Quelques traces tangibles – anciens bâtiments administratifs, haut-relief de Pierre Blanc, Brasserie des Abattoirs et Café des Bouchers – mais, plus encore, moult souvenirs, émotions, images et sensations, ce sont là les fragments épars des abattoirs de Malley parvenus jusqu'à nous. Sur près d'un demi-siècle (1945-2002), cette grande « fabrique à viande » a représenté, avec sa voisine l'Usine à gaz, un élément incontournable du paysage urbain et humain d'un secteur devenu clé dans la mutation de l'Ouest lausannois. *Malley, ville animale* rallume les projecteurs sur ces anciennes installations : objet architectural, fait historique et creuset social peu visibles mais bien vivants dans la mémoire collective. Par le sujet qu'il aborde, ce numéro des Cahiers de l'Ouest ouvre le champ à une réflexion patrimoniale inédite à propos de l'environnement humain et industrialisé de Malley et enrichit la réflexion portée sur l'avenir de l'Ouest lausannois depuis les années 2000.

Malley, ville animale est le fruit d'une collaboration entre l'Association *Ouest lausannois : Prix Wakker 2011* et l'équipe scientifique de *Malley en quartiers*, un projet de médiation culturelle coordonné par l'association Alimentation, Architecture et Urbanisme en partenariat avec l'Institut des humanités en médecine (CHUV et UNIL) pour son volet recherche. Lauréat du concours *Le patrimoine pour tous* lancé en 2018 par l'Office fédéral de la culture, ce projet réalise un « travail de mémoire » interpellant aussi bien le passé que le présent, et impliquant tout à la fois porteurs de culture, usagers ou spectateurs d'un objet patrimonial « sensible ».

9 782889 680214

MALLEY VILLE ANIMALE / LES CAHIERS DE L'OUEST

INFOLIO

MALLEY VILLE ANIMALE

LES CAHIERS DE L'OUEST

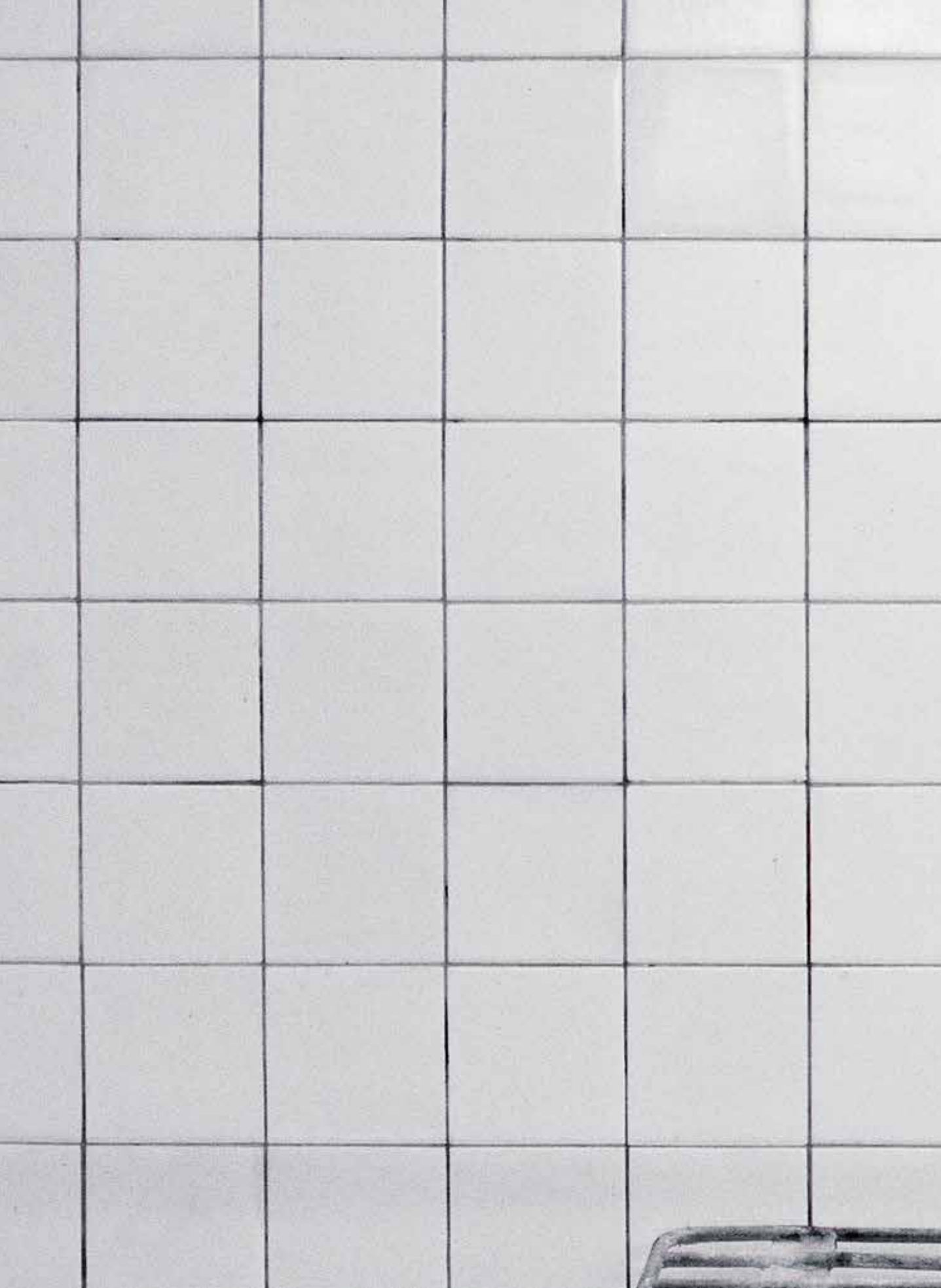
INFOLIO

MALLEY VILLE ANIMALE

LES CAHIERS DE L'OUEST

INFOLIO

BOUCHERIE



SOYONS BONS ET PATIENTS
ENVERS LES ANIMAUX
SVPA

Auteurs principaux
Salvatore Bevilacqua
Léa Marie d'Avigneau
Alexia Cochand

Avec les contributions de
Adrien Bürki
Joël Christin

Comité de rédaction
Salvatore Bevilacqua
Benoît Biéler
Léa Marie d'Avigneau
Giorgio Pesce

Une édition de l'Association Ouest lausannois : Prix Wakker 2011

Les Cahiers de l'Ouest déjà parus

« Un paysage de la modernité »
Bruno Marchand et al.,
Gollion, Infolio, 2016

« Distinction de l'Ouest 2018 »
ouvrage collectif, Gollion, Infolio, 2018

« Replay Animer la friche »
ouvrage collectif, Gollion, Infolio, 2018

En collaboration avec

l'Institut des humanités en médecine CHUV-UNIL
et l'association Architecture, Alimentation et Urbanisme AAU

Avec le soutien de

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

PATRIMOINEPOURTOUS.CH
KULTURERBEFUERALLE.CH
PATRIMONIOPERTUTTI.CH

La Fondation CEPL – Lausanne

Ville de Lausanne
Service des bibliothèques & archives

UNIL | Université de Lausanne

REALSTONEGROUP

suva

LA FABRIQUE DE MALLEY

CCHE

MALLEY VILLE ANIMALE

LES CAHIERS DE L'OUEST

INFOLIO

Comité de rédaction
Salvatore Bevilacqua
Benoît Biéler
Léa Marie d'Avigneau
Giorgio Pesce

Auteurs
Salvatore Bevilacqua
Léa Marie d'Avigneau
Alexia Cochand
Avec les contributions de
Adrien Bürki
Joël Christin

Relecture et corrections
Marie-Odile Ponnaz,
Infolio éditions

Conception et design graphiques
Giorgio Pesce
Adélaïde Neveu
www.atelierpoisson.ch

Photolithogravure
Karim Sauterel

Impression
PCL Presses Centrales SA

Reliure
Couture au fil
Schumacher AG,
3185 Schmitten

Papier
Imagine Silk 150 g/m^2
Amber Graphic Mat 120 g/m^2
Polices de caractères
Akkurat, Suisse Works

Tous droits de reproduction, adaptation et traduction réservés pour tous les pays

Association Ouest lausannois : Prix Wakker 2011
c/o SDOL
Rue de Lausanne 35
Case postale 542
CH – 1020 Renens 1
www.olpw-2011.ch
www.ouest-lausannois.ch

©2021 Infolio éditions
CH – Gollion
www.infolio.ch

La maison d'édition Infolio bénéficie d'un soutien structurel de l'Office fédéral de la culture pour les années 2021-2024. Les éditions Infolio reçoivent le soutien de la Loterie Romande.

Imprimé
Aux Presses Centrales
Renens, juin 2021
ISBN 978-2-88968-021-4

« À mon époque, on vénérait les ambulants sur les chaînes d'abattage, on faisait souvent nos apprentissages dans des petites boucheries où on tuait une bête par semaine, cinq cochons. On avait envie d'évoluer dans ces grands abattoirs. On était une équipe dans laquelle on aimait cette ambiance. La grandeur, le nombre de bêtes qu'on abattait. On apprenait une autre façon de faire. »

O. M., chef de halle et contrôleur des viandes

SOMMAIRE

MALLEY ET SES ABATTOIRS

17 Des témoignages qui comptent
Tinetta Maystre et Alain Gillièron

19 – 27 Amener une nouvelle vie
à la friche sans renier le passé
Joël Christin

29 – 34 *Malley en quartiers* :
une recherche patrimoniale
pour des abattoirs disparus
Salvatore Bevilacqua

RENDEZ-VOUS AUX ABATTOIRS

37 – 72 Balade photographique

57 – 63 Une fugue aux abattoirs
Adrien Bürki

MALLEY EN QUARTIERS

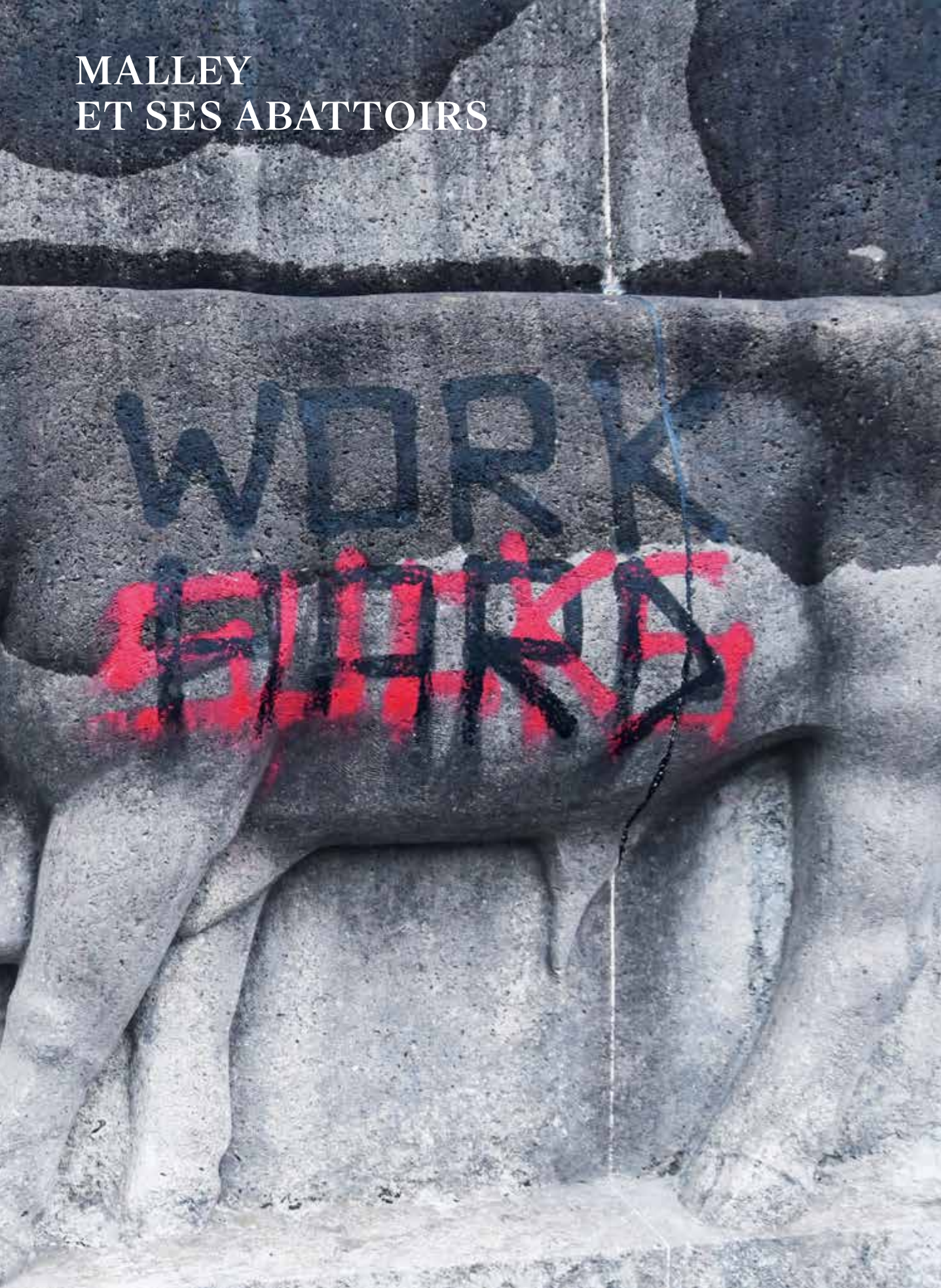
77 – 92 Les abattoirs de Malley (1945–2002),
une « usine à abattre du bétail »
Léa Marie d'Avigneau

95 – 111 Travailler dans les abattoirs :
humains et animaux à la tâche
Salvatore Bevilacqua

115 – 126 L'évolution du métier :
du boucher au « bon » boucher
Alexia Cochand

135 Les auteurs
136 – 137 Remerciements
138 Légendes, crédits et sources
des images

MALLEY ET SES ABATTOIRS



« J'avais l'impression que c'était un quartier assez pour les hommes, de travailleurs qui faisaient vraiment des choses assez pénibles. Mais c'était leur monde. C'est sûr que quand moi je passais avec mon petit caddie pour aller faire un pique-nique, je faisais un peu fausse note. On voyait qu'il y avait du travail très dur… »

S. F., habitante du quartier

MALLEY ET SES ABATTOIRS : DES TÉMOIGNAGES QUI COMPTENT

La polysémie du mot « quartier » est à l'honneur. Soulignée en octobre 2020 par le titre joliment trouvé de l'exposition à ciel ouvert *Malley en quartiers* et de la recherche et des événements associés, elle éclaire bien la gageure de la « densification par l'intérieur » et de la création d'un quartier en ville sur les traces d'un passé industriel délaissé.

Valorisé quand il est question des racines qu'on attache à l'endroit où l'on a grandi, le quartier prend une tout autre connotation quand il évoque le couteau qui débite des morceaux de viande. Le quartier qui réunit d'un côté et celui qui évoque la rupture et la séparation de l'autre.

Le développement de Malley tient un peu des deux. Il entend réunir, bien sûr, en opérant une couture indispensable dans le territoire. Mais il veut aussi rompre avec la dilapidation d'un sol précieux et le surcroît de trafic que cela génère dans le territoire. Pour cela, oui, il faut trancher et accepter que la densité s'impose à Malley.

Accueillir le changement ne signifie pas pour autant oublier le passé. Au contraire, les racines et la culture d'un lieu sont essentielles au développement de son identité et de sa qualité. La Chaux-de-Fonds a rénové et réaffecté ses abattoirs qui présentaient une valeur architecturale importante. D'autres exemples existent en Belgique, en France ou ailleurs. À Malley, la nécessité de densifier et l'intérêt limité du bâtiment dans ce contexte ne pouvaient aboutir à une telle voie. Les enjeux en présence ont primé. Mais cela ne signifie pas qu'il faille se couper de l'histoire et le projet de développement de Malley a, dès le début, souligné l'importance de cet ancrage. Des traces du passé industriel subsistent par la boule à gaz, par le haut-relief qui signalait l'entrée des abattoirs ou encore par la toponymie : chemin des Bouchers, Café des Bouchers, chemin de l'Usine-à-Gaz, Brasserie des Abattoirs. Mais surtout la transmission et les récits, associés à l'attachement qu'on développe pour le lieu, sont susceptibles de rendre ces traces vivantes. En cela, la démarche initiée par *Malley en quartiers* se révèle essentielle.

Tinetta Maystre
conseillère municipale, Renens

Alain Gillièron
syndic, Prilly

« Les abattoirs de Lausanne c'était à la pointe du domaine en 1945, avec des installations modernes pour l'époque et je le crois car on a vu les techniques et le matériel : on avait des compresseurs de l'époque, des compresseurs avec l'étiquette de 1947 qui fonctionnaient encore en 2002 quand on a fermé les abattoirs. »

G. B., technicien du service d'entretien

AMENER UNE NOUVELLE VIE À LA FRICHE SANS RENIER LE PASSÉ

Plus on observe ce plateau, au point de rencontre des trois communes de Renens, de Prilly et de Lausanne, plus la conviction se raffermit : Malley est un lieu exceptionnel. Et ce n'est pas seulement aujourd'hui, alors que les grues ont commencé à fendre les nuages pour transformer une des plus importantes friches de Suisse en un quartier central de l'agglomération Lausanne-Morges, que l'on peut s'en persuader. Le choix de cet endroit pour la construction d'une usine à gaz, dès 1908, n'avait déjà rien de fortuit. Pas plus que l'installation juste à côté, en 1945, des nouveaux abattoirs de la ville.

Confluence

Malley est un lieu de convergence. Ce sont non seulement trois communes, mais des voies de communication et, encore avant cela, des cours d'eau qui s'y rencontrent. Le ruisseau du Galicien, dont le voûtage a précédé la construction des abattoirs, mais que les grandes arches du pont ferroviaire qui domine Malley laissent encore deviner, rejoint un peu plus bas le Flon, si déterminant dans l'histoire du développement urbain de Lausanne, qui trouve là une échappatoire vers le lac.

La prise en compte des atouts de Malley pour l'industrie a sans doute retardé la pleine reconnaissance de son potentiel. Malley est ainsi resté durant près d'un siècle un entre-deux. Lieu de production, fonctionnel et connecté, mais gardé à bonne distance des centres de Lausanne, Renens et Prilly.

Une évidence face aux enjeux du territoire

À l'approche du 21e siècle, alors que l'usine à gaz est désaffectée depuis 1970 et que l'activité des abattoirs touche à sa fin, la circulation routière, favorisée par la dissémination anarchique des bâtiments qui grignote dangereusement le territoire, engendre des problèmes de pollution dans l'Ouest lausannois. Les normes fédérales sont dépassées. Un moratoire sur les nouvelles constructions est imposé.

Le besoin de maîtriser le trafic tout en produisant des logements est criant. Dès 2000, une réflexion réunit les huit Communes de l'Ouest lausannois et la Ville de Lausanne en vue de créer un schéma directeur. Un angle nouveau s'offre alors au regard. En plaçant le centre de la carte dans une logique intercommunale, en fonction de la réalité territoriale plutôt que des frontières politiques, Malley saute aux yeux comme une « couture manquante » dans cette périphérie semi-urbanisée. La dimension de cette friche industrielle et sa position y apparaissent cruciales pour l'agglomération et essentielles pour lutter contre le développement du trafic et le mitage du territoire.

Une des centralités de l'agglomération

Dès lors, les études se succèdent et n'oublient plus Malley. Intercommunale, la réflexion se base sur une large concertation, incluant le Canton, la Confédération, les CFF, les tl, les Hautes Écoles et bien entendu les habitants et le public. En 2004, le schéma directeur de l'Ouest lausannois, dont la mise en œuvre sera coordonnée sous l'enseigne « SDOL » (Stratégie et développement de l'Ouest lausannois), désigne Malley comme une centralité avec une gare ferroviaire que les CFF s'engagent à réaliser.

Moment clé

En 2012, avec l'inauguration de la halte RER de Prilly-Malley, la signature du *schéma directeur intercommunal de Malley* (SDIM) le même jour et la désignation du projet « *Les Coulisses* » la même année, à l'issue d'un concours international d'urbanisme et d'espaces publics sur le sous-secteur Malley Centre, le visage du futur écoquartier commence à apparaître.

La voie est ouverte aux plans d'affectation et aux concours d'architecture. Ils concernent quatre secteurs. *Malley Gare* (qui deviendra *Central Malley*) et *Malley Gazomètre* couvrent ensemble le périmètre des *Coulisses*, au sud de la halte CFF. *Malley Viaduc* et le centre sportif, qui deviendra *Vaudoise aréna*, se situent quant à eux au nord de la halte, entre les deux voies ferroviaires.

Équipement sportif d'importance régionale

La *Vaudoise aréna* mène d'emblée une course contre la montre. Les patinoires doivent être prêtes pour accueillir les Jeux olympiques de la jeunesse (JOJ) au début 2020. Basé sur un plan d'affectation cantonal et sur un concours remporté par le bureau Pont12 en 2015, ce projet répond à un besoin d'importance régionale. Il comprend aussi une piscine olympique, des halles pour l'escrime et le tennis de table et des salles pour séminaires et banquets. La maîtrise de la mobilité et de la sécurité y est centrale, vu les matchs et les spectacles à accueillir.

Une expérience humaine

Pour les trois autres plans, désormais entre les mains des Communes de Renens et de Prilly, le défi est conséquent tant les enjeux sont immenses en matière de qualité, de densité et de développement durable.

Mais le projet de Malley n'est pas qu'une affaire technique. Il ne peut être mené comme l'installation d'une usine à gaz. Malley, c'est d'abord la rencontre, à l'image des frontières communales et des eaux qui se rejoignent à cet endroit. C'est une aventure humaine de partage d'objectifs pour créer un univers de vie. C'est aussi une expérience en soi qui tisse son histoire tout en s'enracinant dans celle du lieu.

Depuis le début, en 2006, les habitants et le public sont régulièrement consultés. Des événements ou des portes ouvertes aux ateliers donnent accès aux études en cours. Malley focalise aussi les regards bien au-delà des frontières du canton. L'exemplarité du processus de collaboration intercommunal et les objectifs de durabilité valent à Malley le soutien de la Confédération dans le cadre de projets modèles.

Se projeter dans l'avenir et s'approprier les lieux deviennent plus facile. Après *Malley s'éveille*, en 2011, *Malley Replay* [1] anime la friche entre 2015 et 2017. Des petits jardins éphémères apparaissent. Un bar-terrasse, La Galicienne, s'installe provisoirement sous les arches du pont. Au même endroit, des étudiants d'architecture bâtissent House II, une structure en bois. Des réunions d'échange se déroulent ici ou ailleurs pour discuter des différents enjeux du quartier.

1 Voir « Les Cahiers de l'Ouest », *Replay – Animer la friche*, Infolio éditions, novembre 2018.

De la glace à la place des abattoirs

Le site des anciens abattoirs, détruits en 2015, voit s'ériger la patinoire provisoire Malley 2.0, en 2017, avant que ne s'y déplace, dès 2021, les animations du bar éphémère La Galicienne. Cette partie jusqu'ici méconnue de la friche s'ouvre aussi grâce à des performances d'artistes dans l'ancien bâtiment administratif des abattoirs, ou d'autres événements tels les *Alternatives urbaines* ou *Malley en fête*, ou encore, bien sûr, *Malley en quartiers, en 2020*.

Une attente palpable

Malley n'est résolument plus – depuis longtemps – le lieu un peu oublié, voire déconsidéré, qu'il était. Les piétons et les vélos s'y croisent de plus en plus nombreux. On s'y donne rendez-vous, on s'assied en plein air. La halte CFF semble toujours avoir été là.

La vie qui s'installe contribue au mûrissement du projet. Les avis divergent parfois. Le plan de quartier *Malley-Gare* fera l'objet d'un référendum à Prilly, malgré une majorité très forte en sa faveur au législatif communal. La votation populaire confirmera la voie suivie par les élus. Quoi qu'il en soit, l'engagement et les attentes de chacun deviennent de plus en plus palpables.

Une « Fabrique » pour coordonner et accompagner les projets

La Fabrique de Malley, fondée en 2019 par les Communes de Prilly et de Renens, coordonne la phase de réalisation. Elle veille à la qualité urbaine du futur quartier. Elle organise des démarches participatives et l'animation du lieu. Soutenue par le Canton, elle réunit des compétences interdisciplinaires.

La Fabrique a ainsi accompagné la fin des travaux et l'ouverture du *Trait d'union*, au début 2020. Ce passage sous voies fondamental pour la mobilité douce réunit Prilly et Renens, à la hauteur du centre sportif. En forme de double hélice, avec une rampe pour les vélos, il donne accès aux quais et à la place de la Coulisse, face à l'Axe culturel.

^ Projet *Central Malley* – Îlot Ouest, bureau Aeby Perneger & Associés, à Carouge, pour CFF Immobilier.
v Projet *Malley Phare*, surélévation du bâtiment Malley Lumières, bureau CCHE Architectes à Lausanne, pour SUVA.

^ Concept urbanistique pour le secteur *Malley Coulisse*, bureaux In Situ à Lyon et FHY à Paris, 2012.
v Projet *Tilia Tower* et nouvelle place du Galicien, bureaux 3XN à Copenhague et IttenBrechbühl à Lausanne, pour Realstone Group.

Central Malley en première ligne

Après la *Vaudoise aréna*, ouverte en 2019, *Central Malley* est le secteur le plus avancé, avec un projet de construction mis à l'enquête publique en août 2020 et un chantier prévu de 2021 à 2024. Cette première pièce habitée du puzzle se base sur un plan de quartier mis à l'enquête en 2015. Le concours d'architecture a été remporté en 2018 par Aeby Perneger & Associés pour la partie ouest et par le bureau Pont12 pour la partie est.

Les cinq bâtiments qui constituent « Central Malley », dont un de 24 étages et 77 m et un autre de 19 étages et 63 m, lui confèrent la plus haute densité du quartier. Ils abritent quelque 200 logements, dont une quarantaine d'utilité publique (loyers modérés ou abordables), et 1500 places de travail. En tout, 23 700 m² de bureaux, 14 700 m² de logements et 3800 m² de commerces. Mais l'ambiance n'a rien d'écrasant. La densité reste inférieure à celles de quartiers du centre de Lausanne. Les rez-de-chaussée, ouverts, donnent accès à des bâtiments plurifonctionnels. Un bar restaurant au dernier étage de la tour ouest permet d'embrasser une des plus belles vues qui soit sur la ville, les alpes, le lac et le Jura. Une diversité d'activités et de services se déploie dans le quartier.

La proximité immédiate de tous les transports publics, train, tram, métro et bus incitent à les utiliser en priorité. L'importance donnée aux arbres et aux espaces réservés à la mobilité douce tranquillise les lieux.

Deux places généreuses et accueillantes

Les places de Malley et de la Coulisse offrent de larges respirations. La première constitue une porte d'entrée. Des manifestations ou des food-trucks peuvent s'y installer. La place de la Coulisse se situe au cœur du quartier. Elle invite à s'arrêter à l'ombre de ses arbres, près de son bassin modulable, de ses jeux et autres aménagements. C'est un endroit clé. On y rencontre ses voisins ou une connaissance, car chacun passe régulièrement par ce lieu.

Les aménagements des deux places ainsi que des autres espaces publics de *Central Malley*, notamment la rue des Bouchers, réservée à la mobilité douce, ont largement bénéficié des remarques des habitants et usagers lors des démarches participatives menées par la Fabrique de Malley en 2019, qui les ont rendues encore plus vertes et accueillantes.

Malley Viaduc, entre les deux voies

Au nord de la halte CFF, sur le territoire de la commune de Prilly, le plan partiel d'affection *Malley Viaduc* englobe la friche sous les arches et ses deux bâtiments adjacents ainsi que le bâtiment Malley Lumières, construit en 2001. Le site accueillera quelque 800 nouveaux habitants et emplois. En plus de la rénovation des constructions existantes, deux bâtiments hauts seront édifiés. Chacun a fait l'objet de concours en 2020.

Malley Phare prévoit une surélévation de 14 étages de la partie ouest du bâtiment Malley Lumières. Il culminera à 60 m et répondra au label Minergie-Eco. Conçu par le bureau CCHE, il se caractérise par

une structure en bois et sera le premier bâtiment haut de ce type en Suisse romande.

Les 96 logements qu'il offrira comporteront 10 % de logements d'utilité publique (LUP) et pourront accueillir quelque 200 habitants à partir de 2023-2024. En phase avec l'évolution des modes de vie et facilitant le télétravail, des pièces « joker » y seront à disposition pour le coworking et le home office. Une vaste terrasse sur la toiture existante de Malley Lumières permettra de profiter des pauses et des soirées, comme le Rooftop bar qui offrira une large vue.

Quant à *Tilia Tower*, en béton et en bois et visant le label Minergie-P, ce sera le plus haut bâtiment de Malley, avec 85 mètres et 27 étages. Signé par les bureaux 3XN et Itten + Brechbühl, il sera érigé sur la friche qu'occupait le bar éphémère La Galicienne jusqu'en 2020.

Tilia Tower comprend logements, activités, commerces, restaurants et bars, ainsi qu'un hôtel. Des modes d'habiter et de travailler en plein essor y seront facilités. Des espaces communs, équipés pour le travail ou le sport, seront associés à 80 des 300 logements prévus. Les surfaces de bureaux seront modulables et dédiées au « co-working ». Au pied de la tour, le nouvel espace public, négocié avec les autorités et fort des remarques issues des ateliers participatifs, accueillera un bar. La végétation et les larges escaliers permettant d'accéder au tram marqueront le lieu. Après mise à l'enquête du projet de construction, le chantier pourrait s'ouvrir en 2022-2023 et les premiers habitants emménager vers 2025-2026.

Malley Gazomètre

Dernière pièce du puzzle, et pas des moindres, *Malley Gazomètre* fera profiter tout le quartier de sa diversité d'ambiances, avec son grand parc, ses arbres et son cordon boisé, son plan d'eau, sa boule à gaz, le théâtre Kléber-Méleau, son Axe culturel, ses espaces publics, ses logements, sa garderie, son école, sa maison de quartier, ses commerces et ses bureaux et ateliers.

Ce vaste lieu de vie sera peut-être le plus attachant de l'ensemble. Il permettra d'accueillir 2000 nouveaux habitants et emplois. Il donnera la prépondérance au logement, en favorisant la mixité sociale, avec quelque 50 % de logements d'utilité publique, dont au moins 50 % dits « à loyers abordables », c'est-à-dire non subventionnés, mais plafonnés par une limite de prix fixée chaque année par le Canton.

Site 2000 watts

Malley sera mixte et durable dans son ensemble. *Central Malley* est le premier quartier de Suisse romande en projet à avoir reçu, dès septembre 2015, le label « Site 2000 watts » qui peut s'appliquer à des sites en développement, en construction ou en exploitation. Cette reconnaissance fait l'objet d'un suivi tous les deux ans pour son renouvellement. *Malley Gazomètre* et *Malley Viaduc* ont également été certifiés par la suite.

Un ensemble cohérent et connecté dans l'espace et dans le temps

Les quatre secteurs de Malley forment un écoquartier très complet et cohérent. Ce pôle attractif en résonnance avec d'autres quartiers de Renens, de Prilly et de Lausanne, ainsi qu'avec les Hautes Écoles, l'Ouest lausannois, signe une réponse forte aux enjeux de l'agglomération. Tout y est à portée de main et on s'y passe de voiture.

L'écoquartier s'attache aussi à sa proximité immédiate. Le « vieux Malley » entre en dialogue avec cette imposante extension et contribuera à son ancrage, en lui conférant des racines. Le Café des Bouchers, avec ses photos anciennes au mur, ou la Brasserie des Abattoirs, seront à coup sûr des rendez-vous pour les habitants du nouveau quartier, qui pourront s'y imprégner d'histoire du lieu. Comme les y incitera aussi la nomenclature inchangée de certaines rues, chemin des Bouchers, chemin de l'Usine-à-Gaz, parc du Gazomètre, ou encore le haut-relief qui marquait l'entrée des anciens abattoirs.

Une trame qui se tisse

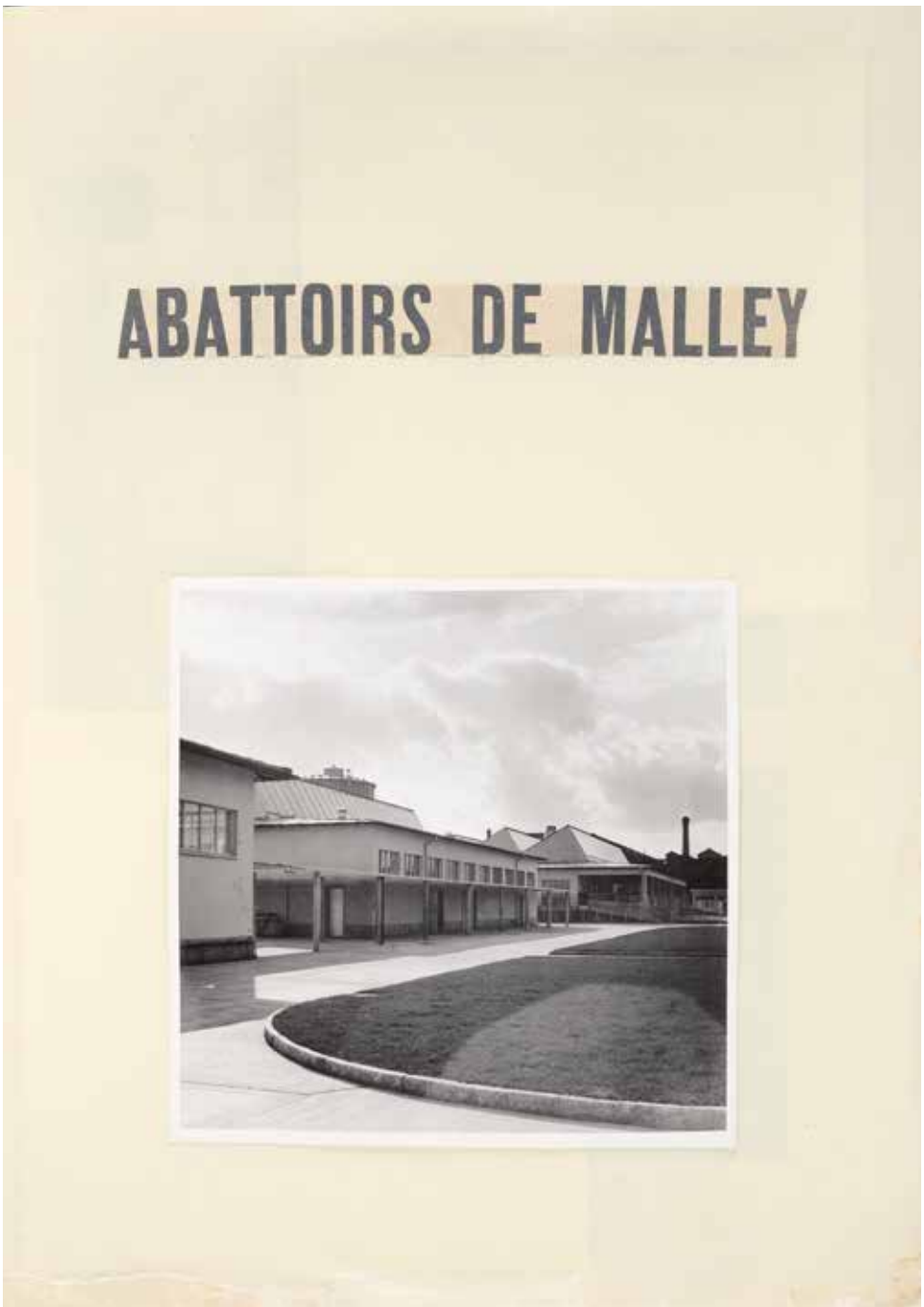
Au moment de la publication de ce *Cahier de l'Ouest – Ville animale*, Malley se prépare à endosser un nouveau rôle fondamental. Comme par le passé, alors qu'il s'agissait d'approvisionner la ville en viande ou en gaz, ces enjeux dépassent largement le périmètre du quartier. En créant ici une centralité, il s'agit aujourd'hui de préserver le territoire, de lutter contre le mitage de la campagne environnante et de « recoudre » la ville.

Malley va radicalement changer de visage, mais cette pièce urbaine ne constituera pas un point zéro. L'histoire n'a jamais cessé de tisser sa trame. Depuis l'arrêt de l'activité des abattoirs en 2002, de nouvelles constructions marquantes, comme la halte de Prilly-Malley ou le centre sportif *Vaudoise aréna*, se sont rapidement intégrées au quartier et dans les habitudes. D'autres éléments, parfois immatériels ou éphémères, ont semé des fragments de vie dans la friche et favorisé la reconnaissance et l'appropriation des lieux. De nombreuses rencontres, démarches participatives, événements, balades et échanges se sont déroulés sur place et ont nourri le projet depuis 2004. Tout cela a contribué à faire connaître Malley, son passé, son présent comme son devenir, ainsi qu'à forger des souvenirs.

Après celles des ouvriers de l'industrie, ce sont autant de nouvelles couches d'expériences vécues qui se superposent sur ce plateau. Malley se réinvente en permanence, mais ces strates d'histoire, que le projet a dès le début pris en compte dans les études et les concours, resteront identifiables pour quiconque s'attachera au quartier et sera sensible au lieu.

Joël Christin

^ *Trait d'union* : nouveau passage sous voies avec rampe pour vélos.



« Je fais encore des cauchemars sur les abattoirs : il n'y a personne pour faire la mise à mort, il faut que je fasse le boulot, on a du retard, on a des pannes. Donc ça m'a quand même marqué. »

C. D., chef d'exploitation

Malley en quartiers : une recherche patrimoniale pour des abattoirs disparus

Moins de vingt ans nous séparent de la fermeture des derniers abattoirs de Lausanne, habituellement identifiés, dans le langage courant, comme « les abattoirs de Malley », quartier dans lequel ils ont été érigés en 1945. Les métamorphoses successives qui façonnent Malley se lisent dans l'évolution de son urbanisation et de son tissu social. La profondeur de celles-ci tendent à faire oublier que « ses » abattoirs, parmi les plus grands du canton de Vaud et parmi les derniers à maintenir un statut de service public en Suisse, ont occupé, de la fin du 2e conflit mondial à la première décade du 3e millénaire, l'espace soudant les communes de Prilly, Lausanne et Renens. Leur démolition en 2015 n'a épargné, à ce jour, que quelques vestiges d'origine : la section orientale du mur d'enceinte, les locaux de l'administration et la sculpture taurine de Pierre Blanc. Leur souvenir et leur présence nous semblent pourtant déjà lointains, la « mémoire des lieux » s'effaçant rapidement lorsque les repères matériels qui forment un cadre de vie familier s'estompent. Ouvrir une fenêtre sur ce passé, et en partager, avec la collectivité, les archives écrites et vivantes, afin d'en dégager des questionnements résolument actuels, s'est présenté comme un objectif

scientifique et de production du patrimoine particulièrement stimulant pour les responsables du projet *Malley en quartiers*, l'anthropologue Salvatore Bevilacqua et les historiennes Léa Marie d'Avigneau et Alexia Cochand, chercheur et chercheuses de l'IHM (Institut des humanités en médecine), entité académique rattachée au CHUV et à la Faculté de biologie et de médecine de l'Université de Lausanne située à deux pas des anciens abattoirs, sur l'avenue de Provence.

C'est dans la bibliothèque spécialisée de l'IHM, abritant de précieux ouvrages et objets éclairant l'histoire de la médecine vétérinaire, que le projet de recherche et de médiation culturelle *Malley en quartiers*, dont ce Cahier de l'Ouest est l'un des fruits, a pris forme en répondant en 2018, avec succès, au concours « Patrimoine pour tous » de l'Office fédéral de la culture, dont il est l'un des lauréats. Le projet a bénéficié l'année suivante de l'accueil chaleureux et du soutien de nombreuses institutions, dont SDOL et la Fabrique de Malley, qui ont permis de compléter l'aide octroyée par la Confédération.

Clin d'œil lexical à l'univers professionnel du boucher, le titre du projet évoque simultanément un quartier qui ne se donne pas à voir d'une seule pièce, un quartier « tranché » par des voies de communication très fréquentées, « découpé » par les frontières de trois communes, un quartier particulièrement hétérogène, donc. Cette fragmentation de Malley-Sud en fait un territoire mosaïque, passionnant par sa diversité et ses mutations sociales, riche aussi d'une flore et faune sauvages singulières qui s'épanouissent sur la « friche » de l'Usine à gaz jouxtant les anciens abattoirs, aux pieds de la monumentale « boule à gaz » construite en 1974, devenue aujourd'hui le totem et la « griffe » du quartier. Un quartier « extraordinairement ordinaire » qui gentiment se « gentrifie », dont la carte d'identité porte cependant encore l'empreinte de « ses » abattoirs et des classes populaires que cet ouvrage collectif souhaite rappeler et raconter.

Malley en quartiers
1
un
aba

2
De la
chair
à la
chaîne

3
Que de
travail
abattu

4
La
fabrique
d'un métier

5
L'animal
et
ses droits

6
Rien
ne se
perd,
tout se
transforme

7
Un
abattoir
d'intérêt
public

8
À
chacun
son
morceau
4

9
Le
quartier
des
abattoirs
en
mémoire

La double métaphore spatiale de carrefour et de périphérie qui s'applique à ce quartier interstitiel, longtemps « à la marge », est, avec la question de la transformation de l'animal en viande, le point de départ du projet *Malley en quartiers*, inauguré en octobre 2020 avec la création d'un site web (www.malleyenquartiers.ch) et d'un parcours d'exposition pédestre in situ formant ainsi un dispositif multimédia physiquement et virtuellement accessible au grand public. Au croisement d'enjeux professionnels, culturels, hygiénico-sanitaires et juridiques, les abattoirs de Malley livrent, dans ce Cahier de l'Ouest, un fragment de leur histoire, méconnue et inédite avant le travail de recherche réalisé en amont par le trio, contributeur scientifique central de *Malley, ville animale*.

Reporter à la lumière cette riche histoire matérielle et humaine, en donnant la parole à celles et ceux qui en ont été témoins et en ouvrant une série d'archives imprimées et photographiques restées dans l'ombre jusqu'ici, constitue l'objectif premier de la démarche de *Malley en quartiers*. À cet effet, une trentaine d'anciens membres du personnel des abattoirs et d'habitant.e.s du quartier a été identifiée et contactée dans tout le canton de Vaud et au-delà. Une vingtaine d'interviews constitue le réservoir de « micro-histoires » restituées dans les extraits qui parcourent cet ouvrage. Outre le fait de divulguer des supports visuels et sonores inédits, un des intérêts majeurs de ce travail d'histoire et d'anthropologie urbaines réside dans la singularité de la thématique traitée et la lecture critique suggérée. Partant d'une réalité locale montée en généralité, il permet à tout un chacun d'appréhender l'évolution, parallèle, de l'environnement urbain, de l'organisation du travail et des schémas culturels qui mettent l'humain, et sa culture, au centre de ce système liant gestes professionnels et représentations sociales de l'animal et éclairant la transformation de celui-ci en viande. Ces aspects sont illustrés dans la troisième partie, intitulée précisément Malley en quartiers, qui décrit successivement le contexte de la construction des abattoirs, le microcosme socio-professionnel défini par l'organisation du travail interne et l'évolution de l'apprentissage et du métier de boucher.

L'ambition du projet dans son ensemble est de rendre compte, d'une part, de l'histoire et de l'activité spécifiques des abattoirs de Malley et de montrer, d'autre part, que la viande est non seulement, pour qui en consomme, un « aliment bon à manger », mais aussi et toujours, un « aliment bon à penser », pour reprendre la formule du célèbre anthropologue Claude Lévi-Strauss[1]. La viande, il est vrai, est une denrée chargée de sens et de visions du monde qui structurent les rapports des humains entre eux et, naturellement, le rapport homme-animal. Produire et manger de la viande invitent ainsi à essayer de répondre à cette question fondamentale de la relation homme-animal en l'abordant sous plusieurs angles : les réalités du travail en abattoir, le « bien-être »

1 Claude Lévi-Strauss, *Le totémisme aujourd'hui*, Paris : PUF, 1962.

de l'animal et la consommation de viande, facettes permettant de comprendre l'impact, à différents niveaux, des systèmes de production alimentaires de nos sociétés « développées ». *Malley en quartiers* et cet opus décryptent la relation homme-animal dans le contexte de l'abattage industriel en questionnant le paradoxe du modèle alimentaire des Trente Glorieuses, période caractérisée par un bond de la consommation de viande, mais aussi par l'aboutissement du processus historique de mise à distance spatiale et visuelle de l'animal de boucherie et du travail de sa mise à mort.

En est-il autrement de ce rapport homme-animal, aujourd'hui que « qualité de vie » animale et « qualité de vie » humaine tendent à se rejoindre autour des enjeux actuels de durabilité et responsabilité environnementales ? Cette notion de qualité de vie globale, incontournable dans tout projet de requalification urbaine, peut-elle ignorer, aujourd'hui, la contribution des animaux au développement social et humain au sein d'un environnement densément construit ? *Malley, ville animale* donne une clé de lecture historique à cette question, montrant comment le regard citadin a éloigné les abattoirs et évacué la présence et le « travail », dérangeants aujourd'hui, des animaux « de rente » (ou « bétail »), tout en accueillant favorablement, dans le même temps, animaux de compagnie et espèces sauvages, de plus en plus familières et avec lesquelles nous partageons nos lieux de vie. Si la présence d'abattoirs en ville n'est pas, loin s'en faut, un facteur de qualité de vie pour les personnes habitant dans leur périmètre, elle a cependant le mérite de maintenir, comme le rapportent les témoignages recueillis, une vision, moins idéalisée et plus objective, de la relation liant l'Homme à l'Animal.

Malley en quartiers déroule, ainsi, un fil rouge faisant des anciens abattoirs un « lieu de mémoire » privilégié pour une exploration du passé industriel de l'Ouest lausannois et, dans le même temps, un lieu de réflexion sur l'évolution des modèles de production et de consommation de la viande, sans oublier les formes et les conditions de travail qui s'y rattachent. Aliment roi naguère, cette viande est aujourd'hui montrée du doigt en raison d'enjeux sociétaux « brûlants » comme le respect de la vie animale, la préservation des ressources naturelles et le changement climatique, les effets délétères sur la santé des produits carnés et les crises sanitaires découlant de leur production industrielle. Les initiateurs et initiatrices de ce Cahier de l'Ouest saisissent cette phase de re-génération de Malley, et de transition écologique mondiale dans laquelle elle s'inscrit, pour inviter les habitantes et les habitants, les administrations et les institutions culturelles à concevoir leurs anciens abattoirs comme un patrimoine immatériel à la fois local et universel, intégré, en tant que projet participatif et citoyen, à la réflexion générale mettant au cœur des projets de développement du quartier la qualité de vie et la cohésion sociale.

La démarche créative et artistique n'est pas oubliée pour autant. Elle participe pleinement de ce projet éditorial et de la réflexion qui le porte. La mise en valeur d'extraits sélectionnés de témoignages, le texte d'Adrien Bürki, « Une fugue aux abattoirs » présenté au chapitre suivant et le passage ci-après, tiré de *En regardant le sang des bêtes* de Muriel Pic, en témoignent, tout en nous rappelant que pouvoir poser un regard poétique sur tout, y compris sur des abattoirs, est un luxe d'humain.

« ...on n'était pas à la campagne mais à la lisière d'une petite ville, aux abords des abattoirs municipaux. Dans le clapier, en distribuant les feuilles de salade fanées, j'avais fini par avoir un lapin préféré, un lapin blanc, absolument blanc, un peu comme ceux qui sortent du chapeau des magiciens. C'était un lapin albinos avec des yeux très rouges, terrorisés, terrorisants. Il semblait me regarder avec une prière profonde, une prière de lapin, et me supplier de le soustraire à son destin, au moins pour quelques temps, le temps qu'il puisse penser à sa mort, se l'imaginer, et s'y faire. J'ai eu le droit de l'emmener se promener dans le jardin avec une petite corde autour du cou. Il était d'un naturel plutôt stoïque. Toujours sage, il ne tapait jamais du pied, mâchouillait de l'herbe et lâchait des myriades de crottes parfaitement sèches et rondes. Petit totem, petit lapin parfois lièvre, je sais que je t'ai mangé. Tu avais ce goût de cendre, pareil à la fumée qui s'échappait de la cheminée des abattoirs municipaux. ».

« C'est bizarre à dire, mais c'est vrai : il faut presque aimer les animaux pour travailler dans un abattoir. »

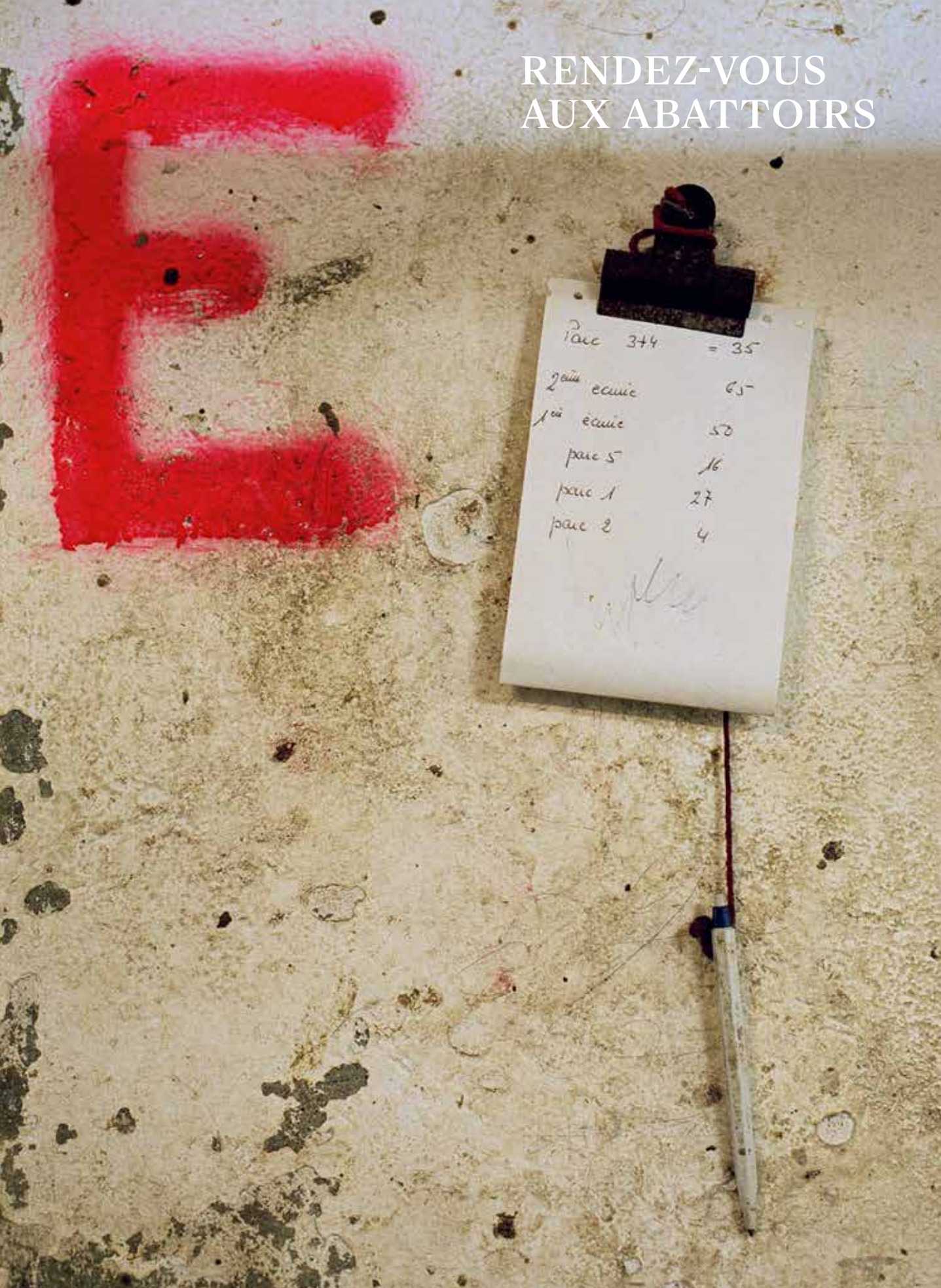
J. D., chef d'équipe et contrôleur des viandes

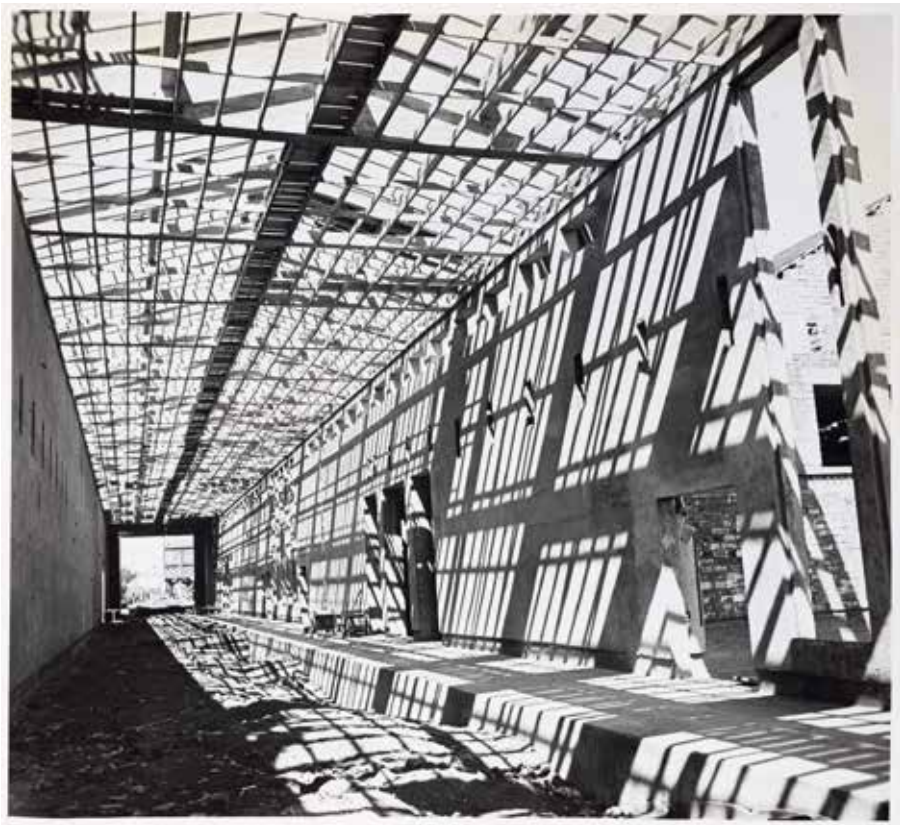
alimentarium

« Il y avait tellement de bêtes qu'on tuait dans une journée que, même si j'affichais une certaine résistance ou si j'étais un petit peu blindé face à cet élément-là, l'aspect quantitatif se faisait sentir au bout d'un moment parce que cela prenait des proportions importantes. Donc, quand je terminais le dépannage dans la halle, j'étais content de retrouver mon bureau qui était à l'atelier : je me mettais à réparer quelque chose qui était sur la table de travail ou j'allais chercher une commande. »

G. B., technicien du service d'entretien

RENDEZ-VOUS AUX ABATTOIRS

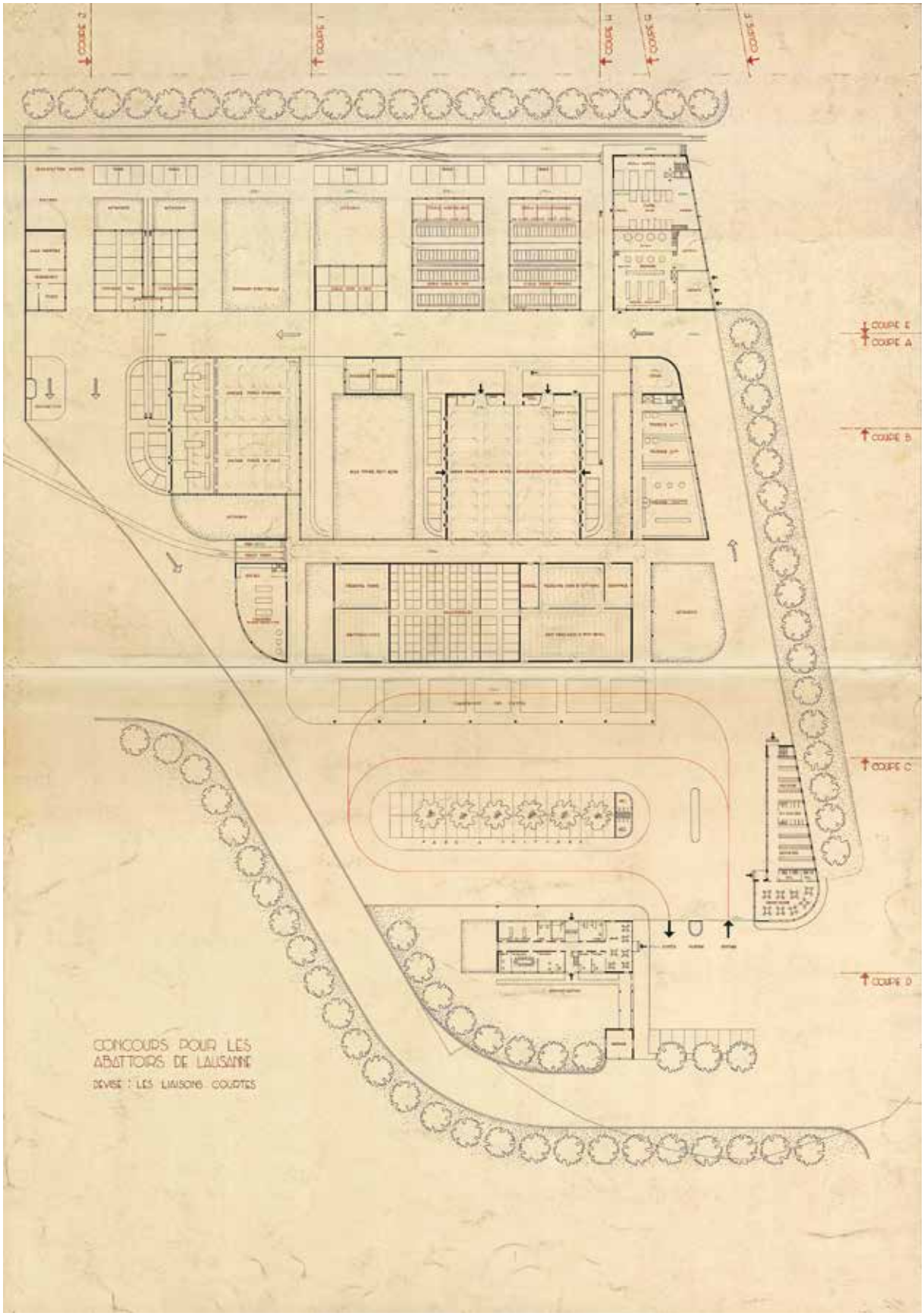




CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES · ZWAHLEN

SERRURERIE TRAVAUX D'ART

BOUCHERIE
JAZZ BAND
SYNDICAT des GARCONS BOUCHERS Lausanne


COUPE 2
COUPE 1
COUPE 4
COUPE 3
COUPE 5
COUPE E
COUPE A
COUPE B
COUPE C
COUPE D
CONCOURS POUR LES
ABATTOIRS DE LAUSANNE
DEVISE : LES LIAISONS COURTES

La deuxième catégorie comprend uniquement l'*épaule*.

La troisième est formée par la région du *sternum*, la *paroi inférieure du ventre*, le *collet* et les *débris de côtelettes*.

ARTICLE IV

Viande de Porc

Chez le porc (fig. 62), les meilleurs morceaux sont : le *filet*, les *jambons*, le *carré couvert*, partie analogue au train de côtes du bœuf, et enfin l'*échine*.

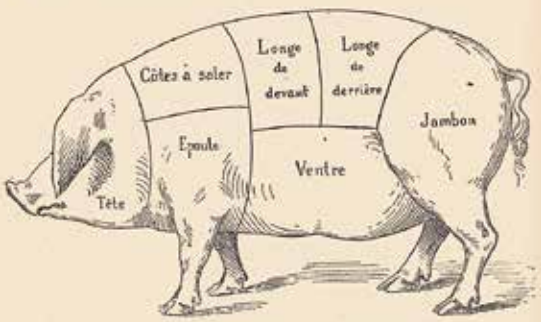
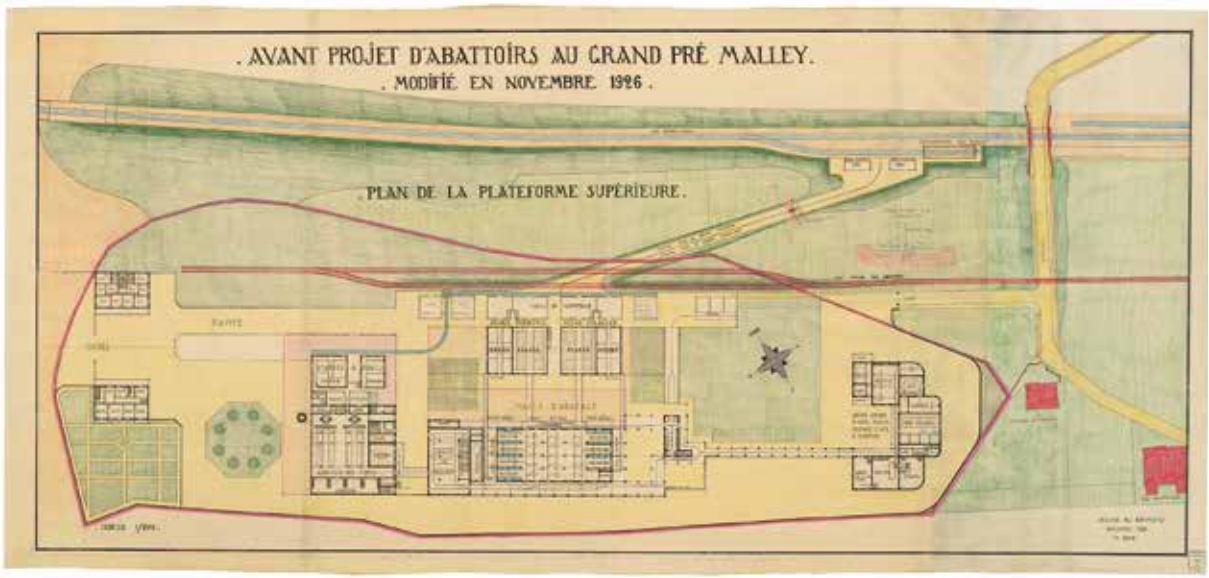
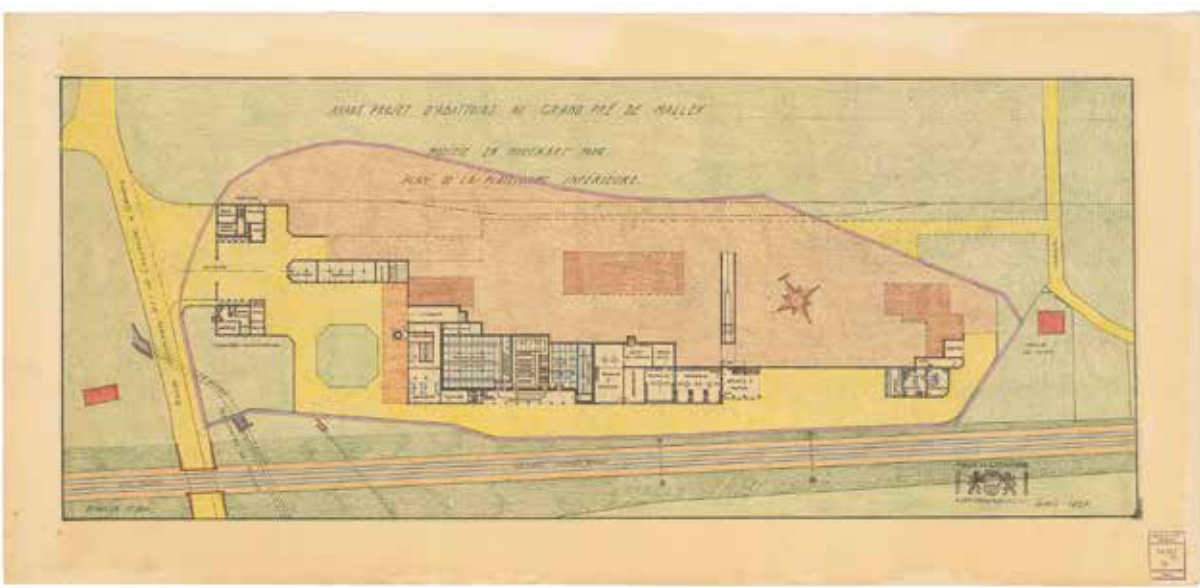


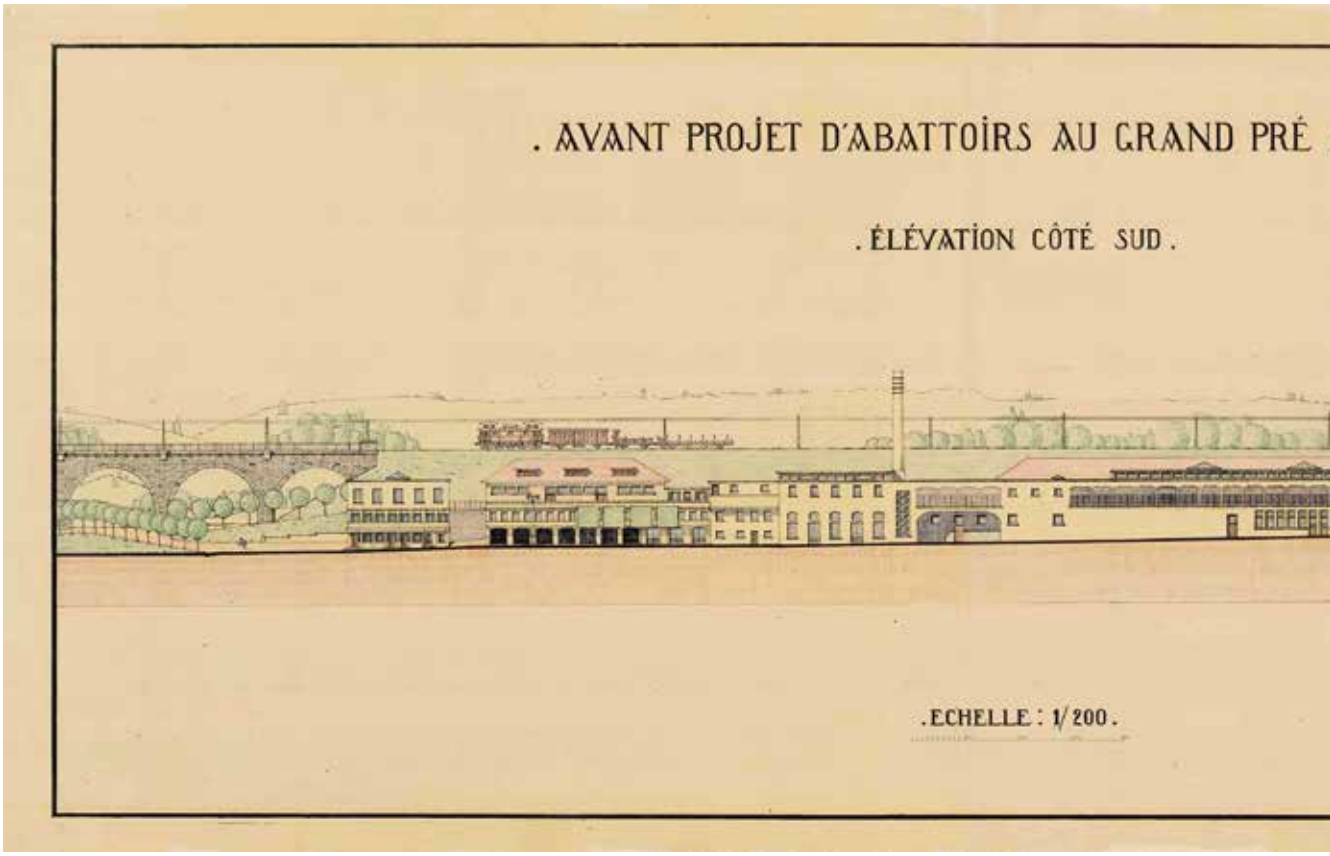
Fig. 62. — Catégories des viandes de Porc.

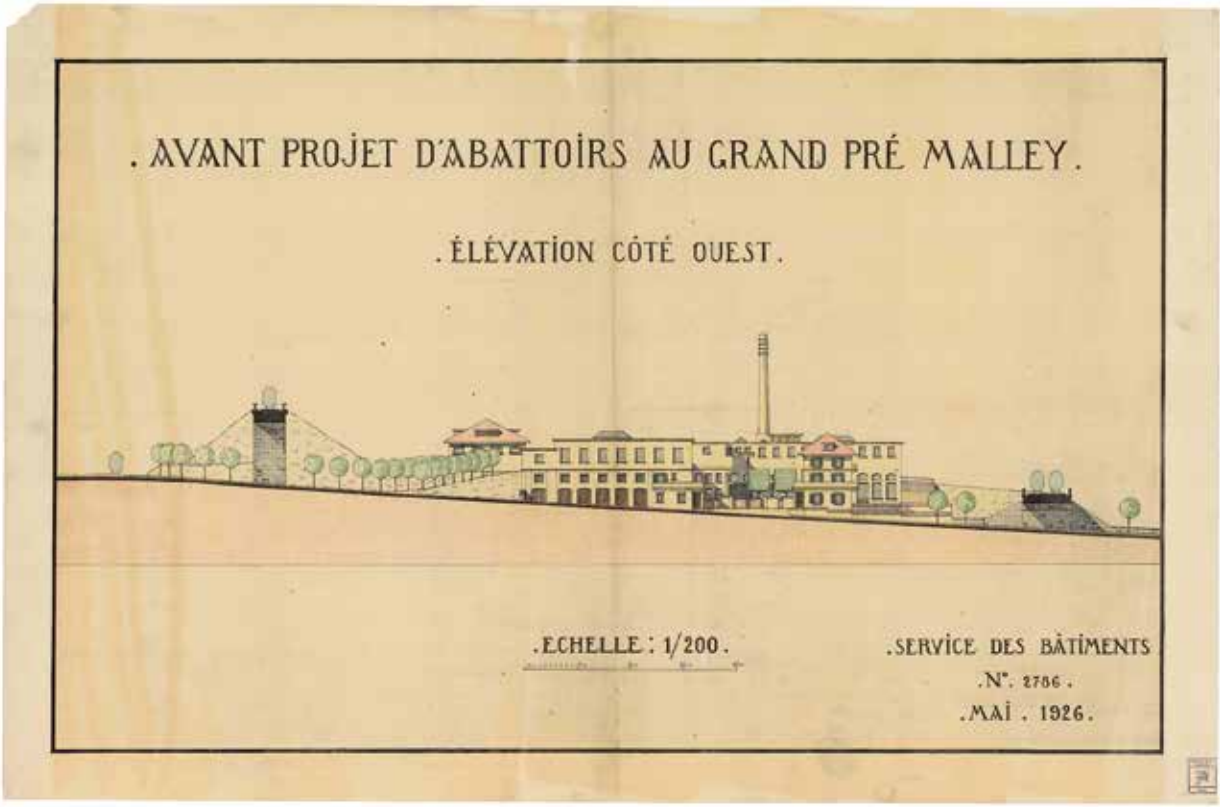
Après cela viennent les *jambonneaux*, la *poitrine*, le *cou*, etc.

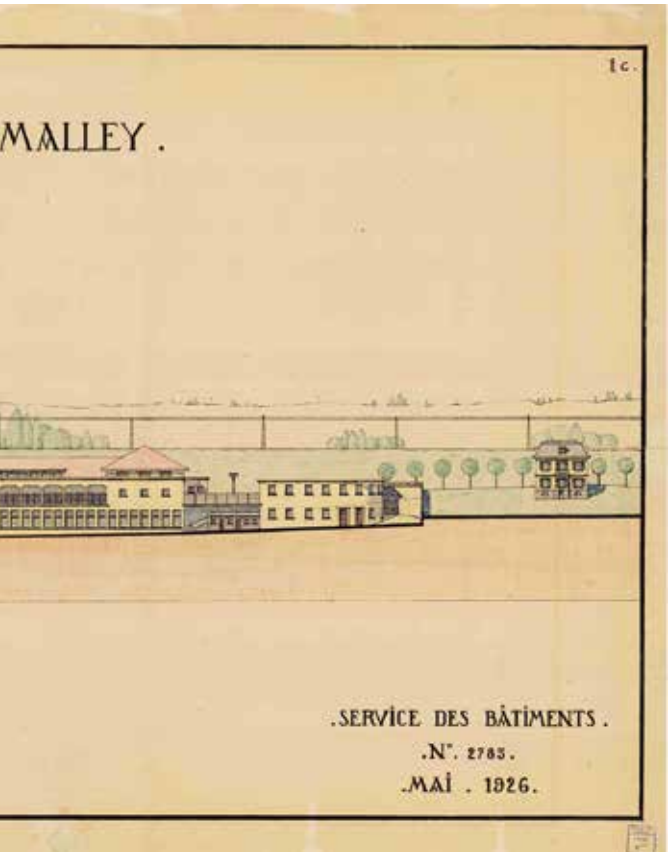
Le *jambon*, encore appelé *samorie*, se compose des vertèbres sacrées. Les muscles psoas fournissent les filets. Les côtes asternales donnent le carré couvert et les côtes sternales composent les plats de côtes.


. AVANT PROJET D'ABATTOIRS AU GRAND PRÉ MALLEY.
. MODIFIÉ EN NOVEMBRE 1926 .
. PLAN DE LA PLATEFORME SUPÉRIEURE.



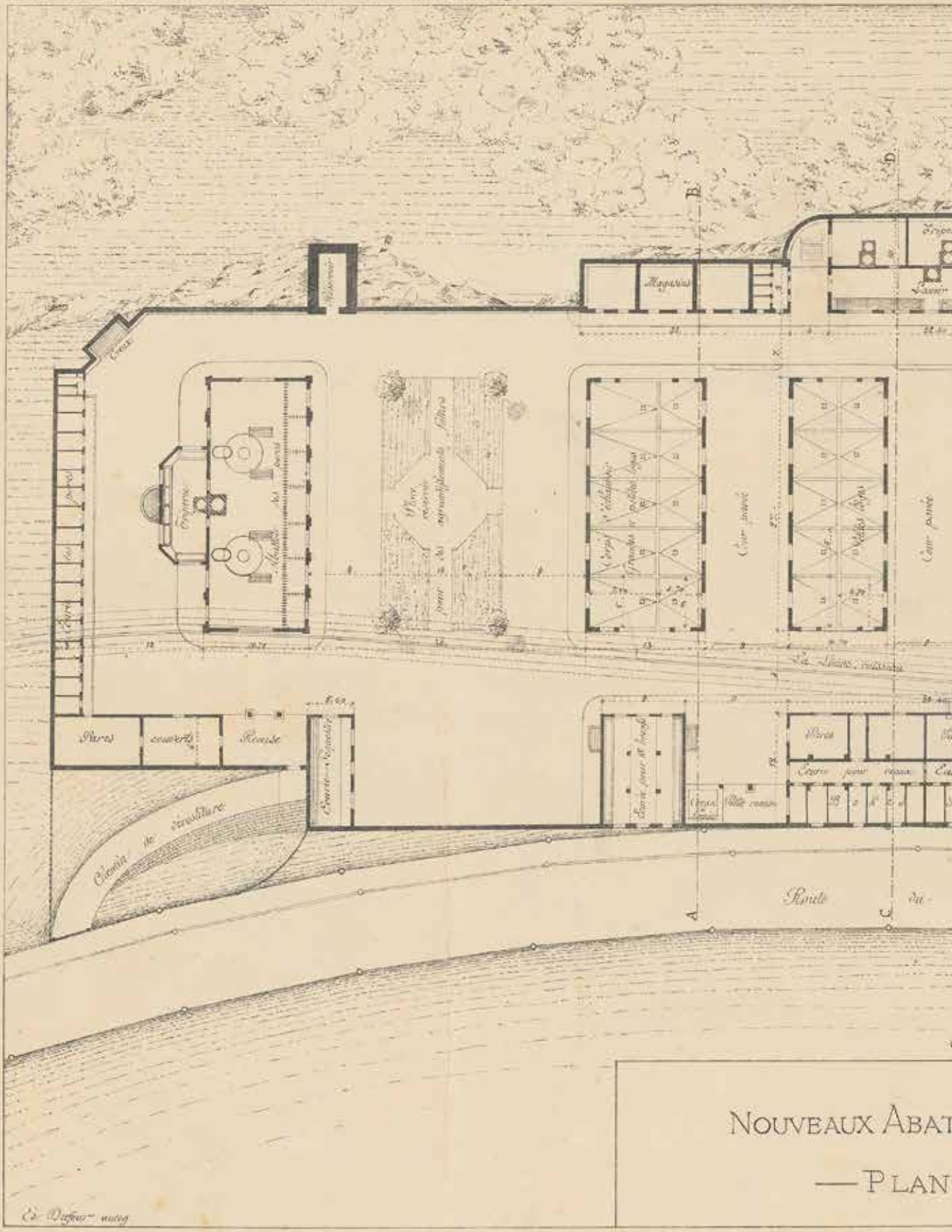

. AVANT PROJET D'ABATTOIRS AU GRAND PRÉ
. ÉLÉVATION CÔTÉ SUD .
. ECHELLE : 1/200 .


. AVANT PROJET D'ABATTOIRS AU GRAND PRÉ MALLEY.
. ÉLÉVATION CÔTÉ OUEST.
. ECHELLE : 1/200 .
. SERVICE DES BÂTIMENTS
. N°. 2706 .
. MAI . 1926.



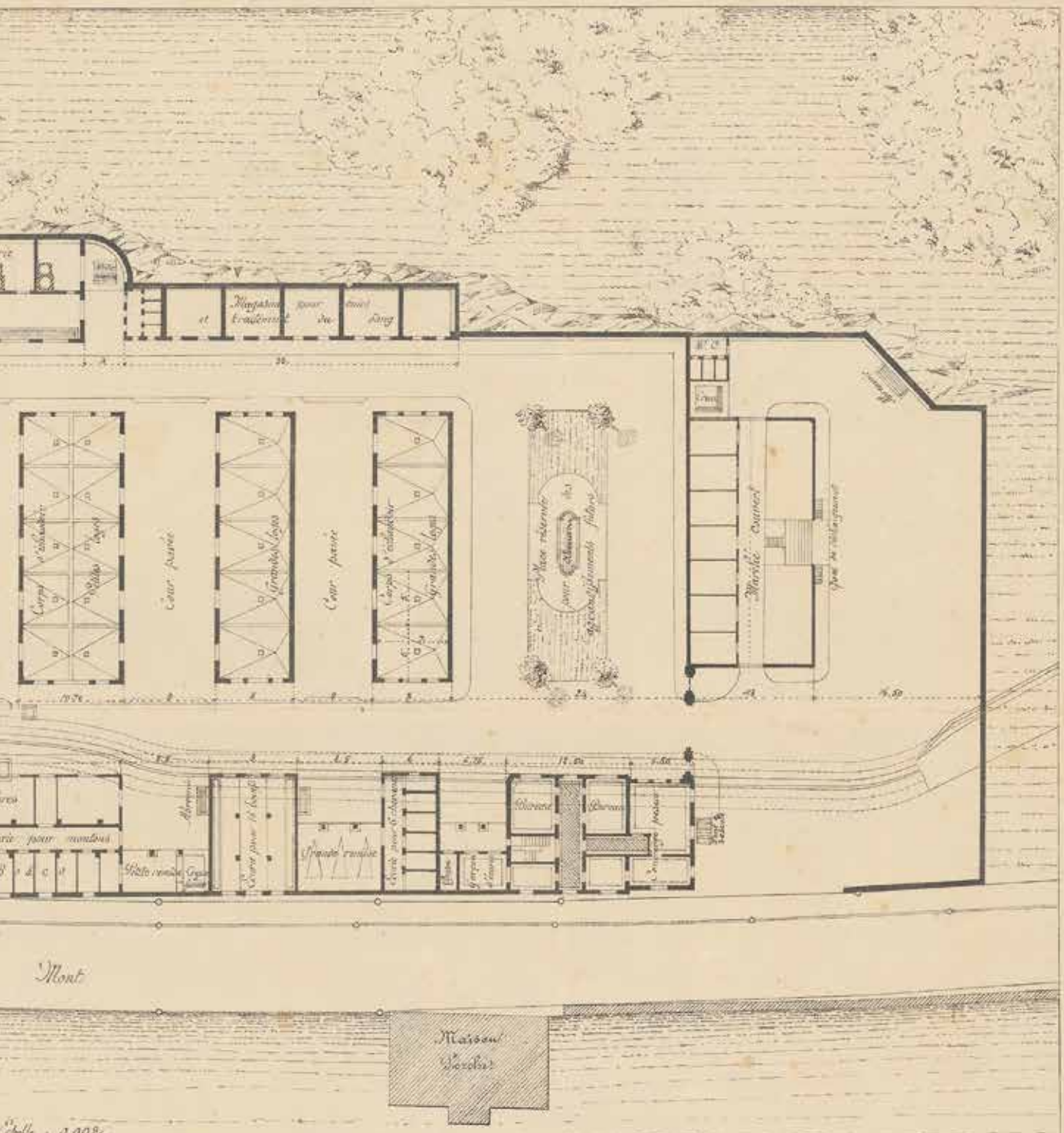
« Le rythme était donné par le nombre de personnes sur la chaîne, la capacité de la chaîne à absorber le rythme aussi. (…). On ne peut pas demander à quelqu'un d'effectuer plus de mises à mort que ce qu'il peut en faire avec les structures disponibles. »

C. B., contrôleur des viandes



NOUVEAUX ABAT

— PLAN



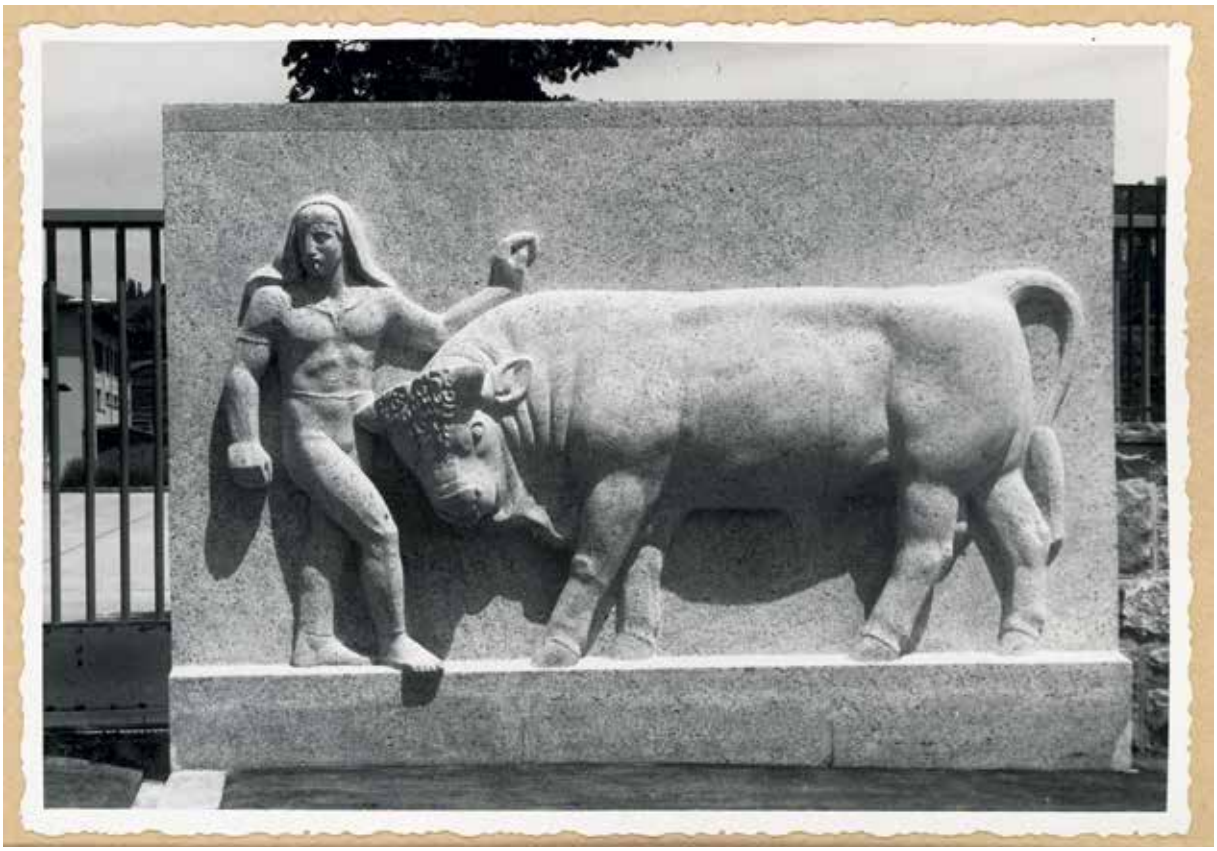
TOIRS DE LAUSANNE.

GENERAL. —

P. Charton, architecte.

198. Quai de triage C.F.F. avec parcs et étables.W.B.No.11182

204. Place de sacrifice W.B.No. 11190



« Les tripes c'est délicieux. Il y a beaucoup de gens qui n'aiment pas mais c'est délicieux si on les fait bien ».

M. M. et P. M., ancienne concierge et son fils

Ancien système

cantonal,
Nouveau système

Une fugue aux abattoirs

Ma mère n'aimait pas les abattoirs. Quand nous longions leur mur d'enceinte pour rentrer des commissions, elle accélérait le pas et restait sur l'autre trottoir. Je sentais le sang battre à mes joues alors que je tâchais de la suivre, cramponné à sa main, et j'ai mis longtemps cet empressement soudain sur le compte d'une affaire quelconque qu'elle devait régler à la maison ou de mes trop courtes jambes – j'étais encore à l'âge où mes parents me rattrapaient sans peine à la course. Pour éviter les crises, elle acceptait parfois de m'amener devant le grand bœuf de pierre, bien plus haut que moi, qui s'élevait à côté de l'entrée, et qui me fascinait. Pendant que je considérais l'énorme animal, je sentais derrière moi la nervosité de ma mère, qui avait posé un sac sur le sol pour pouvoir me tenir par l'épaule. Elle lançait des regards de droite et de gauche, sans doute, pensais-je, pour surveiller l'arrivée des camions qui entraient et sortaient à tout moment. Ce qu'étaient les abattoirs, et ce qu'on y faisait et dont ma mère voulait me protéger, je ne l'ai compris que plus tard, la première fois que j'en ai franchi le mur, avec mes deux parents. Mais avant, même ce mot, *abattoirs*, ne signifiait rien ; par un rapprochement de son qui me rendait le lieu attirant, je l'ai un temps, mystérieusement, associé à *balançoire*.

Plus tard, lorsque je fus en mesure d'aller seul acheter le pain, je faisais un détour pour marcher le long du mur, où je laissais courir mes doigts. Je m'arrêtais devant le bœuf (mes yeux atteignaient maintenant la hauteur du mufle), puis traversais la rue pour éviter le trafic des camions. Plus d'une fois on me cria de ne pas passer par là, que c'était dangereux. Cet avertissement, venant des dames du quartier ou des employés du lieu, me paraissait plus digne d'être pris au sérieux que quand il venait de ma mère, et je passais rapidement mon chemin en grignotant le crotchon.

Encore plus tard, une fin d'après-midi, pendant les vacances d'été, alors qu'avec Patrick et Ricardo nous revenions de la piscine, nos cheveux humides embaumant le chlore, j'aperçus par le portail filer l'éclair de deux vélos lancés à toute allure. Les deux garçons, qui devaient avoir mon âge, fonçaient le long de l'allée désertée par les camions et disparurent à ma vue derrière le bâtiment principal. Le si plaisant grésillement des chaînes décrut et s'évanouit pendant un long moment qui laissait deviner l'ampleur de l'édifice, avant d'annoncer le retour des garçons qui s'interpellaient en pédalant ferme. D'après mon père, ce devaient être les fils du directeur des abattoirs, qui occupait avec sa famille un appartement de fonction sur le site même. Était-ce un effet de la chaleur lourde de ce crépuscule, de l'envie de foncer à leurs côtés sur ce grand terrain abandonné, ou de ce besoin d'espace et de solitude que je ressentais alors de plus en plus souvent, toujours est-il que le vaste domaine des abattoirs m'apparut une fois encore comme un espace de liberté. Ce qu'on y faisait me semblait de peu d'importance. C'est probablement en partie ce que j'avais en tête, encore plus tard, le soir où je choisis d'y commencer ma fugue.

Ceux qui disent que les taches de sang ne partent pas, c'est qu'ils ne frottent pas assez. Chaque soir dans le vestiaire des dizaines de tabliers rouges, croûtés, durcis, suspendus aux patères ou jetés dans le bac, ou parfois simplement lâchés en boule sur le sol, et chaque matin des dizaines de tabliers blancs, nets, prêts à repartir pour un tour. Entre deux, la nuit, les nettoyages et la grande lessive. À peine j'ai quitté le local avec mon chariot que j'entends derrière moi les jets d'eau qui ramollissent et décollent les taches brunes, et tout ça s'enfuit en moussant par la bonde. L'odeur de Javel me suit encore un bon moment, mais peut-être c'est seulement qu'elle s'attarde dans mes narines. C'est possible. Après l'équipe de nettoyage, je ne vois plus personne pendant une bonne partie de la nuit. Pourtant les abattoirs sont loin d'être déserts, il y a le directeur et sa famille qui dorment au-dessus, le gardien des écuries, de temps en temps un technicien, des petites mains, ce genre de choses, mais les espaces sont grands et on se croise rarement. Ça ne me dérange pas d'être seule, l'endroit est sûr. Certains ne sont pas rassurés, même parmi les plus solides des bouchers, si pour une raison ou une autre ils ont à rester tard. C'est peut-être le contraste avec leurs journées, avec le bruit et les bêtes, peut-être que la nuit pour eux toutes ces bêtes prennent toujours de la place. Moi, les bêtes, je ne les vois jamais. Le soir, au moment où je prends mon service, il n'y a que de la viande dans les frigos. Comme pour me moquer un mouton a bêlé dans le noir, là ça m'a rendue un peu nerveuse, j'avoue.

Dans le souterrain étroit qui relie les vestiaires à la buanderie, je dois pousser mon chariot avec précaution pour ne pas heurter les parois. L'humidité m'a saisie à la gorge, à cela j'avais du mal à m'habituer. Le couloir, où couraient des faisceaux de câbles, de tuyaux, était éclairé par des néons faiblards placés à intervalles réguliers, qui donnaient une lumière froide. En m'apercevant, la plupart des rats ont détalé en tous sens, seuls deux ou trois sont restés plantés dans la pénombre à me regarder avec une attention méfiante. Pour finir ils ont déguerpi aussi. Dans la buanderie, je n'en ai pas vu. Une fois j'en avais trouvé une nichée

dans des chiffons sales, mais on ne peut pas les empêcher d'aller et venir. J'ai commencé à remplir les machines, qui se sont ébranlées comme des turbines, puis je suis sortie fumer dans la cour.

Il avait plu à seaux toute la journée, mais là il ne tombait plus que quelques gouttes. Je suis restée sur le seuil de la porte, jouissant de la fumée qui me débarrassait des odeurs de Javel et de renfermé, puis je suis allée me dégourdir les jambes et prendre l'air pendant que les machines tournaient. Les lampadaires de la rue, derrière le mur, faisaient des taches jaunes dans la nuit, suffisantes pour y voir. J'ai contourné les halles, en direction des écuries. J'ai hésité à passer voir Nicod pour le saluer mais je ne voulais pas le déranger, il aimait bien rester tranquille, ou il dormait déjà. Les moutons bêlaient, se répondaient. Ils paraissaient inhabituellement agités. J'ai fini ma cigarette, que j'ai envoyée d'une chiquenaude s'éteindre dans une flaque, et je suis tout de même allée voir.

Les silhouettes des écuries se dessinaient en quatre blocs sombres. J'ai appelé, pour ne pas faire peur à Nicod ; il n'a pas répondu. En approchant de l'entrée j'ai encore appelé, il y a eu un silence puis il est venu à la porte. Il m'a demandé ce qu'il se passait. Les bêtes sont agitées, j'ai demandé. Un peu, il m'a dit, c'est peut-être la pluie. D'accord, alors tout va bien ? Il a dit que oui. Il avait l'air emprunté, mais quand je lui ai demandé encore une fois si tout allait bien, il m'a répondu que c'était sa jambe, avec l'humidité, qui lui faisait mal. Derrière lui les bêtes remuaient dans les stalles, se calmaient, on aurait dit. Je lui ai souhaité une bonne nuit et je suis retournée surveiller mes machines.

À cinq heures du matin, les clients les plus réveillés, ce sont les bouchers. Les plus propres, aussi. Certains sont là avant, mais ils nous laissent toujours le temps d'ouvrir avant de se montrer. On leur sert les premiers cafés en même temps que les dernières bières aux gens de la nuit, les fêtards, les filles de joie, ceux qui viennent de finir de travailler. Le jour, je le vois toujours venir de derrière le comptoir. Quand le jour arrive ça sent le café et le temps que le soleil donne contre la façade ça sent déjà la viande, mais ça fait des années que les bouchers ne viennent plus à midi ; ils ont leur réfectoire à eux, dans les abattoirs. Avant, les autres clients, les couples, les repas d'affaires, venaient plutôt le soir, une fois que les bouchers étaient rentrés. Ça les dérangeait, les tabliers, les grosses mains écorchées, tout ce qui racontait trop haut ce qui se passait pourtant juste à côté, ce qui avait rempli leur assiette. Je ne comprends pas bien, mais en quelque sorte je le comprends aussi, que c'était gênant, la réalité de tout ça, la découpe, le sang, les odeurs.

Les bouchers, ils arrivent un à un, dans leur chemise à carreaux ou leur pullover sous la veste. À force on les connaît, même s'ils parlent surtout entre eux ou ne parlent pas trop et lisent vite la Tribune avant de commencer leur journée. À midi, quand ils venaient, c'était plus animé. Leur appétit me sidérait. Ce sont des rudes gaillards et leur travail est pénible, et ils n'avaient que peu de temps pour manger, mais j'avais l'impression de desservir les premiers à peine après avoir servi les derniers. La viande, c'était comme s'il n'y en avait jamais assez pour remplir leurs journées. Abattre, découper, manger. Ils se changeaient pour venir manger et tacher leurs habits de sauce et repartaient se changer. Bientôt quinze ans que je sers ici, et pas grand-chose ne change. Moi j'ai changé, au début ils me faisaient peur, je ne savais pas comment ils connaissaient mon prénom mais ils finissaient presque tous par m'appeler Rita au lieu de Mademoiselle. Ils ont toujours été très corrects avec moi, et les fois où il y en avait un qui se permettait un peu trop, ou qui faisait des plaisanteries, ses collègues le remettaient en place. Pour ça j'ai changé, maintenant je les remets en place moi-même et ça les fait

plutôt rire. Une fois, en ville, dans un magasin, un homme m'a saluée et je l'ai entendu dire à sa femme « C'est Rita, des Bouchers ». Je ne l'avais pas reconnu, les clients n'existent pas tellement pour moi en dehors du restaurant, mais j'ai ressenti comme une fierté, que les bouchers parlent de moi à leur épouse et m'appellent comme ça, Rita, des Bouchers. Ça veut dire qu'on fait partie de leur vie, un peu.

Un dont je me souviens même s'il n'est pas resté longtemps, c'est celui qui boitait. J'aurais pensé que c'était un apprenti parce qu'il avait l'air très jeune et maladroit et ne participait pas trop aux conversations, mais on m'a dit qu'il commençait comme boucher. Et puis je ne l'ai plus vu pendant longtemps, plusieurs semaines, et quand il est revenu il boitait. Au début il faisait vraiment peine à voir, je n'ai pas compris pourquoi il était revenu si tôt ni à quoi il pouvait leur servir, aux abattoirs. Il avait un frangin, un boucher aussi, qui est monté en grade et qui est resté jusqu'à la fin. Mais l'autre, le boiteux, la deuxième fois il n'a pas fait de vieux os non plus. On ne s'en aperçoit pas tout de suite : les clients ont toutes les raisons de s'absenter un temps. Ce n'est que lorsqu'ils sont partis depuis longtemps qu'on se rend compte que ça fait des mois qu'on ne les a pas vus. Parfois je me suis demandé ce qu'il avait pu devenir.

Le matin où Nicod est arrivé avec celui à qui il avait proposé de venir pour aider, on a vu tout de suite, même s'il n'en avait rien dit, que c'était son frère, tant leur air de famille était évident. Mais s'il ne nous avait pas précisé, plus tard, qu'il était le plus jeune des deux, on ne s'en serait jamais doutés : Nicod, celui qu'on connaissait, faisait bien cinq ans de plus, avec sa moustache épaisse et ses tempes qui, déjà, se clairsemaient, alors que son aîné, Michel, plus blond, plus pâle, timide, paraissait à peine sorti de l'adolescence. Et, alors que Christian avait tout jeune suivi les traces de son père dans la boucherie, toujours dans ses pattes quand il s'occupait des bêtes et assistant aux abattages, l'aîné avait un temps suivi d'autres voies, avait cherché à quitter la ferme avant de se résoudre à y retourner : « Il s'est un peu cherché », avait résumé le cadet, sans en dire davantage.

À ce moment-là, Christian travaillait encore sur la chaîne. En général, il vidait. Il avait une rapidité à peine croyable, des gestes toujours précis, sans jamais commettre d'erreurs. Certains jours, peut-être pas en début de semaine où on tuait plus de cent porcs à l'heure, mais tout de même des jours où la cadence était soutenue, il donnait l'impression de ralentir exprès, parce qu'il allait trop vite pour la chaîne. On le chambrait pour ça, « Eh Nicod, tu t'ennuies ? » On savait qu'il ne voulait pas passer sa vie à couper, qu'il voulait se former pour devenir contrôleur des viandes. On n'avait pas de problème avec ça parce qu'il était toujours honnête, pas du genre à mettre le nez sur comment on faisait, ou alors seulement pour aider si on le demandait, mais sans prendre un air supérieur. On se réjouissait pour lui, et si quelqu'un ici méritait d'avoir des ambitions, c'était bien Christian. C'est sûrement pour ça qu'on lui a fait confiance quand il a demandé si on pouvait trouver une place pour Nicod l'Aîné. Michel a commencé par faire de la manutention, il transportait les caisses de déchets vers les fours, aidait au nettoyage des halles. C'est des activités qui demandent peu de contacts, et il ne cherchait pas à en avoir. C'était pas un méchant type, hein, pas antipathique, mais il avait souvent l'air d'être ailleurs et de n'avoir pas vraiment envie de causer. Je dis ça alors qu'on n'est pas toujours des bavards nous-mêmes. Il a bossé comme ça quelques semaines. Christian lui a proposé une ou deux fois de travailler sur la chaîne, mais il a décliné à chaque fois en disant qu'il ne se sentait pas prêt, qu'il était plutôt un lent. Et on était assez nombreux à ce moment-là, ça tournait bien. Mais un matin il y a eu un problème, je ne me souviens plus exactement pourquoi, mais on s'est retrouvés en

sous-effectif. C'était en fin de semaine, un jour assez creux, mais en début d'après-midi, juste après la pause, c'est devenu un peu tendu et Mancini a prié Nicod d'aller chercher son frère. Michel est allé se changer, est venu prendre son poste dans la chaîne, à la saignée, à la place de Schwegler – on avait fait une rocade pour que le nouveau soit près de son frère, qui tuait ce jour-là. Il nous a rejoints dans son tablier blanc, et dans le bruit, la vapeur, la chaleur des animaux et du sang, il semblait transporter autour de lui une petite poche de silence, comme une bulle de feutrine. Après on s'y est tous mis et on ne s'est plus occupés de lui.

J'étais au parage, donc assez loin de lui, et je n'ai rien vu ni entendu, sauf quelqu'un crier qu'il fallait arrêter la chaîne, et j'ai tout de suite pensé que Michel s'était blessé. Il se tenait debout à côté de sa bête, un épais filet de sang marbrant son pantalon. Schwegler, qui travaillait à côté de lui, a dit plus tard que Nicod n'avait pas crié, juste dit « Mince ! », comme il aurait dit s'il avait remarqué un trou dans son tablier. On n'y a pas cru, mais Schwegler nous a assuré que c'est le mot qu'il avait employé, mince. Il avait mal attaqué la découpe, ou glissé, ou mal retenu son bras, et le couteau avait tranché dans sa cuisse, au-dessus du genou. Le malheureux restait debout, nous regardant accourir vers lui, sans oser examiner sa blessure, ou sans avoir l'air d'y penser. On avait interrompu la chaîne immédiatement, Christian était déjà près de lui, le bras sur ses épaules, et de l'autre main il lui a retiré le couteau, qu'il n'avait pas lâché. J'ai écarté les bords de la coupure dans son pantalon pour voir la blessure. Elle était profonde mais nette. Ça saignait beaucoup, mais pas incontrôlablement ; il n'avait pas touché l'artère et j'ai senti comme une grande pierre se dissiper dans mon estomac. Quelqu'un a apporté une chaise pour le faire asseoir, et très vite le vétérinaire a accouru avec sa trousse. Celle pour les hommes. Il a déchiré le pantalon, et pendant qu'il nettoyait la plaie en attendant l'arrivée des secours, il n'arrêtait pas de parler à Nicod en insistant pour qu'il lui parle aussi. Il disait comme ça, Nicod raconte-moi ce qui s'est passé, et Nicod se tournait vers son frère comme s'il avait envie lui aussi de savoir ce qui s'était passé, et Christian lui disait que c'est à lui, Michel, que le docteur posait la question.

Gino avait douze ans, une écorchure à l'oreille et une tache noire juste sous le menton. Il était agile et rapide comme l'éclair, et malgré cela, ou à cause de cela, le voisin qui nous l'a rapporté l'avait trouvé sur le bord de la route. D'aussi loin que je me souvienne il avait toujours fait partie de la famille, et même si je commençais gentiment à avoir passé l'âge de confier mes états d'âme à un chat, je me rappelle que j'en fus dévasté pendant plusieurs semaines. Mon père avait déjà sorti un sac poubelle du placard, mais lorsqu'il remarqua mon regard il se ravisa et préféra un carton. Lui et ma mère m'emmenèrent alors pour incinérer mon chat. Cette fois-ci, nous n'empruntâmes pas le trottoir opposé, et c'est entouré de mes parents, portant dans les bras une boîte qui contenait le corps de Gino, que je mis pour la première fois les pieds aux abattoirs de Malley.

Dans le bâtiment administratif, un homme en blouse blanche nous reçut, qui s'annonça comme le vétérinaire et nous conduisit dans une petite pièce aux murs couverts de carrelage bleu. Plusieurs catelles peintes figuraient des animaux domestiques : des chats, des chiens. Un autre homme, plus jeune et qui portait des vêtements de travail, se tenait dans un coin de la pièce. Je peinais à comprendre à quoi un vétérinaire servait dans un abattoir, et les raisons pour lesquelles je devais apporter mon chat là où on tuait des vaches et des cochons. Le vétérinaire a serré la main de mes parents, puis la mienne, après avoir posé le carton sur une table. Ça m'a plu, qu'il me serre la main à moi aussi, et je lui ai demandé, honteux de ma question, s'il était

sûr qu'ils n'allaient pas faire de la viande avec Gino. Contrairement à ce que j'attendais, il n'a pas ri, mais m'a assuré gravement que ça n'arriverait pas, et que je pouvais récupérer les cendres si je le souhaitais. J'ai jeté un regard à mes parents que l'idée n'avait pas l'air d'enchanter, mais j'ai répondu que ça me ferait plaisir. Le vétérinaire a ouvert la boîte, a regardé longuement Gino et m'a dit que c'était un joli chat. Puis il a demandé à mon père de le suivre dans son bureau pour signer des papiers, et il a emporté le carton. Avant de sortir, il s'est tourné vers moi et m'a demandé si je voulais aller voir les moutons. Ces animaux en carrelage me mettaient mal à l'aise, alors j'ai accepté. Le vétérinaire a fait un signe à son collègue, qui s'est levé. Ma mère n'avait pas l'air d'en mener large non plus, de rester seule dans ce cabinet, mais elle m'a encouragé d'un clin d'œil qui prétendait que tout allait bien.

Je n'avais pas de peine à suivre l'homme, qui boitait de la jambe gauche. Il ne parlait pas, ce qui m'allait bien. Il m'a simplement demandé de faire attention aux camions et de rester avec lui. Nous avons suivi l'allée qui, à partir de l'entrée, longeait le mur d'enceinte vers l'arrière du bâtiment principal, là où quelques années auparavant j'avais vu disparaître les deux cyclistes. Près de l'entrée, une douzaine de femmes, tenant des filets à provisions, faisaient la queue devant une petite boutique. Elles nous ont regardés avec curiosité, surtout moi, je suppose. Je n'ai rien vu de l'intérieur des halles, mais on entendait, à peine étouffés, des bruits de machines, des chocs, des grincements, des gens qui s'appelaient. Je refoulai les images qui voulaient se dessiner dans ma tête.

Les écuries se trouvaient à l'arrière. C'étaient des bâtiments bas à toit pentu qui donnaient sur un large espace situé entre eux et les halles. L'homme a tiré la porte coulissante de l'un d'eux et nous sommes entrés dans l'écurie. Des moutons se tenaient immobiles dans des stalles et nous ont regardés en silence. J'ai caressé la tête de celui qui se trouvait le plus près de moi, il a brièvement fermé les yeux. La plupart viennent d'arriver, a dit l'homme. Ils passeront la nuit ici. Juste une nuit ? ai-je demandé, en connaissant la réponse. L'homme n'a rien répondu. Il savait que j'avais compris. Ils vont rester là tout seuls jusqu'à demain ? Non, il a répondu, je les garde. C'est moi qui m'occupe des écuries. Puis il a dit qu'il s'appelait Michel Nicod et il m'a tendu la main. Je lui ai dit mon nom. Il a dit que j'étais la première personne qu'il rencontrait à porter ce prénom, puis il a répété : Nathan. Je suis désolé, pour ton chat. Il avait véritablement l'air triste. Vous aimez travailler ici ? Aux abattoirs ? Non. Mais mon frère m'a fait engager quand j'avais besoin de travail. Je me suis blessé, c'est pour ça que je m'occupe des écuries, des petites choses. Ici j'aime bien. Moi aussi, j'ai dit. C'est parce que vous vous êtes blessé ici que vous boitez ? Oui. Je devrais te ramener à tes parents maintenant. Je pourrai revenir les voir, les moutons ? L'accès est interdit aux personnes extérieures, en principe, a répondu Michel Nicod. Puis m'a regardé, l'air de quelqu'un qui hésite à ajouter quelque chose.

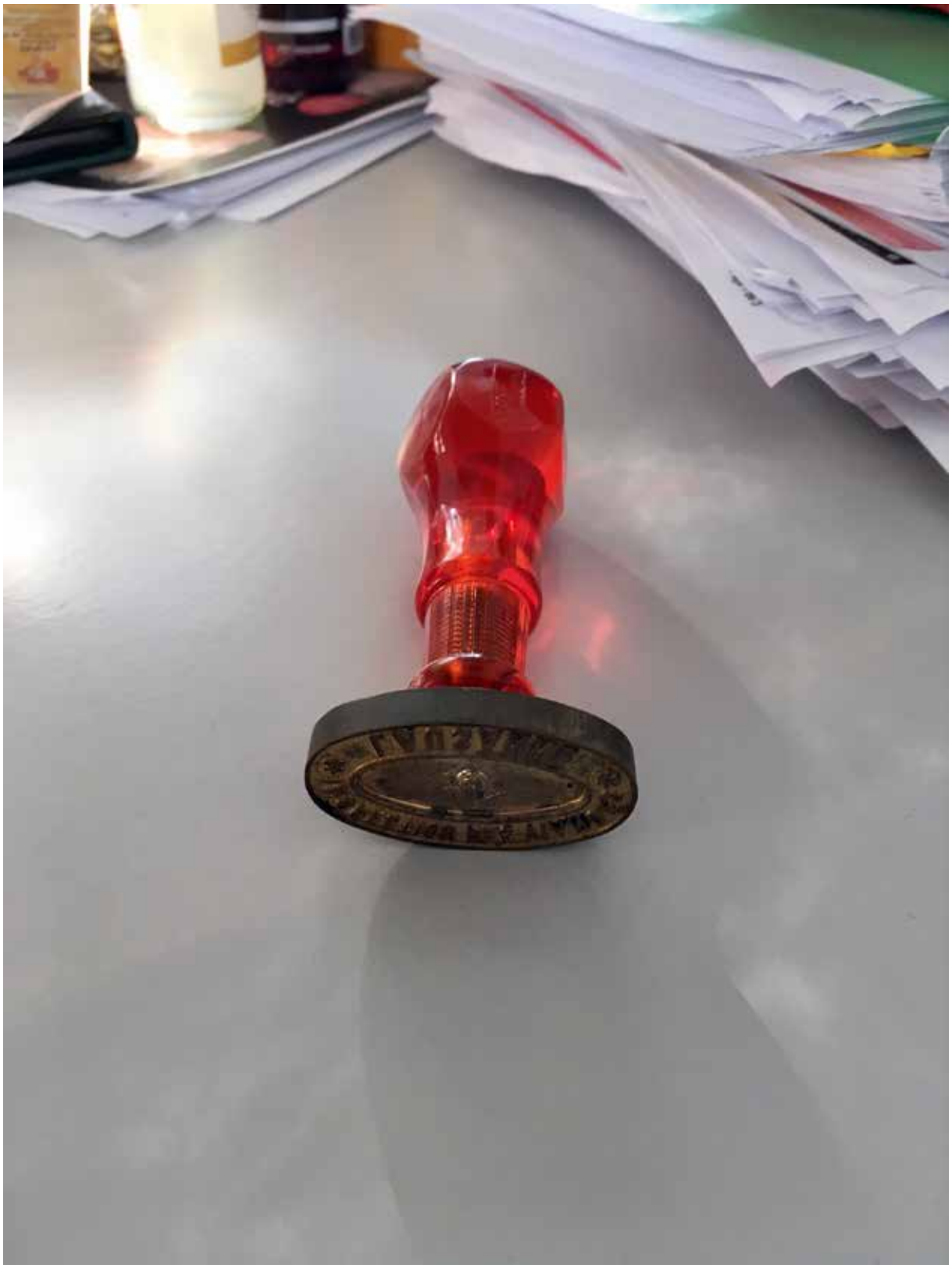
La halle a l'air encore plus grande que d'habitude, et ce n'est pas seulement à cause de toute cette vapeur : le toit s'élève à une hauteur démesurée, comme le plafond d'une cathédrale. Il fait une chaleur infernale, la chaîne tourne à toute allure, j'ai mon couteau et mon estampille dans les mains et j'attends que la première carcasse arrive. Tout au fond, là où commence la chaîne, mon frère est occupé à abattre. Il pointe l'aiguillon sur la tête de chaque animal, il y a la décharge sèche et l'animal s'effondre, le suivant derrière lui se présentant déjà. Il y en a, dirait-on, un nombre infini. Les bêtes mortes sont ensuite pendues et saignées, le sang s'écoule dans le bac et je remarque tout de même qu'il y en a trop, que ce n'est pas habituel. Je me souviens de cette tradition, il n'y a pas si longtemps, de boire le

sang des animaux, le dernier sang vivant. Que ça fortifiait, disait-on. Il y a de plus en plus de bêtes suspendues, ce sont des porcs, ils avancent sur la chaîne accrochés chacun à son croc, il y en a de plus en plus mais ils n'arrivent jamais jusqu'à moi, et je suis de plus en plus inquiet, malgré le couteau et l'estampille je redoute de ne pas pouvoir en venir à bout au moment où ils arriveront. Je suppose que papa, à la ferme, a dû boire le sang, en tout cas pour essayer. J'ai peur que les porcs arrivent, mais je voudrais qu'ils arrivent, il y a un vacarme épouvantable et je ne comprends pas ce que les collègues essaient de me dire. Puis les bêtes arrivent et je me réveille en sueur.

Heureusement il y a beaucoup à faire ce jour-là et le cauchemar se dissipe. Ça ne plairait pas à Michel, d'être à l'abattage, même dans un rêve. En un sens ça m'a soulagé, quand il m'a annoncé qu'il ne reviendrait pas travailler. Il m'a remercié de lui avoir offert cette occasion, mais il ne pouvait plus continuer. Il m'a confié que la dernière fois qu'il avait dû cavaler dans le quartier pour récupérer une brebis en fuite, qui s'était égarée dans un jardin pour brouter du gazon, il était resté un bon moment auprès d'elle, sous les regards courroucés ou amusés des voisins, et il avait hésité, sérieusement hésité, à la laisser là et à tourner les talons. C'est quand j'ai tenté de le raisonner, de lui rappeler comme il aimait soigner les bêtes dans les écuries, qu'il m'a avoué l'histoire du fugueur : un adolescent du quartier à qui il avait montré le troupeau et qui était revenu en douce à la nuit tombée. Tous les deux avaient veillé au milieu des moutons endormis, à parler, à échafauder des plans de libération du bétail. Madame Rilliet avait failli les surprendre, avec toutes les mesures disciplinaires qui se seraient ensuivies pour Michel si ça s'était su, qu'il avait fait entrer un intrus dans les abattoirs, mais le gosse avait pu s'échapper en douce. « Il était venu faire incinérer son chat, il avait l'air perdu, il voulait fuguer. Je lui ai dit ce que tu dis toujours à mon sujet, que je me cherche. Je lui ai fait remarquer ça avant qu'il se sauve, que c'était normal à son âge, de se chercher. Et il m'a répondu comme toi : qu'il avait l'impression que c'était la même chose pour moi. Il avait raison bien sûr. Alors il m'a dit qu'il rentrait chez lui et qu'il y réfléchirait, et il est parti. C'est tout. »

Les écuries, c'est un endroit particulier aux abattoirs – parmi d'autres endroits particuliers. C'est un lieu intermédiaire, où la plupart des animaux n'entrent même pas : ils sont amenés le matin, juste avant d'être abattus. Ceux qui y passent la nuit, j'imagine qu'ils ont l'occasion de ruminer, si je peux dire. C'était là que Michel pouvait se trouver le mieux, et il était sûrement la meilleure personne de tous les abattoirs sur qui ce garçon paumé pouvait tomber. Ça m'a fait sourire, que ce soit là que ces deux gamins qui chacun se cherchaient se soient brièvement trouvés. Mon frère n'est retourné dans les halles qu'une seule fois, pour prendre une photo de l'écriteau accroché au-dessus du bac de saignée, un écriteau rouge qui disait *Soyons bons et patients envers les animaux*. En souvenir, a-t-il dit. Puis il est parti. Il va bien. J'ai vu que les collègues voulaient me poser des questions mais qu'ils n'osaient pas. Et au moment où ils auraient pu commencer à oser, ils n'y ont plus pensé parce que c'est là que les bruits ont commencé à courir que les abattoirs allaient peut-être fermer.

Adrien Bürki



vente de la viande conditionnellement propre à la consommation, ainsi que la destruction ou la récupération des viandes impropres à la consommation.

Les manquements dont les inspecteurs se rendent coupables dans l'exercice de leurs fonctions sont punis conformément aux prescriptions disciplinaires de leur canton ou de leur commune. Ils peuvent être révoqués.

Celui qui est visé par une décision ou une constatation de l'inspecteur des viandes peut faire *opposition auprès du Service vétérinaire cantonal* et demander une expertise. L'opposition doit être formulée dans le plus bref délai possible et en tous cas dans les *5 jours* à compter de la réception de la communication du constat ou de la décision. Si le résultat de l'expertise est défavorable à l'opposant, tout ou partie des frais sont à sa charge.

Estampillage de la viande

Aucune carcasse ni aucun organe ne doit être enlevé des halles avant d'avoir été examinés par l'inspecteur des viandes. La peau doit rester adhérente à la carcasse par le collet jusqu'à décision de l'inspecteur.

Lorsque des animaux ont été abattus simultanément, leurs viscères doivent être placés de telle façon qu'il ne puisse y avoir aucun doute sur leur origine respective.

L'inspection des viandes doit être effectuée matitôt après l'abattage ; tant que l'inspecteur n'a pas procédé à l'examen, l'animal ne peut être découpé qu'en moitiés.

L'inspecteur des viandes décide si la viande est

propre à la consommation	**conditionnellement propre à la consommation**	**impropre à la consommation**
c'est-à-dire	c'est-à-dire	c'est-à-dire
saine et convenant à l'alimentation humaine ; cette viande est marquée d'une *estampille ovale* portant le nom de la commune.	*ne convenant à l'alimentation humaine qu'à certaines conditions ;* elle est marquée d'une *estampille triangulaire.*	*ne convenant pas à l'alimentation humaine ;* cette viande ne porte *pas d'estampille ;* elle est dénaturée, traitée par un colorant (bleu de méthylène, par exemple), par du sable ou par des substances malodorantes (pétrole, créoline, etc...).
La viande saine des animaux *d'origine étrangère* est marquée d'une estampille *ovale entourée d'un cadre.*	*La viande de cheval* est marquée d'une estampille portant le mot : CHEVAL.	Les viandes destinées à la fourniture des troupes militaires, doivent porter l'estampille de qualité (IIe).

[341]

Les estampilles doivent figurer au moins sur chaque quartier d'animaux des espèces bovine et chevaline, et sur chaque moitié des animaux des espèces ovine, caprine, porcine. On estampille aussi les abats et la langue du gros bétail.

« Je ne pouvais pas faire arrêter la chaîne. Oui je le pouvais, mais si je le faisais toutes les 3 minutes, on m'aurait dit que j'empêchais les bouchers de travailler. »

A. G., vétérinaire adjoint

Tripieries
Maîtres-Bouchers

Bell
BINOONI
LABEL

« Il y a des gens qui ont fait un passage, qui n'ont pas pu rester, qui n'ont pas pu se mettre dans ce bain de folie. »

O. M., chef de halle et contrôleur des viandes

« Avant ils nous disaient “ Mangez de la viande tous les jours ! ”, et puis à présent ils nous disent “ Il ne faut pas manger de la viande tous les jours, c’est deux fois par semaine au maximum”. »

A. et R. W., habitants du quartier

« Les premières fois où j'ai eu à abattre j'avais 16 ans, c'est vrai que c'est un acte violent, mais c'est un acte professionnel. Les gens ne s'interrogent pas sur le vécu de l'animal. Ils se disent « cette génisse est bien, elle a le bon engraissement et la bonne carrure, elle aura un bon rendement ». On voit l'animal sur un plan professionnel en l'imaginant déjà en quartiers ».

J. C., maître boucher-charcutier et formateur

La contribution, au titre de témoignages, d'ancien.ne.s employé.e.s des abattoirs et d'habitant.e.s du quartier de Malley constitue le socle de la démarche participative développée par les responsables du projet *Malley en quartiers*. Au nombre d'une vingtaine, les récits récoltés forment le matériau ethnographique d'un univers social et professionnel très riche et vivant restitué dans ce Cahier de l'Ouest sous la forme d'extraits choisis. Un échantillon d'extraits audio emblématiques de cet héritage culturel est également consultable sur le site web : www.malleyenquartiers.ch.

La lecture de ces fragments d'interviews déploie toute sa richesse et son pouvoir d'évocation avec le complément visuel apporté par les documents d'archives imprimés et iconographiques sélectionnés et proposés dans cet ouvrage. Significatifs de la période d'activité des abattoirs et des représentations sociales qui l'entourent, ces passages marquants forment ainsi une mosaïque de « micro-histoires » non exhaustive mais particulièrement parlante qui permet de mieux comprendre le dernier abattoir lausannois de l'intérieur et de l'extérieur.

MALLEY
EN QUARTIERS

« Les abattoirs étaient nickel donc on allait s'y amuser le samedi, le dimanche, le soir. Quand on avait des copains qui venaient, c'était fantastique – avec les vélos, les trottinettes, jouer au tennis partout, les vélomoteurs… Il y avait des motos qui étaient stationnées, s'il y avait la clé, on allait faire un tour en moto. »

P. M., fils des concierges

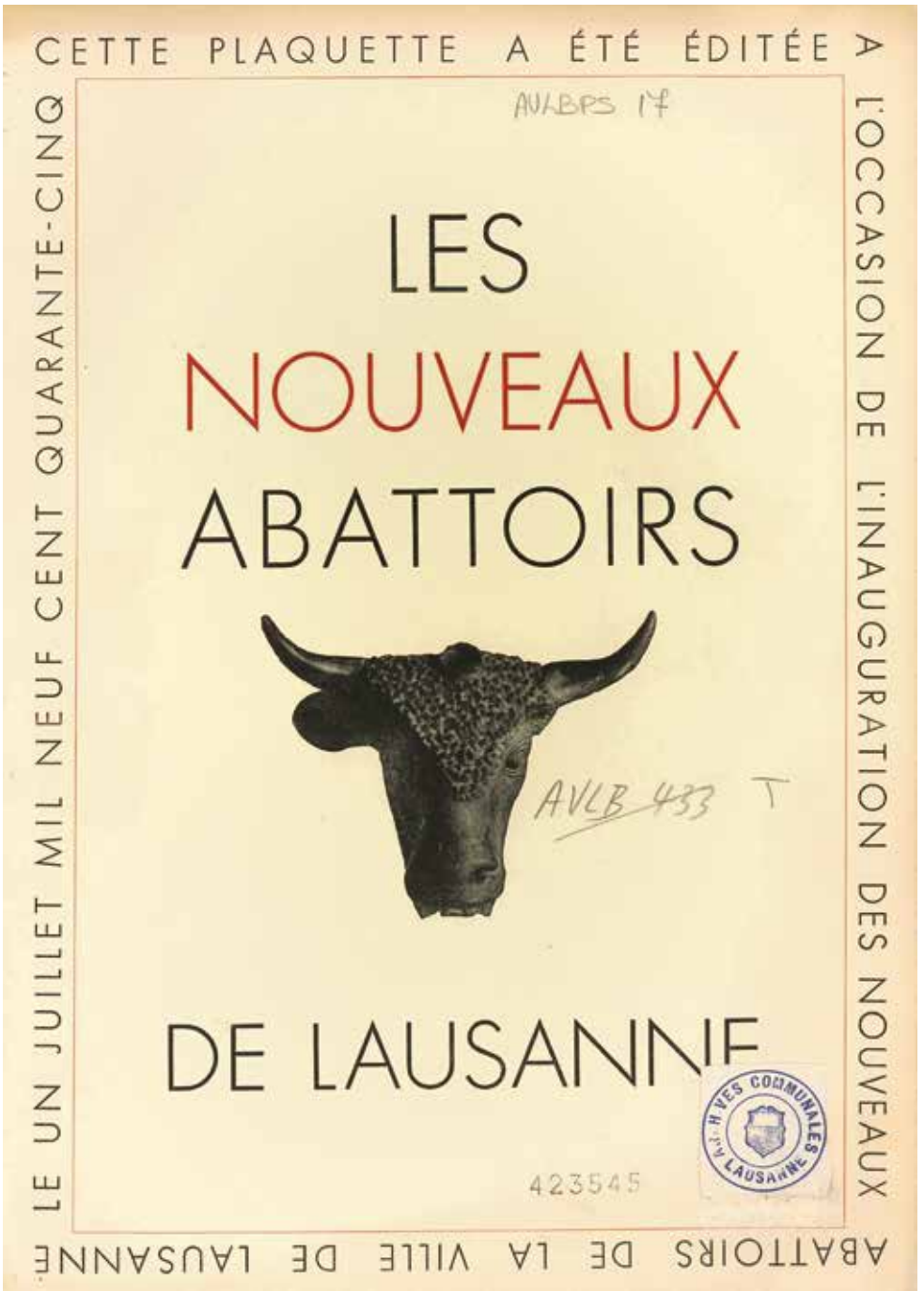
Les abattoirs de Malley (1945–2002), une « usine à abattre du bétail »

« Nous voici placés, Messieurs, devant le plus gros objet de notre législature. Ce sera, sans doute, le plat de résistance offert par l'Exécutif au Législatif. Et par une de ces ironies dont le sort est coutumier, nous allons étudier la question des abattoirs alors même que, par suite de la guerre, nous connaissons déjà chaque semaine deux jours sans viande ![1] ».

Voici comment le conseiller communal Gustave Monnard introduit auprès de ses collègues députés, non sans humour, le rapport des travaux de sa commission le 28 octobre 1941, jour où ceux-ci vont accepter de voter les crédits nécessaires à l'édification des nouveaux abattoirs de la Ville de Lausanne. Ouverts en 1945, ces derniers inaugurent un nouveau type d'établissement d'abattage dans le canton de Vaud : le modèle industriel à halle centralisée. Ils remplacent les abattoirs de la Borde, édifiés en 1887 selon la typologie de l'abattoir à loges d'abattage individuelles, apparue au début du 19e siècle à Paris[2].

1 Bulletin du Conseil communal de la Ville de Lausanne (BCC), 28 octobre 1941.

2 Paula Young Lee, «Siting the slaughterhouse: From shed to factory», in: *Meat, Modernity and the Rise of the Slaughterhouse*, Hanovre et Londres: University Press of New England, 2008, p. 62.


CETTE PLAQUETTE A ÉTÉ ÉDITÉE A L'OCCASION DE L'INAUGURATION DES NOUVEAUX ABATTOIRS DE LA VILLE DE LAUSANNE LE UN JUILLET MIL NEUF CENT QUARANTE-CINQ
AVABPS 14
LES
NOUVEAUX
ABATTOIRS
AVLB 433 T
DE LAUSANNE
423545

« PRINCIPES DES ABATTOIRS MODERNES[3] » : LE PROJET DU GRAND PRÉ

Le passage à un abattoir « moderne » à Lausanne est le fruit d'un long processus politique déclenché par un souci pragmatique : en 1925, une interdiction d'abattre du bétail étranger frappe l'ensemble municipal de la Borde, en raison d'une inadéquation à une ordonnance fédérale introduite pour lutter contre les épizooties[4]. Ce texte prescrit notamment, pour le bétail étranger, une voie de raccordement aux chemins de fer avec quai spécial de déchargement. Tant que des mesures ne sont pas prises, tout bétail importé hors des frontières pourra être abattu uniquement à Vevey et Clarens[5].

Rapidement après l'interdiction d'abattre du bétail étranger dans l'institution du nord de la ville, la Municipalité s'attelle à un projet d'établissement conforme aux dispositions fédérales et aux « principes des abattoirs modernes[6] » qu'elle a identifiés. Au cœur de ces nouveaux préceptes se trouve la halle d'abattage centralisée, qui remplace les cellules individuelles d'abattage. L'espace commun de mise à mort, théorisé et appliqué en Allemagne entre la fin du 19e siècle et le début du 20e siècle[7], est déjà présent depuis quelques années en Suisse, par exemple à La Chaux-de-Fonds (1906)[8], à Zurich (1909)[9] ou à Berne (1912/1913)[10], complexes visités par deux commissions chargées respectivement de l'élaboration et de l'examen du projet[11]. La halle d'abattage vise d'une part à assurer l'hygiène des viandes en facilitant le contrôle sanitaire des carcasses. Les hygiénistes prêtent en effet aux bouchers l'habitude de s'adonner à des manipulations frauduleuses « dans le mystère de l'échaudoir soigneusement clos[12] ». Avec la halle commune, il est attendu que ces pratiques cessent grâce à une « surveillance inconsciente[13] ». D'autre part, le modèle de la halle d'abattage a pour but d'augmenter le rendement de l'abattoir. Sa typologie permet en effet l'intégration de rails aériens, qui accroissent la cadence du transport des viandes abattues. Si, en conséquence, le rythme de travail s'intensifie pour les ouvriers, il est contrebalancé par un allégement de la pénibilité physique : le système à glissière se substitue au transport à dos d'homme.

3 Titre d'un chapitre du préavis municipal présentant le projet de nouveaux abattoirs. Voir : BCC, 19 octobre 1926.

4 BCC, 3 juin 1924.

5 BCC, 19 octobre 1926.

6 *Ibid.*

7 Paula Young Lee, «Siting the slaughterhouse: From shed to factory», *op. cit.*, 2008, p. 62.

8 Voir : https://biblio.chaux-de-fonds.ch/bvcf/patrimoine/dossiers-thematiques/abattoirs/Documents/Abattoirs.pdf

9 Simone Desiderato, « Vom Tier zum Fleisch. Schlachtbetrieb und Fleischgewinnung in Zürich », in : *100 Jahre Schlachthof Zürich. 100 Jahre Metzgermeisterverein Zürich. 1909-2009*, Baden: hier + jetzt, 2009, p. 14.

10 BCC, 31 mai 1927.

11 BCC, 19 octobre 1926 et 31 mai 1927.

12 Le Dr Moreau cité dans un préavis de la Municipalité. Voir : BCC, 19 octobre 1926.

13 *Ibid*.

Sous la pression des sociétés des maîtres bouchers-charcutiers de Lausanne notamment, la trop moderne halle d'abattage ne passera toutefois pas la rampe au conseil communal en 1927. Si le projet est accepté sur le principe, l'accord des crédits nécessaires est reporté à une autre décision, ce qui a, concrètement, l'effet d'un statu quo. Bien que les professionnels mécontents n'évoquent pas la halle mais l'augmentation des taxes d'abattage dans leur opposition, cela ne fait aucun doute, pour l'un des membres de la commission chargée d'examiner le projet, que cette configuration spatiale constitue le nœud du problème : « Croyez-vous vraiment que c'est dans le but de ménager le portemonnaie [*sic*] de leurs clients qu'ils refusent d'échanger de mauvaises installations contre un établissement moderne ? N'est-ce pas plutôt la crainte maladive de devoir modifier des habitudes, même fâcheuses, ou la crainte d'une surveillance plus précise et plus facile ?[14] ». Les corporations professionnelles sont également hostiles à l'élévation de l'abattoir sur deux étages[15]. Ce choix résulte premièrement d'une considération technique : le terrain du « Grand Pré »[16], acquis par la ville à Malley à cet effet, est exigu et en pente. En outre, cette disposition, courante dans les abattoirs industriels américains, est, à l'époque, perçue comme idéale[17]. La décision d'ajournement du Conseil communal reflète aussi un changement de contexte par rapport à la situation de 1925 : dans le but de protéger l'agriculture helvétique, des restrictions ont été apportées à l'importation du bétail étranger et le cheptel suisse augmenté considérablement[18]. L'argument principal du transfert n'est donc plus d'actualité.

14 BCC, 14 juin 1927.

15 BCC, 16 juin 1936.

16 La parcelle est située en contrebas de l'extrémité est du Pont du Galicien.

17 Au Grand Pré, il est prévu d'organiser le processus de haut en bas, soit de réaliser l'abattage au niveau supérieur, directement relié aux voies de chemin de fer et d'entreposer les viandes au frais au rez-de-chaussée.
Voir : BCC, 19 octobre 1926.

18 BCC, 14 juin 1927.

« "ILS" SONT LÀ[19] »

Après plusieurs années de tergiversations et l'achat, en 1936, d'un terrain dans la Vallée du Flon nécessitant au moins dix années de travaux de remblaiement[20], les autorités lausannoises se font rappeler à l'ordre par l'État de Vaud. Suite à une épidémie de fièvre aphteuse à portée intercantonale, l'abattoir de la Borde est en effet pointé du doigt comme n'ayant pas toujours pris les mesures nécessaires pour lutter contre sa propagation[21]. Rapidement, la Municipalité accélère le processus et décide d'abandonner le Flon pour une parcelle à l'est de l'usine à gaz de la Ville de Lausanne, lieu où était prévu un abattoir sanitaire provisoire à destination du bétail étranger. On vante entre autres sa situation à proximité de la ville, son raccordement facile et peu coûteux à la voie CFF, son accès aisé pour tous véhicules et sa surface suffisamment grande pour répondre aux besoins d'une population de 200 000 personnes.

19 Titre d'un chapitre de la plaquette *Les nouveaux abattoirs de Lausanne,* éditée à l'occasion de l'inauguration des abattoirs de Malley, 1945.

20 BCC, 18 décembre 1936.

21 BCC, 5 avril 1938.

Une nouvelle fois, les bouchers, estimant que la structure en place est encore suffisamment exploitable pour une durée d'une dizaine d'années, s'opposent au transfert par voie de pétition[22]. Ceux-ci sont alors convoqués à une conférence de Roger Benoît, directeur des abattoirs de la Borde, désigné par la Municipalité pour les persuader des avantages d'un abattoir moderne[23]. Finalement convaincue, la société des maîtres bouchers se rallie au préavis municipal et le Conseil communal vote en faveur de celui-ci et de l'acquisition des terrains nécessaires en mai 1939[24].

Le concours d'architecture a lieu en septembre de la même année. Dans les lignes directrices fournies aux candidats, la question de la circulation entre les bâtiments, traitée relativement superficiellement dans le projet du Grand Pré, figure en bonne place. Le cahier des charges exige ainsi que les installations soient disposées de telle manière que toutes les opérations (déchargement, logement, abattage, manutention et évacuation des viandes) puissent se succéder selon un cycle à sens unique – le plus court possible entre les locaux les plus fréquentés – et sans chevauchement ni croisement[25]. Ce type de disposition, connu en Europe sous le nom de « Verkehrs- und Verbindungshallen-System » est alors considéré comme le plus moderne qui soit[26]. Le respect de la législation fédérale sur les épizooties, faisant défaut à la Borde, joue aussi un rôle central dans le programme : bétail étranger et suisse ne doivent pas être mélangés, impliquant des parcs de déchargement, des étables et des halles d'abattage séparés.

Parmi vingt-neuf projets présentés, six sont primés et la Municipalité décide de confier le mandat aux trois premiers lauréats, soit le duo M. Mayor et C. Chevalley, C. Thévenaz et E. Béboux[27]. Ces derniers font le choix d'ouvrir un bureau commun. Leur projet, établi en étroite collaboration avec le Dr Benoît ainsi que les représentants de la corporation des bouchers-charcutiers et approuvé au préalable par les offices vétérinaires fédéral et cantonal, est adopté en octobre 1941 à l'unanimité par le conseil communal. Leur proposition, caractérisée par une architecture fonctionnaliste (toits plats, murs extérieurs enduits de ciment) « où la préoccupation dominante a été de toujours montrer la fonction et le travail qui s'opère[28] », remplit en tous points les exigences du concours.

22 BCC, 25 avril 1939.

23 BCC, 30 mai 1939.

24 *Ibid*.

25 Jury du concours des Abattoirs de Lausanne, « Concours pour les Abattoirs de Lausanne », *Bulletin technique de la Suisse romande* 66, cahier 11, 1940, p. 117.

26 Simone Desiderato, « Vom Tier zum Fleisch. Schlachtbetrieb und Fleischgewinnung in Zürich », *op. cit.*, 2009, p. 14.

27 BCC, 14 octobre 1941.

28 *Les nouveaux abattoirs de Lausanne, op. cit.*, 1945.

Le processus de transformation du bétail se déroule du nord au sud. Le bétail, acheminé par le rail ou la route, est parqué dans des étables. Il est ensuite conduit dans quatre halles d'abattage, distinguées en fonction de l'espèce des animaux (ovine ou bovine) et, comme indiqué plus haut, de leur provenance (du pays ou étranger). Celles destinées au bétail étranger sont reliées aux étables par un souterrain, afin d'éviter tout risque de contact avec les animaux indigènes. À la demande du Dr Benoît, très certainement pour contenter les bouchers longtemps réticents au transfert, les halles d'abattage sont conçues pour permettre, à choix, l'abattage individuel artisanal ou en équipe, qui n'est pas encore organisé selon la méthode américaine de la chaîne d'abattage[29].

29 *Ibid*.

Après la mise à mort, les carcasses sont parées et acheminées dans une salle de ressuage grâce à des voies à glissoires. Cet espace, destiné au refroidissement de la viande fraîchement abattue avant sa conservation en chambre frigorifique, constitue une innovation par rapport à la Borde, où la viande était mise à refroidir dans les cellules d'abattage, à proximité du bétail vivant. Il est situé dans une halle dite « d'intercommunication » (Verbindungshalle), connectée aux halles d'abattage, à l'image de celle présente aux abattoirs de Zurich[30]. Viennent ensuite des avant-frigos dans lesquels les usagers peuvent entreposer leur viande gratuitement au maximum pendant 72 heures, à moins de louer des cellules frigorifiques ou de congélation[31]. Enfin, le complexe se termine par un quai d'enlèvement des pièces carnées. De part et d'autre de celui-ci, reliés également à l'édifice d'intercommunication, se situent les vestiaires et la salle des machines. Les bâtiments de préparation et de gestion des abats – qui occupent la dernière place dans la hiérarchie sociale des viandes – et sous-produits animaux se présentent aux extrémités du site : à l'est, une halle aux cuirs et un fondoir des graisses, gérés par la société vaudoise des maîtres bouchers ainsi que des triperies ; à l'ouest, à l'écart, une usine de récupération et d'élimination.

30 Simone Desiderato, « Vom Tier zum Fleisch. Schlachtbetrieb und Fleischgewinnung in Zürich », *op. cit.*, 2009, p. 16.

31 Commune de Lausanne, *Règlement municipal concernant l'abattage du bétail, l'inspection et le commerce des viandes et les Abattoirs de Malley*, 1959.

Dans le quartier, plusieurs établissements de restauration proposant des produits de l'abattoir voient le jour en parallèle, telle « L'Auberge des Bouchers », futur « Café des Bouchers », ouverte en avril 1941 dans un édifice spécialement construit pour cette fonction[32].

32 Le permis de construction est délivré en juillet 1941 à M. Tauxe, serrurier titulaire d'une patente de restaurateur. Sur le bâtiment : Archives de la Ville de Prilly, Dossier d'enquête 1941-1942, J 0503.a. Sur M. Tauxe : Archives cantonales vaudoises, Dossier ATS Tauxe (François).

« RENDEZ LE SOMMEIL À NOS MALADES, ÉPARGNEZ-NOUS LA VUE DE SOUFFRANCES ET DE BRUTALITÉS ÉVITABLES[33] »

Vu depuis l'entrée, l'ensemble, « architecture d'usine sobre et simple[34] », dont le bâtiment administratif figure en retrait, latéralement par rapport au portail, ne révèle ni sa fonction, si ce n'est sa vocation industrielle, ni son caractère public. Seul le haut-relief du sculpteur Pierre Blanc, à l'est du portail, figurant un « bel athlète maîtrisant un lourd taureau[35] », permet d'en deviner l'affectation.

Le caractère discret du complexe est renforcé par un mur de deux mètres de haut, conforme à l'un des principes des abattoirs « modernes », exposés dans le préavis de la Municipalité de 1926, qui préconise une « clôture suffisante pour empêcher l'escalade et soustraire les opérations aux vues du voisinage »[36].

La volonté des autorités de dissimuler les activités d'abattage vise sans doute à ménager la population de la perception de la souffrance animale, à laquelle certains citoyens, par ailleurs inquiets d'éventuels mauvais traitements du bétail, sont soucieux de ne pas être confrontés. En 1927, des pétitionnaires résidant proche de la gare de Lausanne exhortent ainsi le Conseil communal à accepter le préavis municipal proposant le transfert des abattoirs au Grand Pré. Ceux-ci sont dérangés par les beuglements du bétail stationné parfois pendant la nuit dans des wagons et préféreraient en être épargnés, ainsi qu'améliorer la destinée de ces animaux, qui ne seraient certainement pas détenus dans de telles conditions dans un abattoir à proximité immédiate de la voie ferrée[37]. Ils blâment aussi la présence d'animaux en ville qu'ils jugent perturbateurs pour le trafic moderne, tout en étant sensibles à leur sort : « [...] Et l'on assiste alors à des scènes qui ne sont pas dignes d'une ville comme la nôtre ; tantôt c'est une vache qui ne veut marcher qu'à coups de trique, tantôt c'est un bœuf, ou même un taureau qui se refuse de céder le passage au tramway ou à une automobile. [...] Sans vouloir insister trop sur ce sujet pénible, nous voudrions vous faire comprendre que nos rues et avenues, où la circulation est intense, sont parfois encombrées et rendues même dangereuses par ces troupeaux que nous aimons à voir à la montagne ou à la campagne mais non point dirigés, de force, sur le lieu de leur sacrifice »[38]. À Malley, les pétitionnaires ont été entendus puisque le règlement de l'abattoir interdit la conduite d'animaux à pied[39].

33 Tiré d'une pétition traitée au conseil communal. Voir : BCC, 14 juin 1927.

34 *Les nouveaux abattoirs de Lausanne, op. cit.*, 1945.

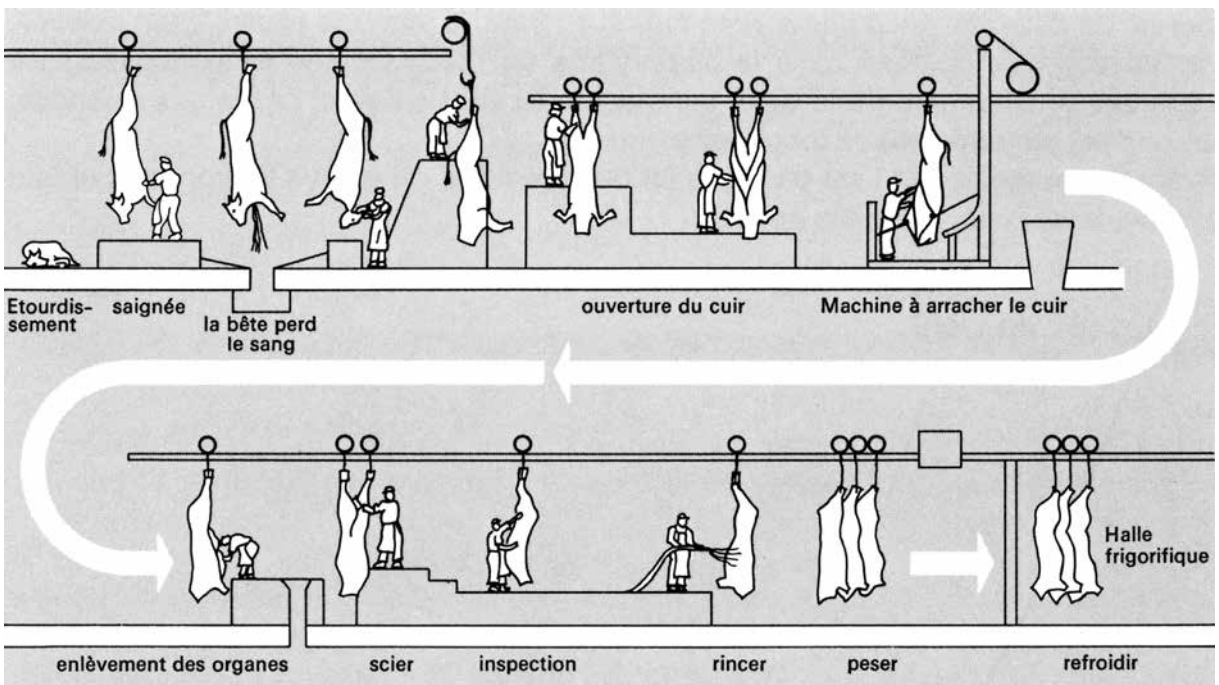
35 *Ibid*.

36 BCC, 19 octobre 1926.

37 BCC, 14 juin 1927.

38 *Ibid*.

39 Commune de Lausanne, *Règlement municipal concernant l'abattage du bétail, l'inspection et le commerce des viandes et les Abattoirs de Malley*, 1959.


Etourdis-
sement
saignée
la bête perd
le sang
ouverture du cuir
Machine à arracher le cuir
Halle
frigorifique
enlèvement des organes
scier
inspection
rincer
peser
refroidir

Répondant essentiellement à un souci d'hygiène[40], le choix d'un terrain à la périphérie de la ville, comme cela avait déjà été le cas de la Borde, contribue aussi à préserver les citoyens et citoyennes – principalement des classes moyennes et aisées – de la mise à mort des animaux de rente. Jusque-là, les lieux de boucherie lausannois avaient toujours été situés dans l'enceinte de la cité. D'abord dans des quartiers à démographie mixte (Bourg) ou réduite (Palud)[41], puis, dès la fin du Moyen Âge, essentiellement dans le quartier populaire du Pont – englobé dans sa longueur par l'actuelle rue Centrale –, jugé par le notable François Recordon comme étant « le moins beau et le moins agréable[42] » de la ville. À partir de la fin du 19e siècle, l'implantation des abattoirs hors des centres devient courante en Europe[43]. En contrepoint, l'accès à la viande se diversifie dans l'espace urbain. Dès la moitié du 19e siècle en effet, rompant avec la tradition séculaire, les autorités lausannoises autorisent la vente de viande à l'extérieur des lieux de boucheries municipaux[44]. Dissociée du lieu de mise à mort et essaimée dans la cité, la boutique de boucher devient le principal lien des consommateurs et consommatrices de viande avec le monde carné. Il convient de mentionner, toutefois, la présence d'un petit débit de « basse boucherie » installé en 1971 à l'entrée des abattoirs de Malley, après avoir été exploité dans la halle aux cuirs. Tous les vendredis matin jusqu'en 1995 s'y vend, à prix très avantageux, de la viande considérée comme « conditionnellement propre à la consommation » au regard de la loi. Celui-ci s'adresse à un public spécifique : les classes populaires essentiellement pour qui la viande de première qualité reste trop coûteuse.

Dans la même optique de discrétion, une série d'installations sanitaires à destination du personnel (vestiaires, douches) doivent garantir la propreté des employés sur leur lieu de travail tout en en assurant l'invisibilité des activités menées aux abattoirs de Malley : selon le même règlement évoqué ci-avant, il est « interdit de sortir de l'enceinte des abattoirs avec des habits souillés de sang, de fumier, etc. ». Disposant d'un réfectoire pour leur pause de midi, les employés sont invités à ne pas quitter leur environnement professionnel pendant la journée. Bien que ce type de dispositifs se soit déjà développé au cours du 19e siècle en Europe[45], celui-ci n'était pas disponible aux abattoirs de la Borde[46].

40 Avec l'industrialisation, les villes croissent, tout comme la menace d'épidémies. Dans les années 1850-60, la Suisse est par exemple touchée par le choléra. L'abattoir, lieu humide de production de denrées périssables, fait l'objet de l'attention appuyée des autorités. Voir : Simone Desiderato, « Vom Tier zum Fleisch. Schlachtbetrieb und Fleischgewinnung in Zürich », *op. cit.*, 2009, p. 14.

41 Durant l'époque médiévale, le quartier de Bourg réunit les meilleurs commerces de la ville. Du point de vue démographique, c'est un quartier hybride, mêlant familles nobles et classes défavorisées, les dernières concentrées dans ses faubourgs. Les « petites boucheries » se situaient à la frontière avec le quartier du Pont, moins renommé. Quant à la Palud, c'est un quartier d'artisans d'un certain niveau, peu habité. Voir : Marcel Grandjean, *Les monuments d'art et d'histoire du canton de Vaud*, tome III, Bâle : Birkhäuser, 1979, p. 198, 271.

42 François Recordon, *Manuel historique, topographique et statistique de Lausanne et du Canton de Vaud*, 1824, cité dans Marcel Grandjean, *op. cit.*, 1979, p. 252.

43 Bruno Racalbuto, « L'abattoir – Enjeu politique et architecture publique. Genève 1844-1876 », in *Carnets de bord* 15, 2008, p. 30.

44 Louis-Philippe L'Hoste, *La consommation alimentaire carnée dans la ville de Lausanne aux XVIIIe et XIXe siècles*, mémoire de diplôme en histoire économique et sociale, Université de Genève, 1992, p. 34-35.

45 Chris Otter, "Civilizing Slaughter: The Development of the British Public Abattoir, 1850-1910", in: *Meat, Modernity and the Rise of the Slaughterhouse*, *op. cit.*, 2008, p. 105.

46 Seuls des WC étaient à disposition.

Par ces multiples stratégies, il s'agit donc, pour les pouvoirs publics, de protéger la santé physique des lausannois et lausannoises ainsi que leurs « âmes sensibles[47] », dans un contexte où la consommation de protéines animales croît considérablement en Suisse, passant de 31,5 kg par personne en 1950 à 60 kg en 1987[48]. Cette manière de faire est représentative du rapport du monde occidental à la production de viande, que Norbert Elias a décrit comme toujours plus distancié à mesure que la consommation de produits carnés augmentait[49].

« SOYONS BONS ET PATIENTS ENVERS LES ANIMAUX[50] »

Au fil des ans, les abattoirs de Malley font l'objet de plusieurs agrandissements – en particulier des installations frigorifiques et de gestion des déchets –, réfections et transformations. La plus grande extension du groupe frigorifique a lieu en 1964 pour répondre à l'augmentation des abattages. L'arrivée du Dr Debrot à la direction amène une série de nouvelles modifications, dont la plus marquante est l'introduction de chaînes d'abattage dès 1969, à la même période que leur installation aux abattoirs de Zurich[51]. Si celles-ci ont essentiellement pour but de rationaliser les processus, elles ont aussi la fonction d'améliorer la condition animale au sein de l'abattoir, aussi paradoxale qu'elle puisse paraître dans un tel lieu. En effet, elles sont couplées à une mise à mort individuelle des animaux, introduits un à un par une trappe, un principe recommandé dès le 19e siècle par les premiers protecteurs des droits animaux britanniques, précurseurs au niveau européen[52]. Jusqu'alors, à Malley, les bêtes étaient abattues dans le même espace et voyaient la mort de leurs congénères[53]. Le Dr Benoît, précédent directeur, n'était pourtant pas insensible à la cause des animaux dans l'abattoir. Ses mesures s'étaient toutefois plutôt limitées au logement et au déchargement du bétail, qu'il avait voulu respectivement spacieux et sans heurts, par l'utilisation de ponts basculants. Il affirmait ainsi : « Le souci constant d'épargner des souffrances aux animaux de boucherie a dicté, avant toute chose, les conditions de logement, de déchargement et le choix des méthodes d'abattage[54] ». Le combat mené pendant vingt ans par le Dr Debrot pour la construction d'un four de crémation individuel destiné aux animaux domestiques, qui étaient auparavant incinérés aux abattoirs de Malley, séparément des « déchets » de boucherie, relève aussi de la même volonté de conférer des droits nouveaux aux animaux, toutefois avec une distinction selon l'espèce, accordant le privilège de la mort naturelle. Ainsi, chats, chiens, et autres animaux de compagnie disposent depuis 2010 d'une installation propre à Vidy[55].

47 Les pétitionnaires se désignent eux-mêmes ainsi.

48 Kathrin Ammann, « Cuisine helvétique. Un regard dans les assiettes des suisses », in *swissinfo.ch*, 2017, www.swissinfo.ch/fre/cuisine-suisse_un-regard-dans-les-assiettes-des-suisses-entre-passé-et-présent/43168690.

49 *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigation* de Norbert Elias résumé dans Chris Otter, "Civilizing Slaughter: The Development of the British Public Abattoir, 1850-1910", in: *Meat, Modernity and the Rise of the Slaughterhouse, op. cit.*, 2008, p. 103-104.

50 Inscription sur une plaquette que le Dr Debrot, directeur du service des abattoirs de la Ville de Lausanne (1967-1986), avait fait apposer dans les abattoirs.

51 Simone Desiderato, « Vom Tier zum Fleisch. Schlachtbetrieb und Fleischgewinnung in Zürich », *op. cit.*, 2009, p. 14.

52 Ian MacLachlan, "Humanitarian Reform, Slaughter Technology, and Butcher Resistance" in Nineteenth-Century Britain, in: *Meat, Modernity and the Rise of the Slaughterhouse, op. cit.*, 2008, p. 112.

53 Brian Favre, Judith Zagury et Séverine Chave, « Interview complète de Samuel Debrot », in *L'auditoire*, 2013.

54 *Les nouveaux abattoirs de Lausanne, op. cit.*, 1945.

55 *Lausanne, le crématoire des animaux est un succès,* in *rts.ch*, 04.08.2010, www.rts.ch/info/suisse/2338654-lausanne-le-crematoire-des-animaux-est-un-succes.html

LA FIN DE L'ABATTOIR PUBLIC

À partir de 1991, le Conseil communal approuve plusieurs budgets pour la réalisation d'importants travaux de réfection, transformation et construction en plusieurs étapes afin de rendre les équipements, dont certains sont en place depuis 1945, conformes aux normes techniques et d'hygiène en vigueur, notamment européennes[56]. Parmi ces interventions, un réfrigérateur supplémentaire est construit pour répondre aux besoins nouveaux occasionnés par le transfert des abattages genevois à Malley, suite à la fermeture des abattoirs de Genève[57].

En 1999, le Conseil communal accepte à une large majorité d'allouer un crédit d'investissement comprenant une subvention pour la poursuite de la mise aux normes, sous réserve d'un engagement des cantons de Vaud et Genève[58]. Le coût total des travaux s'élève à 15 millions, répartis entre la rénovation des abattoirs (13,5 millions) et la reconstruction du collecteur de déchets animaux (1,5 million). En 2000, coup de théâtre, après que le Grand Conseil ait confirmé sa participation, Del Maître, l'un des grands clients restants – deux des principaux usagers, Bell et Migros ont quitté les abattoirs en 1997[59] – annonce son départ, souhaitant investir dans sa fabrique de Satigny[60]. Après avoir envisagé de créer une société d'exploitation privée qui financerait les rénovations nécessaires en contrepartie, notamment, de l'octroi d'un droit de superficie à titre gratuit et de la prise en charge par la Ville de l'exploitation pendant les travaux de transformation, la Municipalité décide de jeter l'éponge en 2002. Les efforts financiers nécessaires à l'opération envisagée sont en effet jugés trop conséquents, entre autres parce que le déficit de l'exploitation risque de se prolonger pendant la rénovation en raison du faible volume travaillé. De plus, le canton de Genève a décidé de ne pas attribuer la subvention attendue[61].

Bien que non invoquée dans l'argumentaire de la Municipalité, la valeur du terrain, promesse de transactions avantageuses[62], a certainement également dû peser dans la balance. C'est en tout cas la voie choisie par les autorités, qui décident d'échanger les parcelles sur lesquelles reposent les abattoirs avec les terrains du pôle muséal plateforme 10 alors en gestation, appartenant aux Chemins de fer fédéraux suisses[63]. En 2014, à la demande de la commune de Lausanne, qui se préoccupe de la dégradation des bâtiments des abattoirs, la Municipalité de Prilly accorde un permis de démolition[64]. Une proposition de classement de l'ensemble en note 3 avait été formulée entre 1992 et 2014 mais n'est pas validée au moment de la révision du

56 BCC, 5 mars 1991.

57 *Rapport de gestion de la Municipalité*, 1991.

58 BCC, 2 février 1999.

59 BCC, 3 décembre 1996.

60 BCC, 14 novembre 2000.

61 BCC, 22 mars 2002.

62 En 1998, la parcelle est estimée à 15 millions de francs. En 2002, cette valeur est reconfirmée. Voir : BCC, 2 février 1999 ; BCC, 12 décembre 2000.

63 BCC, 27 novembre 2012.

64 BCC, 17 mars 2015.

recensement de la commune de Prilly en 2014, en raison de la démolition prévue[65]. Cela laisse supposer que les enjeux financiers relatifs au terrain ont, en partie du moins, eu raison de la valeur historique du complexe. Aujourd'hui, seuls l'ancien bâtiment administratif, ainsi que la sculpture de Pierre Blanc sont encore en place. Selon les planifications en cours[66], l'édifice devrait disparaître[67]. La postérité du taureau en haut-relief semble par contre assurée : propriété du Fonds des arts plastiques de la Ville de Lausanne[68], celui-ci sera vraisemblablement déplacé.

Le même sort n'a pas été réservé à tous les abattoirs modernes de Suisse. Ainsi, à La Chaux-de-Fonds[69], à Berne[70] ou à Zurich[71], les sites cités dans le présent article sont, dans leur intégralité ou en partie, protégés par des recensements. Le point commun de ces bâtiments est leur période de construction, soit le début du 20e siècle. Le fait que les abattoirs de Lausanne datent des années 1940 pourrait expliquer la différence de traitement patrimonial qui leur a été octroyé. En effet, le patrimoine récent, de surcroît industriel, a, jusqu'il y a peu, souvent été mis de côté lors des processus d'inventorisation comme le rappelle Bruno Marchand dans ses travaux[72]. Les abattoirs de Malley, qui n'étaient pas encore démolis au moment de la parution de l'ouvrage sous sa direction à propos de l'architecture du canton de Vaud entre 1920 et 1975, n'y sont toutefois pas mentionnés, alors qu'ils auraient certainement pu prétendre y figurer.

65 Renseignements obtenus auprès de la Direction de l'archéologie et du patrimoine – DAP/Patrimoine de l'État de Vaud.

66 Plan de quartier intercommunal « Malley-Gazomètre », septembre 2018. Ce plan de quartier n'a pas encore été mis à l'enquête.

67 Il contient une mosaïque d'Edouard Pettineroli qui figure à l'inventaire du Fonds des arts plastiques de la Ville de Lausanne. Voir : https://museris.lausanne.ch/SGCM/Consultation.aspx?id=61736&Source=search_result.aspx

68 https://museris.lausanne.ch/SGCM/Consultation.aspx?id=59464&Source=search_result.aspx

69 Depuis 1988, le complexe de la rue du Commerce est sous protection cantonale au degré le plus élevé (note 0). Il en est de même au niveau national (note A de l'inventaire Suisse des biens culturels d'importance nationale).

70 Trois édifices de l'ancien lieu de la Stauffacherstrasse (bâtiments d'administration et de service) sont recensés au niveau cantonal au niveau maximum de protection (schützenswert).

71 Plusieurs bâtiments du complexe d'Altstetten datés de 1907 et 1909, dont des halles d'abattage et un bâtiment d'administration, sont classés d'importance cantonale depuis 1981. Idem au niveau national (note A de l'inventaire Suisse des biens culturels d'importance nationale).

72 *Architecture du canton de Vaud 1920-1975*, sous la direction de Bruno Marchand, Lausanne : Presses universitaires romandes, 2012 ; Commission spéciale pour assurer une évaluation scientifique et indépendante du patrimoine architectural du XXe siècle, 1920-1975, rapport final, 30 août 2019.

CONCLUSION

La fermeture des abattoirs de la Ville de Lausanne en 2002 signe la fin de la plus grande installation publique d'abattage du canton de Vaud, un modèle en déclin en Europe dès la deuxième moitié du 20e siècle, largement repris en main par le secteur privé. L'abattoir de Malley, avant-gardiste pour l'arc lémanique[73] lors de sa construction, a intégré relativement tard les principes de l'abattoir moderne, développés en Allemagne – en particulier la halle centralisée –, déjà en vigueur dans plusieurs villes suisses alémaniques et à La Chaux-de-Fonds au début du 20e siècle. Cet état de fait résulte, dans une très large mesure, des réticences de la corporation bouchère vaudoise particulièrement persévérante, une attitude qui fut aussi courante chez les bouchers français à la fin du 19e siècle lorsque le modèle de la halle allemande commença à se diffuser[74]. En France, comme en Europe[75], les résistances des bouchers face aux méthodes américaines du travail à la chaîne furent aussi virulentes[76]. L'introduction tardive de la ligne d'abattage à Malley pourrait indiquer que ceci a aussi été le cas aux abattoirs de la Ville de Lausanne. Ainsi pendant près de vingt-cinq ans, l'« usine à abattre » de Malley a fonctionné sous un mode essentiellement artisanal.

Situés en périphérie de la ville, à côté du cimetière du Bois-de-Vaux, dissimulés derrière de hauts murs, les abattoirs de la Ville de Lausanne sont le symbole de la politique d'hygiénisation et d'occultation de la mort animale alors en vigueur dans les pays du monde occidental. Cette mise à distance topographique et symbolique, déjà amorcée à la Borde, a-t-elle contribué, parmi d'autres facteurs, à la forte hausse de consommation de viande en Suisse durant les Trente Glorieuses[77] ?

Léa Marie d'Avigneau

73 Proches du modèle de Malley, les abattoirs industriels de la Praille, à Genève, sont construits un peu plus tardivement, entre 1944 et 1949. Voir : A. Martin, A. Lozeron, J. Erb, « Ville de Genève : abattoirs de la Praille », in *Bulletin technique de la Suisse romande* 76, 1950.

74 Paula Young Lee, "Siting the slaughterhouse: From shed to factory", *op. cit.*, 2008, p. 50.

75 Simone Desiderato, « Vom Tier zum Fleisch. Schlachtbetrieb und Fleischgewinnung in Zürich », *op. cit.*, 2009, p. 14.

76 Paula Young Lee, "Introduction: Housing Slaughter: From shed to factory", in: *Meat, Modernity and the Rise of the Slaughterhouse, op. cit.*, 2008, p. 9.

77 Anne-Marie Dubler, « Boucherie », in : *Dictionnaire historique de la Suisse*, 11.11.2010.

« Moi, j'avais 5 ans quand j'ai su que je voulais faire boucher. »
J. G., boucher ambulant

Travailler dans les abattoirs : humains et animaux à la tâche

« S'intéresser aux abattoirs revient en fait à questionner le rapport que les sociétés entretiennent avec la mort, la souffrance, la chair, le sang et les animaux ; c'est la raison pour laquelle ils font figure de référence symbolique pour des analyses en sciences humaines et sociales »[1].

1 Cécile Blondeau, « La boucherie : un lieu d'innocence ? », *ethnographiques.org*, n° 2, novembre 2002, www.ethnographiques.org/2002/Blondeau.

ÉLOIGNER, ASSAINIR, TRANSFORMER

À travers ces trois opérations, répondant aux nouveaux critères de modernité et de salubrité propres aux sociétés industrielles, les grandes villes, Paris et Naples en tête, voient naître dès le début du 19e siècle, à distance de leur cœur citadin, des abattoirs enclos, spacieux et disposant du tout-à-l'égout, qui substituent les vieilles « escorcheries » ou « tueries » individuelles intra muros[2]. Par ce transfert de la production de viande du centre vers la périphérie et de l'artisanat vers l'industrie, il devient possible, tout en profitant d'espaces généreux à prix avantageux, d'« oublier » l'animal vivant, et mort, pourvoyeur de substance nourricière, ainsi que l'homme chargé d'en extraire la *vivanda* – viande et vie partageant la même étymologie – dont notre espèce est friande.

Répondant aux nouveaux impératifs économiques, sanitaires et sociaux, les abattoirs sont ainsi bâtis, par volonté politique, hors des agglomérations. Strictement contrôlées par les autorités sanitaires et encadrées par la loi, les activités d'abattage sont, dans le même temps, socialement stigmatisées. Comprenant les opérations de mise à mort et de « démontage »[3] qui transforment l'animal en carcasse ou quartiers de viande, l'abattage génère, en effet, pestilences et souillures, tout en étant perçu comme foyer infectieux dangereux pour la santé publique. Les sensibilités sociales évoluent et tolèrent, il est vrai, de moins en moins les sources de germes, la vue et l'odeur du sang, ainsi que tout ce qui, sur le plan sensoriel, rappelle l'« animal-aliment » et, par effet de halo, les personnes en contact étroit avec les animaux de boucherie et leurs matières « impures ». Dès lors, chairs, sang, viscères, déjections du bétail poursuivent leur exil historique des villes, tandis que la boucherie y est perçue comme un spectacle « obscène », notamment aux yeux d'une société qui s'urbanise et s'hygiénise en érigeant le mode de vie bourgeois comme référence.

La première condition pratique de mise en œuvre de cette nouvelle méthode de production « optimisée » et « assainie » de viande est la centralisation de l'activité d'abattage et de traitement des carcasses dans un lieu géré par l'autorité publique et desservant un secteur géographique donné. Le choix du site d'implantation de l'abattoir de Malley et les enjeux de sa conception architecturale témoignent de l'importance prise, dès les années 1920, du modèle de l'abattoir centralisé et extra-urbain. Cela explique que les autorités lausannoises le veulent ni trop près, ni trop loin du centre-ville, tout en étant aisément accessible par le rail pour un transport rapide, sûr et discret du bétail.

Dès l'origine du projet, les abattoirs de Malley sont conçus pour répondre à une production industrielle et le commerce en gros de la viande. Par sa taille et son système technique complexe, cette « cité de

2 Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris : Seuil, 2002.

3 Séverin Muller, *À l'abattoir*, Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2008

la viande »[4] forme un creuset professionnel qui accueille une dizaine de corps de métiers, allant des bouchers, au vétérinaire, en passant par les techniciens, les nettoyeurs et les employés de bureaux. Le nombre d'employé.e.s varie au cours du temps, atteignant, dans les années 1970, une quarantaine de personnes, entre salarié.e.s de la Ville de Lausanne et « ambulants », bouchers indépendants utilisateurs des installations et rétribués au volume de viande produit.

4 P.A.D., « Inauguration par moins 36 degrés. Nouvelles installations aux abattoirs de Lausanne », *Gazette de Lausanne*, 28 novembre 1964.

LE SENS PERDU DU GESTE PROFESSIONNEL

L'automatisation complète du système de transport des carcasses et la division optimisée des opérations d'abattage apparaissent tardivement, vers 1970, malgré des infrastructures conçues, dès l'origine, sur la base d'un modèle de production à grande échelle, ce dont témoigne le système d'accrochage et de convoyage des carcasses sur rail aérien. Cette transition lente vers l'automatisation des installations et la rationalisation des gestes professionnels coexistent longtemps avec la méthode traditionnelle d'abattage « au sol », reflétant, par là-même, l'évolution et la « résistance » du métier de boucher-charcutier artisanal.

L'industrialisation prend du temps aux abattoirs de Lausanne. La méfiance ou l'opposition des bouchers-charcutiers y est peut-être pour quelque chose. Nombreux et organisés en une corporation puissante, ils peuvent faire valoir leurs intérêts aux tables de négociation réunissant les élus des autorités communales et cantonales. Les choses changent, inéluctablement. Dès la fin des années 1960, la modernisation, reportée jusque-là, rattrape l'abattoir lausannois. À Malley, une série d'innovations, touchant les installations techniques et l'organisation du travail, « chamboulent » les anciens savoir-faire de la boucherie artisanale. L'automatisation du circuit d'entraînement des carcasses dicte la cadence de travail à une « ligne » d'opérateurs stationnés à une place définie, où chacun reproduit un nombre de gestes spécifiques et limités : étourdir, saigner, fendre, éviscérer, parer, etc. L'apparition de nouvelles méthodes d'étourdissement et de saignée, plus rapides et efficaces, permet également de gagner un temps précieux. L'acte de la mise à mort de l'animal est techniquement décomposé et hygiénisé, mais, dans le même temps, il est déritualisé. Pratiqué en continu, cet acte, dont la force symbolique a façonné maintes sociétés et religions, est banalisé et désacralisé ; il est mis au service non pas d'une communauté partageant le sens et le produit du sacrifice, mais de la productivité chronométrée à laquelle l'abattoir s'est adapté[5].

5 Noélie Vialles, « L'âme de la chair : le sang des abattoirs », in *Affaires de sang*, Paris : Imago, 1988, pp. 141-156.

La division du travail en tâches simplifiées et leur transfert sur le système de la chaîne vont porter un coup dur à la profession du boucher-charcutier, dont la représentation du « vrai métier » repose sur

la maîtrise de gestes, tout particulièrement ceux de l'abattage, transmis de génération en génération. Les bouchers s'adaptent ainsi tant bien que mal à cette nouvelle réalité d'ouvrier spécialisé qui fragmente le geste professionnel et la représentation collective du métier. Dans la course contre le temps régnant dans les halles d'abattage industrielles, se produit ainsi une érosion et une dépossession de cette aptitude et de cet héritage formant le socle de la culture et de l'identité professionnelles du métier de boucher traditionnel : savoir tuer des animaux.

LES « FAISEURS DE VIANDE »

C'est en passant, après une brève halte dans les étables « de repos », entre les mains de cet industrieux « peuple des abattoirs »[6] que, à Malley, moutons, porcs, veaux, bœufs et chevaux rendent leur dernier souffle et deviennent quartiers de viande. Ensemble d'opérations spécifiques de transformation confiées à des bouchers à la fois distincts et complémentaires, la métamorphose par étapes de l'animal vivant en produits carnés forme le cœur du travail effectué dans un abattoir industriel.

Étourdisseur, accrocheur, saigneur, éviscérateur, boyaudier, préparateur, coupeur, désosseur, pareur, peseur, inspecteur des viandes… Ces activités scandent les journées de travail dans l'établissement de Malley. Tâches harassantes, mettant à rude épreuve les hommes trimant sur les chaînes des halles d'abattage, séparées, du « gros » ou « petit » bétail[7], mais aussi dans les triperies, le fondoir des graisses et la halle aux cuirs, ces deux derniers appartenant à la Société vaudoise des maîtres bouchers et formant, avec l'abattoir proprement dit, un système de production intégré.

Si, dans les halles, tout le monde s'active au rythme fébrile dicté par la chaîne, certains mettent plus de cœur à l'ouvrage que d'autres, générant parfois des tensions avec les employés communaux du Service des abattoirs, en particulier avec les inspecteurs des viandes, placés sous la responsabilité du vétérinaire en chef, lui-même directeur des abattoirs jusque dans les années 1980. En effet, les ambulants, bouchers indépendants, dont la rémunération n'est pas fixe, mais dépend de la quantité de travail fourni, ont un intérêt à « pousser » la cadence.

Les halles d'abattage de Malley sont un univers peuplé exclusivement d'hommes. Autant parce que tuer un animal de taille est, à l'origine, un travail de force, et parce que, dans le métier de la boucherie, les savoir-faire, les secrets et les objets de l'« art de tuer »[8] – activité primordiale dont dépendent toutes les autres tâches du métier de boucher – sont associées à des représentations masculines traditionnellement détenues et transmises par les hommes. La réplique « entre

6 Olivia Mokiejewski, *Le peuple des abattoirs*, Paris : Grasset et Fasquelle, 2017.

7 Le « gros bétail » comprend les bovins et les équidés, tandis que le « menu » ou « petit bétail » regroupe les veaux, porcs, ovins et caprins.

8 *Guide du Boucher-Charcutier*, Union Suisse des Maîtres-Bouchers : Einsiedeln, 1972, p. 9.

hommes, on ne va pas mettre de masque », lancée par un boucher ambulant interviewé durant la pandémie SARS-CoV-2, résume à elle seule le système de valeurs viriles sur lequel l'identité professionnelle des bouchers est bâtie et dont les femmes sont tenues à distance[9].

9 Isabelle Zinn, « Les épreuves corporelles des bouchers et des bouchères », *Nouvelles questions féministes* nº 38, 2019, pp. 51-67.

Travailler dans un lieu où les animaux sont abattus en masse suppose non seulement d'avoir une capacité de résistance physique et psychique à toute épreuve, mais aussi de trouver, à l'intérieur de soi et auprès des collègues partageant la même existence, les ressources qui permettent d'aimer son métier et lui donner un sens. Les moments de camaraderie et de solidarité, vécus à l'intérieur et à l'extérieur de l'enceinte des abattoirs, ressoudent les liens et permettent de « relâcher la pression » en oubliant momentanément, le sévère règlement interne de l'abattoir prohibant, dès les années 1950 sous la direction du Dr Roger Benoît, la consommation d'alcool pendant les heures de travail, ou exigeant des employés une attention maniaque à la propreté personnelle et des équipements.

Pour s'habituer à la violence inscrite dans le travail de mise à mort, on « tient le coup » en développant des stratégies de protection et de présentation de soi particulières, comme entonner à tue-tête, en groupe, une chorale improvisée au milieu des carcasses encore tièdes. Mais aussi, s'adresser aux non-initiés, en affichant, avec sérénité, son « amour des animaux », ou accepter, avec un certain détachement, sa fonction de « tueur » comme une tâche première, de laquelle dépend la bonne marche des opérations suivantes. Or, travailler dans un environnement aussi contraignant ne signifie pas que tout le monde y trouve son bonheur, loin s'en faut. S'efforcer de faire le meilleur « boulot » possible permet d'oublier le « sale boulot », jusqu'à un certain point. Tôt ou tard, certains craquent, d'un coup, ou s'usent à petit feu, à force de voir ce qu'ils voient, et de s'interdire, codes de virilité oblige, le droit à la souffrance. Par leur stoïcisme et leur manière d'affirmer leur respect envers les animaux, les employés interviewés laissent peut-être entendre que, dans un abattoir industriel, le sort et la maltraitance animales sont aujourd'hui socialement plus légitimes que leur propre souffrance au travail, inavouable.

Une pénibilité la plupart du temps ignorée par une société qui, cependant, affiche sa préoccupation pour le « bien-être » ou le « respect des animaux ». Ce qui ne l'empêche nullement de continuer à engloutir des monceaux de viande, tout en choyant ses toujours plus nombreux animaux de compagnie, au point de les inclure dans le cercle familial en leur attribuant des liens de parenté imaginaires.

Une société paradoxale qui d'un côté reconnaît de plus en plus de droits aux animaux, et de l'autre rechigne à reconnaître le labeur des

ALPINA

bouchers des abattoirs, en le connotant de trivialité ou de brutalité, ou encore en l'associant pudiquement à un mal nécessaire. Plus invisibles encore, les « tâcherons », souvent étrangers, qui exécutent les besognes les plus ingrates, comme l'évacuation des déchets et viscères inutilisables, ou l'équarisseur, qui transporte et incinère ces mêmes scories du bétail abattu dans les fours situés au nord-ouest du complexe de Malley. À l'inverse, les inspecteurs des viandes tiennent le haut de la hiérarchie dans le royaume des halles d'abattage. Du contrôle du certificat de santé, exigé pour chaque animal de boucherie introduit dans l'enceinte, à l'application de l'estampille de salubrité sur les carcasses et quartiers de viande, l'inspecteur veille, sous la supervision du vétérinaire, à la conformité sanitaire des opérations d'un bout à l'autre de la chaîne. L'estampillage certifie ainsi que les morceaux sont « propres à la consommation » et marque visuellement l'aboutissement du processus technique et sanitaire métamorphosant l'animal en nourriture.

Admettre que c'est grâce à ces travailleurs de l'ombre, à qui sont déléguées les corvées de tuer l'animal et de le transformer en rôtis, steaks et filets mignons apparaît comme un aveu coupable. Faire abstraction du dantesque corps-à-corps qui, dans l'abattoir, se joue entre humains sacrificateurs et animaux sacrifiés, est, finalement, ce qui permet de continuer à manger, plus ou moins insouciant.e.s, de la viande. Mais lorsque le grand abattoir tourne à plein aux portes de chez soi, laissant s'échapper fumées acres, voix animales et humaines, et, parfois, quelque bête apeurée, cette attitude désinvolte faisant détourner le regard devient difficile à accepter. Témoins involontaires de l'invisible grande boucherie se déroulant sous leurs fenêtres, les riverains et riveraines du quartier de Malley, dont certain.e.s ont fini par renoncer, écœuré.e.s, à la viande, en savent quelque chose.

LES TECHNICIENS : PREMIERS ARRIVÉS, DERNIERS PARTIS

Les abattoirs de Malley abritent des installations de grande ou modeste envergure et de tout type. Du circuit de la chaîne de transport des carcasses au système de refroidissement, de la production d'eau chaude au réseau électrique, de nombreuses tâches d'entretien, manutention et surveillance sont confiées à l'équipe technique. Celle-ci comprend des professionnels, dont le nombre varie selon les années, incluant, en plus du chef, un électricien, un mécanicien, un installateur sanitaire et soudeur, un serrurier et un auxiliaire technique. Pannes des installations et, dans une moindre mesure, accidents de personnel et infractions sanitaires contrevenant au Règlement municipal sur les abattoirs de Malley ou, depuis son entrée en vigueur en 1981, à la Loi fédérale sur la protection des animaux (LPA), sont les principales raisons qui peuvent exiger une interruption de la production.

Le travail ne manque pas pour les collaborateurs de ce service, premiers à arriver, dès 4 heures du matin sur les lieux, et derniers à en ressortir, car il faut mettre en route le circuit avant l'arrivée des bouchers et vérifier, après la fermeture également, que toutes les installations sont opérationnelles. Une sacrée machinerie, la chaîne d'abattage, mais pas si bien huilée, car les interventions de dépannage ou de réparations des mécaniciens, électriciens et autres professionnels sont fréquentes. Les efforts et l'ingéniosité des techniciens, pouvant être appelés à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit en cas de problème signalé par le concierge ou le directeur, s'apparentent toutefois à un travail de Sisyphe, tant le mécanisme de la chaîne d'abattage, du gros bétail en particulier, présente des couacs dès sa mise en service. Les grains de sable paralysant le circuit se multiplient, ralentissant la production et suscitant la grogne de quelques bouchers, ambulants notamment, pour lesquels, « le temps, c'est de l'argent ».

Mais l'obsolescence de la chaîne et des équipements n'est pas la seule chose qui donne du fil à retordre aux techniciens. Certains inspecteurs des viandes formulent par moment des demandes d'adaptation peu réalistes, tant les installations sont dépassées et exigent, au début des années 1990, purement et simplement un remplacement complet.

Sollicités continuellement dans un climat de travail fébrile et de tensions entre professionnels, les techniciens ont la vie dure. Et leur stress est tout sauf apaisé par la vue de la « tuerie » qui se déroule sous leurs yeux lorsqu'ils interviennent dans les halles d'abattage. L'un d'eux peine à s'y habituer, et confie qu'il se hâte de regagner son atelier-refuge après la séance de dépannage, s'adonnant à une activité plus légère qui lui permet de « faire la coupure », afin d'évacuer l'image éprouvante du sang ou des chairs à vif. Reprendre une petite réparation en suspens, ou la première tâche administrative tombant sous la main deviennent ainsi des petites bouffées d'oxygène, des rituels d'exorcisation plus ou moins efficaces.

SI PRÈS, SI LOIN, LE MONDE DES « BUREAUX »

Seul édifice ayant, à l'heure où sont écrites ces lignes, échappé à la démolition, le modeste bâtiment administratif à un étage des abattoirs comprend le bureau du directeur, les locaux du secrétariat et de la comptabilité, le laboratoire et, dans une aile distincte agrémentée d'un jardin, l'appartement du concierge. Ce dernier est toujours habité par la famille du dernier concierge des abattoirs, tandis que les autres locaux accueillent des ateliers d'artistes cédés en contrat de confiance par la Ville de Lausanne en 2013.

Les « bureaux », comme l'appellent les ancien.ne.s employé.e.s, constituent un monde en soi, bien distinct du secteur, vaste et articulé, des halles d'abattage et des autres constructions dédiées au traitement des viandes. C'est dans ce bâtiment discret, situé en retrait de l'avenue du Chablais et relié au haut-relief de Pierre Blanc (1945) par le portail métallique à glissière de l'entrée du complexe, que se déroulent les activités commerciales, scientifiques et administratives. Avec son horloge murale, il évoque davantage un petit édifice scolaire et laisse difficilement imaginer le bal de véhicules déchargeant des animaux vivants, ou repartant chargés de viande fraîche, sous ses fenêtres. Il ne laisse rien entrevoir non plus, aujourd'hui, de l'organisation sociale de l'ensemble du site, obéissant à une subdivision stricte des espaces en fonction des activités qui s'y déroulent. Le bâtiment administratif est le siège des métiers « intellectuels », dont la nature et la réalité sont aux antipodes de celles régnant dans les halles d'abattage. Deux mondes réunis, certes, en une seule entité administrative et physiquement connectés, mais fondamentalement différents entre lesquels les contacts interpersonnels sont cordiaux, mais rares et surtout d'ordre professionnel, notamment parce que les horaires des deux secteurs sont très décalés. Les ambulants prennent leurs quartiers vers 4 heures 30 et repartent tôt l'après-midi, alors que les « bureaux » s'animent environ trois heures plus tard le matin et ferment leurs portes entre 17 et 18 heures. Si, pour les employé.e.s du service administratif, pénétrer dans les halles d'abattage relève de l'exception, c'est en raison des restrictions fixées par la règle d'or sanitaire qui impose une séparation, entre « zones propres » et « zones sales », mais aussi d'une division sociale du travail fixant strictement les places et rôles respectifs de chacun.

Dans le bâtiment administratif, officie le portier, chargé de contrôler le permis de circulation spécial des transporteurs et de surveiller leurs arrivées et départs. Il peut, à l'occasion, remplacer le vétérinaire et directeur Samuel Debrot, en charge de 1967 à 1986, pour mettre fin aux souffrances d'un chien ou d'un chat trop mal en point pour recevoir des soins. Dans une grande pièce vitrée située au rez-de-chaussée, s'activent les membres du personnel administratif. Très diversifiée, leur activité comprend la comptabilité du complexe et le secrétariat du directeur, la rédaction des procès-verbaux des inspecteurs des viandes, l'établissement des documents relatifs à la vente de la viande de basse-boucherie[10] ou à l'incinération des animaux de compagnie, le calcul et la facturation des taxes d'abattage ou d'incinération des « petits animaux », la gestion du personnel et des baux des entreprises locatrices, ainsi que, bien entendu, la correspondance avec la Ville de Lausanne, propriétaire des lieux, et le Service vétérinaire cantonal. La polyvalence est de mise, car il faut aussi accueillir les personnes venant « faire endormir » un animal de compagnie ou des étudiants en médecine vétérinaire attendus pour suivre une formation spécialisée, voire

10 Pièces de viande moins prestigieuses (abats), ou comportant des défauts, vendues à prix avantageux de 1971 à 1995 aux abattoirs de Malley. Les morceaux portent une estampille triangulaire spécifique rappelant que, moyennant des précautions comme la cuisson prolongée, ils sont « conditionnellement propres à la consommation ».

recevoir les plaintes téléphoniques de personnes incommodées par les odeurs. De même, il faut savoir faire face aux imprévus les plus inattendus. Par exemple, fondre tel l'éclair, aussitôt que l'alarme retentit, sur le bouton commandant la fermeture du portail pour bloquer la fuite désespérée d'un animal, ou assister à la capture d'une vache qui, à l'insu de tous, s'est introduite dans le couloir des « bureaux », voire prendre la casquette d'ambulancier pour transporter à l'hôpital ophtalmique un ambulant afin de sauver ses yeux éclaboussés par de la bile.

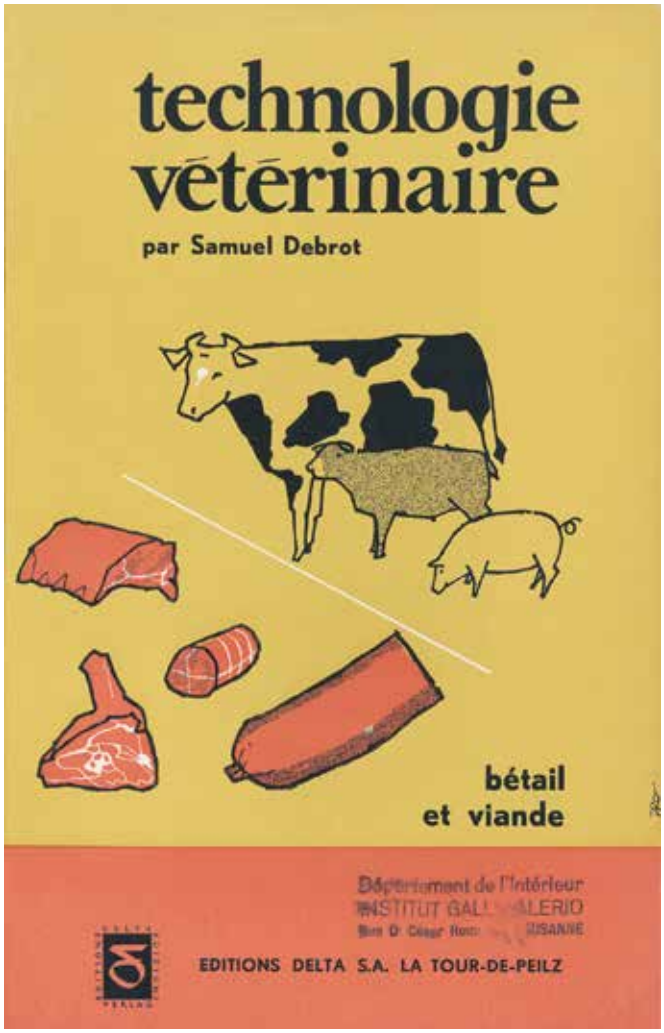
Les halles d'abattage demeurent un territoire relativement méconnu du personnel administratif, et les voies qui y conduisent représentent la limite de leurs rares incursions. Malgré cela, les « cols blancs[11] » sont des figures charnières précieuses pour tout le personnel des abattoirs. Par leurs fonctions, ils font la jonction entre directeur, vétérinaire adjoint, ambulants, transporteurs, inspecteurs et autres professionnels internes et externes. Pour le personnel des abattoirs et les visiteurs, la secrétaire du directeur, travaillant dans l'« aquarium », surnom donné à la large baie vitrée ouverte sur les « bureaux », est l'une des rares femmes présentes dans l'établissement. Pour se préserver un peu des regards, elle demandera, et obtiendra, que l'« aquarium » soit un peu rhabillé. Les manières viriles du personnel des halles donnent le ton à la culture professionnelle des abattoirs, imprégnant également l'environnement urbain et social immédiat, tels ces « monuments » du quartier que sont le Café des Bouchers et la Brasserie des Abattoirs. La secrétaire ne s'y aventure jamais, sauf lorsqu'elle prend un café avec le directeur, car ce sont des « bistrots d'hommes ». Du reste, est-ce sa « sensibilité féminine » qui lui vaut d'être régulièrement appelée par le laboratoire, au premier étage, pour flairer des prélèvements de viande afin de déterminer si celle-ci provient d'un roncin[12]. Les inspecteurs des viandes reconnaissent en tout cas qu'elle a « un nez ».

11 Le terme de « blouses blanches » imposées par le directeur Samuel Debrot également au personnel des bureaux, serait approprié. Ce dernier ayant essayé, en vain, de lui faire porter la calotte comme pour les employés des halles d'abattage. Cette obligation vestimentaire a été supprimée par le successeur de Debrot, Raymond Pahud.

12 Terme désignant un porc avec une castration imparfaite ou incomplète qui est décelée généralement après l'abattage, par l'odeur désagréable que dégage la viande.

UNDERGROUND

Un réseau articulé de voies souterraines parcourues par les gaines techniques s'étend sous les abattoirs de Malley. Lieu mystérieux aujourd'hui inaccessible au public, c'est le monde des techniciens chargés d'y entretenir les installations électriques et les canalisations, et de l'épouse du concierge qui connaît comme sa poche le couloir reliant la buanderie aux vestiaires. Employée du Service des abattoirs tout comme son mari, elle partage avec lui le nettoyage des bureaux, celui des halles d'abattage étant assuré par d'autres personnels, et vit avec ses enfants dans l'appartement adjacent au bâtiment administratif. La concierge est également préposée au nettoyage, repassage et reprisage des tenues de travail des bouchers. Son fardeau est un peu allégé lorsque l'abattoir se dote de lave-linges industriels plus performants.



« L'histoire du cygne à Pully, comme la police avait peur c'est mon mari qui a été le chercher, ils avaient peur de le prendre, c'était un cygne. Un samedi après-midi, mon mari était chez ses parents pour aider et puis la police me téléphone et me dit qu'il y avait un cygne au bord du lac qui devait être blessé. J'ai dit "vous le prenez et puis vous l'amenez". Ils m'ont dit "ah non, nous on ne peut pas le prendre". Alors mon mari est allé et leur a montré comment il fallait faire. M. Debrot a contrôlé le soir et a dû l'endormir, il était trop blessé ».

M. M., concierge

Inlassablement, de 1969 à 1994, elle arpente, tous les jours d'activité des halles, les corridors étroits creusés sous les abattoirs. Dans ces boyaux larges d'à peine 1,20 mètre, elle « trimballe » de la buanderie aux vestiaires, et inversement, un wagonnet métallique chargé du linge taché de sang séché ou fraîchement lavé des bouchers. Pendant ses vingt-cinq années de bons et loyaux services, les halles d'abattage restent toutefois une terra incognita : jamais elle n'y est entrée, ni a vu la mise à mort d'un seul animal. Or, le week-end ou le soir, quand l'« usine à viande » s'arrête, l'abattoir et ses sous-sols, impeccablement nettoyés, se muent en un immense terrain de jeu qui s'offre aux enfants et, d'une génération à l'autre, aux petits-enfants du couple de concierges. Adolescents, leurs enfants se lancent, dès que les abattoirs sont désertés, dans des courses folles à vélo ou vélomoteur à l'intérieur de l'enceinte, réussissant même à faire rouler sur quelques mètres, à l'insu de leurs parents, un camion stationné là. Pour les petits, c'est le wagonnet du linge qui devient vaisseau ou carrosse merveilleux dans lequel on s'embarque, insouciant de la réalité des lieux, pour de fantastiques voyages. En somme, pour les concierges et leur famille, « les abattoirs c'était chez nous ! ».

Apprécié par tout le personnel, le couple des concierges assume une mission ne se limitant pas aux activités de nettoyage et d'entretien des bureaux. Après la fermeture de l'établissement le soir et le week-end, la famille assure également la « permanence téléphonique ». Autre tâche singulière, exécutée par le mari en l'absence du vétérinaire, l'euthanasie des animaux de compagnie, au temps où, sous la direction de Samuel Debrot, les abattoirs faisaient un peu office d'antenne de la SPA vaudoise.

EXEMPLAIRE VÉTÉRINAIRE

De 1945 à 2002, trois directeurs et un administrateur se sont succédé à la tête des abattoirs de Lausanne : Roger Benoît, Samuel Debrot, Raymond Pahud et Georges Krieger. Les deux premiers assurent, en plus de la direction administrative, la fonction de vétérinaires responsables de l'abattoir. Cette position au haut de la hiérarchie dévoile le rôle central joué par la figure du vétérinaire, autorité scientifique de l'établissement. En 1987, après Samuel Debrot, la direction des abattoirs passe en mains de deux professionnels expérimentés, mais sans titre universitaire en médecine vétérinaire, instaurant ainsi une séparation des fonctions jusque-là réunies et incarnées par une seule personne.

Le vétérinaire possède un cahier des charges bien rempli, notamment lorsqu'il endosse la double fonction de chef du Service vétérinaire municipal et du Service des abattoirs. Avec l'augmentation du volume

de production et des tâches confiées au vétérinaire chef, la Ville de Lausanne nomme à son renfort, à la fin des années 1980, un vétérinaire adjoint « polyvalent », en mesure d'intervenir à la fois comme inspecteur des viandes sur la chaîne d'abattage et dans le laboratoire pour effectuer des analyses microbiologiques. Dans un abattoir, la mission du vétérinaire repose sur trois éléments : la protection des animaux, la surveillance des épizooties et l'hygiène des viandes « de l'étable à la table ». Sa capacité à détecter, prévenir et gérer les risques sanitaires, en particulier les zoonoses de triste mémoire comme la fièvre aphteuse dans les années 1960 ou la maladie de la vache folle dans les années 1990, est essentielle. En sa qualité de service d'intérêt public, le laboratoire des abattoirs de Malley forme ainsi un dispositif « sentinelle » de santé publique destiné à repérer, et stopper, par la mise en place de mesures immédiates comme la destruction du bétail contaminé, les épidémies et maladies potentiellement dangereuses pour la population[13]. C'est donc au vétérinaire qu'il incombe de juguler les risques, notamment en contrôlant le comportement du personnel en regard de l'hygiène, la conformité des installations de traitement et de conservation de la viande et, bien entendu, les méthodes de transport et de mise à mort des animaux. Le noyau de son travail consiste, en d'autres termes, à veiller rigoureusement à l'application des législations fédérale et cantonale en matière de protection des animaux et de contrôle des viandes, ainsi qu'à prendre les dispositions nécessaires – allant de la simple mise en garde à la sanction – si des infractions sont commises. Une partie de ce pouvoir, le vétérinaire le tient de ses contacts étroits avec les autres échelons de l'autorité sanitaire, comme le Service vétérinaire cantonal et l'Office vétérinaire fédéral, auxquels il doit signaler les éventuelles dysfonctions, adresser des rapports et, occasionnellement, répondre aux demandes d'inspection.

13 Frédéric Keck, *Les sentinelles des pandémies*, Paris : Seuil, 2021.

La recherche de *Malley en quartiers* permet de déduire l'existence d'une autre grande « mission », tacite mais néanmoins effective, du vétérinaire en chef des abattoirs : l'autorité morale. Dépassant les enjeux sanitaires précités, celle-ci est, dans le contexte historique des abattoirs de Malley, fortement liée à la figure du Dr Samuel Debrot. C'est, en effet, sous son impulsion qu'est instaurée une réglementation interne très poussée de la protection des animaux, qui s'appuie également sur une volonté d'« éduquer » moralement le personnel travaillant à la chaîne ou en contact avec les animaux. Malley est ainsi le théâtre local d'un mouvement historique plus largement occidental, apparaissant déjà à la fin du 19e siècle, qui soumet le personnel des abattoirs publics à une discipline de fer à travers la codification sanitaire des pratiques et gestes professionnels. Cette « mise au pas » est dirigée en particulier sur les bouchers, réputés rétifs à l'autorité. Dans ce contexte, le vétérinaire s'impose comme le bras du pouvoir médical dans l'univers des métiers de la viande.

Toutes les personnes interviewées évoquent la rigueur en matière de protection animale et d'hygiène comme des traits distinctifs et des points d'excellence des abattoirs de Malley. L'intransigeance du directeur Samuel Debrot dans ces domaines n'a d'équivalent que son engagement personnel en faveur du bien-être des animaux. Celui-ci est matérialisé par la plaque, qu'il fait installer à l'attention des étourdisseurs, affichant, en caractères blanc tranchant sur fond rouge, la devise « Soyons bons et patients envers les animaux ». Outre l'attention « maniaque » qu'il porte à l'hygiène au travail, Debrot incarne par sa personnalité, aux yeux de ses subordonné.e.s, une forme d'exemplarité pour tout ce qui touche au respect des animaux, de boucherie ou de compagnie. Faisant du Service des abattoirs de Lausanne un lieu où sont prodigués également des soins, mais aussi l'euthanasie, pour les animaux de compagnie ou sauvages, Debrot y imprime sa vision particulière du service public. Cette double vocation de l'établissement – tuer mais aussi soigner des animaux – montre que sa fonction de directeur et vétérinaire des abattoirs se confond, à Malley, avec son titre de président de la section vaudoise de la SPA. Loin d'être anecdotique, ce fait rend compte de la plurifonctionnalité, difficile à comprendre aujourd'hui, de l'abattoir public comme interface connectant des univers a priori distincts, tels le système sanitaire, l'économie alimentaire, la protection des animaux, la formation et la recherche, sans oublier la société civile.

Avec sa réputation de travailleur infatigable dévoué corps et âme à « ses » abattoirs (de tout son mandat, il n'aurait, selon la concierge, « pas pris un seul jour de vacances »), Debrot est un directeur très estimé pour sa gouvernance efficace, sa droiture, son écoute et, naturellement, pour sa passion des animaux. Amplifiées par son statut académique (il est professeur universitaire), ces qualités contribuent certainement à renforcer son pouvoir décisionnel et à légitimer son autorité morale. En raison de sa taille et de son aplomb, il est parfois surnommé « le Grand ». À la fois empathique et très pragmatique, Debrot impose à Malley un style managérial issu de ses convictions personnelles : regarder la mort des animaux en face, pour les abattre dans les meilleures conditions possibles et avec le minimum de souffrance. Ce même mélange de pragmatisme et de compassion le fait avouer que ce n'est que lorsqu'il quitte les abattoirs de Lausanne, en 1986, qu'il peut enfin se déclarer végétarien, car, dit-il, « comme directeur d'abattoir, j'étais obligé de manger de la viande. Les bouchers n'auraient pas compris, ils n'auraient pas voulu être dirigés par un végétarien »[14].

14 Brian Favre et Judith Zagury, « Interview complète de Samuel Debrot », *L'Auditoire*, 27 mars 2013.

Sa prise de position publique, au début des années 2000, sur le thème de l'abattage rituel, où il pose, par provocation peut-être, la protection des animaux comme supérieure à la liberté de croyance, a suscité quelques remous, notamment lorsqu'il déclare que « l'abattage rituel est une forme de sacrifice qui ne doit plus exister »[15].

15 Agnès Wuthrich, « Aux juifs et aux musulmans pratiquants, nous proposons de devenir végétariens », *Le Temps*, 30 janvier 2002.

LE PEUPLE DES ABATTUS

La présence d'un abattoir en milieu urbain et la manière dont on y produit de la viande peuvent, c'est l'une des ambitions de *Malley en quartiers*, aider à comprendre comment nos sociétés se construisent, hier comme aujourd'hui, à partir de la relation qui les lie aux « animaux de rente » que l'on élève et tue pour se nourrir. Or, dans la mesure où il n'est pas possible de restituer leur point de vue, ces animaux dits « de boucherie » apparaissent comme les témoins silencieux de l'histoire des abattoirs de Malley. Le sujet n'est pas seulement éthique, mais aussi sociétal, et on ne peut clore cette partie traitant du « peuple des abattoirs »[16] de Malley en excluant ceux qui forment le « peuple des abattus ». Ne serait-ce que pour reconnaître le sacrifice des innombrables animaux morts dans les halles d'abattage et éviter l'amnésie de la ville galopante, nous leur dédions également cet ouvrage, dont le titre est aussi une forme d'hommage posthume. L'exercice est périlleux, car parler des animaux, c'est inévitablement parler à leur place, avec un langage et une pensée d'humain. C'est aussi, peut-être, se complaire avec l'idée que le « mutisme » de l'animal nous en sépare radicalement. L'action de protestation de l'association PEA (Pour l'égalité animale) du 1er octobre 2020, érigeant devant l'œuvre de Pierre Blanc un mémorial sonore « en mémoire des 4 661 465 animaux tués dans les abattoirs de Malley », est là pour nous le rappeler, en soulevant maintes questions sur ce qui, dans le demi-siècle d'activité du complexe, a changé dans notre connaissance des animaux et notre manière de les envisager comme objets ou sujets. Ces questions nous interpellent, inévitablement, car notre représentation du droit des animaux et les actions qui en découlent dépendent de la façon de les poser et de les traiter. Si l'enjeu est trop vaste pour pouvoir être développé dans cet ouvrage, les témoignages des personnes interviewées nous aident à comprendre, indirectement, cette présence animale dans un lieu faiblement habité au moment de la construction des abattoirs, mais qui, avec le temps, se densifie. Par ce fait, Malley devient un extraordinaire laboratoire d'observation de la façon dont cette « animalité », incongrue dans une ville suisse de la fin du 20e siècle, influence la vie des gens. Naturellement, les points de vue varient, selon que les personnes interviewées sont employé.e.s des abattoirs ou habitant.e.s du quartier. Or, dans les deux cas, la confrontation au thème de la mort et de la souffrance animales permet de comprendre que la proximité avec les animaux d'abattoir est

16 Olivia Mokiejewski, *op. cit.*

source d'émotions puissantes, d'empathie, voire de remise en question. Dès lors, l'animal « de boucherie » prend une connotation tout autre qu'« alimentaire », il acquière, d'une certaine façon, un statut de « voisin de quartier » malheureux pour certain.e.s riverain.e.s des abattoirs, ou, cela peut surprendre, de « compagnon de travail » pour certains bouchers familiers de l'élevage[17]. Pour les uns comme pour les autres, la vie des animaux compte, même si les manières de le dire et de le mettre en pratique diffèrent. Une habitante de Malley particulièrement émue exprime, par exemple, sa compassion envers les animaux sous la forme d'un rejet de la viande, voire d'une volonté, irréalisable, de sauver une brebis prenant la poudre d'escampette et retrouvée en train de croquer quelque belle laitue dans un jardin potager du quartier. Chez les bouchers des abattoirs, la démarche doit résoudre une contradiction fondamentale liée au fait que tuer des animaux est leur gagne-pain. Soumise aux lois de rentabilité de l'abattoir industriel, la « bonté envers les animaux » des employés s'y exprime à travers un geste professionnel conscient, qui met en son centre la notion de respect de l'animal. La peur de mourir de l'animal est reconnue, dans la mesure où lui épargner des souffrances inutiles est consubstantiel du « savoir bien tuer » des bouchers. Cette « mort bonne » (ou « mort respectueuse », pourrait-on dire) donnée à l'animal est posée en contrepoint d'une connaissance intime de sa vie ; deux facettes complémentaires sur lesquelles repose l'éthique du boucher[18]. Un des professionnels rencontrés défend ainsi son travail et, à sa manière, la vie animale, en assumant un rôle qui est celui de rappeler au consommateur que la viande qu'il mange est celle d'un animal qu'il ne connaît et ne voit pas, parce qu'« il y a des choses qu'on ne veut pas voir et que le métier de boucher est là pour les montrer ». Rappeler au profane que ce qu'il voit et ce qu'il mange est le résultat d'une disjonction du lien refoulé unissant l'animal vivant à la viande, muée ainsi en substance « anonyme » et « sans histoire »[19], telle est l'éthique inscrite dans le travail du boucher d'aujourd'hui.

Salvatore Bevilacqua

17 Jocelyne Porcher, *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXIe siècle*, Paris : La Découverte, 2011.

18 Jocelyne Porcher, *op. cit*.

19 Noélie Vialles, *Le sang et la chair : Les abattoirs du pays de l'Adour*, Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1987.

GLACES ARTISANALES
VENETA

SOCIÉTÉ
DES
GARÇONS BOUCHER
DE
LAUSANNE
1866

L'évolution du métier : du boucher au « bon » boucher

Si de nombreux professionnels issus d'horizons variés se côtoient dans les abattoirs de Malley, les bouchers règnent en maîtres dans l'imaginaire collectif qui y est associé. Au cœur des activités liées à la production de la viande dans l'abattoir, ils fournissent un travail basé sur un savoir-faire acquis au terme d'une formation dont les mutations ont été nombreuses ces cinquante dernières années.

« On a des aprioris sur le métier. Moi, je suis allé à l'OROSP à 12-13 ans, j'ai fait les tests psychotechniques et lorsque l'on m'a demandé ce que je voulais faire, j'ai répondu boucher-charcutier. On m'a dit « vous êtes fou, vous pouvez faire beaucoup mieux que ça ». Ça m'a choqué. On se demande si finalement on fait le bon choix puisque c'est cela que cela sous-entend. »

S. D., formateur professionnel

Comme de nombreuses formation aux origines artisanales, la formation de boucher-charcutier repose sur le système de l'apprentissage dual, qui s'effectue dans une entreprise pour la formation pratique et dans une école professionnelle pour la formation théorique, mis en place progressivement en Suisse à partir de la fin du 19e siècle[1]. Domaine de compétence aux mains des corporations, puis des cantons, la formation fait l'objet d'un premier acte législatif fédéral concernant l'enseignement professionnel en 1884. L'État fédéral, alors peu enclin à s'arroger des compétences au détriment des cantons, se limite à proposer une aide financière aux institutions actives dans la formation professionnelle. Le développement de cours, les modalités de l'apprentissage chez le patron, l'élaboration progressive de contrats écrits et la surveillance du programme par l'État varient d'une région à l'autre en fonction de lois cantonales disparates. Il faut attendre 1930 pour qu'une première unification, posant les bases de l'apprentissage dual au niveau suisse, voie le jour moyennant un partenariat entre les associations professionnelles, les cantons et la Confédération. Dans la foulée, des règlements concernant les différents apprentissages sont publiés le plus souvent en deux volets, consacrés à la formation, qui définit les droits et devoirs de l'apprenti et de l'employeur, et au programme qui porte sur les compétences pratiques et les connaissances professionnelles que l'apprenti doit acquérir au cours des trois années de sa période d'apprentissage. Les compétences et connaissances professionnelles du boucher-charcutier définies par le premier règlement, publié en 1934, touchent à l'ensemble du processus conduisant de la réception de l'animal à la production de viande. Pour l'apprenti arrivé au terme de sa formation, il s'agit d'être capable d'évaluer la qualité du bétail qu'il souhaite acquérir, de le transporter et de le traiter selon les dispositions légales alors en vigueur, de savoir transformer l'ensemble des ressources comestibles offertes par les carcasses en pièces de viande, sous-produits et saucisses avec les spécificités que cela peut requérir (production, fumage, salage).

1 Lorenzo Bonoli, « Les repères principaux de la formation professionnelle suisse », *Revue Panorama*, 31 (3), 16, 2017.

Si le travail de réglementation entrepris dans les années 1930 vise à l'unification de la formation, certaines spécificités cantonales subsistent dans le cas de la formation du boucher-charcutier jusqu'au début des années 1950. Il est ainsi possible de suivre une formation unique de boucher ou de charcutier d'une durée de deux ans dans les cantons de Genève, de Vaud et du Tessin où la tradition « charcutière » issue de la transformation de viande de porc ou de la vente d'abats crus ou cuits se perpétue dans des magasins spécialisés et séparés des boucheries traditionnelles[2].

2 *Reglement über die Lehrlingsausbildung im Metzgereigewerbe,* 19.02.1934. BBl, 1934, I, p. 491.

C'est à la fin des années 1960 que la formation de boucher connaît son premier remaniement notable avec la création d'une nouvelle filière. L'apprenti peut choisir entre la formation traditionnelle et celle du boucher-charcutier de type B, dont les activités ne comportent pas

les travaux d'abattage, mais comprennent la découpe et la préparation de la viande en vue de la vente, le service à la clientèle et la confection de la charcuterie. On pourrait, aujourd'hui, être tenté d'y voir les premiers signes d'un changement de mentalités face à la question de la mise à mort du bétail, c'est pourtant dans l'adaptation de la profession au mode de production de la viande d'après-guerre qu'il faut en chercher la cause. En effet, l'introduction du travail à la chaîne et la centralisation des abattages et de la découpe des carcasses dans les abattoirs industriels, qui permet aux gros distributeurs d'écouler ensuite d'importantes quantités de viande, le plus souvent dans les grandes surfaces, entraînent progressivement la fermeture des petits abattoirs de campagne où les éleveurs et les bouchers abattaient le plus souvent eux-mêmes le bétail dont la viande était destinée à la vente. Même si les portes des abattoirs publics, comme celui de Malley, restent ouvertes aux professionnels indépendants, certains d'entre eux décident désormais de déléguer l'achat des bêtes et l'abattage. « La variante B a été créée parce que de nos jours de nombreuses boucheries ne procèdent plus à l'abattage dans leur entreprise, mais font exécuter ce travail dans les abattoirs centraux »[3], rappelle l'Union suisse des maîtres bouchers dans son *Guide du boucher* de 1972 conçu pour les professionnels des métiers de la viande et particulièrement pour les apprentis.

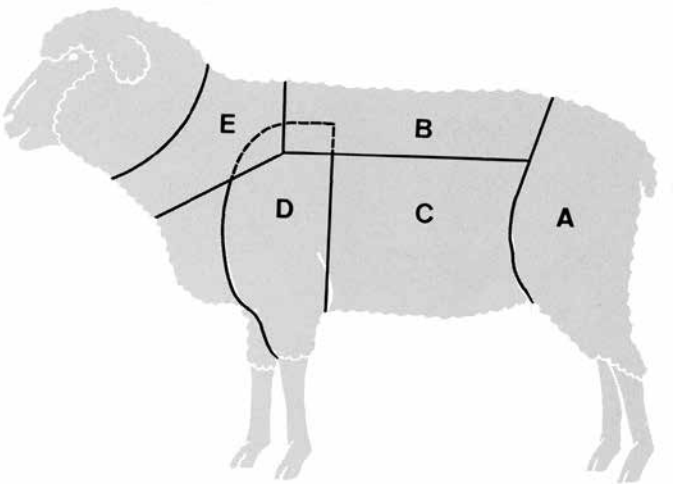
3 *Guide du Boucher-Charcutier,* Union Suisse des Maîtres Bouchers, 1972, p. 18.

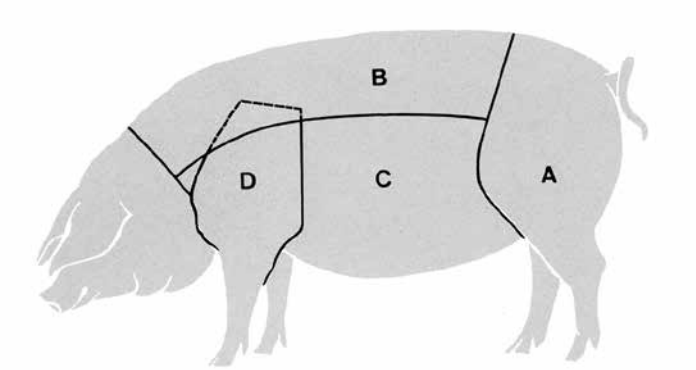
L'émergence des abattoirs urbains centraux et toujours plus automatisés entraîne la redistribution des rôles qui entourent la pratique de l'abattage et modifie ainsi considérablement la pratique de la boucherie. Dans certains pays, comme la France par exemple, où les villes abritent des abattoirs centraux depuis le 19e siècle, la profession se sépare rapidement en deux spécialités : le chevilleur, qui achète et abat les animaux pour revendre la viande sous forme de carcasse, et le boucher détaillant qui achète ces carcasses et travaille la viande[4]. Si l'abattage ne constitue ainsi plus une compétence professionnelle indispensable pour qui souhaite exercer le métier de boucher, cette pratique reste profondément associée au savoir-faire de cette profession en Suisse. Comme le prévoit le premier règlement concernant la formation de boucher publié en 1934, les maîtres bouchers qui renoncent à pratiquer l'abattage eux-mêmes ne pourront former que des apprentis déjà familiarisés à l'abattage ailleurs, durant au moins une année et demie.

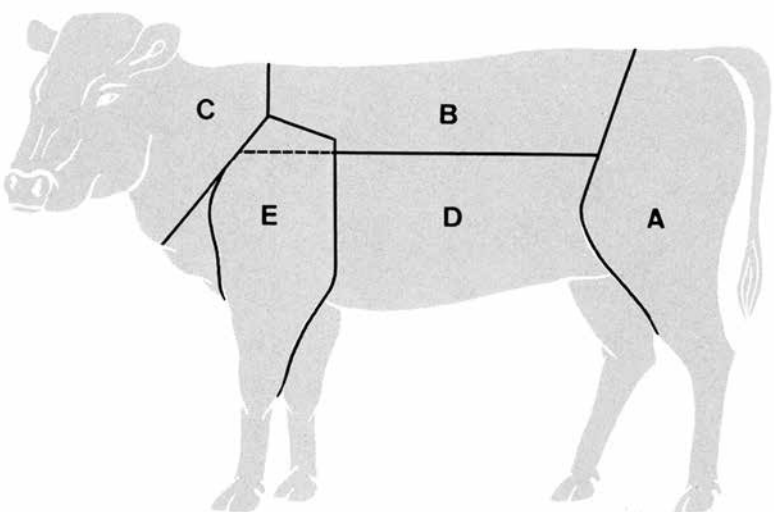
4 Sylvain Leteux, « Les particularités du métier d'artisan boucher détaillant en France, de la Révolution jusqu'au milieu du XXe siècle », in *Pour une histoire de la viande : fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours*, Rennes-Tours : Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des Hommes », 2017, pp. 302 et suivantes.

Avec la diversification des filières de formation, nombreux sont aujourd'hui les bouchers qui considèrent que seule la formation comprenant l'abattage peut être jugée comme complète. « Pour faire face à tous les aspects du métier, la formation de type A présente des avantages. Le boucher romand aime encore choisir sa bête sur pied, soit à l'étable, soit au pâturage. Cela demande des connaissances, du toucher, qui ne s'improvisent pas et vont dans le sens de la qualité pour un consommateur toujours plus exigeant »[5], explique un formateur professionnel

5 « Le métier de boucher-charcutier », *24 Heures*, 26 janvier 1988, p. 24.


E
B
D
C
A


B
D
C
A


C
B
E
D
A

dans la presse en 1988 déjà. Dans le discours des bouchers eux-mêmes, en particulier ceux des abattoirs de Malley dont certains évoquent sans hésitation leur fonction de « tueur », la maîtrise de l'ensemble du processus de production de viande, de l'abattage à la vente, se profile comme un des éléments déterminants dans la fabrication de l'image du « bon » boucher : « Quand on aime son métier, on sait qu'il faut passer par toutes les phases : c'est évident que la boyauderie, la triperie ne sont pas les aspects les plus enivrants, mais il fallait le faire et on l'a fait », évoque ainsi un ancien boucher de Malley interviewé.

Difficile aujourd'hui de savoir quel a été, à l'époque, le succès que connut la nouvelle filière créée en 1967. Le seul et mince avis dont nous disposons est l'extrait d'un article du journal d'Yverdon publié en 1970, quelques années après la bipartition de l'apprentissage, qui rapporte que « [...] il existe aussi un autre type d'apprentissage qui ne comporte pas les travaux d'abattoir : c'est l'apprenti vendeur en viande, mais la grande majorité des apprentis choisissent la formation complète»[6].

Avec la propagation du modèle de l'abattoir industriel, une nouvelle catégorie de travailleurs, « le boucher d'abattoir », fait son apparition. Bien qu'il ne corresponde à aucune formation spécifique en Suisse, l'expression est fréquemment utilisée pour évoquer, ironie du sort, l'un des débouchés professionnels offerts au boucher bénéficiant d'une formation incluant l'abattage. C'est « [...] un spécialiste dans la mise à mort du bétail, le dépouillement des carcasses, le stockage dans les entrepôts frigorifiques et la congélation » relate encore le journal d'Yverdon de 1970 dans l'entrefilet qu'il consacre à l'émission proposée par la télévision romande « Vie et métier : boucher d'abattoir », destinée aux jeunes ayant terminé l'école obligatoire. Le boucher d'abattoir est alors assimilé au boucher ambulant tel qu'on en trouvait à Malley, payé à la tâche et qui s'organise avec ses pairs pour l'abattage du bétail que leur confie des patrons bouchers. « Ils sont soumis à un statut spécial dépendant de la direction de l'abattoir municipal. La spécialisation permet au boucher de bien gagner sa vie : le paiement à la pièce est un intérêt évident pour le boucher d'abattoir qui travaille avec entrain » relève encore le Journal d'Yverdon.

Si la pénibilité du travail en abattoir est également évoquée « vu que le boucher d'abattoir est toujours debout sur des sols humides et glissants », la mécanisation des opérations d'abattage sur chaîne et l'abattage en série sont présentés, ici comme dans d'autres articles de cette période, comme un progrès qui facilite indéniablement le travail du boucher et améliore notablement l'hygiène. Le regard porté rétrospectivement par certains bouchers actifs aux abattoirs de Malley conduit à envisager les conséquences de la mécanisation de manière plus nuancée. Plus que les conditions de travail en elles-mêmes, c'est le

6 « Vie et métier : boucher d'abattoir », *Journal d'Yverdon,* 28 mai 1970, p. 2.

nombre important de bêtes abattues et la marche effrénée de la chaîne qui semblent avoir marqué le plus les esprits : « Je me demande si je pourrais le refaire. Oui tuer une bête demain je pourrais. Mais autant… je ne sais pas » explique l'un d'entre eux alors qu'un de ses collègues décrit les fameux « lundis » des abattoirs de Malley, journée durant laquelle la majorité des grands distributeurs faisaient abattre leurs bêtes afin de pouvoir écouler la viande dans leurs magasins durant la semaine :« La plus grosse journée, c'était toujours le lundi. On commençait à 5 heures et demie le matin, par les cochons. On tuait une moyenne de 400 à 500 cochons tous les lundis ce qui représentait entre 110, 120 cochons à l'heure. Et puis, après, si on y arrivait, on faisait encore quelques veaux le matin. L'après-midi, on passait au gros bétail, on faisait une trentaine de grosses bêtes à l'heure… Souvent, on faisait nonante, cent grosses bêtes, mais, des fois, il y avait des pannes. Généralement, on finissait aux environs de six heures le soir, avec une petite pause à midi. »

Changement de mentalité ou timide remise en question du modèle industriel, le monde de l'abattage à la chaîne se referme sur lui-même après un éphémère coup de projecteur. Dans la presse régionale, la notion de « boucher d'abattoir » disparaît progressivement, alors que la formation de boucher rejoint, dès la fin des années 1980, la liste des apprentissages où le nombre de candidats est déficitaire aux côtés du tonnelier, du meunier ou du fromager, pour ne citer que ces professions[7].

Face à une pénurie d'apprentis de plus en plus souvent évoquée et des changements dans les modes de consommation, où les produits ne nécessitant qu'une brève préparation sont privilégiés, l'Union suisse des maîtres bouchers remanie la formation en 1996 dans le but de la rendre plus attractive. Au terme des deux premières années de tronc commun constitué par l'acquisition de connaissance dans les domaines de la découpe des carcasses, du désossage des morceaux de viande, du parage pour la vente au détail et de la préparation des saucisses, les apprentis doivent désormais choisir entre trois options: la production ou la transformation qui correspondent aux deux filières préexistantes et la commercialisation axée sur la valorisation des produits destinés à la vente et la préparation d'articles de traiteur, de plats pour des occasions particulières ou d'articles prêts à cuire. La préparation et la vente de produits semi-finis ou cuisinés deviennent ainsi des compétences relevant du savoir-faire du boucher, mais leur intégration à la formation est surtout destinée à attirer dans la profession un public ciblé: celui des femmes. Si la restructuration de la formation et l'entrée des femmes dans le métier visent une mixité, les tâches et les gestes sont associés de manière différente selon les sexes comme le relève la sociologue Isabelle Zinn[8]. Le travail jugé pénible physiquement, le plus souvent lié à l'abattage et au transport des carcasses, est ainsi plutôt réservé aux hommes alors que les femmes, donc, s'occupent généralement de la vente.

7 « Les candidats à l'apprentissage en Suisse. Pénurie, pléthore et équilibre », *L'Est vaudois*, 6 février 1986, p. 17.

8 Isabelle Zinn, « La formation professionnelle au service de la division sexuelle du travail. L'exemple du métier de la viande en Suisse », *Formation emploi*, n° 133, 2016, p. 210.

Aujourd'hui, la configuration de l'apprentissage en trois options reste encore en vigueur après avoir connu une nouvelle modification en 2006 avec le dédoublement de la filière « transformation », opposant une version artisanale à une version industrielle inédite. Celle-ci devait permettre aux bouchers de disposer « de connaissances et de compétences approfondies pour appliquer les processus de production classiques, utiliser les machines industrielles dans leur secteur de travail et assurer l'utilisation correcte des installations de conditionnement »[9]. C'est sans doute comme une nouvelle tentative d'adaptation de la formation du boucher aux besoins spécifiques de la moyenne ou grande distribution qu'il faut comprendre ce redéploiement de la filière, finalement supprimée en 2016. Ces dernières années, il semble en effet que la promotion du métier de boucher, développée par l'Union suisse des maîtres bouchers, tente de revaloriser la formation en la distinguant totalement du type de production industrielle. Le boucher est associé à l'artisan au bénéfice d'un savoir-faire et de compétences dont la spécificité vise à en (re)faire un des maillons essentiels de la chaîne de distribution alimentaire.

9 *Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière/boucher-charcutier avec certificat fédéral de capacité du 22 août 2007*, RO 2007-2236, p.2.

LA FORMATION À MALLEY

Les infrastructures disponibles à Malley, auxquelles s'ajoute son statut d'abattoir public, le destinent, dès sa mise en activité en 1945, à accueillir des cours variés visant un large public lié aux professions des métiers de la viande. Le modèle de l'abattoir public, dont Malley est l'un des derniers représentants encore en fonction en Suisse au moment où sa fermeture est décidée en 2002, a longtemps été considéré par les villes qui en possédaient comme un signe de fierté au même titre que n'importe quelle infrastructure publique. « Avant, c'était une fierté pour une ville : avoir un abattoir, ça voulait dire qu'on était capable de fournir de la viande. Et après, avoir un abattoir c'était plutôt une charge » résume ainsi le dernier vétérinaire responsable du complexe. Public, donc, l'abattoir de Malley n'est pas géré dans l'optique de dégager des bénéfices, mais fonctionne par autofinancement. Les taxes d'abattage sont facturées aux usagers pour assurer la couverture des frais d'exploitation, alors que les travaux et autres frais d'entretien des bâtiments et des infrastructures sont pris en charge par le canton. « C'était un service de la Direction de Police. Mais, par rapport aux autres services qui étaient financièrement à la charge de la commune, c'était nos recettes qui couvraient nos dépenses. En cas de déficit, nous faisions en sorte de rééquilibrer les comptes l'année suivante en augmentant les taxes » explique un ancien responsable administratif.

BRASSERIE DES ABATTOIRS

19. Orthographe

Voici une liste des expressions professionnelles, dont la plupart ont déjà été rencontrées dans les chapitres précédents. Cette liste donne un aperçu des différentes expressions, et vous en facilitera la recherche:

Viande et mets

Aloyau-x
Arrostino-Arrostini
Beefsteak-s
Beefsteak-tartare
Blanquette
Club-Steak
Chateaubriand
Chop-s
Cordon-s bleu-s
Côtelette-s
Entrecôte-s
Fricassée
Fondue bourguignonne
Fondue chinoise
Fondue orientale
Fondue Bacchus
Fondue charolaise (bouilli bœuf)
Hors d'œuvre
Irish-Stew
Mixed-Grill
Osso buco / ossi buchi
Pappagallo
Pilaw
Piccata
Porterhouse-Steak
Pot-au-feu
Râgout
Roastbeef
Rumpsteak
Saltimbocca
Schaschlik
T-Bone-Steak
Tendron-s de veau
Tournedos

Préparations de viande

Atriaux
Corned-Beef
Cevapcici
Fricadelle
Kebaptscheta
Pancetta

Balleron-s
Cervela-s
Cipollata
Coppa
Mortadella
Roulade-s
Saucisson-s vaudois
neuchâtelois
Saucisse-s aux choux
au foie
Schüblig

Divers

Bouquet garni
Canapé-s
Champignon-s
Cornichon-s
Mayonnaise
Mixed-Pickels
Pommes-chips
Pommes-frites
Sauce béchamel
Sauce veloutée
Sauce vinaigrette
Vacuum

Dans ce contexte, les abattoirs offrent de nombreuses prestations telles que la mise à disposition de locaux, de personnels qualifiés ou d'infrastructures et matériels dont la facturation est souvent symbolique. Dans le domaine de la formation, ce sont sans aucun doute celles relatives à l'inspection des viandes, données sous forme de cours ou de stages, qui émergent dans le sillage des lois de plus en plus prescriptives en matière de contrôle des viandes, qui en représentent les principales. Si pendant longtemps, en effet, c'est le boucher lui-même qui s'assure de la qualité de la viande qu'il vend dans les marchés, le contrôle de la viande devient progressivement une prérogative de la Confédération au début du 20e siècle, parallèlement à l'émergence de la figure professionnelle et de l'autorité du vétérinaire responsable d'abattoir. D'abord réglementé simultanément à d'autres denrées alimentaires, le contrôle de la viande destinée à être vendue à l'issue d'un processus d'abattage dit professionnel, qui se distingue notamment de l'abattage occasionnel qui est principalement dévolu à une consommation privée, fait l'objet d'une première réglementation spécifique en 1957, à laquelle succéderont plusieurs remaniements jusqu'à nos jours. Elle définit et unifie les modalités de contrôle dans trois domaines : les conditions d'installation et d'équipement des abattoirs, l'inspection sanitaire *ante et post mortem* des animaux et le contrôle de tous les produits transformés destinés à la consommation. Si un ou plusieurs vétérinaires administrent et supervisent le contrôle des viandes au sein de l'abattoir, ils sont épaulés dans leur travail par des inspecteurs (ou des contrôleurs selon la nomenclature) des viandes qui effectuent notamment les contrôles des carcasses sur la chaîne d'abattage. Pour pouvoir exercer, ce technicien doit suivre une formation d'une durée variable (une dizaine de jours avec cours de répétition chaque année) dispensée dans un abattoir public sous la direction d'un vétérinaire et doit avoir pratiqué les examens complémentaires de laboratoire pendant au moins quatre semaines dans un abattoir public dirigé par un vétérinaire. À Malley, cette formation est menée à l'échelon cantonal puis intercantonal dans les années 1990 à la suite de la fermeture de la plupart des abattoirs publics cantonaux. C'est également le cas pour les médecins vétérinaires désireux de se former dans le domaine de l'inspection des viandes. La formation leur permet d'assurer, ensuite, le contrôle des viandes dans les abattoirs privés du canton ou d'ailleurs.

Si « l'amour » des animaux et le travail dans l'abattoir semblent antinomiques à première vue, nombreux sont les bouchers et vétérinaires, à l'instar de l'emblématique directeur Samuel Debrot, à revendiquer le respect prononcé pour la vie animale qui les anime et la volonté de leur faire bénéficier d'une mort la plus digne possible. Un boucher explique ainsi que « quand on est fils d'agriculteur et qu'on a soigné des animaux, des lapins, des veaux, on aime les animaux. Ce n'est pas parce qu'on fait la mise à mort qu'on a des mauvais sentiments envers

les animaux, au contraire ». « C'est bizarre à dire, mais il faut presque aimer les animaux pour travailler dans un abattoir, c'est vrai » évoque même un autre boucher interviewé. « L'animal il est là, il va être conduit à l'abattoir, il n'y a pas de raison de le bousculer. Moi je n'ai jamais assisté à des scènes qui me font dire qu'il y a de l'abus partout. C'est pour cela que je déplore ce que l'on a vu dans certains abattoirs » précise encore, pour sa part, un troisième témoin.

Nombreux sont les bouchers à mentionner également une familiarisation précoce à l'abattage durant leur enfance, au sein de la cellule familiale, avant même le début de leur formation. Comme le rapporte cet ancien boucher qui raconte sa première expérience d'abattage, la mise à mort des animaux de rente, qui s'inscrit le plus souvent dans une tradition paysanne, s'apparente alors à une sorte de rite de passage :

« À partir de 12 ans, je suis allé à l'abattoir. Avant je n'avais pas le droit. Et puis, la première fois j'ai été aidé pour faire les porcs, c'est moins grand, moins impressionnant, c'est un moment dont je me souviens. On était face à l'animal pour la mise à mort, pour en faire ensuite de la viande. Mais étant moi-même petit-fils d'agriculteur, neveu d'agriculteur, j'ai toujours vécu dans cette culture : on a l'animal, on le soigne, on l'alimente et puis, à la fin, la sortie c'était l'abattoir ».

À côté de la formation des inspecteurs des viandes, la mise à disposition des infrastructures et de salles de cours transforme Malley en lieu de passage familier pour les apprentis de la région. Le laboratoire, les installations frigorifiques, les salles de cours et le matériel audiovisuel permettent en effet le déroulement d'enseignements en tout genre: les cours d'introduction pour apprentis bouchers et vendeurs en viande et charcuterie, les examens collectifs de fin d'apprentissage pour les épreuves d'abattage, les travaux de boucherie et de vente ou encore les cours consacrés aux opérations d'abattage sur chaîne mécanisée, organisés en collaboration avec la Société des maîtres bouchers environ 15 jours par an depuis les années 1970, y sont ainsi régulièrement organisés. C'est ce que nous raconte un maître boucher-charcutier et formateur professionnel :

« Apprenti, je suivais les cours à l'EPSIC. Notre professeur de technologie vétérinaire, M. le Dr Dapples, fonctionnant aux abattoirs de Lausanne, ne souhaitait pas se déplacer jusqu'à l'école, c'est donc la vingtaine d'élèves apprentis bouchers qui descendaient en cohorte et chaque mercredi jusqu'à Malley… J'ai passé mes examens CFC dans la région lausannoise, à Pully, mais c'est aux abattoirs de Lausanne que trois experts se sont réunis pour m'interroger sur la technologie professionnelle. Et lors de mes examens de maîtrise fédérale, c'est également aux abattoirs de Lausanne que j'ai dû me soumettre aux épreuves de calcul professionnel, de comptabilité et de droit. »

Les professionnels des métiers de la viande ne sont pas les seuls concernés par les cours dispensés à Malley. Chaque année entre 50 et 70 inséminateurs et marchands de bétail suivent ainsi une formation dispensée grâce à la mise à disposition de bovins. Des cours d'hygiène alimentaire et de mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises sont dispensés aux restaurateurs notamment. Plus surprenant, peut-être, des cours de protection des animaux destinés au personnel d'abattoir s'y déroulent également plusieurs fois par année par l'entremise d'un vétérinaire.

Les abattoirs de Malley remplissent également une fonction insolite que les abattoirs privés, dont l'accès est strictement régulé, voire interdit, refusent souvent d'assumer : ils autorisent diverses institutions à prélever des organes, utilisés à des fins pédagogiques et scientifiques. Les écoles vaudoises et lausannoises, la section de biologie de l'Université de Lausanne ou encore l'Hôpital ophtalmique récupèrent régulièrement ainsi diverses pièces tels que des cœurs de porcs, vessies, artères, poumons ou yeux. « Une sensibilisation des chercheurs dans le domaine animal » explique, selon l'un des vétérinaires rencontrés, l'ampleur que revêt ce secteur dès le début des années 1990. En effet « La tendance actuelle est de se tourner vers les méthodes de substitution, dont l'utilisation de matériel d'abattoir », conclut-il dans un bref rapport consacré aux prestations fournies par l'abattoir.

Alexia Cochand

« Le plus important est d'offrir aux animaux des conditions de vie en accord avec leurs besoins. Nous savons que nous allons mourir, mais ne savons en principe pas quand ni comment, contrairement aux animaux qui ne savent pas qu'ils doivent mourir ; c'est à nous de veiller que leur mort ne leur cause aucune souffrance ni appréhension. »

P. M., vétérinaire chef

« Certains jeunes ne sont peut-être pas confrontés ou sensibilisés à la vie, à la mort de l'animal. À l'heure actuelle, beaucoup de choses sont cachées : les animaux sont là-bas, on ne les voit pas, mais on mange la viande. Il y a des choses qu'on ne veut pas voir et le métier de boucher montre ces choses-là. »

« Moi je ne m'identifie pas à l'image du monstre rustre avec un tablier taché de sang. C'est toujours la même chose : on se fait une image sur une profession, sur un groupe de personnes, c'est peut-être rassurant de rester avec ces images-là. »

S. D., formateur professionnel

LES AUTEURS

Salvatore Bevilacqua
Docteur en sciences sociales et anthropologue. Il est responsable du projet *Malley en quartiers*, lauréat du concours « Patrimoine pour tous » de l'Office fédéral de la culture. Associé de recherche à l'Institut des humanités en médecine (CHUV et Faculté de biologie et de médecine, Université de Lausanne). Chargé de cours à la Faculté de biologie et de médecine de l'Université de Lausanne, à la Haute École de Santé de Genève et à la Haute École de la Santé La Source de Lausanne.
→ pages **29 – 34, 95 – 111**

Adrien Bürki
Né à Vevey en 1979, il vit à Lausanne. Documentaliste scientifique à l'Université de Lausanne pour la section d'Histoire de l'art et titulaire d'une licence en Lettres, il codirige depuis 2006 la revue littéraire *Archipel*. Auteur de nombreuses nouvelles, contes et fictions, il reçoit en 2019 le Prix Georges-Nicole pour son recueil *Sur la Chapelle*, paru aux Éditions de l'Aire. En 2020 et 2021, durant les semi-confinements, il publie en ligne deux romans sous forme de feuilletons, *La Couronne boréale* et *L'Hiver du labyrinthe*.
Il a également réalisé plusieurs courts métrages ainsi que des capsules vidéo pour le compte de l'UNIL et de plusieurs institutions muséales.
→ pages **57 – 63**

Joël Christin
Après des études en lettres et en sociologie et anthropologie, Joël Christin a travaillé comme journaliste à *24 heures*, puis pour différentes rédactions romandes. Il a été délégué départemental à la communication et a collaboré au Bureau d'information et de communication de l'État de Vaud. Il a fondé le bureau Macaron et suit les projets menés au sein de Stratégie et développement de l'Ouest lausannois en participant à leur communication.
→ pages **19 – 26**

Alexia Cochand
Historienne, doctorante et chargée de recherche à l'Institut des humanités en médecine (CHUV et Faculté de biologie et de médecine, Université de Lausanne). Elle termine une thèse d'histoire de médecine sur la transplantation d'organes en Suisse.
→ pages **115 – 126**

Léa Marie d'Avigneau
Léa Marie d'Avigneau est titulaire d'un master en Histoire de l'art, avec une spécialisation en conservation du patrimoine bâti. Elle est chargée de recherche à l'Institut des humanités en médecine (CHUV et Faculté de biologie et de médecine, Université de Lausanne) et co-responsable scientifique du projet de recherche *Malley en quartiers*. Elle exerce également la fonction de conseillère patrimoine culturel à l'État du Valais. Ses recherches portent essentiellement sur les politiques publiques en matière d'architecture, d'urbanisme et de patrimoine, matériel et immatériel.
→ pages **77 – 92**

Remerciements

À toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de ce projet éditorial, un chaleureux merci.

Notre reconnaissance va, en premier lieu, aux personnes qui ont travaillé dans les abattoirs de Malley ou qui vivent dans le quartier, et qui ont accepté d'être interviewées dans le cadre du projet *Malley en quartiers*. Leurs témoignages, anonymisés par respect de souhaits exprimés et souci d'uniformisation de la présentation, ponctuent ce Cahier de l'Ouest sous forme d'extraits vivants et précieux.

Un grand merci à Adrien Bürki, Tinetta Maystre, Alain Gillièron et Joël Christin d'avoir pris la plume en renfort de l'équipe de recherche du projet *Malley en quartiers* à laquelle revient l'initiative de cet ouvrage : Salvatore Bevilacqua, Léa Marie d'Avigneau et Alexia Cochand. Merci à la direction de l'Institut des humanités en médecine et à ses collaboratrices, Maïka Casse, Caroline Hofer et Roxanne Fuschetto pour leur aide à la recherche documentaire, à Alba Brizzi pour le support administratif, à Elena Martinez pour la communication et à Magdalena Czartoryjska Meier, co-auteure du projet *Malley en quartiers* remis à l'OFC. Merci à Lorenzo Bonoli pour ses conseils sur l'histoire des formations professionnelles.

Merci à Giorgio Pesce et à l'équipe de l'Atelier Poisson pour leur création graphique. Merci au Musée historique de Lausanne, aux Archives de la Ville de Lausanne, aux Archives cantonales vaudoises, aux Archives de la Ville de Prilly, à la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires du canton de Vaud, à Michel Perrenoud et Sébastien Feval pour la mise à disposition de leurs images. Merci à la Fabrique de Malley, à Benoît Biéler et à l'équipe de SDOL pour leur disponibilité et leur collaboration tout au long de ce projet. Merci également à Marie-Odile Ponnaz et aux Éditions Infolio pour le suivi attentif de la mise en texte de celui-ci. Merci, finalement, aux membres de l'association Architecture Alimentation et Urbanisme d'avoir cru en ce projet.

Cette publication a été réalisée grâce au soutien de mécènes auxquels vont nos vifs remerciements : Office fédéral de la culture et Patrimoine pour tous, Fondation CEPL Lausanne, Association Ouest lausannois Prix Wakker 2011, Fonds des publications de l'Université de Lausanne, Service des bibliothèques & archives de la Ville de Lausanne, La Fabrique de Malley, Realstone Group, SUVA et CCHE.

Légendes, crédits et sources des images

Page 3
Entrée de la resserre ; encadrement de porte en granit, 2003 © Christiane Nill, Musée historique de Lausanne (MHL)

Pages 4 – 5
Local de préparation des boyaux, 2003 © Christiane Nill, MHL

Pages 6 – 7
Local d'étourdissement du bétail des abattoirs de Malley, 2003 © Christiane Nill, MHL

Pages 8 – 9
Bac de saignées des abattoirs de Malley, 2003 © Christiane Nill, MHL

Pages 14 – 15
Malley en quartiers, Autopsie V. Barras © Joël Christin

Page 22
En haut : © Nicola di Pietro (pour Aeby Perneger & Associés SA)
En bas : © CCHE Lausanne SA

Page 23
En haut : © SAS Jalbert & Tardivon In Situ et FHY Follacci-Hervieu-Yoon, 2012
En bas : *Tilia Tower* © Image : 3XN / ItenBrechbühl

Page 27
Trait d'union, Malley © Vincent Jendly (pour Pont12 SA)

Page 28
Vue extérieure des abattoirs de Malley, 1944-1945 © Anonyme, MHL

Page 31
© SDOL / Joël Christin

Page 35
Inauguration de *Malley en quartiers* : atelier « Nose to Tail » avec Philippe Ligron, 2020 © François Wavre, Lundi13

Page 37
Carnet utilisé par l'employé chargé de réceptionner le bétail, 2003 © Christiane Nill, MHL

Page 38
Construction du bâtiment des resserres des abattoirs de Malley, 27.04.1943 © Anonyme, MHL

Page 39
Halle d'abattage des abattoirs de Malley, 1944-1945 © Gaston de Jongh, MHL

Pages 40 – 41
Vue aérienne des abattoirs après l'agrandissement du groupe frigorifique, 1964 © Albert Würgler, MHL

Page 42
Le syndicat des garçons bouchers avec l'orchestre Jazz-Band des abattoirs, carte postale, vers 1910 © MHL

Page 43
Charles Chevalley et Marcel Mayor, Plan de situation, 1er prix du concours lancé en août 1939 et jugé en mars 1940 pour les abattoirs de la ville de Lausanne, devise « Les liaisons courtes », F3 R 036 © Archives de la ville de Lausanne

Page 44
Théodore Bourrier, *Les industries des abattoirs* (1897) © Bibliothèque des humanités en médecine

Page 45
En haut : Service des bâtiments, Gustave Haemmerli, avant-projet d'abattoirs au Grand Pré de Malley, plan de la plateforme supérieure, modifié en novembre 1926, F5 01428 © Archives de la Ville de Lausanne
En bas : Service des bâtiments, Gustave Haemmerli, avant-projet d'abattoirs au Grand Pré de Malley, plan de la plateforme inférieure, modifié en novembre 1926, F5 01428 © Archives de la Ville de Lausanne

Page 46
En haut : Service des bâtiments, Gustave Haemmerli, avant-projet d'abattoirs au Grand Pré de Malley, élévation côté sud, mai 1926, F5 01428 © Archives de la Ville de Lausanne
En bas : Service des bâtiments, Gustave Haemmerli, avant-projet d'abattoirs au Grand Pré de Malley, élévation côté ouest, mai 1926, F5 01428© Archives de la Ville de Lausanne

Pages 48 – 49
Nouveaux abattoirs de Lausanne (Borde), plan général, 1885, Bulletin de la société vaudoise des ingénieurs et des architectes, Gc 1652-16 © Archives cantonales vaudoises

Page 50
Travaux de réaménagement des abattoirs de Malley, 1975-1977 © Anonyme, MHL

Page 51
Quai de déchargement des abattoirs de Malley, 1944-1945 © Gaston de Jongh, MHL

Page 52
En haut : Quai de triage des abattoirs de Malley, 04.1945 © Anonyme, MHL
En bas : Place de sacrifice des abattoirs de Malley, 04.1945 © Anonyme, MHL

Page 53
En haut : Étables et lieu de passage du bétail des abattoirs de Malley, 04.1945 © Anonyme, MHL
En bas : Façade des halles d'abattage de gros et petit bétail des abattoirs de Malley, photographie, 1945 © Anonyme, MHL

Pages 54
Haut-relief de Pierre Blanc devant les abattoirs de Malley, 1945 © Anonyme, MHL

Page 55
En haut et en bas : Abattoirs de Malley : traitement des têtes de moutons (1989) © Canton de Vaud – Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires

Page 56
Guide du boucher-charcutier édité par l'Union Suisse des Maîtres Bouchers (USMB) en 1972 (réédition de 1978, p.192).

Page 64
Tampon d'estampillage utilisé aux abattoirs de Malley, collection privée d'un témoin de la recherche *Malley en quartiers*, 2020 © Salvatore Bevilacqua

Page 65
Les différents types d'estampillage de la viande, *Technologie vétérinaire*, de Samuel Debrot (1967) © Bibliothèque des humanités en médecine

Page 66
En haut : Vide-panses des triperies des abattoirs de Malley, 1944-1945 © Anonyme, MHL
En bas : Triperies des abattoirs de Malley, 1944-1945 © Anonyme, MHL

Page 67
Pierre Monnerat, Bell, R. Marsens imprimeur, Lausanne, 1951 © Bell, MHL

Page 68
En haut : « Abattoirs de Malley », 17.04.1983, PP 886 B 5582 © Michel Perrenoud, Archives cantonales vaudoises
En bas : « Abattoirs de Malley », 17.04.1983 PP 886 B 5582 © Michel Perrenoud, Archives cantonales vaudoises

Page 69
Abattoirs de la Ville de Lausanne, « Abattage des vaches », 04.03.1992, PP 886 B 5582 © Agence A.I.R, Patrick Martin, Archives cantonales vaudoises

Page 70
« Abattoirs de Malley, marché basse-boucherie », 30.06.1995, PP 886 B 5582 © Sébastien Feval, Archives cantonales vaudoises

Page 71
« Abattoirs de Malley », 17.04.1983, PP 886 B 5582 © Michel Perrenoud, Archives cantonales vaudoises

Page 72
Fourche à étourdir, 2003 © Christiane Nill, MHL

Pages 74 – 75
Étables à bovins : intérieur, 2003 © Christiane Nill, MHL

Page 76
Vue sur les anciens abattoirs de la Borde, 1948 © Anonyme, MHL

Page 78
Les nouveaux abattoirs de Lausanne, plaquette avec dessins de J.-J. Mennet et photos de G. de Jongh, 1945 © Archives de la Ville de Lausanne

Page 84
En haut : Abattoirs de la Ville de Lausanne, « Examens : des apprentis sont notés pour leur travail », 09.06.1993, PP 886 B 5582 © Agence A.I.R, Patrick Martin, Archives cantonales vaudoises
Au centre : Abattoirs de la Ville de Lausanne, « Les cochons sont ébouillantés puis on brûle leurs poils (soies) », 04.03.1992, PP 886 B 5582 © Agence A.I.R, Patrick Martin, Archives cantonales vaudoises
En bas : « Abattoirs de Lausanne, carcasse de veau », PP 886 B 5582 © Alain Ogheri, Archives cantonales vaudoises

Page 85
[Page 56] *Ibid*., p. 123.

Page 88
Gaston de Jongh, Mosaïque des abattoirs de Malley, 1944-1945 © MHL

Page 89
« Abattoirs de Lausanne, Veaux », PP 886 B 5582 © AIR Alain Ogheri, Archives cantonales vaudoises

Page 93
Vue de Renens, de Prilly et de Malley, 18.06.1968 © Franz Bock, ETH-Bibliothek Zürich, Bildarchiv/Stiftung Luftbild Schweiz

Page 94
Gant de boucher utilisé aux abattoirs de Malley, collection privée d'un témoin de la recherche *Malley en quartiers*, 2020 © Salvatore Bevilacqua

Page 100
[Page 56] *Ibid*., pp 89, 90, 91, 93.

Page 101
[Page 56] *Ibid*., p. 214.

Page 106
Technologie vétérinaire, de Samuel Debrot (1967) © Bibliothèque des humanités en médecine

Page 112
2009 © Christiane Nill

Page 113
2009 © Christiane Nill

Page 114
En haut et en bas : Drapeau, Société des Garçons Bouchers de Lausanne, soie, bois et métal, 1866 © MHL

Page 118
[Page 56] *Ibid*., pp 170, 176, 179.

Page 122
Balade avec des habitants et habitantes du quartier de Malley et membres du personnel des anciens abattoirs témoins du projet *Malley en quartiers*, 2020 © Salvatore Bevilacqua

Page 123
[Page 56] *Ibid*., p. 259.

Page 127
2014 © Sacha Di Poi

Pages 128 – 129
Local d'étourdissement du bétail ; à droite, le bac des saignées, 2003 © Christiane Nill, MHL

Pages 130 – 131
Resserre du bétail ; au fond, le vitrage de l'atelier mécanique, 2003 © Christiane Nill, MHL

Pages 132 – 133
Étables à bovins, 2003 © Christiane Nill, MHL

Page 134
[Page 56] *Ibid*., p. 187.

ISBN 978-2-88968-021-4