



# Plus qu'un abattoir à Bruxelles



© Forum Abattoir

**S**itué au cœur de Bruxelles, l'abattoir d'Anderlecht est l'un des derniers abattoirs d'Europe en pleine ville. Depuis plus de 125 ans, il assure l'ensemble de la filière, de l'abattage jusqu'à la vente au détail. Fin 2013, à l'initiative d'Inter-Environnement Bruxelles, du Centre de Rénovation Urbaine et de la Société Anonyme (SA) Abattoir, le projet *Forum Abattoir* a vu le jour. « En effet, un important remaniement de l'abattoir avec l'appui de fonds européens est planifié pour 2020, explique Cataline Sénéchal, animatrice du projet. Dans ce contexte, des enjeux architecturaux, d'emploi, de quartier mais aussi de bien-être animal sont à prendre en considération. » Une nouvelle halle alimentaire, un marché couvert, un restaurant ainsi qu'une ferme urbaine vont voir le jour. *Forum Abattoir* a donc pour objectif de rassembler tous les acteurs autour de l'avenir du site et de ses activités. « Nous voulons être une caisse de résonance des envies et besoins des usagers du site et des citoyens », précise Cataline.

Pour ce faire, de nombreuses activités sont menées. Des ateliers avec des associations de quartier, et d'alphabétisation, des groupes d'habitants, des balades sur le site ou encore des rencontres avec des ouvriers et des éleveurs. L'ensemble de ce travail exploratoire a été présenté lors d'un événement public en juin, proposant expositions, projections, écoutes sonores et débats. Durant ces deux jours, de nombreuses questions ont été soulevées. Quelles sont les conditions de vie et de mort des animaux que nous mangeons ? Un abattoir en ville peut-il nous rendre plus responsables de notre consommation de viande ? Son architecture

peut-elle aider au bien-être animal et à celui des travailleurs ? « Un abatteur était présent pour témoigner, poursuit Cataline. Il a, entre autres, évoqué la nécessité de prévoir des aménagements dans l'abattoir pour le bien-être des animaux et des travailleurs. Il a aussi proposé de créer une filière pour valoriser les animaux malades et impropres à la consommation humaine, qui sont tués et incinérés. Selon lui, tuer pour nourrir l'humanité est un geste noble, alors qu'actuellement ces animaux meurent pour rien. » Un habitant du quartier a, quant à lui, émis l'idée de créer un espace pédagogique au sein de l'abattoir, pour expliquer la filière viande et parler des animaux que l'on mange. Un abattoir comme lieu d'éducation ? « Tout à fait, répond l'animatrice. C'est même une belle opportunité éducative de relier l'animal à la viande qu'on consomme et de se responsabiliser par rapport à sa consommation. » Toutes ces réflexions et d'autres témoignages seront compilés dans « L'abattoir illustré », une publication à paraître durant l'été, à destination des gens du quartier et plus largement. De quoi ancrer un peu plus la présence animale en ville, à l'instar des deux imposantes statues de taureaux qui ornent l'entrée de l'abattoir.

Hélène COLON

Contact : Forum Abattoir - 02 523 44 24 - 0496 814 864 - info@forum-abattoir.org - www.forum-abattoir.org

## Des poules en ville

**D**epuis le mois d'avril, ça caquette à Etterbeek. A l'initiative de l'échevine du Développement Durable, Marie-Rose Geuten, une vingtaine de ménages volontaires ont chacun adopté deux sympathiques gallinacés dans le cadre du projet *Poules urbaines*. Le projet vise à réduire et valoriser les déchets organiques, mais pas seulement. Il questionne aussi la qualité de notre alimentation, le gaspillage alimentaire et la présence des animaux en ville. Seul prérequis, pouvoir consacrer un espace d'au moins 10m<sup>2</sup> dans son jardin. Les participants sont alors accompagnés tout au long du projet.

Ainsi, ils ont pu suivre une formation sur la vie des poules et la gestion d'un poulailler et participer à des ateliers de construction collective de leur poulailler notamment en matériaux de récup'. « Ces moments sont très importants en termes d'implication et de convivialité au sein du groupe, explique Claire Saintmard, écoconseillère à la commune. Certains ont d'ailleurs décidé d'acheter les graines à plusieurs pour diminuer les coûts et acheter des aliments de qualité. » Durant les deux premiers mois, la commune demande aux participants de

comptabiliser la quantité de déchets consommée par les poules et le nombre d'œufs pondus. « C'est un bon moyen d'avoir des retours des expériences des ménages, précise Claire. La plupart ont, par exemple, donné un nom à leurs poules, d'autres ont décoré le poulailler. Des parents constatent même que leurs enfants passent désormais moins de temps devant la télé au profit des poules ! » Cet enthousiasme s'est aussi traduit, en mai dernier, par l'organisation de la toute première *Fête de la poule* à Bruxelles par un collectif de citoyens bénévoles. Une journée grand public pour promouvoir l'élevage en ville de façon festive au travers de stands, ateliers, concerts et omelette aux pleurotes. Autant d'initiatives qui n'attendent pas que les poules aient des dents pour les mettre à l'honneur !

Hélène COLON

Contacts :

- Service Développement Durable d'Etterbeek - 02 627 23 02 - resa-dd@etterbeek.irisnet.be - www.etterbeek.be  
- Fête de la poule - 0472 20 73 47 - contact@fetedelapoule.be - www.fetedelapoule.be