

Tully

Histoire des Abattoirs Municipaux de Thonon



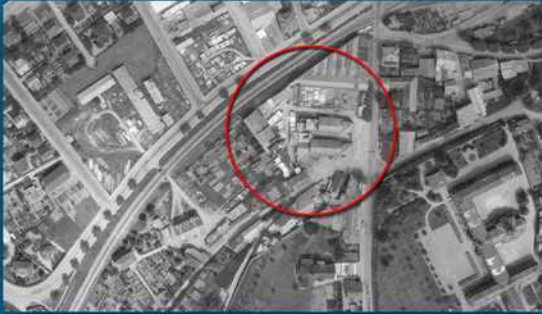
1957
1992



ESPACE TULLY

PHOTOS

Sur les trois vues aériennes ci-dessous, entre la voie de chemin de fer, l'Avenue des Allinges et l'Avenue de la libération, on distingue l'implantation des anciens abattoirs construits sous Napoléon III. (ils seront fermés en 1958).



▲ - Vue générale de 1947 - "Géoportail" ©

▼ - Vue générale de 1951 - "Géoportail" ©



Vue détaillée de 1951
"Géoportail" ©



Napoléon III

1951 - Ci-dessous, une vue générale du hameau de Tully et de l'avenue de la Dranse.

A droite, la zone des futurs abattoirs de Tully
- "Géoportail" ©



PHOTOS



1967 - Vue générale du hameau de Tully et de l'avenue de la Dranse. "Géoportail" ©



Vue détaillée du quartier des abattoirs de Tully "Géoportail" ©



Ci-dessus : Vue actuelle --- Ci-dessous : Plan cadastral - "Google" ©



PHOTOS



1957 : Pose de la première pierre des nouveaux abattoirs de Tully par Mr. Georges Pianta, maire de Thonon-les-Bains. "Les Tullierands"



Tully : entrée des abattoirs municipaux. Début des années 1960 (Archives municipales).



" 3 photos en couleurs "
Futur " **Espace Tully** "
Travaux de transformation en
" **Maison des Associations** "
(Archives municipales).



DOCUMENTS OFFICIELS

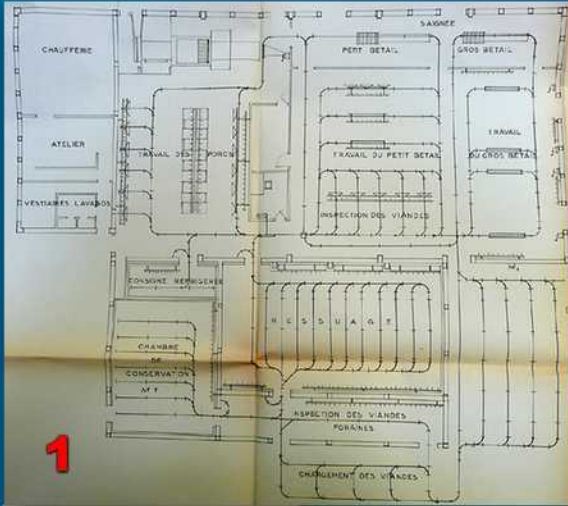


Représentation graphique du plan de masse
(d'après le plan cadastral ci-dessous du 10.02.64).

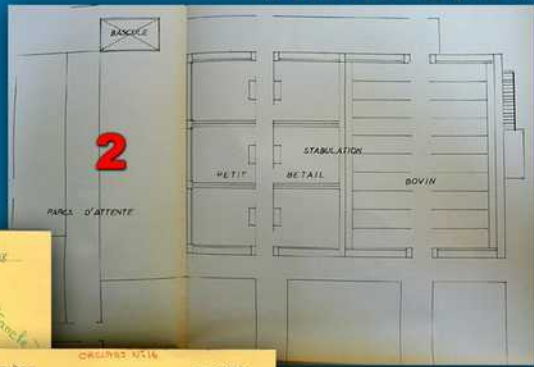


Plan de masse du 10.02.64 avec sa nouvelle extension.
Avis favorable du 02.02.66. (Archives Municipales).

DOCUMENTS OFFICIELS



Plan des bâtiments au 10.02.64 avant modification accordée par arrêté préfectoral du 21 Mars 1966 - (Archives Municipales).



Couvertures des dossiers relatifs à la transformation des abattoirs en "Maison des Associations". 1ère tranche (16 mars 1999), et 2ème (24 janvier 2000). (Archives Municipales).

QUESTIONS - RÉPONSES

Les documents officiels ainsi que les photographies étant assez rares pour étoffer une présentation originale sur l'histoire des abattoirs de Tully, il était important pour l'**Association des Tullierands**, de s'entretenir avec un témoin-clé, à savoir, le dernier directeur des lieux, Mr. **André Chamot**.

Quelles étaient les règles en matière d'hygiène ?

Toute l'organisation des abattoirs était organisée selon le principe rigoureux d'hygiène de la " Marche en avant " qui consiste à créer un circuit par lequel les denrées propres ne doivent pas emprunter le circuit que suivent les denrées " sales ", et permettre une progression continue dans l'élaboration du processus de fabrication.

Que faisait-on des déchets ?

Jusqu'au début des années 70, les abats et les déchets étaient stockés dans une benne, puis emmenés à la Décharge de Thonon pour y être enfouis. Les Tullierands se souviennent de ces " transports " un peu spéciaux qui, en plus de l'odeur, pouvaient perdre quelques " débris " tombés sur la chaussée à certains passages mal nivelés ! Par la suite, c'est le plan départemental d'équarrissage qui est venu remplacer cette méthode !!

Que pouvez-vous nous dire à propos de l'action vétérinaire ?

L'inspection vétérinaire était présente en permanence sur toute la chaîne des abattoirs. La tuberculose du bétail n'était pas rare à cette époque, et la viande dite " impropre " était saisie par les vétérinaires et partait directement à l'équarrissage.

Que signifie le terme de " viande impropre " ?

Parfois, nous avions à faire face au " Varron ". Cette maladie parasitaire est due au développement de larves de mouches *Hypoderma Bovis* et *Hypoderma Lineatum* qui parasitent spécifiquement les bovins.

Combien de temps se passait-il entre l'abattage et la chambre froide ?

Il fallait compter environ 3 quart d'heure entre l'abattage et la mise en chambre froide.

Expliquez-nous ce qu'est la pesée fiscale !

À l'entrée de la chambre froide, s'effectuait la " pesée fiscale ". La carcasse est pesée moins d'une heure après la saignée. On soustrait alors 2 % à cette " masse chaude " pour calculer ce qui sera payé à l'éleveur. <cette opération est toujours en vigueur>. Entre la " fente " et la " pesée ", le tampon du vétérinaire est apposé sur la carcasse.

Quels étaient les horaires de travail ?

De Juin à fin août : de 5h30 à 18h00 -
Le restant de l'année : de 7h00 à 18h00

QUESTIONS - RÉPONSES

Parlez-nous du personnel.
Comment était-il réparti ?

L'équipe d'abattage était composée de 5 personnes, y compris des travailleurs indépendants payés à la "pièce". Le Personnel municipal, comme le directeur, les adjoints, et le concierge, s'occupaient des tâches administratives, mais également du nettoyage du site en permanence. Il y avait un mécanicien polyvalent, deux vétérinaires avec le statut de d'État. Le personnel de la triperie était salarié du GIEUSAT
<Groupement des intérêts économiques des usagers des abattoirs de Thonon>

Pour un tel travail, formiez-vous
un groupe soudé ?

Je peux vous dire que nous formions une réelle équipe, très soudée, d'autant plus qu'il était difficile pour nous de dire à l'extérieur quel était, et en quoi consistait notre emploi ! Pas simple de dire que l'on travaille dans un abattoir, et nous avons parfois un sentiment bizarre, peut-être de la honte, mais il fallait bien que des gens fassent ce métier là !

Que faisait-on des cuirs ?
Cela devait-être important ?

Le travail des cuirs était très salissant. Une peau pesait jusqu'à 35Kg de moyenne. Jusqu'au début des années 1970, les employés du " cuir " appartenaient à des maisons de " cuirs ", reliées directement à des tanneries comme celle de La-Roche-sur-Foron ou Dijon. Ensuite, ces emplois ont été municipalisés.

Avez-vous constaté une évolution des bêtes avec les nouveaux
moyens de nourriture ? Et qui étaient les principaux acheteurs de viande ?

Certainement. L'évolution du poids des bêtes qui avaient un poids moyen de 240 kg avant 1980, est passé à plus de 340 kg à la fin de années 80. Tout le Chablais bénéficiait des abattoirs de Tully, Les Grossistes en France, mais aussi en Allemagne, qui revendaient aux détaillants. Les détaillants qui achetaient leurs bêtes en campagne représentaient 10 % du volume total.

Y a-t-il eu des bêtes
récalcitrantes au déchargement ?

Il arrivait que des bêtes se sauvent au déchargement, et donc il fallait beaucoup de patience pour les récupérer, soit dans l'enceinte des abattoirs, soit à l'extérieur dans les propriétés de Tully. Certaines races de bovin élevées en pleine liberté se trouvaient prises au dépourvu en arrivant dans une enceinte close, goudronnée et donc sans aucun repère de verdure

Aviez vous des visites ?

Rarement dans un lieu comme les abattoirs, mais oui, dans la plus stricte procédure des règles d'hygiène, nous recevions des élèves de l'Ecole Hôtel de Thonon. Il est important quand on souhaite faire un métier de bouche de savoir exactement de quoi l'on parle, et de bien connaître les bases.

Chablais

André Chamot fut le dernier directeur des abattoirs municipaux

PUBLIÉ LE 23/01/2014 À 14H00

Le Messager, - André Chamot a été le dernier directeur des abattoirs de Thonon-les-Bains. Vingt-deux ans après la fermeture des établissements, retour sur un quart de siècle passé dans ce lieu atypique.

André Chamot fut le dernier directeur des abattoirs municipaux

André Chamot a été le dernier directeur des abattoirs de Thonon-les-Bains. Vingt-deux ans après la fermeture des établissements, retour sur un quart de siècle passé dans ce lieu atypique.

"les anciens abattoirs" : nombreux sont les Thononais qui appellent encore ainsi l'Espace Tully. Difficile pourtant d'imaginer que dans le petit amphithéâtre ou dans la grande salle principale, étaient tués et tranchés boeufs, moutons et porcs. Et pourtant, c'est bien ce qu'il s'y passait. Il y a un peu plus de 20 ans. Une époque dont se souvient encore parfaitement bien André Chamot, le dernier directeur des abattoirs. Le Thononais a pris la relève de son père, lui même directeur, en 1976. Il est resté à ce poste jusqu'à la cessation d'activité de l'établissement, en décembre 1992, soit 16 ans.

Lorsque François Chamot, le père d'André, est devenu directeur des abattoirs après la guerre, ceux-ci étaient encore situés à la place de l'actuelle caserne des pompiers. « *Après la Libération, ce poste était important car il était lié au contrôle du ravitaillement et à la lutte contre le marché noir* », raconte André Chamot.

Ne répondant plus aux normes d'hygiène, les abattoirs, construits sous Napoléon III, ferment leurs portes en 1958. De nouveaux sont construits à Tully.

Comptable de formation, André Chamot entre aux abattoirs municipaux en 1967, en tant que receveur. Neuf ans plus tard, il en prend la direction. Il n'a alors que 30 ans. Il faut dire que les candidats à ce poste ne se bousculaient pas : « *C'était sale, mal odorant*. » Des conditions de travail qui, malgré tout, ne l'effraient pas. « *Depuis l'enfance, j'ai baigné dedans...* », glisse-t-il.

Malgré tout, André Chamot ne cache pas qu'il n'avait « *pas forcément envie de reprendre la succession de mon père. Et finalement je suis resté jusqu'au bout...* »

Chronologie

1957

Pose de la 1^{ère} pierre

1969

1^{ère} modernisation

1978

Réorganisation

1992

Fermeture

1999

Transformation en
Maison des associations
(1^{ère} tranche)

2000

Transformation en
Maison des associations
(2^{ème} tranche)

Cet article a été publié dans " *Le Messager* " du 23 Janvier 2014. Même si certaines descriptions peuvent émuvoir, il n'en reste pas moins que c'était la vie quotidienne du personnel travaillant dans cet établissement jusqu'en 1992.

LeMessager.fr

Les abattoirs, établissement public à caractère industriel et commercial (Epic), emploient une douzaine de personnes. Certains sont employés municipaux (comme André Chamot), d'autres sont salariés du privé, à l'image des tripiers ou des ouvriers chargés du traitement des cuirs, d'autres encore sont travailleurs indépendants (équipe d'abattage). « *Le travail du directeur était d'essayer d'harmoniser tout ça* », note le Thononais.

Des abattoirs municipaux de Thonon sortent 3 000 à 3 500 tonnes de viande par an. Cela représente, par mois, « *350 à 400 bovins, 300 veaux, 300 porcs, des moutons et quelques chevaux* », énumère André Chamot. Seule une moitié de ces quantités approvisionnait les boucheries chablaisiennes, le reste partait dans toute la France, voire l'Europe (notamment en Allemagne).

Si André Chamot avait le titre de directeur, il n'hésitait pas à donner un coup de main là où cela était nécessaire. « *On avait tous à coeur que cela fonctionne, confie-t-il. Tout le monde était amené à compenser l'absence de l'un d'entre nous*. » Rien n'a donc été épargné à André Chamot : le nettoyage de la salle d'abattage, le salage des peaux, l'abattage des animaux... Le directeur des abattoirs a même été le premier à tuer un veau à coup de pistolet. « *Jusque dans les années 70, les veaux étaient suspendus par une patte et on leur donnait un coup de gourdin derrière la tête, se souvient-il.*

« *Comme personne ne voulait se servir du pistolet, j'ai dû montrer l'exemple...* » Après une première modernisation en 1969, les abattoirs connaissent en 1978, une importante réorganisation. « *Il y a eu un agrandissement des lieux afin d'aménager une chaîne d'abattage*, souligne André Chamot. *Avant, le boucher exécutait l'opération de A à Z, ce qui n'était pas rationnel et pas très propre. Ce fut l'étape la plus importante.* » Vingt-deux ans après la cessation d'activité des abattoirs, André Chamot ne garde que de bons souvenirs de cette période. « *C'était assez passionnant. On côtoyait des gens entiers, qui avaient du caractère et qui n'avaient pas un métier facile...* » Et c'est sans nostalgie qu'il revient dans ce qui est devenu une salle de spectacles et de manifestations en tous genres.

« *Parfois je me dis : "Tiens, à cet endroit, on fendait les carcasses de boeuf..." Mais je trouve ça bien que le bâtiment ait une nouvelle vie.* » Même si cette odeur si prégnante, qui a fait tourner de l'oeil quelques ouvriers venus faire de la maintenance, lui « *manque un peu* ».

DANS LA PRESSE

Un abattoir en règle, comment ça marche ?

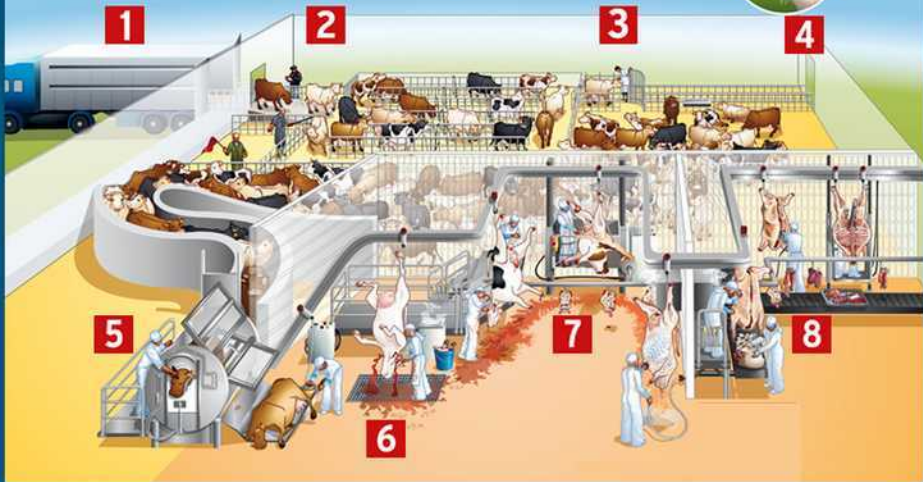


Illustration : fonctionnement d'un abattoir - (Magazine « Ça m'intéresse © »)

1 **Livraison**
Quinze minutes maximum après leur arrivée par camion, les bêtes sont déchargées sur le quai de débarquement, dont le sol doit être propre et rainuré pour éviter les chutes.

2 **Réception**
Un vétérinaire effectue un contrôle rapide de leur état de santé. Si tout est en ordre, elles entrent dans le "couloir de réception". Les blessées et les malades sont isolées et examinées. Le vétérinaire décide s'il faut les sortir du circuit commercial.

3 **Inspection**
Dans cette zone d'attente, où ils ne restent pas plus d'une heure, les animaux sont identifiés grâce à leur passeport et à leur boucle à code-barres. Si tout est en règle, une autorisation d'abattage est délivrée. Pour faire avancer les récalcitrants, le bouvier utilise un aiguillon, qui envoie des décharges sur la croupe.

4 **Repos**
Dans un parc de repos, les bêtes boivent et récupèrent du stress du trajet, ce qui a un impact sur la qualité de la viande. Si elles ne sont pas abattues douze heures après leur arrivée, elles sont nourries de foin, en petite quantité. Les vaches doivent être traitées et, si besoin, lavées.

5 **Étourdissement**
Au box d'étourdissement, un opérateur utilise un pistolet à air comprimé ou cartouche propulsant une tige perforante qui pénètre dans le crâne de chaque animal, ce qui provoque son inconscience irréversible. Ovins et porcs sont électrocutés avec une pince, les volailles plongées dans un bain électrifié. On peut aussi faire respirer du dioxyde de carbone aux cochons et aux poulets. La saignée doit intervenir dans la minute qui suit, pour éviter le réveil. Il arrive que l'étourdissement tue l'animal. C'est pourquoi l'abattage rituel, cachet ou halal, où l'animal doit être vivant quand on le saigne, n'inclut pas cette étape.

6 **Saignée**
Une fois l'animal suspendu par une patte à la chaîne d'abattage, le "tueur" enfonce un couteau des deux côtés de la gorge et/ou à la base de la poitrine de la bête. Les ovins meurent en quelques secondes, les bovins en quelques minutes. En cas d'abattage rituel, l'animal est immobilisé dans un box d'abattage avant d'être saigné.

7 **Carcasse**
Le bovin entre dans le secteur dit "propre", bien que taché de sang. Couteaux rotatifs, scies, fendeuses : l'environnement est bruyant. Un ouvrier sectionne les pattes au niveau des articulations, deux autres ferment les extrémités de la panse (rectum et oesophage), porteur de bactéries. Sont retirés le pénis ou le pis, la tête et les viscères. Le cuir est arraché et enroulé. On dit que la bête est "deshabillée".

8 **Découpage**
La carcasse est fendue, parée (la jugulaire est retirée), dégraissée. Un auxiliaire vétérinaire réalise une expertise sanitaire *post mortem* des organes (cœur, foie, poumon). S'il juge la carcasse bonne pour la commercialisation, il lui appose une marque sanitaire puis l'envoie en chambre froide. Elle part ensuite dans les ateliers de découpe et de transformation pour finalement arriver dans les rayons des boucheries.

L'espace Tully : " La maison des associations "



19 mars 2017 - Printemps en C(h)oeur : Le final avec toutes les chorales.
(Organisation : Association les Tullierands)



4 Février 2018 - Repas : Fête & Solidarité.
(Organisation : Association les Tullierands)

" Histoire des Abattoirs Municipaux de Thonon "

a été réalisé dans le cadre des Journées du Patrimoine 2018
par
L'Association des Tullierands
(Espace Tully - Avenue des abattoirs - 74200 Thonon-les-Bains)

avec le concours

*de la ville de Thonon-les-Bains, du conseil départemental de la Haute-Savoie,
de la région Auvergne-Rhône-Alpes
et de l'Office Municipal de la Culture et des Arts.*



www.asso-tully.fr
lestullierands@gmail.com



La documentation ainsi que toutes les photographies sont la propriété des membres de l' Association, mais également des Archives Municipales de Thonon-les-Bains, du *Messenger*, du "Géoportail" © , de "Google" © , et du Magazine « Ça m'intéresse © »