

AUDREY GARRIC

LAMBALLE (CÔTES-D'ARMOR) - envoyée spéciale

Quarante minutes. C'est le temps qu'il aura fallu au cochon pour entrer vivant dans l'abattoir et en ressortir en deux moitiés de carcasse parfaitement nettoyées, prêtes à être réfrigérées. Entre-temps, la bête a été étourdie par trois électrodes, saignée, suspendue à des crochets par les pattes arrière, plongée cinq minutes dans une eau à 60 °C pour ramollir la peau – l'échaudage –, épilée, puis flambée dans d'immenses fours qui lui brûlent les poils restants. Viennent ensuite l'ouverture de l'abdomen, l'éviscération, la découpe de l'anus, la séparation de la tête, le tranchage vertical, le retrait de la panne et enfin les contrôles et la pesée. Une cinquantaine d'opérations au total, pour passer du cochon au porc.

A la Cooperl de Lamballe (Côtes-d'Armor), le plus gros abattoir porcin de France, on tue un animal toutes les cinq secondes, 700 par heure, 50 000 par semaine. Une tuerie de masse, orchestrée méthodiquement pour produire les jambons, les saucisses, les rôtis et les lardons engloutis par des consommateurs dont la demande de viande ne cesse d'augmenter dans le monde entier.

Si une partie des tâches est automatisée, la majorité reste effectuée par des ouvriers. Sur le site historique du groupe, ils sont 2 000 salariés chargés de l'abattage, de la découpe, de la salaison, de la saucisserie ou de l'expédition. Un travail à la chaîne, physiquement et moralement éprouvant. Cadences élevées, horaires décalés, tâches harassantes, éprouvantes, répétitives et parfois dangereuses, effectuées dans un bruit incessant, dans le froid et l'humidité, avec du sang au sol et sur les vêtements : les postes, durs et ingrats, figurent parmi les pires de l'industrie française.

Pénétrer dans ce monde fermé et méconnu des abattoirs est malaisé. Les vidéos-chocs de l'association de défense des animaux L214, dénonçant des cas de maltraitance animale dans des établissements du Gard et des Pyrénées-Atlantiques, ont laissé des stigmates. Les directions y ont trouvé l'occasion de maintenir closes les portes de ces lieux que l'on préfère cacher, afin d'épargner la sensibilité de l'opinion. Les salariés, de leur côté, se sont sentis attaqués et méprisés, un rejet d'autant plus injuste à leurs yeux qu'ils permettent à tous de manger de la viande. Aujourd'hui, rares sont ceux qui acceptent de témoigner, et encore moins à visage découvert.

« Soyons clairs : vous n'avez pas de caméra ou d'enregistreur que vous utiliserez à notre insu pendant la visite ? » D'emblée, la question claque. Le site de Lamballe – l'un des trois abattoirs de la coopérative agricole – a accepté d'ouvrir ses portes mais les journalistes y sont accueillis avec réticence. C'est donc sans téléphone portable ni objet d'aucune sorte, vêtu d'une tenue de protection, de bottes et d'une charlotte, que l'on entreprend d'arpenter une partie des 55 000 m² de bâtiments. « Du propre vers le sale », comme le veulent les consignes. Soit l'inverse de la chaîne de production : de la transformation (pour confectionner les saucisses, les travers de porc ou « ribs », les pâtés...) à la découpe primaire (où les carcasses sont coupées en quatre parties : jambons, poitrines, épaules et longues) pour arriver à l'abattage.

LES ATELIERS « CASSE-BONHOMMES »

De salle en salle, des kilomètres de rails et de tapis convoyeurs fendent sols et plafonds. Les machines soufflent, crissent, claquent, grondent et grincent – jusqu'à 85 décibels – à tel point qu'il faut parfois crier pour s'entendre. Seuls les ouvriers, bouchons aux oreilles, travaillent en silence, vêtus de la même tenue blanche, concentrés sur ces gestes mécaniques qu'ils répètent cent, mille fois par jour.

Pour réduire la pénibilité de leurs tâches, la direction a multiplié les aménagements. Ici, une filmeuse automatique de palettes, une laveuse de bacs et une ficelleuse de rôtis. Là, une machine à affûter les couteaux. « De bons outils permettent aux opérateurs de moins forcer pour couper les morceaux de viande », confirme Arnaud Cyté, responsable de la sécurité du site. Plus loin, une plateforme élévatrice évite aux salariés de trop se pencher et des équilibreurs limitent le port d'outils lourds.



Les saigneurs des abattoirs

Dans le plus gros abattoir porcin de France, à Lamballe, on tue un animal toutes les 5 secondes. Un travail peu valorisé, qui casse les corps et les esprits. Et répond par l'augmentation des cadences à une concurrence accrue

« Regardez cette installation, indique fièrement Jean-Michel Mauboussin, directeur de l'industrie des viandes de la Cooperl. Elle prend des bacs de poitrines, qu'elle transporte sur des tapis jusqu'à des barattes [des sortes d'immenses bétonnières] où la viande est mélangée à de la saumure, pour être ensuite transformée. Avant c'était un poste difficile, entre le port de charges, le froid et le sel. » Coût de l'investissement : 800 000 euros, réalisé il y a douze ans. « On ne peut pas tout mécaniser, car on travaille avec une matière vivante, explique-t-il. Mais on progresse : on a noué un partenariat avec le Commissariat à l'énergie atomique pour tester des harnais de posture et des exosquelettes qui limiteront les efforts à fournir. »

Au-delà des outils, les salariés portent également des équipements de protection individuelle, tels que des tabliers et des gants en cote de mailles afin d'éviter de se blesser au couteau. « Et 70 % des ouvriers tournent sur un à quatre postes pour limiter les gestes répétitifs ou trop physiques », ajoute le directeur.

Pourtant, au détour d'un couloir, deux hommes portent à bout de bras une grille de jambons, 120 kg en tout. « Ils ne devraient pas faire ça », indique, gêné, Arnaud Cyté. « Ça arrive



ANNE-GAËLLE AMIOT

tout le temps quand on charge des chariots de viande fraîche», rétorque Frédéric Rakotofiringa. Le jeune homme de 32 ans revient de deux mois d'arrêt de travail. «J'ai fait un faux mouvement sur un poste que je ne connaissais pas. Sur la moelleuse : on est face au porc coupé en deux et on aspire la moelle épinière, raconte-t-il. J'ai eu une lombalgie aiguë. J'avais déjà subi une tendinite aiguë à l'épaule.» L'ouvrier, maintenant affecté à l'emballage des travers de porc, vient d'être nommé représentant syndical CFDT au comité d'entreprise pour «faire changer les choses».

Il est 13 heures. Sur le parking, les équipes du matin et du soir se relaient. Selon les semaines, on commence la journée à 5 heures ou on la finit à 21 heures – sans compter les heures supplémentaires. Trois femmes évoquent «les conditions de travail qui se dégradent» à mesure que «les cadences augmentent». «Il y a dix ans, on faisait 3 000 cochons dans la matinée, maintenant c'est 5 000. On nous en demande toujours plus. Certains matériels sont vieux : il faut forcer et on perd du temps», témoigne l'une. «L'autre jour, j'ai demandé à aller aux toilettes, le chef a refusé», renchérit une autre. A l'abattoir, le temps de pause – non rémunéré – est très réglementé :

TROIS FEMMES ÉVOQUENT «LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUI SE DÉGRADENT» : «IL Y A DIX ANS, ON FAISAIT 3 000 COCHONS DANS LA MATINÉE, MAINTENANT C'EST 5 000»

deux arrêts de quinze minutes chacun pour huit heures de travail. «Le temps de rejoindre la salle de pause, d'enlever la tenue de protection et de repartir, on a à peine le temps de griller une cigarette», se plaignent-elles. «Quand je veux me moucher, je mets la viande que j'ai en retard dans un bac à côté de moi, et je la rattrape après.»

En France, 80 000 salariés – dont un tiers en Bretagne – évoluent dans les industries de la viande, au sein des 263 abattoirs de boucherie et des 700 abattoirs de volaille, mais aussi des nombreux ateliers de découpe et de transformation. Leur situation diffère selon la taille des établissements – familiaux ou usines –, leur caractère public ou privé, l'âge des équipements et le type de viande qui y est traitée – abattoirs spécialisés ou multi-espèces. Reste en commun la pénibilité du travail. En moyenne, dans les grands abattoirs, les trois quarts des nouveaux arrivants partent avant la fin de leur période d'essai. «Trois ateliers en particulier sont des casse-bonhommes : la tuerie, la triperie et le désossage. On se retrouve avec des gens qu'on licencie, car ils ne peuvent plus travailler nulle part», assure Jean-Pierre Delalande, délégué syndical central CFDT à la Société vitréenne d'abattage (SVA) Jean Rozé, à Vitré (Ille-et-Vilaine).

«COMME UN SACRILÈGE»

Cet abattoir immense et moderne, qui débite 600 bœufs par jour, est au centre du documentaire *Saigneurs*, dont une version courte a été diffusée sur Arte fin mai, avant sa sortie en salles à l'automne. Les deux réalisateurs, Raphaël Girardot et Vincent Gaullier, ont filmé pendant un an le quotidien des ouvriers. Le rouge sang, omniprésent, sur les blouses blanches, mais aussi sur les visages. Les odeurs entêtantes des peaux arrachées ou des graisses coupées. La fatigue, les cadences.

«Dans la tuerie, il faut sans cesse forcer avec son poignet dans de mauvaises postures ; porter, transférer, accrocher des charges parfois très lourdes, en se tordant souvent le dos. Et en plus le faire en restant debout sur un sol glissant», témoigne Stéphane Geffroy, ouvrier à la tuerie de la SVA de Liffré, l'un des deux autres sites d'abattage du groupe, dans son livre-témoignage *A l'abattoir*, paru en avril (Seuil, 96 pages, 7,90 euros). A 46 ans, l'homme est déjà cassé : en congé maladie après une opération de l'épaule, il a enduré plusieurs lombalgies, deux hernies et de l'arthrose. Comme tous les ouvriers de ce secteur, il connaît sur le bout des doigts l'éventail des troubles musculo-squelettiques : syndrome du canal carpien, tendinopathie, épicondylite, etc.

«La chaîne, c'est peut-être une amélioration mécanique, mais c'est aussi une destruction humaine», dénonce un ancien contremaître face à la caméra de Manuela Frésil, dans son très touchant documentaire *Entrée du personnel* (2011). «C'est la nuit qu'on a mal, quand le corps est froid. On n'arrive plus à dormir», renchérit un autre ouvrier.

Si l'accidentologie a fortement diminué ces dernières années dans les abattoirs, elle reste toujours plus élevée que dans la majorité des autres secteurs industriels. En 2014, on enregistrait 4 194 accidents du travail dans les branches viande de boucherie et de volaille (-26 % par rapport à 2009) et 1 516 maladies professionnelles (-14 % sur la même période), soit 245 000 journées perdues. L'indice de fréquence des accidents de travail en boucherie (soit 80 accidents pour 1 000 salariés) contre 47 pour les commerces et l'industrie agroalimentaire dans son ensemble. «Les principales blessures sont des plaies, des chocs, des luxations, des entorses ou des foulures, détaille Séverine Demasy, experte en machines et en agroalimentaire à l'Institut national de recherche et de sécurité. Elles sont principalement causées par les chutes et les glissades, la manutention, le port de charge et bien sûr l'utilisation des couteaux.»

Non loin de l'entrée de la Cooperl, à Lamballe, un ouvrier tente d'appeler un proche. Sa main est pansée, son visage blême. «Je viens de me couper. Pas très profond, mais il y a eu beaucoup de sang. Ils voulaient que je continue à travailler, mais j'ai trop mal», témoigne cet intérimaire. Il repartira seul, en voiture, faire une déclaration d'accident du travail dans son agence d'intérim.

Mais bien sûr, dans les abattoirs, la dureté du travail n'est pas seulement physique, elle est psychologique. «C'est la plongée dans un univers qui a quelque chose de primitif», écrit Stéphane Geffroy, qui a mis des années avant

de pouvoir dormir sans somnifère. On est confrontés directement à ce qui n'est jamais montré, ce qui est interdit, comme si on commettait un sacrilège.»

Un poste en particulier révolue autant qu'il fascine : le saigneur, celui qui donne la mort à l'animal. A Vitré, les deux réalisateurs du documentaire *Saigneurs* ont pu filmer en toute liberté, à condition de ne pas montrer la mise à mort des bovins. A Lamballe, il faudra lourdement insister pour réussir à pénétrer dans cette pièce séparée du hall d'abattage, la seule qui sent le cochon et non pas la viande.

A l'intérieur, un ouvrier se tient debout face aux animaux qui défilent, étourdis et allongés sur un large tapis. Toutes les cinq secondes, il administre le geste fatal : un coup de couteau à la gorge, ou un trocart planté dans l'aorte, sorte de tige cylindrique qui recueille le sang dans une poche de 5 litres. «Moi je ne suis pas un mec sensible. Mon grand-père tuait le cochon à la ferme, j'en ai vu d'autres, raconte un ouvrier qui tourne sur la saignée. Mais là, ce qui est insupportable, c'est de faire ça à la chaîne. J'ai l'impression d'être dans un camp d'extermination.»

La phrase est forte. Trop, sans doute. Mais elle dit la charge mentale qui pèse sur les salariés affectés à cette tâche. Quatre heures durant, sans la moindre interruption, ils saignent des cochons, 2 500 fois par jour. Ils doivent également endurer la vision de l'animal anesthésié qui ferme les yeux avant de tomber sur le tapis. Ou encore ces soubresauts qui continuent d'agiter les bêtes après leur mort. «C'est pas une vie. On est des humains, pas des sauvages, dit encore le salarié, qui souhaite rester anonyme. Je cache à mes proches quand je suis à la saignée. Même ma femme le sait pas.»

Une tâche taboue et rebutante, y compris au sein de l'abattoir. «La saignée, c'est très dur psychologiquement. Il faut être solide. Beaucoup de gars ont fait demi-tour. Moi je ne pourrais pas y travailler, je préfère être dans la partie froide que chaude, reconnaît Christian Bois, 59 ans, employé à la découpe de Josselin Porc Abattage (JPA), dans le Morbihan, un autre mastodonte des abattoirs avec 27 000 porcs tués par semaine. Mais je me refuse à porter un jugement sur les autres. On ne doit pas nous culpabiliser.»

Cette image dégradée et dégradante de leur travail, les salariés en souffrent. «On attend de nous qu'on soit dans l'empathie avec les animaux, mais aussi qu'on leur donne la mort, c'est contradictoire», relève Séverine Thomas, 50 ans, affectée aux postes de finition chez JPA. «Le travail en abattoir est le symbole du sale boulot. Il n'est pas valorisé, contrairement à d'autres postes en usine, comme dans l'aéronautique ou l'automobile», note Séverin Muller, sociologue du travail à l'université Lille-1, qui a passé six mois sur la chaîne d'abattage avant d'écrire un livre lui aussi intitulé *A l'abattoir* (Quae-Maison des sciences de l'homme, 2008). «La plupart des ouvriers viennent de milieux ruraux, où tuer des animaux n'est ni exotique ni spectaculaire, poursuit-il. Ils estiment que ce qu'ils font est de l'ordre de l'acceptable, mais ils cherchent à donner un sens à leur travail.» La fonction sociale est toute trouvée : il faut tuer pour nourrir la société. «Les grillades, faut bien les travailler à partir d'un animal. Je n'ai pas honte de mon travail», résume Christian Bois.

1400 EUROS NET, AVEC LES PRIMES

Reste que nombre d'entre eux ont besoin de se protéger. Au sein de l'abattoir, le regard se transforme : l'animal devient un produit industriel comme un autre. «Je me dis qu'une tête de vache, c'est une grosse caisse en carton, histoire de ne pas cogiter, de ne pas penser que je fais quelque chose qui était vivant il y a cinq minutes», raconte Yvonnick Aubrée, en écorchant une tête de bovin, dans le film *Saigneurs*.

Pour d'autres, la préservation passe par la rhétorique du combat. «C'est une espèce de corps-à-corps avec la bête dépecée», écrit Stéphane Geffroy. «Tuer un ennemi est plus acceptable que de tuer un être innocent et sensible», analyse Séverin Muller. Le vocabulaire propre à l'abattage en témoigne : le pistolet pour étourdir les bovins est surnommé «le matador», le hall d'abattage «l'arène» et les ouvriers qui y travaillent «les tueurs».

Un recul qui leur permet également, pour la majorité, de continuer à manger de la viande. Certains ont malgré tout arrêté. Lucie, qui travaille à la découpe à la Cooperl, n'achète plus de porc, à l'exception du jambon. «Ça m'a dé-

goûtée. Je vois des viandes qui tombent par terre, qu'on ramasse et qu'on remet sur la chaîne sans enlever les saletés...»

A quoi pensent-ils pendant qu'ils s'épuisent à la tâche, ces Charlots des temps modernes ? A leur conjoint, à leurs enfants, aux travaux dans leur maison, à tout ce qui leur permet de s'évader, tout ce qui justifie qu'ils travaillent encore à l'abattoir. Car tous ont suivi la même trajectoire : sans diplôme ou presque, ils ont décroché un emploi d'été ou un intérim sur la chaîne, un boulot alimentaire en attendant de trouver mieux. Des années plus tard, ils n'ont pas bougé.

«Au début, c'était une solution de dépannage. Cela fait bientôt huit ans», raconte Frédéric Rakotofiringa, l'un des rares ouvriers diplômés de l'entreprise (bac + 2 en commerce et gestion). Entre-temps, le jeune homme, père de trois enfants, a fait construire sa maison à Lamballe. «Je cherche ailleurs, mais ça reste difficile avec les horaires. Et il faut payer les factures.» «Je voulais rester dans la région. Quand on n'a pas de diplôme, l'usine c'est la seule possibilité et, en Bretagne, c'est beaucoup l'agroalimentaire», abonde Yann Bret, 38 ans, entré en 2007 chez JPA.

De fait, dans cette période de chômage de masse, l'abattoir ouvre ses portes à tous. «C'est un endroit où on ne demande rien aux gens : il y a du boulot après quelques heures de formation», justifie Jean-Pierre Delalande, le délégué CFDT de la SVA de Vitré. A Lamballe, la Cooperl est, de loin, le premier employeur de cette ville de 12 000 habitants qu'on surnomme la capitale du cochon. «C'est une entreprise indispensable au territoire, tant pour les ouvriers que les éleveurs, mais aussi les restaurateurs ou les hôteliers», assure le maire (PS) Loïc Cauret.

En 2015, rien que sur son site historique, la coopérative a titularisé 250 intérimaires. Malgré tout, le groupe peine à recruter. «Nous avons très peu de demandes, notamment pour la partie abattoir», explique Jean-Michel Mauboussin. D'où l'intérêt de féminiser le travail. Aujourd'hui, le site emploie 41 % de femmes parmi les ouvriers, essentiellement affectées à la fin de découpe, à la boyauderie, aux contrôles ou à la mise en barquettes.

Pour compenser le fort turnover, l'entreprise fait également appel à l'intérim – 500 personnes, en plus des 2 000 salariés –, dont une grande partie d'étrangers. «La Cooperl, c'est 600 métiers différents, et tous ne sont pas physiques. Nous avons 40 personnes qui travaillent en recherche et développement, vante François Thébaud, le directeur des ressources humaines. Mais même pour l'administratif, nous souffrons d'un problème d'image et les médias y sont pour beaucoup.»

Si la motivation des ouvriers diminue, c'est aussi que les salaires chutent. «Autrefois, le boulot était dur mais bien payé : on pouvait arriver à 2 000 ou 2 500 euros net à la fin de sa carrière», raconte Jean-Pierre Delalande. Aujourd'hui, on a un mal de chien pour faire évoluer la rémunération de base et il y a très peu de progression.»

A la Cooperl, la direction revendique un salaire moyen de 1 800 euros net pour les ouvriers, «en incluant les indemnités de repas, de transport, la mutuelle, ainsi que le treizième mois et l'intéressement», précise François Thébaud. Les salariés, eux, montrent des fiches de paye qui affichent 1 400 euros net après une dizaine d'années d'ancienneté, en comptant les nombreuses primes – de salis- sature, d'habillement, de couteau, de parage, etc. «Je gagnais plus quand j'étais en intérim, tranche Lucie. Je vais chercher autre chose, la paye ne suit pas.»

En mars, la direction a déclenché un mouvement social en annonçant une baisse de la prime d'ancienneté, du treizième mois et le gel des salaires. Motif invoqué : la crise du porc et la concurrence des pays étrangers, alors que 35 % de la production de la Cooperl est destinée à l'export. Les salariés ont tenu quatorze jours de grève, le plus long conflit depuis la création de la coopérative en 1966. «Des négociations sont en cours, sur les primes et les conditions de travail, mais on n'y croit pas trop, indique Marie-Jeanne Meunier, déléguée syndicale CFDT à Lamballe. La seule chose positive, c'est que la grève a créé des liens.»

Malgré cette camaraderie qui «permet de tenir», pour les ouvriers, le compte n'y est pas. «J'en ai ras-le-bol, confie Lucie, la petite ving- taine. Si je reste là-dedans, je me dis qu'à 40 ans, soit je n'aurai plus de bras, soit je n'aurai plus de jambes. Je ne sais pas lesquels vont lâcher en premier.» ■