

Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage

Anne-Élène Delavigne, Anne-Marie Martin

Résumé

S'intéresser aux abattoirs et à l'abattage ne va pas de soi dans les sociétés industrielles et urbanisées, où la gestion de cette activité a été déléguée progressivement à des unités spécialisées : la mise à mort des animaux n'y est plus visible – ni surtout jugée regardable. Cette activité peut être considérée à l'instar d'U. Sinclair, G. Duhamel ou G. Friedmann comme un processus de production et l'abattoir comme un lieu de travail industriel. Les images sur le sujet, nombreuses et diverses, comme nous l'a montré un recensement effectué dans toute l'Europe, sont autant de possibilités d'y pénétrer. Le regroupement, l'association et la confrontation de films présentant des points de vue divers sur un même objet permettent d'accéder à la polysémie de ces images d'abattage et d'abattoirs et d'appréhender le processus de production de l'abattage. Le corpus retenu concerne des films réalisés sur les abattoirs de la ville de Saint-Étienne de 1930 à 1990. Ces images associées suivant une logique chronologique livrent des informations sur les transformations des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir dans cette localité. D'autres films complètent ce corpus : déterritorialisés, ils permettent d'éclairer, de signifier et de mettre en perspective le processus d'industrialisation de cette activité et de procurer une vision plus globale sur les conditions de travail dans cette activité agro-industrielle. Ils permettent aussi la lecture des préoccupations des institutions et pouvoirs en place et de saisir l'évolution de la législation qui s'y attache. Enfin cette série de films donne à voir une histoire de la médiatisation de cette activité sur une période de soixante-dix ans, mais aussi celle de sa privatisation – dès lors que l'on prête attention au statut des films, à leurs conditions de production et de réception.

Citer ce document / Cite this document :

Delavigne Anne-Élène, Martin Anne-Marie. Les machines et les hommes. Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage. In: Le travail en représentations. Actes du 127^e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, « Le travail et les hommes », Nancy, 2002. Paris : Editions du CTHS, 2005. pp. 223-243. (Actes du Congrès national des sociétés savantes, 127);

https://www.persee.fr/doc/acths_0000-0001_2005_act_127_3_5135

Fichier pdf généré le 11/07/2021

Les machines et les hommes

Transformation des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir : un regard anthropologique sur des images et des lieux d'abattage

Anne-Élène DELAVIGNE et Anne-Marie MARTIN

Lors d'un travail collectif de recensement, de collectage, de visionnage et d'analyse de films sur les abattoirs¹ engagé en 1998, nous avons constitué un vaste corpus concernant l'abattage et les abattoirs². La grande diversité des images sur le sujet et des raisons de filmer l'abattoir que cette recherche a permis d'attester³ pose cependant la question de la diversité des points de vue. En effet, la majorité des films visionnés se consacre à la raison d'être de ces établissements – la transformation de l'animal en viande –, négligeant les conditions de leur fonctionnement. Installant l'animal au centre, peu nombreux sont alors les films recensés, nous le verrons, qui prennent comme sujet l'homme aux abattoirs et par là même qui s'intéressent à la thématique du travail en abattoir et à l'abattoir en tant qu'unité de production⁴.

Certains de ces films constituent cependant un matériau original, apte au traitement de la thématique qui nous intéresse ici. Pour rendre compte de la potentialité de ce champ anthropologique, plusieurs conditions sont nécessaires : la prise en compte pour l'analyse de la notion de série et l'apport de la dimension comparatiste. Nous avons ainsi retenu une série de films concernant les abattoirs de la ville de Saint-Étienne, conservés à la cinémathèque municipale. Couvrant une période de cinquante ans (de 1930 à 1990), ils permettent une ana-

1. Qu'il s'agisse de films et documents traitant ce sujet en tant que tel ou de simples séquences, indépendamment du genre, de la période, des espèces animales ou des espaces géographiques.

2. Plus de 200 films identifiés et/ou visionnés, majoritairement en France, en Europe du Nord et dans le monde anglo-saxon.

3. Delavigne (A.-É), *et al.*, « Images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux », p. 190-194 ; Delavigne (A.-É), Martin (A.-M.), Maury (C.), « Images d'abattage : champ et hors champ de l'abattoir », p. 391-400.

4. Cette absence peut être interrogée, notamment au regard d'autres filières industrielles comme l'automobile. Tout semble opposer ces deux activités – entreprise de démontage d'un côté et de montage de l'autre : leur visibilité, leur activité industrielle, voire leur rôle social.

lyse diachronique de l'activité d'abattage dans cette ville de la Loire. Ces films d'archives qui ont une valeur historique certaine font partie intégrante de l'histoire locale. Ils livrent des informations sur l'approvisionnement et la distribution en viande de la cité concernée, mais aussi sur son rapport aux régions d'élevage ainsi que sur les aspects fonciers et architecturaux liés aux emplacements successifs de trois générations d'abattoir.

Associée à d'autres films du corpus, cette série de films permet en outre de relier l'histoire particulière de cette ville⁵ à un mouvement plus massif de transformations de l'activité d'abattage à l'échelle nationale et d'éclairer, de signifier et de mettre en perspective la transformation du travail en abattoir et des conditions de travail dans cette activité agro-industrielle majeure. La confrontation de films présentant des points de vue divers sur un même objet permet de travailler les écarts de sens : les rapprocher c'est, dans un même mouvement, les contextualiser et les décontextualiser et par là même produire un regard anthropologique. La dimension comparatiste est introduite par quatre de ces films servant alors de référence. Le film de G. Franju *Le sang des bêtes*, se penchant en 1948 sur le métier d'abatteur, est devenu mythique. *SVA abattoirs* est un film amateur réalisé en 1970 dans la région ouest sur un abattoir privé avant qu'il ne soit transformé pour devenir un des plus modernes d'Europe. Le film documentaire *Meat* réalisé en 1976 par Frederick Wiseman est consacré à la description d'un des plus gros centres d'élevage et de conserverie d'Amérique ; l'abattoir y est filmé en tant qu'entreprise industrielle. Enfin, un documentaire diffusé à la télévision suédoise en 2002, *Profession : travailleur en abattoir*, permet d'approcher le nouveau rapport au travail qui se met en place dans une industrie de série.

Les images de ce corpus peuvent ainsi renseigner sur les mutations socio-économiques connues par cette activité. Ce travail sur la profondeur du temps rend visible les transformations d'un métier dont l'organisation se modifie grandement et qui intègre innovations techniques et technologiques ; celles-ci bouleversent outils, techniques et pratiques d'abattage sur une période qui va de 1930 à 2002. Ces films évoquent aussi les changements des conditions de travail.

5. Saint-Étienne est un des premiers abattoirs publics français aux côtés des 250 abattoirs privés dont aujourd'hui une centaine réalise la majorité des tonnages en lien avec l'industrialisation du marché de la viande.

Ces images ne sont cependant pas reléguées au rang d'illustration, ni preuves d'un propos scientifique déjà constitué, ni même comme témoignages seuls – ce qui appauvrirait ce matériau. Ces archives sont, ici, mises au travail⁶ : qu'est-ce que ces images recèlent, qu'est-ce qu'elles cachent ?

L'établissement et l'activité d'abattage

Au fil des films, ce lieu qu'est l'abattoir se modifie en même temps que se transforme la place que cette activité occupe dans la société.

L'abattoir, terme attesté depuis 1806 avec la modernisation napoléonienne, est un établissement dans lequel on abat et prépare les animaux de boucherie et de charcuterie destinés à la consommation. Il comprend donc des locaux (bouverie, bergerie, porcherie) destinés à recevoir les animaux en attente d'être sacrifiés ; des locaux d'abattage ; des locaux destinés à la transformation du « cinquième quartier » (triperie, boyauderies) et selon les cas et les époques, des ateliers de découpe pour la transformation de viande ; mais aussi divers locaux sanitaires et administratifs.

Selon les établissements filmés, les époques ou les animaux, il peut y avoir des différences dans la succession des activités d'abattage mais on retrouve toujours sensiblement les mêmes étapes. Le processus de production commence avec l'amenée des animaux, suivie de la contention, avec l'apparition dans les films de l'après-guerre de l'insensibilisation ou étourdissement puis de la mise à mort par saignée et de l'égouttage. La transformation en carcasse débute avec le dépouillement ou « habillage » (section des membres ; ablation et travail de la tête ; dépouillement des postérieurs et des antérieurs ; arrachage du cuir pour les bovins). L'éviscération (abdominale puis thoracique) consiste à retirer tous les viscères. La fente de la carcasse en deux demi-carcasses accompagne l'opération de parage-finition (ou émoussage). L'inspection sanitaire, la pesée et, récemment, le classement qualitatif de la carcasse indiquent la fin du processus, marquée par le ressuage ou entreposage en chambre froide.

Dans cette recherche, nous nous sommes intéressées aux opérations d'abattage, c'est-à-dire à la mise en carcasse des animaux de boucherie

6. Pour ce faire, nous avons élaboré plusieurs outils : une grille d'analyse descriptive, une grille d'analyse filmique et une fiche technique.

(bovins, ovins et porcins), laissant de côté le travail de découpe et la transformation en viande qui a été intégrée récemment aux activités d'abattage. Jusque dans les années 1970, la carcasse est l'objet de nombreux plans fixes et représente encore un objet esthétique. Une longue séquence du *Sang des bêtes* de Georges Franju met en valeur l'opération de fendage : la fente en demie de la carcasse manuellement, à la « feuille » (sorte de hache) ou à la scie mécanique dans le film de 1964 représente la quintessence du travail du « tueur » à l'instar des représentations ancestrales du métier de boucher. Cette opération est dans le film de Comazzi robotisée, notamment pour les porcs, et la carcasse, qui n'est plus l'unité commercialisable, a disparu en même temps que le sens du travail en abattoir a entièrement changé.

Ces images permettent de travailler et de questionner le contexte historique et socio-économique de cette unité de production à différentes périodes et dans différents lieux, en renseignant sur les transformations de l'emplacement géographique des abattoirs et de leur fonction sociale au cours de la période déterminée.

La situation géographique de l'abattoir vu sous l'angle du foncier

La série de films sur les abattoirs de la ville de Saint-Étienne présente trois établissements situés sur trois emplacements différents. Ces déplacements successifs sont les conséquences de la modernisation de ces entreprises, consommatrices d'espace, et de leur adaptation au marché. Ils sont aussi le fait d'une évolution du tissu urbain : englobés dans la ville qui croît, les abattoirs deviennent une gêne croissante pour le voisinage. Depuis le XIX^e siècle, de même que les cimetières ou les hôpitaux, les abattoirs des grandes villes, classés établissement dangereux, sont implantés hors des murs d'enceinte des grandes cités pour des raisons de salubrité.

Visite aux abattoirs de Saint-Étienne (1930) présente des images d'avant-guerre tournées par le « Ciné-presse stéphanoise » : ce sujet d'actualité filme l'ouverture des grilles de l'abattoir et l'arrivée des usagers, puis l'abattage des bêtes (bovins, porcins) et leur transformation en viande. Édifié sur ce qu'il est convenu d'appeler le site Bergson, l'abattoir est en plein centre ville. On aperçoit en arrière-plan les façades de café et la circulation urbaine. Dans son enceinte est situé le marché aux bestiaux, qui lui est couramment annexé à cette époque dans toutes les grandes villes. L'abattoir est alors partie intégrante des

activités de la ville. Ici, la grille qui va s'ouvrir aux travailleurs, bouchers et usagers matérialise le mur qui définit l'abattoir dans presque tous les films : de la réflexion poétique de T. Knauff sur la mémoire des murs et des lieux dans son film *Abattoirs* à F. Wiseman pour qui le film même « est d'abord un périmètre géographique délimité, avec ou sans mur »⁷. Cette frontière entre le « dehors » et le « dedans » restera un des derniers vestiges du lieu désaffecté, comme le montrent des images de ce site tournées par la société Atlantic Film à la demande de la municipalité Michel Durafour entre 1969 et 1974 avant la rénovation complète du quartier. L'espace de l'abattoir libéré constitue alors de vastes réserves foncières en pleine ville. *Les nouveaux abattoirs de Saint-Étienne* (1964) de H. Catonnet, nous transporte sur la nouvelle implantation sur 7 hectares, située rue Monthion, dans la zone industrielle, dans le quartier dit « La Terrasse ». L'abattoir a alors été déplacé à la lisière de la ville. On distingue en arrière-plan pavillons et champs cultivés de cette zone périurbaine dont le peuplement progressif entraîne un nouveau déplacement, quelques années plus tard. Le film d'André Picon, réalisé en 1982, est le dernier film relatif à ce lieu avant sa reconstruction sur le site de la Talaudière, commune limitrophe de Saint-Étienne. Tourné en 1990, le *Pôle de la viande de Saint-Étienne*, produit par un fabricant de matériel d'abattage, présente ses installations jugées à l'époque parmi les plus modernes d'Europe. Le film ouvre sur un panoramique aérien de ce complexe industriel situé en rase campagne dont la voix *off* précise l'importance de la superficie (25 hectares).

Fonctions socio-économiques de l'abattoir : trois générations d'abattoirs

En même temps qu'elle rend visible le déplacement des abattoirs et leur « modernisation », la confrontation de ces images du passé aux images d'aujourd'hui donne des repères sur la place et le statut de cette activité dans la société aux diverses époques. L'abattoir est d'abord un lieu de commerce où sont réceptionnées les viandes foraines et expédiés les viandes et les sous-produits préparés à l'abattoir. Il est accessible par voie routière, par voie fluviale ou par voie ferrée. Dans le film des années 1930 et dans celui de 1982, des scènes montrent les animaux qui sortent des wagons : on comprend que l'abattoir

7. Sékaly (S.), « Bienvenue au pays de Wiseman », p. 207.

est raccordé à la voie ferrée, et qu'il est relié aux régions d'élevage. Dans ces films, cette activité semble familière, connue de tous. Alternant scènes d'abattage et scènes d'exposition d'animaux gras, le court sujet des années 30 nous montre un lieu public investi, une foule, hommes, femmes, enfants au travail qui côtoient les bêtes. Des scènes de la vie quotidienne s'y déroulent : on « boit un coup ». Des badauds regardent. Les agents de police, les gardiens sont là. Cette présence diversifiée dans l'enceinte de l'abattoir atteste d'une ouverture de l'abattoir sur la cité. L'abattoir que ce ciné-presse filme est marqué dans sa conception par les changements qui interviennent progressivement avec la séparation de l'activité d'abattage de celle de boucherie à partir du ^{xx}^e siècle dans toute l'Europe⁸. L'abattage est devenu une activité d'intérêt public, juridiquement soumise à police et administrée par les collectivités locales. Dans le film de H. Catonnet (1964), les bouchers n'abattent plus eux-mêmes⁹, mais viennent s'approvisionner à l'abattoir ou y récupérer les carcasses des bêtes qu'ils ont choisies sur pied, ainsi que c'est la règle à l'époque. En témoignent des plans sur les nombreuses camionnettes de bouchers marquées à leur nom. Le camion de la Banque populaire confirme la vitalité des transactions qui s'y passent. Un lent travelling découvre les locaux administratifs neufs, rendant compte par cette fascination de l'auteur, de la part croissante prise par le tertiaire dans cette activité. Le film *SVA abattoirs* montre les marchands de bestiaux amenant les bêtes et le déchargement des bétailières. Un trafic incessant anime les abattoirs. On y voit par exemple le chargement des carcasses à dos d'homme, cette technique de transport des carcasses à l'air libre interdite depuis peu, ou le camion venu récupérer les suifs. Les images tournées en 1982 au marché au gros de la ville par l'instituteur André Picon, pour un public scolaire, attestent du rôle encore dévolu aux abattoirs à cette époque : comme en rend compte le titre, il s'agit « d'approvisionner la ville ». On peut lire ce film dans le contexte des préoccupations d'après-guerre qui voudraient que chaque ville soit à même de subvenir

8. Les tueries particulières sont alors regroupées dans des établissements municipaux, le plus souvent implantés en bordure des villes, où les bouchers louent des « cases » pour y abattre ou faire abattre leurs animaux. Ce système est destiné à faciliter le contrôle des viandes et à diminuer l'insalubrité dans les cités en réduisant les déplacements et la concentration des animaux à l'intérieur des villes.

9. Un des théoriciens des « abattoirs modernes », le docteur A. Moreau, écrivait à ce propos dès 1906 : « L'abattoir n'est pas plus fait pour les bouchers que l'hôpital pour les infirmiers » (*L'abattoir moderne, construction, installation, administration*, p. 25).

aux besoins de la population locale¹⁰. La réorganisation des activités d'abattage intervient formellement dans les années 1960 avec la création d'un « plan national d'équipement en abattoirs »¹¹. Une autre conception du travail et une autre gestion de l'abattage se généralisent alors, racontées par les deux films sur les abattoirs de la rue Monthion construits à partir de 1964 par la municipalité qui les exploite jusqu'en 1987 en régie directe¹². De nombreuses séquences tournées sur différents chantiers de construction des abattoirs montrent la fascination exercée par cette modernisation sur les cinéastes. Dans le film de Comazzi en 1990, des véhicules uniformisés d'un tonnage plus important sont chargés directement de l'abattoir au camion, sans que rien ne soit plus visible. C'est un indice que les bouchers se fournissent à une centrale d'achat en lien avec une part de la découpe plus importante assumée par l'abattoir. Le hall d'abattage fait partie d'un « pôle viande » comprenant aussi, comme l'informe la voix *off*, un marché vif, des stabulations, un hall de vente et d'expédition et des unités de transformations sur les 6 500 m² devenus nécessaires à la production annuelle de 25 000 tonnes de viande. Ces précisions chiffrées signent l'entrée de ces établissements dans l'ère de la rationalisation (1990) et leur spécialisation croissante conduisant à mouvement massif de concentration et de privatisation.

Statut des films et privatisation d'une activité

Le travail de décryptage de ces films permet de lire d'autres significations comme le passage d'une activité publique à une activité « privatisée », doublé de son industrialisation. Le corpus sur la ville de Saint-Étienne propose d'abord une pluralité de regards portés sur une même activité. Les raisons de filmer l'abattoir sont multiples : éduquer (film pédagogique), communiquer pour vendre (film publicitaire faisant la

10. Cf. plusieurs thèses de doctorat vétérinaire de cette époque comme celle de Claude Lambert et son *Projet d'abattoir pour une ville de 15 000 habitants* (1948) ou celle de Pierre Moucaud, *L'abattoir moderne de la ville de Rennes* (1969), abattoir qui couvre un rayon de 15 à 20 km autour de l'agglomération.

11. Les règlements d'application de la loi sur l'élevage (5 août 1960) et de la loi sur l'organisation du marché des viandes (8 juillet 1965) en constituent le socle. La suppression effective des tueries particulières intervient à partir de cette époque : en trente ans, le nombre d'établissements passe de plus de 15 000 à environ 350.

12. L'administration assurant le fonctionnement de l'abattoir avec ses propres agents. C'est le décret du 10 août 1967 qui laisse la commune décider de la gestion de l'abattoir. Existente par ailleurs la régie dotée d'autonomie financière, la société d'économie mixte ou l'affermage.

promotion de matériel d'abattage), informer (actualités extraites d'un ciné-journal), témoigner d'un quotidien (films d'amateurs). L'attention au statut des films est aussi indicatrice de la privatisation de cette activité. Ainsi les images tournées par H. Catonnet à Saint-Étienne questionnent le rapport de familiarité qu'entretenait le cinéaste avec cette activité, ces lieux et le personnel. Ce cinéaste, auteur du film sur les nouveaux abattoirs, est reconnu comme *le* cinéaste amateur de sa ville, dont le fonds est déposé à la cinémathèque. S'intéressant à tous les événements locaux, il filme l'abattoir au même titre que la vie du quartier, les fêtes locales. L'abattoir ne lui est pas étranger puisqu'il a travaillé vers la fin de sa vie aux chaudières de l'abattoir. Cela nous vaut la seule séquence recensée de tous les films visionnés sur cet endroit stratégique¹³. Il en connaissait bien le personnel : des rushes découvrent des scènes inédites d'ouvriers tirant la langue à la caméra, souriant, jouant avec les têtes d'animaux, scènes ouvrant sur d'autres possibles de l'abattoir. La collecte a permis son rapprochement avec un document de 25 minutes conservé dans une autre cinémathèque. Il s'agit du témoignage sur des abattoirs familiaux (privés) dans le grand ouest avant leur transformation dans les années 70 qu'apporte A. Soyer avec *SVA abattoirs* (Société vitrénienne d'abattage). Ami du directeur, ce cinéaste amateur voulait « conserver la mémoire du vieil abattoir avant sa modernisation ». Le fils de ce témoin nous a précisé que « SVA organisait des visites du nouvel abattoir et qu'au fil des années, on pouvait voir de moins en moins de choses, les raisons d'hygiène étant invoquées ». Les portes de l'abattoir devenu usine s'ouvrent plus difficilement. En même temps que se transforment les raisons de filmer et le statut des films, l'histoire locale devient histoire industrielle. Quand la municipalité de Saint-Étienne intervient directement entre 1969 et 1974 en tant que commanditaire d'images tournées avant la destruction de l'abattoir du site Bergson, c'est pour conserver dans la documentation municipale des images d'un lieu central dans l'activité sociale et économique de la ville. Lorsque l'abattoir de la rue Monthion est filmé par l'instituteur André Picon en 1982, c'est le dernier film public avant la construction du nouvel abattoir sur le site de La Talaudière où sera tourné en 1990 le dernier film de la série, par un fabricant de matériel d'abattage.

13. Le local de chaufferie assure la production d'eau dite « surchauffée » à la base du chauffage des bâtiments, mais aussi la production d'eau chaude « sanitaire ».

Le métier : cinquante années de travail en abattoir, du sol à la plate-forme

Les films concernés ne s'intéressent pas au fonctionnement interne de l'abattoir. La caméra ne s'attache pas aux travailleurs, c'est le poste qui est filmé et non le travail de l'homme à ce poste, sauf dans le cas de *Meat* qui décrit l'aliénation du travailleur. Ce parti pris occulte une dimension essentielle du travail, celle du rapport de l'homme en tant qu'individu à son travail. À l'exception de *Meat*, les films restent axés sur le travail dans sa définition limitée de « travail ouvrier », négligeant la part croissante du tertiaire. Dans les nouvelles installations de la rue Monthion (1964) à Saint-Étienne, cependant, les bureaux sont filmés de l'extérieur.

Les cinéastes qui filment la chaîne d'abattage restent focalisés sur la transformation effectuée sur la matière première. Les films ne rendent pas compte de l'importance croissante qu'ont pris dans la filière viande les secteurs commerciaux et qualité, pas plus que ceux liés à l'entretien des machines, dont le personnel est mentionné dans le commentaire du film didactique d'André Picon.

Ces films permettent cependant d'appréhender permanence et changements du travail et de les questionner.

Du travail artisanal au travail mécanisé, puis parcellisé : l'organisation du travail

Dans le ciné-presse des années 1930, comme dans le film de Franju de 1948 *Le sang des bêtes*, on a affaire à un travail artisanal. Ces premiers films montrent un hall d'abattage plus ou moins vaste, que l'on peut embrasser d'une vision panoptique, sans séparations, de sorte que les différents opérateurs semblent disposer d'espaces sans réelles limites. L'abattoir est divisé en autant d'espaces symboliques que de tâches, plusieurs tâches semblables pouvant se dérouler simultanément. Le travail mis en scène est un travail « rationnel », ainsi qu'en parlaient les promoteurs des abattoirs industriels au début du XX^e siècle, avec la séparation des différentes opérations. Comme l'artisan, le travailleur a alors une perception globale du travail et conserve la maîtrise du *process* de production. L'abattage d'un animal occupe plusieurs hommes opérant ensemble sur un même corps animal, par exemple lors de l'assommage ou de la dépouille, ainsi que c'est le cas lors de l'abattage tra-

ditionnel à la ferme tel que Jean Eustache l'a filmé. Une autre scène, dans *SVA abattoirs*, montre encore cinq travailleurs autour d'une table occupés à nettoyer des têtes de veau. Dans ces premiers films, le travail s'effectue donc en équipe.

Les films des années 60-70, *SVA abattoirs*, ou encore le film d'Henri Catonnet, présentent une forme de travail mécanisé. Les nouveaux bâtiments intègrent avec l'organisation du travail « en file » le respect de ces grands principes de circulations que sont devenus la marche en avant ou la séparation des circuits. Élaborés au début du xx^e siècle, ils voient la fin des postes fixes où secteur sain et secteur souillé n'étaient pas séparés. Cette nouvelle organisation rend impossible tout retour en arrière et supprime l'entrecroisement des chemins suivis afin d'éviter tout contact entre ces deux secteurs¹⁴. La même évolution caractérise le traitement des abats : dégoulinant sur le sol dans le film de Franju, ils sont pendus à une balancelle dans le film de 1964 et sont à nouveau jetés au sol dans le film suédois où ils ne sont plus récupérés pour l'alimentation humaine. La suspension de la carcasse ou des abats, sans contact avec le sol nécessairement souillé, est présentée comme un facteur d'hygiène générale. Ces deux images que l'on peut rapprocher, associant passé et présent, montrent les répercussions sur le travail des préoccupations de la société contemporaine en matière d'hygiène¹⁵.

Ainsi, dans les actualités stéphanoises de 1930 comme dans le film de Franju de 1948, toutes les opérations d'abattage s'effectuent au sol et à hauteur d'animaux. La carcasse n'est levée que pour la parfente finale. Avec les premières installations en file, dans le film de Catonnet de 1964 ou dans *SVA* de 1970, un système de treuil et de chaînes per-

14. Dans sa séquence consacrée aux abattoirs, le film de R.-W. Fassbinder contredit ce principe au nom de l'assimilation de son héros à une victime que l'on conduit à l'autel : « la déambulation des deux femmes suit l'ordre de la transformation de l'animal en marchandise [...]. Elles entrent dans les murs blancs des abattoirs avec les bêtes vivantes canalisées entre les barreaux d'une robuste chicane et sortent en longeant la file de carcasses dont les têtes ne tiennent plus qu'à un fil » (Breschand, « Viande froide, sacrifice et prédation », p. 76).

15. D'autres détails dans les façons de faire et pratiques relatives à l'hygiène constituent autant d'indices de la professionnalisation de l'activité d'abattage. Ainsi de ces nombreux plans de travailleurs qui fument, manutentionnaire, boucher ou ouvrier, dans les films muets ; ainsi aussi de cette grande diversité de vêtements, de couvre-chefs et de foulards, reflet des diverses professions se côtoyant sur ces lieux, vêtements, qui, au fur et à mesure des films, se standardisent et codifient des distinctions internes à la profession (les habits blancs), jusqu'au tablier rouge sang des travailleurs du poste de saignée dans le film suédois.

met l'élévation de la bête à dépouiller. Peu à peu, le système de rails métalliques fixés au plafond se complexifie jusqu'à être l'objet de nombreuses prises de vue dans le film de Comazzi.

Les cinéastes amateurs filment les premières chaînes d'abattage installées pour le gros et le petit bétail et pour les porcs. Dans *SVA abattoirs*, la chaîne n'est présente que pour certaines opérations, postérieures à la saignée. Dans les nouvelles installations de la rue Monthion, filmées par Catonnet en 1964, de nombreuses personnes ne sont pas postées et la chaîne ne suffit pas à combler l'espace. Ce même espace s'est densifié lorsqu'A. Picon tourne une séquence sur la chaîne suivie par le bétail dans le même abattoir dix-huit années plus tard, en 1982. Le rapprochement de ces deux films renseigne sur l'organisation du travail : dans le premier, on voit un groupe d'hommes qui travaille (« habille ») la carcasse, dans le second, les gestes des hommes postés sont plus rapides, le rythme s'est accéléré et il règne une plus grande activité. Le commentaire de ce même film, insistant sur la nécessité d'entretenir ces installations mécanisées, assoit l'importance acquise par la chaîne.

Le film du constructeur Comazzi, en 1990, décrit un travail parcelisé, automatisé, où la machine absorbe tant le corps de l'animal que celui des hommes devenus des « opérateurs ». Les ouvriers sont tellement au service de la machine qu'ils en disparaissent. Ce film réalise la fusion imaginaire de l'homme et de la machine suggérée par F. Wiseman quand il filme dans une scène le bras de la machine comme un prolongement du bras humain. Le film de Comazzi entraîne le spectateur image après image dans le grand huit étourdissant de la chaîne qui présente inexorablement animaux, carcasses et abats aux ouvriers « postés ». C'est elle le sujet du film : rails, réseaux, plates-formes. Elle est un trajet, des longueurs énoncées, des tunnels, des couloirs, des portes mécaniques, un système de convoyage et de panachage. Nouvelle ère technologique de l'abattage, l'introduction des chaînes d'abattage permet une augmentation de la productivité¹⁶, sur laquelle insiste fortement le commentaire de Comazzi. Les actions réalisées semblent une mise en scène destinée à la mise en valeur de la machine : ainsi le directeur actuel des abattoirs, qui s'est particulièrement investi dans leur modernisation, assume dans ce film plusieurs postes (assommage, saignée, dépouille). L'itinéraire personnel qu'il

16. Gaume (M.), *Étude de la file d'abattage des bovins dans un abattoir moderne*.

revendique en tant qu'issu d'une lignée de bouchers le met dans une position ambivalente et il tient lors d'une séance publique de présentation de ces films (Saint-Étienne, 15 mai 2001) un discours contradictoire sur « la mécanisation qui tue les professions », traduisant la difficulté à quitter un modèle pour un autre.

Du travail manuel à la robotisation : innovations technologiques et progrès techniques

Ce corpus donne à saisir, de façon discontinue, les effets des innovations technologiques et des progrès techniques. Les opérations manuelles sont très présentes dans les premiers films. Une grande diversité de gestes et d'actions techniques se déploie. On voit les travailleurs porter dans les bras des masses d'abats à jeter, pousser ou tirer à deux un chariot rempli d'abats ou bien encore un ouvrier porter une carcasse sur les épaules pour la charger, soutenu aux reins par un de ses compagnons. Il s'agit d'un univers où la force physique est présente – le commentaire de Jean Painlevé dans le film de Georges Franju évoque un métier « dur et pénible » – et où l'entraide et les tours de main sont nécessaires car toutes les tâches ne sont pas codifiées ni formalisées : ainsi du travailleur se servant de son coude pour mieux séparer la queue de la carcasse ou maintenir du pied telle autre partie de l'animal. Les travailleurs évoluent au milieu d'espaces définis pour chaque tâche qu'ils s'approprient et maîtrisent, comme lorsque par exemple pour atteindre un bac, ils lancent les têtes.

Dans les films suivants, on voit l'apparition des machines. Celles-ci sont d'abord intégrées sans répercussion sensible sur l'organisation du travail, toujours réalisé en équipe et par série. Ainsi de la machine à enlever les onglons que présente le film *SVA abattoirs* dont on se sert une fois le stock de pieds suffisant ou de l'épileuse ou encore de la cisaille hydraulique pour écorner. On découvre d'abord la mécanisation des manutentions, puis l'automatisation progressive de toutes les opérations¹⁷ dont la dernière est l'habillage de la carcasse avec l'arrachage du cuir¹⁸.

17. Mais ils ne rendent pas compte d'une automation qui est fonction des espèces animales et plus importante dans les filières porcines et avicoles, notamment pour tout ce qui concerne la transistrique (les transferts et la traçabilité).

18. La pratique du boxage des moutons, consistant à décoller du poing la toison de la peau dans le film de Franju, est une opération automatisée dans le film de Comazzi à l'aide d'un « arrache-cravate pneumatique ».

Une conséquence en est le travail posté. Le film suédois filme l'ennui bref de l'ouvrier attendant que le cuir à traiter tombe devant lui ; ce faisant, il distingue l'activité réalisée du réel de l'activité, activité suspendue qui permet de mesurer le coût subjectif élevé de l'activité¹⁹, en même temps qu'elle provoque ce temps qui à l'usine est l'expression de la production (la cadence)²⁰. Wiseman filme cette attente comblée par les regards furtifs jetés par l'ouvrier posté à un écran de télévision, tandis que dans le film suédois des écouteurs permettent de recevoir la radio, renvoyant à la représentation traditionnelle du travail ouvrier à la chaîne comme une exécution machinale de tâches répétitives (la taylorisation du geste) ne demandant aucune réflexion à celui qui les réalise et entravant toute collaboration formelle des ouvriers. Le film de Comazzi nous fait pénétrer dans l'univers technologique de l'abattoir qui est traduit par une bande-son (commentaire et musique) omniprésente et univoque, un vocabulaire et une terminologie sophistiquée : réseaux, convoyeurs, rails, etc. Le film avance en même temps que la chaîne, donné comme un dispositif unique simple et évident, inexorable dans sa linéarité et sa rationalité. Ces aspects techniques s'expliquent par sa destination commerciale mais l'usage de ce vocabulaire accentue l'impression de « désobjectivation » des salariés²¹. Ce film montre une situation idéale où le fonctionnement des machines serait continu sans la multitude de micro-dysfonctionnements normaux. Il reflète les stratégies patronales (« managériales ») en matière d'investissement posant le problème constant de la substitution de la machine à l'homme, ce qu'Y. Clot considère comme le projet implicite de la civilisation occidentale : « le travail sans l'homme ». Vingt ans auparavant, sur un autre continent, F. Wiseman explorait cet imaginaire technique, prolongement et complément de la norme institutionnelle²². Le choix du documentariste d'intégrer une séquence sur l'usage du balai peut être lu comme un contrepoint à l'univers technologique. L'ouvrier au travail est un corps instrumentalisé, obéissant et docile, qui effectue une tâche et suggère le lien de la production industrielle taylorisée avec une normalisation éducative également dénoncées par l'auteur.

19. Clot (Y.), « Le sujet au travail », p. 170.

20. Corteel (D.), « Les paradoxes du travail en groupe : l'usine Volkswagen de Hanovre », p. 451.

21. Clot (Y.), *Le travail sans l'homme ? Pour une psychologie des milieux de travail et de vie*, p. 29.

22. Sékaly (S.), *op. cit.*, p. 222.

Profession : travailleur en abattoir, qui s'attache à la revalorisation d'un métier, intègre une séquence semblable de balayage qui produit un sens tout autre : rendre familier ce milieu de travail, montrer l'appropriation des lieux par les travailleurs, un lieu dense mais investi librement. Le réalisateur dresse un portrait de certains ouvriers d'abattoirs filmés en gros plan, parti pris qui les individualise et brise l'impression d'anonymat relatif qui entache tout travail industriel. De la même façon, la caméra filme les hommes se servant des machines et non au service des machines. Leur voix *off* commentant leur itinéraire ou le travail qu'ils effectuent rend compte du rapport de l'ouvrier à sa tâche et les constitue en sujet (cette « pensée singulière » revendiquée par S. Lazarus). Cependant, ce film porte cette nouvelle conception du travail, de l'usine et de la rationalisation évoquée par M. Kuhlmann et M. Schumann²³, régie par une idéologie paritaire proclamant une harmonie des intérêts entre capital et travail.

Un outil, symbole d'une profession, traverse le temps et les films

Le travail en abattoir est traditionnellement assimilé à l'exercice d'un métier basé sur un savoir-faire manuel où la maîtrise du maniement de l'outil, le couteau principalement, requiert certaines techniques. Les couteaux sont les outils principaux du travailleur en abattoir comme ils le sont du boucher. Ils lui appartiennent en propre et rendent compte de l'expérience du tueur. L'analyse des films permet de découvrir l'automatisation progressive de nombre d'opérations qui s'effectuaient manuellement au couteau et l'apparition d'outils spécialisés pour chaque opération. Ainsi du « couteau rotatif pneumatique » permettant la préparation manuelle pour l'arrachage des cuirs et l'é-moussage, c'est-à-dire l'opération de parage de la carcasse de l'excès de gras de couverture. Dans le film publicitaire de la société Comazzi qui vante les installations automatiques, les couteaux ont disparu, indépendamment de la réalité de l'abattoir où la base de la découpe reste le couteau et la main de l'homme²⁴. Le film suédois ne s'y trompe

23. Kuhlmann (M.), Schumann (M.), « Que reste-t-il de la solidarité ouvrière ? », p. 481.

24. Celle-ci est aujourd'hui maltraitée par les cadences et l'expansion croissante des tâches répétitives. Il est question du « retour de la taylorisation » dans les entreprises de la filière viande (*Tribune verte*, 2001). Le fort développement, au niveau des articula-

pas qui, visant à la requalification du travail en abattoir, promeut l'habileté professionnelle par de nombreux plans d'aiguillage de couteaux.

Les conditions de travail²⁵

Alors que, comme le rappelle Y. Clot, les innovations techniques ne trouvent pas leurs mobiles dans le souci de l'homme²⁶, l'argumentaire pour la promotion des premières plates-formes de travail que présente le film de 1964 met en avant une moindre pénibilité pour l'ouvrier « qui n'a pas à opérer courbé »²⁷. Dans ce film, la tête de l'animal accroché repose à terre, les hommes sont pliés pour travailler les parties les plus proches du sol. Le film de Wiseman montre que les hommes travaillent sur les plates-formes, le corps penché en avant pour atteindre les parties extrêmes de la carcasse des plus gros bovins. L'idéal ergonomique est réalisé dans le commentaire du film de 1990 avec la description des plates-formes avec avancement frontal permettant d'aller au plus près de l'animal. Progrès sur lequel le directeur des abattoirs lui-même insiste : « Vous verrez, nos gens s'adaptent au produit. S'il y a un grand bovin de 500 kg, il recule sa plate-forme. S'il y a un petit veau de 50 kg, il avance sa plate-forme. Il adapte, ce qui n'empêche que bon, ce n'est pas un métier facile quand même ». Lors de la découverte de la série de films sur Saint-Étienne dont il ignorait l'existence, ce représentant actuel des abattoirs a exprimé beaucoup d'émotion. Lors de cette séance privée, en témoin, il reconnaît, cherche à reconnaître, découvre et décrit les membres du personnel des anciens abattoirs, dont certains sont décédés. Il en voit d'autres vieillir au fur et à mesure du déroulement des images et identifie cette usure des corps ; il relie ces postures et déformations des hommes et des corps aux machines ou à la tâche à réaliser. Plus tard, à l'occasion d'une séance publique (Saint-Étienne, 15 mai 2001), il déclare : « À mon sens, on a déplacé la pénibilité du métier d'ouvrier en abattoir. Il est pénible au niveau répétitif puisqu'on a augmenté les cadences et on a trop de gestes, à mon goût, répétitifs. C'est pour ça qu'on exige de plus en plus une polyvalence, sinon on a une usure prématurée des membres. On a

tions, des TMS (troubles musculosquelettiques) a poussé la Mutualité sociale agricole à lancer en 2001 dans les entreprises de viande l'opération « Le couteau qui coupe ».

25. Le recours aux observations de l'analyse ergonomique des situations de travail pourrait encore enrichir le regard porté sur les films.

26. Clot (Y.), « Le sujet au travail ».

27. Gaume (M.), *op. cit.*

beaucoup de tendinites, de lombalgies. On a travaillé en collaboration avec la médecine du travail de façon à améliorer tout ça... ». Pour « sortir » de la taylorisation, la filière viande prend modèle sur ce qui se passe par exemple dans l'automobile avec le développement du principe des équipes autonomes²⁸. Cette évolution accompagne une normalisation de certains aspects du travail en abattoir, une perte d'autonomie évoquée par rapport à un savoir-faire (l'habillage d'une carcasse) et donc d'un certain pouvoir dont ont disposé pendant longtemps les travailleurs de la viande. Ainsi le film suédois met-il en avant un travail fait de concentration et de précision et non de force, exercé aussi par des personnes âgées et des femmes.

Les films permettent aussi d'évoquer les normes de sécurité du personnel et le corps des hommes au travail (vêtements, postures, gestes, maladies professionnelles)²⁹. *Meat* fait son sujet central de la prise en compte des conditions de travail et dénonce l'asservissement auquel l'ouvrier tente en vain d'échapper. C'est aussi un des thèmes du film suédois, en accord avec l'image favorable dont bénéficient les pays scandinaves en terme « d'avancées sociales ». C'est le seul film visionné à s'attacher au milieu de vie en abattoir³⁰. Il est un des rares films dont la structure narrative est indépendante de la linéarité de la chaîne d'abattage : il choisit comme repère temporel la journée de travail des ouvriers. Il les filme dans leur quotidien, de leur passage à la pointeuse et aux vestiaires, aux temps de pause, de repas ou dans des moments morts et informels mettant en scène la sociabilité au travail (détournement ludique des machines, etc.). Les corps ne sont plus assignés à une place mais semblent se mouvoir librement dans l'espace de l'abattoir, accreditant l'idée de l'émergence d'un nouveau modèle organisationnel de l'entreprise à l'image consensuelle³¹.

28. Corteel (D.), *op. cit.*, p. 441-452.

29. Le problème de la sécurité au travail n'est pas traité en tant que tel mais transparait de l'analyse du corpus. Certains aménagements des locaux et de la chaîne du film suédois en témoignent, ou l'attention au matériel sécurisé utilisé dans les derniers films ou encore la prise en compte du risque professionnel ou de certains facteurs de nuisance dans les tenues vestimentaires (le port du casque dans le film de Comazzi ou d'oreillettes dans *Meat*).

30. Ce documentaire a été diffusé en soirée sur une des chaînes de télévision dans ce pays qui connaît des problèmes de recrutement pour ce métier.

31. Voir Kergoat (J.) *et al.*, *op. cit.*

L'examen de ce corpus montre qu'on ne travaille plus dans les abattoirs de la même manière dans les années 1960, 1980, 1990 ou 2000 que dans les années 30. L'activité d'abattage a changé, de même que les techniques, les qualifications requises et les contraintes normatives auxquelles cette activité est soumise.

Les trois premiers films du corpus décrivant les abattoirs de Saint-Étienne (1930, 1964, 1969-1974) sont tournés sur support pellicule en 35 et 16 mm, muets, ainsi que le film *SVA abattoirs*. Le choix du réalisateur stéphanois de sonoriser le film 16 mm de 1982 en fait un sujet de reportage contemporain qui sensibilise au bruit de la chaîne, des machines, des outils pneumatiques et des ventilateurs. Ces sons d'ambiance, caractéristiques d'un abattoir, sont traités dans *Meat* (1976) et dans *Profession : travailleur en abattoir* (2002), mais inexistantes dans le film *Pôle de la viande de Saint-Étienne*, produit par Comazzi en 1990. Comme nous l'avons précisé en introduction, d'autres films évoquent plus l'univers de ce lieu qu'est l'abattoir et sa raison d'être – la transformation de l'animal en viande –, qu'ils ne s'intéressent à la thématique du travail en abattoir. Leurs auteurs ont alors traité les facteurs d'ambiance (éclairage, humidité, odeurs, vapeurs ou froid) comme des éléments de métaphorisation d'un univers industriel qui n'est pas comme les autres et la bande-son est très complexe. Les images des bâtiments et des installations sont autant de support à des symbolisations et métaphores. Tout est mis en œuvre pour suggérer cet univers industriel singulier où se fabrique la viande.

Les films analysés présentent une image étonnamment fixiste des lieux d'abattage, sans doute parce qu'ils se sont surtout focalisés sur le phénomène de l'abattage, auquel nos sociétés sont désaccoutumées. La sensibilité actuelle à l'égard de cette réalité exclut toute autre vision et traverse cette production filmique.

Ces films restent pour la plupart prisonniers de l'image de la chaîne, restituant de ce fait surtout un imaginaire technicien idéal aux dépens des situations de travail qui ne surgissent qu'au détour des films amateurs ou de ceux ayant un parti pris fort. La chaîne devient progressivement une figure technique unique et sa fluidité traduite par l'image ne laisse plus de place aux activités techniques et aux pratiques sociales qu'on voit dans les films produits de 1930 à 1982.

Si les films sont riches de renseignements sur le travail en abattoir, c'est donc pour la plupart dans ce qui leur échappe. Ce regard sur les transformations du travail gagnerait alors à l'exploitation des archives

municipales et au recueil de témoignages. Il reste ainsi à engager un travail filmique sur les représentations des salariés des abattoirs par rapport aux changements instaurés dans le processus de production afin de pouvoir analyser en finesse les transformations des techniques, des pratiques et des représentations de cette activité. La question notamment de la façon dont les salariés gèrent les risques nouveaux d'hygiène et de sécurité qui ont entraîné la médiatisation brutale et inédite de leur activité depuis le début de cette recherche avec l'affaire dite « de la vache folle » mériterait d'être traitée.

Résumé

S'intéresser aux abattoirs et à l'abattage ne va pas de soi dans les sociétés industrielles et urbanisées, où la gestion de cette activité a été déléguée progressivement à des unités spécialisées : la mise à mort des animaux n'y est plus visible – ni surtout jugée regardable. Cette activité peut être considérée à l'instar d'U. Sinclair, G. Duhamel ou G. Friedmann comme un processus de production et l'abattoir comme un lieu de travail industriel. Les images sur le sujet, nombreuses et diverses, comme nous l'a montré un recensement effectué dans toute l'Europe, sont autant de possibilités d'y pénétrer. Le regroupement, l'association et la confrontation de films présentant des points de vue divers sur un même objet permettent d'accéder à la polysémie de ces images d'abattage et d'abattoirs et d'appréhender le processus de production de l'abattage. Le corpus retenu concerne des films réalisés sur les abattoirs de la ville de Saint-Étienne de 1930 à 1990. Ces images associées suivant une logique chronologique livrent des informations sur les transformations des techniques, pratiques et représentations du travail en abattoir dans cette localité. D'autres films complètent ce corpus : déterritorialisés, ils permettent d'éclairer, de signifier et de mettre en perspective le processus d'industrialisation de cette activité et de procurer une vision plus globale sur les conditions de travail dans cette activité agro-industrielle. Ils permettent aussi la lecture des préoccupations des institutions et pouvoirs en place et de saisir l'évolution de la législation qui s'y attache. Enfin cette série de films donne à voir une histoire de la médiatisation de cette activité sur une période de soixante-dix ans, mais aussi celle de sa privatisation – dès lors que l'on prête attention au statut des films, à leurs conditions de production et de réception.

Bibliographie

- ABATTOIRS. *Magazine des abattoirs, entreprises viande*, n° 153, janvier 2001.
- BERTHELOT (Nicolas), « Abattoirs, images impossibles », *Vertigo, esthétique et histoire du cinéma*, n° 19, 1999, *Animal*, AUBRON (H.) (éd.), p. 79-81.
- BRESCHAND, « Viande froide, sacrifice et prédation », *Vertigo, esthétique et histoire du cinéma*, n° 19, 1999, *Animal*, AUBRON (H.) (éd.), p. 75-77.
- CLOT (Yves), *Le travail sans l'homme ? Pour une psychologie des milieux de travail et de vie*, Paris, La Découverte, 1998, 274 p.
- CLOT (Yves), « Le sujet au travail », dans KERGOAT (Jean), BOUTET (Josiane), JACOT (Henri), LINHART (Danièle), *Le monde du travail*, Paris, La Découverte, 1998, p. 165-172.
- CORTEEL (Delphine), « Les paradoxes du travail en groupe : l'usine Volkswagen de Hanovre », *Ethnologie française*, t. XXXI, n° 3, juillet-septembre 2001, p. 441-452.
- DELAVIGNE (Anne-Élène), MARTIN (Anne-Marie), MAURY (Corinne), MULLER (Séverin), « Images d'abattoir : la réalité crue ? Quelques pistes de réflexion sur le discours de l'image ayant trait à la mise à mort des animaux », *Ruralia*, n° 6, 2000, p. 190-194.
- DELAVIGNE (Anne-Élène), MARTIN (Anne-Marie), MAURY (Corinne), « Images d'abattage : champ et hors champ de l'abattoir », *Journal des anthropologues*, n°s 82-83, 2000, p. 391-400.
- GAUME (Michel), *Étude de la file d'abattage des bovins dans un abattoir moderne*, thèse pour le doctorat vétérinaire, n° 38, Alfort, École nationale vétérinaire, 1967.
- KERGOAT (Jean), BOUTET (Josiane), JACOT (Henri), LINHART (Danièle), *Le monde du travail*, Paris, La Découverte, 1998, 443 p.

KUHLMANN (Martin), SCHUMANN (Michael), « Que reste-t-il de la solidarité ouvrière ? », *Ethnologie française*, n° 3, tome XXXI, juillet-septembre 2001, p. 477-492.

LAMBERT (Claude), *Projet d'abattoir pour une ville de 15 000 habitants*, thèse pour le doctorat vétérinaire, n° 14, Alfort, École nationale vétérinaire, 1948.

LAZARUS (Sylvain), « Anthropologie ouvrière et enquêtes d'usine : état des lieux et problématique », *Ethnologie française*, n° 3, tome XXXI, juillet-septembre 2001, p. 389-400.

LIU (Michel), PROD'HOMMES (Jean-Pierre), *Étude exploratoire en vue de l'amélioration des conditions de travail*, étude réalisée à la demande de l'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail, 1978.

MOREAU (André), *L'abattoir moderne, construction, installation, administration*, Librairie de la société centrale de médecine vétérinaire, Paris, Asselin & Houzeau, 1906, XVI-477 p.

MOUCAUD (Pierre), *L'abattoir moderne de la ville de Rennes*, thèse pour le doctorat vétérinaire, n° 90, Alfort, École nationale vétérinaire, 1969.

SÉKALY (Sahra), « Bienvenue au pays de Wiseman », *Communications*, n° 71, 2001, *Le parti pris du document*, p. 201-224.

TRIBUNE VERTE, n° 1769, 10 décembre 2001.

Filmographie

CATONNET (Henri), *Les nouveaux abattoirs de Saint-Étienne*, 16 mm muet noir et blanc, 11', autoproduit, 1964.

Ciné-presse stéphanoise, *Visite aux abattoirs de Saint-Étienne*, 35 mm muet noir et blanc, film flamme, 1'30, 1930.

DURAFOUR (Michel), *La documentation municipale*, 16 mm muet noir et blanc, municipalité de Saint-Étienne, 1969-1974.

EUSTACHE (Jean), BARJOL (J.-M.), *Le cochon*, 16 mm noir et blanc, 50', production F. Lebrun et L. Moullet, 1970.

FASSBINDER (Rainer-Werner), *In einem Jahr mit dreizehn Monden*, 35 mm couleur, 124', Projekt Filmproduktion Filmverlag der Autoren, Tango Films, Munich, 1978.

FRANJU (Georges), *Le sang des bêtes*, 35 mm noir et blanc, 21', Forces et voix de France, 1948.

HERMANSON (Jean), *Yrke : släktare*, vidéo couleur 50', Sveriges television, 2002.

KNAUFF (Thierry), *Abattoirs*, 35 mm noir et blanc, 9'15, Les Productions du sablier-AGAT films-COPRA film, 1987.

LANGJAHR (Éric), *Bauernkrieg*, 35 mm couleur, 124', Langjahr-production, 1998.

PICON (André), *Approvisionner la ville*, 16 mm couleur, 2'30, CRDP de Lyon-CNDP-Les Films du hibou, 1982.

Pôle de la viande de Saint-Étienne, vidéo couleur, 20', production Comazzi, 1990.

SOYER (André), *SVA abattoirs*, 16 mm couleur, 25', autoproduit, 1970.

WISEMAN (Frederick), *Meat*, 35 mm noir et blanc, 113', Zipporah Inc., 1976.