Louis Feuillade, les romans populaires de la Belle Époque, le récit policier et les récits fantastiques auxquels il rend hommage avec notamment *Les Yeux sans visage* (1959), *Pleins feux sur l'assassin* (1960), *Judex* (1963) ou encore en 1974 *Nuits rouges* – évocation du *Fantômas* de Pierre Souvestre et Marcel Allain. Après avoir tourné avec Henri Langlois en 1934 son premier documentaire intitulé *Le Métro*, il intitule *Le sang des bêtes* son court métrage (24 minutes) en noir et blanc de 1949 consacré aux abattoirs parisiens de Vaugirard (14<sup>e</sup> arrondissement) et de La Villette (XIX<sup>e</sup>)<sup>9</sup>. Documentaire d'objectivation réaliste dépourvu de «sentimentalisme» avec sa bande musicale signée Joseph Kosma, *Le sang des bêtes* ne laisse pas indifférent. Il n'a pas vieilli. Selon Freddy Buache, «jamais depuis Vigo le cinéma français n'avait donné le jour à une œuvre d'un lyrisme à la fois plus délicat et plus atroce» (Buache, 1996: 12). Consacré à la pratique des tueurs de bétail, le film donne l'impression d'offrir la synthèse imagée de tout ce qui été écrit sur les abattoirs depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Tourné en novembre lorsque les animaux sont abattus sous la lumière électrique et avec l'autorisation de la Préfecture de police pour un seul reportage photographique, le court métrage de Franju

donne sens aux quatre éléments fondamentaux de l'institution et de la culture de l'abattoir moderne. Il montre l'environnement urbain et social de l'abattoir clos sur lui-même et installé en milieu industriel à la périphérie de la ville. Il illustre la manière dont l'abattoir industriel est lié aux infrastructures routières et ferroviaires qui permettent la fourniture du bétail vivant et l'approvisionnement carné de la ville. Il explicite la notion d'abattoir comme une forteresse monumentale confinée derrière ses murs pour mener à bien la chaîne ininterrompue de la mise à mort plus ou moins hygiénique du bétail. Finalement, il objective la division tayloriste du travail dans l'abattoir avec l'inventaire des techniques d'abattage que guident les hiérarchies professionnelles du personnel selon leurs compétences et que conditionnent les animaux préparés pour la boucherie – chevaux, bœufs, veaux et moutons. Guidée par une «voix de film chirurgical» qui en «assure le commentaire technique» sans excès émotif (Leblanc, 1992: 38), cette fine autopsie filmée de l'abattage des animaux, dont la violence laisse des traces sur le corps des bouchers de l'abattoir, s'inscrit dans un projet cinématographique éloigné de la fiction. Franju concrétise ce projet de documentaire avec notamment *En passant par la Lorraine* (1950) qui montre en trente et une minutes la nord de la France entre imagerie touristique et réalisme minier. Il y ajoute *Hôtel des Invalides* (1952) consacré durant vingt-deux minutes aux gueules cassées et aux corps violentés par les guerres<sup>10</sup>, puis encore l'étonnant *Les Poussières* (1954), court-métrage hyperréaliste de 22 minutes, réalisé à la commande de l'Institut national de sécurité, qui évoque la morbidité respiratoire de la pollution urbaine due aux particules microscopiques que nul ne voit mais chacun inspire.

Après les abattoirs de Chicago et de Berlin mis en fiction littéraire par Upton Sinclair et Alfred Döblin comme métaphores naturalistes des conditions ouvrière et humaine durant la grande dépression de l'entre deux guerres, ceux de Paris qu'image Franju objective la *condition animale des bêtes de boucherie* – bestiaux parqués, tués, saignés et débités par les professionnels de l'abattage, mais aussi la *condition des travailleurs des abattoirs* – ouvriers qui perdent une jambe en se tranchant l'artère fémorale lorsqu'ils «fleurent» à la lancette une carcasse de cheval, bouchers, garçons et femmes d'abattoirs qui dans la cadence infernale de la chaîne d'abattage tuent, dépècent et conditionnent la viande, voire un «ancien champion de France de boxe toutes

9. Voir *L'Avant-scène Cinéma*, 41, 1<sup>er</sup> octobre 1964, «Le sang des bêtes» [synopsis]: 46-50; Leblanc, 1992: 29-39; Martini, 1999: 138-139; Ince, 2008.

10. Voir le découpage intégral de cette anthropologie filmée du corps violenté par la guerre dans *L'Avant-scène Cinéma*, 38, 15 juin 1954.





ABATTOIR : 1. Abatage d'un boeuf au maillet avec le manche Brunen; 2. Le manche Brunen en place; 3. Abatage au merlin anglais; 4. Passage du jone; 5. Flatolet pneumatique; 6. Gaine et couteau (botique); 7. Echaudoir lavé et malades venant boire du sang frais; 8. Couteau du sacrificeur juif; 9. Merlin anglais; 10. Maillet; 11. Merlin; 12. Couteau de saigneur; 13. Abatage dans un « saladero » du Paraguay; 14. Abatage des boeufs à Chicago; 15. Visite vétérinaire; 16, 17. Abatage et saignée d'un cheval; 18. Dépeçage électrique; 19, 20. Enorgement et soufflage d'un veau; 21. Parc à bestiaux à Chicago; 22. Abatage et engorgement des porcs à Chicago; 23. Echaudoir et table d'épluage pour les porcs; 24. Egrégement des moutons.



catégories». Le sang des bêtes qui marque les tabliers et les corps du personnel de l'abattoir conditionne la pénibilité extrême de leur métier de boucher exercé dans la grande technicité de la mise à mort, de l'écorchage et du débitage dépassionné des animaux, des peaux et des carcasses. Si, selon Marcel Mauss, le naturalisme du corps humain est conditionné à la vie sociale par des « techniques du corps » dans l'alimentation, l'éducation, les soins, l'habillement, les jeux et la sexualité (Mauss, 1960), la transformation d'une bête vivante en viande de boucherie repose sur les techniques des carcasses animales. L'abattoir selon Franju : une grande étable jonchée d'excréments, de sang et de viscères. Une grande étable de la mort animale pour les humains qui transforment le bétail en viande.

« Aux portes de Paris » annonce une voix féminine<sup>11</sup>. Horizon d'immeubles populaires, terrains vagues, arbres nus, rideaux en plein air, ronde enfantine de six garnements, table ronde en bois avec vendeur couvert d'une veste de cuir de vache, brocantes de la porte de Vanves, linge suspendu, mannequin de femme nue sans bras, parapluie, siphon, candélabre, verres et seau de cristal, pavillon de gramophone, poste de T.S.F., lithographie encadrée des *Jeunes filles au Piano* d'Auguste Renoir, couple amoureux qui s'embrasse : en ouverture du *Sang des bêtes*, cet inventaire à la Prévert est un bric-à-brac d'objets associés avec la sensibilité surréaliste. Le grand recyclage des objets, la mutilation du corps de cellulose pâle, l'innocence insouciant des enfants danseurs et l'émotion du couple enlacé qui répète le jeu millénaire du baiser d'amour : contrepoint vital à la chaîne infinie du recyclage alimentaire par abattage des animaux de boucherie dont se repaissent *ad aeternam* les hommes qui ingurgitent la viande fraîche. Vers les abattoirs convergent les trains et les bétailières qui traversent la ville des vivants pour gagner la cité des animaux morts. Un camion automobile prend de vitesse une voiture hippomobile. À la septième minute du *Sang des bêtes*, sous des cieus déchirés de fumées industrielles, le long du canal de l'Ourcq où passe une longue péniche qui évoque peut-être celle de *L'Atalante* (1934) de Jean Vigo, parmi les places d'amarrage, les écluses, les passerelles, les ponts, les silos et les immeubles banlieusards qui évoquent le pessimisme naturaliste du Marcel Carné de *Quai des brumes* (1939), *Hôtel du nord* (1939) ou *Le jour se lève* (1942), se dresse un immeuble populaire que peut voir chaque passant. Des caractères immenses qui couvrent la façade blanche et aveugle donnent à lire cette publicité alimentaire pour... le sang des bêtes et la gourmandise des hommes : « Abats en gros ».

Après l'ouverture sur les friches banlieusardes de Paris qu'il filme entre ciel, terre, voie ferroviaire et canal comme les photographie en noir et blanc à la même période Robert Doisneau pour illustrer la prose poétique de Blaise Cendrars (Cendrars, 1949), Franju pénètre l'espace crépusculaire de l'abattoir industriel qu'il capture

en noir et blanc. Dans la vapeur du sang et des entrailles mises à jour, il montre l'enchevêtrement des corps humains et des carcasses d'animaux. L'enchevêtrement de la vie humaine et de la mort animale dans l'espace puant et sonore de l'abattoir, cette immense écurie du trépas des animaux. Abattoir industriel, mais aussi abattoir artisanal du corps à corps entre les « tueurs » bottés et les animaux – chevaux, vaches, veaux et moutons – saignés sur pattes : « Porte de Vanves, il y aussi les abattoirs de Vaugirard ». Vue générale d'une esplanade avec deux statues de taureau de chaque côté, gros plan d'un taureau pour un abattoir spécialisé dans l'abattage des chevaux. Un buste monumental et commémoratif célèbre « Émile Decroix, propagateur de la viande de cheval, 1821-1900 ». Le flux sanglant des bêtes abattues est conditionné par l'impératif alimentaire des humains. Ingurgitation et métabolisation humaine de la viande au prix de l'épuisant travail de l'abattage dont attestent les instruments du tueur que présente un homme qui les saisit sur un présentoir : « Les outils de travail sont, suivant les animaux, le jonc ou roseau, le *merlin* anglais et le pistolet de *Behr* dont l'emporte-pièce foudroie l'animal par percussion ». *Le Sang des bêtes*, un rituel de quatre moments d'abattage bien distincts qui montrent le corps à corps « sans haine » et « sans colère »<sup>12</sup> entre l'homme et l'animal de boucherie.

Tout d'abord, le moment de l'*exécution du cheval blanc* qu'annonce le bruit des sabots sur le pavé de la cour de l'abattoir. Digne et royal, mené à l'échaudoir par l'homme au bleu de travail et au béret noir qui lui retire son licou, le cheval blanc surplombe son sort, s'offusque d'être saisi comme une vulgaire pièce de bétail de boucherie, puis s'effondre sur le sol humide après avoir été foudroyé sur le front (pistolet de Behr). Le tueur lui fend la lèvre supérieure et crie : « Il est mort ! ». De la gueule au poitrail : le dépeçage du cheval blanc couché sur le flanc droit abreuve le torrent bouillonnant du sang vif qui inonde l'abattoir et éclabousse les hommes parmi les entrailles fumantes d'un autre canasson. Le décollement de sa peau est effectué par « gonflage à l'air conditionné » avec le fleurage de sa carcasse à coups de lancette. Au second plan de l'abattoir, la tête d'un cheval noir témoigne de la chaîne ininterrompue de l'abattage équestre. À travers la fenêtre de l'échaudoir, on voit passer un camion noir qui signale le chant du cygne du trafic hippomobile. Les sabots du canasson deviendront de l'engrais. Ses os serviront à l'industrie du noir animal et à la confection

11. Dorénavant, les citations du *Sang des bêtes* renvoient au découpage intégral publié dans le numéro de *L'Avant-scène Cinéma*, 41, 1er octobre 1964.

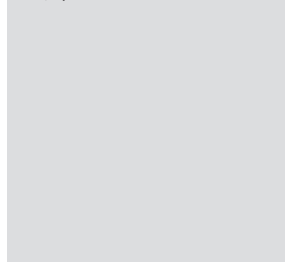
12. Baudelaire C. (1857), *Les Fleurs du mal*, 1857, « L'Héautontimorouménos » : « Je te frapperai sans colère / Et sans haine, comme un boucher » : le texte est cité en voix off par Jean Painlevé dans *Le Sang des bêtes* durant l'écorchage des moutons (timing : 18' 59").

des « articles de Paris ». Équarrissage du cheval – la plus belle conquête de l'Homme hippophage.

Ensuite, dans le tintamarre des « treuils pneumatiques », le moment du *massacre du bœuf*. Tiré du troupeau, le gros bœuf résiste, s'acharne, s'accroche à la vie. Il rue comme un bœuf ! Il est assommé. Ensuite, on lui introduit un fin jonc dans le « canal médullaire » pour détruire la moelle épinière afin de supprimer ses réflexes vitalistes qui pourraient blesser les bouchers. Pour le vider de tout son sang soigneusement recueilli par la gorge tranchée, il est foulé aux pieds par les tueurs. Le « trop plein » du sang bovin coule au ruisseau d'épandage pour rejoindre le sang des bêtes de l'abattoir. Après l'éventrement du bœuf, l'estomac vidé au sol déverse le bol alimentaire végétal dont la rumination est inachevée. La vapeur cadavérique rapproche l'abattoir du champ de bataille écrasé par la fumée des obus. Découpage des pattes, dépeçage, extraction des organes ou « écurage » des abats chauds, dévidage des tripes, queue épiluchée, derme et épiderme arrachés, tête fendue à coups de haches, museau sectionnée comme le trophée de l'abattage : le bœuf, monté au treuil et redescendu, est réduit en miettes. Des spasmes vitaux bouleversent encore ses entrailles disséquées. Un fœtus bovin – dont la blancheur évoque la cellulose fragile du mannequin féminin de la brocante de la porte de Vanves – gît parmi les entrailles éviscérées. Progressivement, fendue en deux à la scie, sa carcasse qui blanchit sous les offensives des équarisseurs se mue en viande de boucherie. L'animal devient difforme. La carcasse bovine est une carrière de viande. Tournée cul vers le ciel, elle devient obscène. Pourtant, les lambeaux de sa graisse pâle seront offerts à des religieuses pour fabriquer les cierges qui accompagneront la prière des vivants en faveur des défunts. *Exit* le bœuf qui devient de la viande de bœuf !

Puis le moment de l'*hécatombe des veaux*. Afin de garantir la blancheur alimentaire de leur chair délicate sur l'étal du boucher, les veaux aux yeux exorbités sont saignés *in vivo* par décapitation – « saignée totale » des animaux liés sur une table et égorgés avec un baquet sous la tête pour récupérer le sang. Assurée par le travail infatigable des tueurs, la chaîne de l'égorgeage devient une horde de carcasses égorgées qu'agitent durant de longues minutes les réflexes de la « vie purement végétative ». Pattes tranchées au niveau des genoux, estampillage des têtes sectionnées à fin d'identification et de dénombrement du

13. *Le Sang des bêtes* (timing: 19' -19'15").



bétail : le veau devient de la viande de veau qu'apprécient les gastronomes raffinés, les enfants et les malades.

Finalement, le moment du *carnage des moutons*. Comme ceux de Panurge, les moutons suiveurs et tapageurs sont menés en troupeaux à l'abattoir par le « < mignard > (le traître) ». Ce mouton entraîneur connaît le chemin et « aura la vie sauve » pour guider une prochaine cohorte de moutons promis au carnage. Les « autres suivent comme des otages, ils bêlent comme chantent les otages, en sachant que ça ne sert à rien ». À l'instar des veaux, les moutons sont étendus et maintenus sur une table métallique à rouleaux. Un après l'autre, à la chaîne, ils sont égorgés *in vivo* par le tueur au couteau acéré. Le sang des bêtes agitées dans la mort dégorge de tous les côtés. Tournées vers le ciel, les pattes de moutons s'agitent frénétiquement durant de longues minutes comme des araignées laineuses. Dans les tranchées de l'abattoir, les hommes travaillent inlassablement. Ils tuent, écorchent, dépècent, débitent les carcasses en commençant par les pattes, avant d'en arracher les peaux (« pour être dépouillé, le mouton est *boxé* »). Jetées au loin, les têtes des moutons servent à dénombrer les animaux transformés en viande de mouton.

Exécution des chevaux, massacre des bœufs, hécatombe des veaux, carnage des moutons : quatre techniques d'abattoir, quatre moments d'abattage selon Georges Franju. Inondé par le sang chaud des bêtes, trempé par la vapeur des carcasses, le corps de l'homme botté de caoutchouc subit la violence quotidienne de l'abattage. Toujours la clope à la bouche, parmi les viscères, le tueur atténue par la fumée brûlante la puanteur animale des entrailles qui se vident avec le sang des bêtes. L'abattage : un corps à corps inégal avec les animaux qui se ruent et se débattent avant de succomber sous le fer tranchant. L'abattage : l'ouverture et le dépeçage des cadavres fumants qu'agitent des spasmes posthumes. L'abattage : le déplacement et l'élevation des carcasses équines et bovines devenues inertes. L'abattage : l'arrachage et le dépeçage des peaux qui collent à la graisse. L'abattage : les blessures répétées, les maladies professionnelles. Plaies dangereuses voire mortelles quand le couteau dérape sur la viande animale et blesse le tueur. Handicaps inguérissables qu'entraîne le « boxage » du mouton – un « kyste peut se former au poignet de l'ouvrier après quelques années de ce dur travail ». C'est d'ailleurs en « fleurant un cheval » à la lancette que l'ouvrier « Ernest Breuyet s'est tranché l'artère fémorale. Il a du être amputé de la jambe droite ». Depuis, ouvrier d'abattoir méticuleux, il claudique dans le sang des bêtes avec son pilon de bois comme un amputé de la Grande guerre dont Franju dans *Hôtel des invalides* montre la destinée sociale – entre thérapeutique de reconstruction plastique, reconnaissance patriotique et ghetto corporel.

*Le Sang des bêtes* : ni haine ni colère, mais la « simple bonne humeur des tueurs qui sifflent ou chantent en égorgeant parce qu'il faut bien manger chaque jour, et faire manger les autres au prix d'un très pénible et bien souvent dangereux métier »<sup>13</sup>. Au crépuscule,

l'abattage fait une pause. Les ouvriers et les ouvrières en tabliers blancs remettent leurs couteaux dans leurs étuis ventraux. Les joncs létaux sont mis à tremper dans un seau pour rester souples. À grande eau, le sol est rincé du sang des bêtes. Deux nonnes en cornette, dandinant comme des moutons, gagnent les abattoirs, certainement pour récupérer le suif des bœufs. Le soir descend sur le quartier industriel de la Villette à la porte de Paris. Agités, les moutons parqués attendent leur heure. Ils « s'endormiront avec le silence », sans entendre les grilles de l'abattoir se « refermer sur eux », ni le « petit train de Paris-Villette qui s'en ira à la nuit tombée chercher dans les campagnes les victimes du lendemain »<sup>14</sup>. Comme la *Mer* que chante Charles Trenet à la fin du *Sang des bêtes* lorsque l'abattoir se mire dans l'eau purificatrice, l'abattage toujours recommencé approvisionne jour après jour les humains qui ingurgitent la viande fraîche sortie de l'abattoir, ce lieu de passage alimentaire où les bêtes entrent vivantes pour en ressortir débitées. Le sang des bêtes alimente la vie des Hommes.

Michel Porret  
Michel.Porret@unige.ch

## Bibliographie :

Buache F. (1996), *Georges Franju, poésie et vérité*, Paris, Cinémathèque française.

Cendrars B. (1949), *La banlieue de Paris, sur 130 photos de Robert Doisneau*, Lausanne, La Guilde du livre.

Döblin A. (2007), *Berlin Alexanderplatz*, traduit de l'allemand par Zoya Motchane, Paris, Gallimard [1970], coll. Folio.

Foubert L. (1877), « Abattoir », in Maurice Block, *Dictionnaire de l'administration française*, Paris, Strasbourg, Berger-Levrault, 2<sup>e</sup> éd., tome 1.

Girard P. S. (1821), « Rapport sur une nouvelle machine à feu, présentée à l'Académie et exécutée aux abattoirs de Grenelle, par M. le marquis de Manoury-d'Ectot », in *Annales de chimie et de physique*, Paris, Crochard, t. XVIII, 133-146.

Goussard J. (1861), *Nouveau guide pittoresque du voyageur à Dijon*, Dijon, Decailly, troisième édition, revue et augmentée, « Abattoir ».

Hergé (1973), *Archives Hergé, Tintin au pays des Soviets (1929), au Congo (1930), en Amérique (1931)*, Casterman, Tournai.

Ince K. (2008), *Georges Franju. Au-delà du cinéma fantastique* (traduit de l'anglais, 2005), Québec, Paris, PUL-L'Harmattan.

*Je sais tout* (1906), « Curiosités, 20 juillet-20 août 1906 ».

Juillerat P. (1921), *L'hygiène publique*, Paris, Leroux.

Kuper P. (2006), *La Jungle*, Montreuil, Rackham.

*Larousse du XX<sup>e</sup> siècle en six volumes* (1928), « Abattoir », Paris, Larousse, t. I.

*L'Avant-scène Cinéma* (1964), 41, 1<sup>er</sup> octobre, « Le sang des bêtes » [synopsis], 46-50

Leblanc G. (1992), *Georges Franju, une esthétique de la déstabilisation*, Paris, Maison de la Villette.

Marmy, M.-J., Quesnoy F. (1866), *Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon*, Lyon, Aimé Vingtrinier.

Martini A. (éd.) (1999), *Georges Franju, XXXV Mostra Internazionale del nuovo Cinema*, Milano, Il castoro.

Mauss M. (1960), « Les techniques du corps » [1934], *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF.

Mercier, L.-S. (1783), *Tableau de Paris*, Nouvelle édition corrigée et augmentée, Amsterdam, [s. n.].

Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Colonies, Office du travail (1893), *La Petite industrie (salaires et durée du travail)*. Tome 1, *L'alimentation à Paris*, Paris, Imprimerie nationale.

Moreau, A. A. F. (1906), *L'Abattoir moderne, construction, installation, administration*, Paris, Asselin et Houzeau.

Nocard E. (1895), *La Tuberculose bovine, ses dangers, ses progrès, sa contagion, ses rapports avec la tuberculose humaine, sa prophylaxie par la tuberculine*, Chartres, Durant.

Reynaud L. (1860-1863), *Traité d'architecture, deuxième partie. Composition des édifices. Études sur l'esthétique, l'histoire et les conditions actuelles des édifices*, Paris [1850-1858], Dalmont et Dunod, 2<sup>e</sup> éd.

Rostan L. (1821), « Abattoir », in [Nicolas Philibert] Adelon, *Dictionnaire de médecine*, Paris, Béchet jeune, t. I, 3-4.

14. *Ibid.* (timing : 20'.22"-20'.40").



Sinclair U. (2008), *La Jungle* (1906), Paris, Gutenberg.

Tardieu A. (1862), « Abattoir », *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité ou répertoire de toutes les questions relatives à la santé publique considérées dans leurs rapports avec les subsistances, les épidémies, les professions, les établissements et institutions d'hygiène et de salubrité*, Paris [1852-1854], Baillière, t. I.

Thomas E. (1873), *Le Marché aux bestiaux de la Villette et les abattoirs de la Ville de Paris. Guide historique et pratique de l'approvisionneur, de l'acheteur et des employés attachés aux divers services de cette partie spéciale de l'alimentation de Paris*, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique.

Vinçard P. (1863), *Les Ouvriers de Paris : alimentation*, Paris, Gosselin.

Zola, E. (2002), *Le Ventre de Paris* (1873), Paris, Gallimard, coll. Folio.