

**Zeitschrift:** L'Hôtâ  
**Herausgeber:** Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien  
**Band:** 18 (1994)

**Artikel:** Abattoirs pour mémoire  
**Autor:** Krüttli-Tüscher, Catherine  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1064289>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## ABATTOIRS POUR MÉMOIRE

A Saint-Imier on abat de moins en moins de bétail de boucherie. Le constat est net, sans équivoque. Non pas que l'on y mange moins de viande qu'il y a quelques années, au contraire, mais cette denrée est en grande partie importée : les bouchers achètent à des grossistes extérieurs à la cité de la viande déjà débitée répondant aux goûts des consommateurs, viande de premier choix surtout.

Les abattoirs publics de Suisse romande et d'ailleurs, dans leur majorité, connaissent cette situation. Il existe bien des exceptions, tels les abattoirs de Lausanne qui travaillent à plein rendement en partie par le fait que Genève a fermé les siens. C'est ainsi que l'on assiste, selon les cas, à des fermetures, à des semi-privatisations ou à des privatisations de ces lieux. A Saint-Imier, aucune alternative aux abattoirs publics n'a été trouvée. Pourtant, à lire les derniers rapports annuels de la commission des abattoirs, la situation ne peut durer : le rendement n'est pas suffisant, les charges financières trop lourdes pour la commune. Actuellement, les cinq bouchers de Saint-Imier et des villages avoisinants occupent les locaux à raison d'une journée par semaine. Ces dernières années, le nombre d'abattages a fortement diminué<sup>1</sup>.

Au vu de ce qui précède, il nous a paru essentiel, quel que soit l'avenir des abattoirs publics de Saint-Imier, de garder la mémoire des gestes et des lieux.

L'essentiel du témoignage est constitué de 45 photographies réalisées par Jean-Marc Erard, dont quelques-unes sont présentées ici<sup>2</sup>. Elles font état du travail d'abattage artisanal effectué encore aujourd'hui dans les abattoirs publics de Saint-Imier et des bâtiments (vues extérieures et intérieures) qui l'abritent.

### Mémoire des gestes

A l'abattage artisanal s'oppose l'abattage industriel. Praticué dans des grands centres, ce dernier a ceci de particulier : chaque étape — de l'immobilisation de la bête au pesage en passant par la saignée — est le fait d'un spécialiste.

A Saint-Imier, pas de spécialistes, mais des bouchers qui exercent un métier dans sa totalité. Dans la longue chaîne qui sépare l'animal vivant du produit de consommation, l'artisan est présent avec son savoir-faire.

### Mémoire des lieux

Surdimensionnés pour l'usage qui en est fait actuellement, les abattoirs ont été construits dans un but ambitieux.

A la veille de leur inauguration, en août 1908, le vétérinaire cantonal rédige son rapport en termes élogieux : «... ils

peuvent servir de modèles et être considérés comme étant les mieux installés du canton de Berne»<sup>3</sup>.

Le projet de construction date de 1901. Dans le but d'introduire du bétail étranger à Saint-Imier, afin de pallier la pénurie de bétail de boucherie indigène, les autorités communales envisagent d'améliorer les abattoirs existants. L'idée de rénovation est rapidement abandonnée au profit d'un projet de construction de nouvelles installations. C'est à cette condition que la Direction de l'agriculture du canton de Berne accordera l'autorisation d'abattre du bétail étranger. Des mesures d'hygiène strictes pourront y être observées, afin d'enrayer au mieux les épizooties qui déciment régulièrement le bétail.

Pour l'élaboration du projet, les exemples ne manquent pas en Suisse. Entre 1900 et 1910, plus de vingt abattoirs publics sont construits : La Chaux-de-Fonds, Berne, Lucerne, Saint-Gall, Bâle, pour ne citer que les plus grands. Le temps des « tueries », « objets d'horreur et de pestilence », est terminé<sup>4</sup>.

En 1906, sont inaugurés les abattoirs de La Chaux-de-Fonds. Bien qu'incomparables dans les dimensions, les constructions sont conçues selon les mêmes principes de base : La Chaux-de-Fonds, servant d'exemple à Saint-Imier. Le directeur de la police de La Chaux-de-Fonds, Ed. Tissot, s'est régulièrement rendu sur le chantier des abattoirs de



*Abattoirs de Saint-Imier. Vue du bâtiment depuis la place des abattoirs (ouest).*

Saint  
se un  
Imier  
Ex  
être e  
tit ou  
l'emp  
lation  
L'e  
Marr  
CFF,  
la po  
voie f  
maux  
le lieu  
« L  
rapp  
de ce  
gare à  
rée;  
bien  
néral  
te, l'é  
façon  
l'abri  
effect  
Le  
de fa  
tre la  
du no  
des vi  
de-Fc  
quart  
possi  
« L  
ment

Saint-Imier. A la fin des travaux, il adresse un rapport à la commune de Saint-Imier<sup>5</sup>.

Extraits: « Les conditions qui doivent être exigées de tout abattoir moderne, petit ou grand, se rapportent à trois objets: l'emplacement, les bâtiments, les installations intérieures. »

L'emplacement choisi, au lieu-dit Les Marnes de La Coudre, à l'est de la gare CFF, répond aux critères en vigueur, par la possibilité qu'il offre d'être relié à la voie ferrée par un raccordement. Les animaux sont ainsi directement conduits sur le lieu d'abattage.

« La situation est excentrique, quoique rapprochée de la ville; il est placé en aval de cette dernière, il est à proximité de la gare à laquelle il est relié par une voie ferrée; les voies d'accès sont suffisantes, bien qu'un peu rapides, l'exposition générale est bonne, la déclivité insignifiante, l'évacuation des égoûts se fait d'une façon normale, le sol paraît être sec et à l'abri de l'humidité, grâce aux drainages effectués. »

Le fait que les bâtiments soient conçus de façon à pouvoir être agrandis rencontre la faveur de l'expert. L'augmentation du nombre d'habitants que connaissent des villes industrielles comme La Chaux-de-Fonds et Saint-Imier durant le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle incite à prévoir des possibilités d'extension.

« Les bâtiments sont construits solidement mais très simplement et sans luxe,



*Marché d'élimination du bétail.*

les façades sont en maçonnerie avec crépissage et enduit, les encadrements de portes et fenêtres en pierre artificielle, il nous paraît difficile de faire plus économiquement.<sup>6</sup> »

Les plafonds en bois surmontés de lanterneaux des deux halles d'abattage suscitent quelques critiques de la part M. Tissot, il aurait préféré des matériaux

incombustibles. Il faut toutefois avouer que du point de vue architectural, ces plafonds en bois avec lanterneaux, ajoutés aux grandes fenêtres qui entourent les halles d'abattage, produisent un effet grandiose.

Les installations intérieures sont jugées comme étant de bonne qualité. Il est vrai que les rails transporteurs sont utilisés aujourd'hui encore.



*Halle d'abattage du gros bétail. Boucher enlevant la peau avec un marteau. Méthode artisanale.*

Hall

«  
de S  
les p  
été t  
qui :  
en v  
tion  
mat:  
poss



*Halle d'abattage du gros bétail. 6 heures : contrôle de la viande par le vétérinaire.*

« D'une manière générale les abattoirs de Saint-Imier ont été construits d'après les principes les plus modernes, (...); il a été tenu compte de toutes les conditions qui sont à la base de tels établissements, en vue d'assurer la qualité et la conservation de la viande destinée à la consommation, de faciliter par tous les moyens possibles, la préparation de cet aliment et

d'assurer une saine application des prescriptions relatives à l'hygiène publique et à la lutte contre les épizooties. (...)»

Conformes aux prescriptions sanitaires, les abattoirs de Saint-Imier le sont encore. Ils mériteraient toutefois une importante rénovation. Les utilisateurs souhaitent des locaux plus rationnels. Des halles d'abattage plus petites suffi-

raient pour l'usage qui en est fait actuellement. Aux dires de l'actuel président de la commission des abattoirs, les installations frigorifiques, dont l'utilité n'est pas à démontrer dans un tel établissement, doivent être remplacées prochainement. Une réfection du toit, devisée à 110 000 francs, serait aussi nécessaire. Qui, de la commune, des bouchers, voire des éleveurs de la région, supportera de telles charges financières ?

Le cas des abattoirs de Saint-Imier n'est pas unique. Il appartient à un phénomène général observé dans les pays industrialisés, qui voit la manufacture artisanale disparaître au profit des grands centres de production. Pour des raisons d'hygiène principalement, la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a vu les abattoirs être déplacés à la périphérie des villes. Actuellement, pour des motifs en grande partie économiques, la production de viande est centralisée dans des grands abattoirs construits à l'écart des agglomérations. L'éloignement géographique entre le lieu d'abattage et le point de vente de la denrée participe à briser le lien qui existe entre la bête et la viande. Nous nous référons ici à l'analyse ethnologique de Noélie Vialles des abattoirs de l'Adour (sud-ouest de la France)<sup>7</sup>. L'origine de la viande tend ainsi à être ignorée et provoque des habitudes de consommation différentes. Les abats, morceaux qui rappellent le plus l'animal, sont non seulement moins cui-



*Ancienne triperie. Détail.*

sinés, l  
sentim  
goût.

Les  
comm  
physiq  
naiss  
maux

Actu  
tié de l  
forme  
carnés  
pellent

Plac  
rapide  
abatto  
aborda  
ment.

l'abatt  
dent t  
faire, r  
une di

## Note

<sup>1</sup> 1978:  
1153; l  
ports a  
de Sair

<sup>2</sup> Jean-L  
pour ce  
graphie  
ble du  
centre  
Saint-I

## MIÉCOURT - DOUCE CAMPAGNE UN VILLAGE EN NOIR SUR BLANC

sinés, mais leur vue provoque souvent un sentiment de répugnance, voire de dégoût.

Les « amateurs d'abats ont un point commun : ils vivent dans la proximité, physique et/ou mentale, dans une connaissance professionnelle précise des animaux qu'ils consomment »<sup>8</sup>.

Actuellement aux Etats-Unis, la moitié de la viande de bœuf est mangée sous forme de hamburger, exemple de mets carnés dont la forme et la saveur ne rappellent que peu l'origine animale.

Placée dans un cadre général, même rapidement esquissée, la question des abattoirs de Saint-Imier ne peut plus être abordée en termes de rentabilité seulement. Dans leur volonté de poursuivre l'abattage artisanal, les bouchers défendent bien sûr leur métier, leur savoir-faire, mais aussi une qualité de viande et une diversité de produits.

Catherine Krüttli-Tüscher

### Notes

<sup>1</sup> 1978 : 2204 abattages ; 1989 : 1341 ; 1990 : 1153 ; 1991 : 877 ; 1992 : 830 ; 1993 : 758. Rapports annuels de la commission des abattoirs de Saint-Imier.

<sup>2</sup> Jean-Marc Erard, photographe, a obtenu pour cette série d'images la bourse de photographie du canton de Berne en 1992. L'ensemble du travail est déposé à Mémoire d'Erguël, centre de recherche et de documentation à Saint-Imier.

Couloir entre les deux halles d'abattage. 6 heures : porc prêt pour la pesée.

Photos : Jean-Marc Erard.



<sup>3</sup> Rapport de M. Eichenberger, vétérinaire cantonal, au Conseil municipal de Saint-Imier, Berne, août 1908, dans Message du Conseil général aux contribuables de Saint-Imier le 1<sup>er</sup> août 1908. (Archives de la commune de Saint-Imier.)

<sup>4</sup> Ed. Tissot, *Les nouveaux abattoirs de La Chaux-de-Fonds*, dans *Schweiz. Zentralblatt für Staats- und Gemeindeverwaltung*, 1907/1908, p. 1.

<sup>5</sup> Dans Message du Conseil général aux contribuables de Saint-Imier sur la question des abattoirs.

<sup>6</sup> Cette remarque a dû faire sourciller plus d'un contribuable, habitant de Saint-Imier. Le coût total de la construction, avec l'aménagement d'une place publique à l'ouest des bâtiments, s'est élevé à 450 000 francs. Le crédit initial, attribué en 1903, était de 160 000 francs. Il est évident que ce dépassement constitua une lourde charge pour la commune de Saint-Imier qui ne reçut aucune aide extérieure.

<sup>7</sup> Noélie Vialles, *Le sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme, 1987.

<sup>8</sup> Noélie Vialles, *La viande ou la bête*, dans Terrain N° 10, avril 1988, p. 91.

«M  
ou



Vue n

Acte

Mi  
numé  
presse

«L  
cie...»

Air  
me, d  
des al

«H  
re, de  
jeux s