

Les nouveaux abattoirs de la Praille à Genève : 1943-49, E. Martin, A. Lozeron, J. Erb, architectes FAS, A. Bugna, collaborateur

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **39 (1952)**

Heft 10: **Architecture et art à Genève**

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-30285>

Nutzungsbedingungen

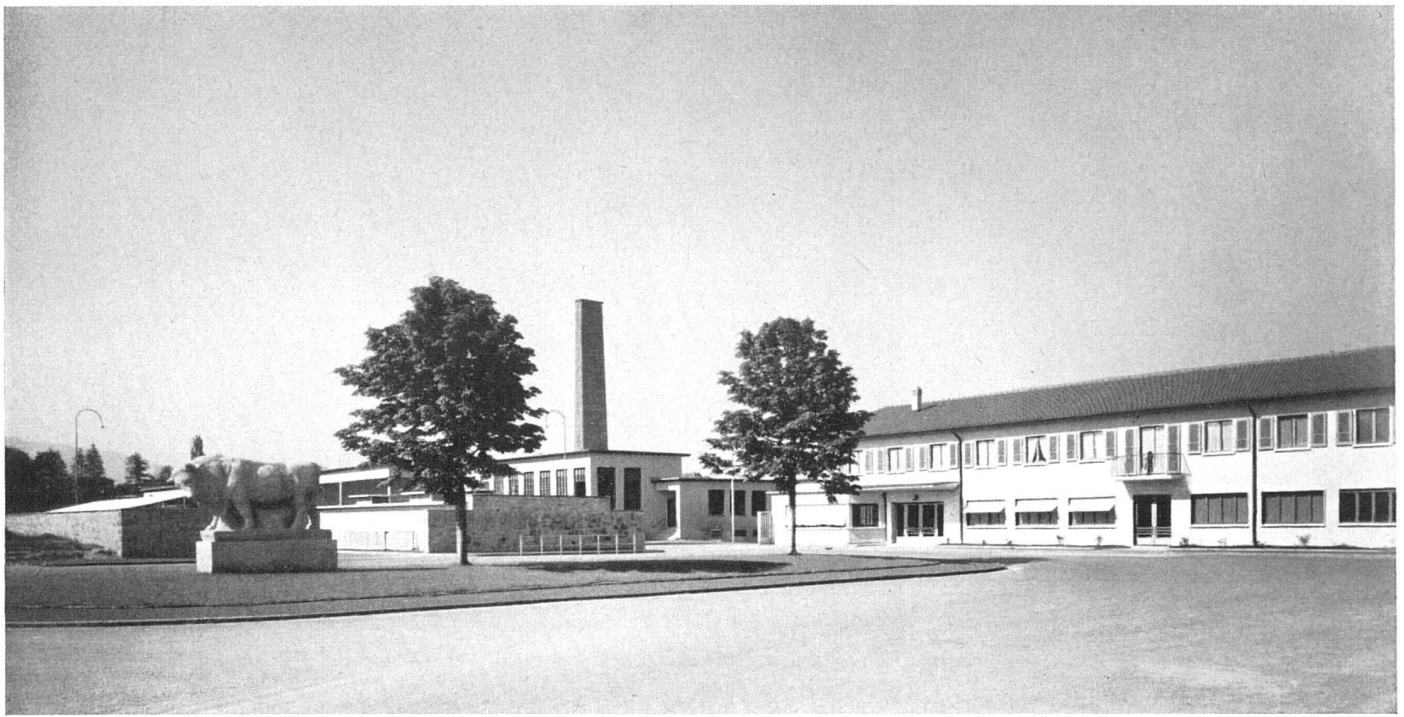
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Vue d'ensemble prise du nord-est, entrée, à dr. le bâtiment d'administration | Gesamtansicht von Nordosten, Eingang, rechts Verwaltungsgebäude | General view from north-east, entrance, at r. the administration building

Les nouveaux abattoirs de la Praille à Genève

1943-1949, E. Martin, A. Lozeron, J. Erb, architectes FAS, A. Bugna, collaborateur

Situation

Le terrain choisi dans la plaine de la Praille se trouve au sud de la nouvelle gare de marchandises, et en bordure de l'avenue qui desservira le futur quartier industriel, en reliant le pont de Saint-Georges et les Acacias à la route de Saint-Julien sous le Bachet-de-Pesay, soit l'artère amorcée par la «route des Jeunes».

Cette parcelle, située à la cote 385 environ, est plate, avec une très légère déclivité du côté de l'ouest. Elle est de forme rectangulaire, d'une superficie d'environ 40 000 mètres carrés. Elle est limitée à l'ouest par la prolongation des voies de chemin de fer à une centaine de mètres environ de la moraine qui borde la plaine de la Praille. Son orientation est strictement nord-sud.

La proximité immédiate de la nouvelle gare de marchandises place le nouvel abattoir dans une situation privilégiée

en ce qui concerne son raccordement par chemin de fer et son exploitation. D'autre part, l'établissement est relié à la ville par un réseau d'artères disposées en éventail: la nouvelle route conduit en effet, d'une part, vers les Acacias et Plainpalais, d'autre part vers le pont de Saint-Georges et la Jonction; enfin, la route de Saint-Julien mène vers Carouge. Ces trois parcours sont plats et rapides; ils desservent facilement les principaux quartiers de la ville.

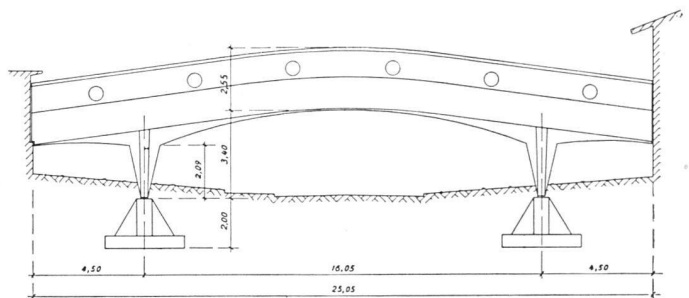
Disposition générale

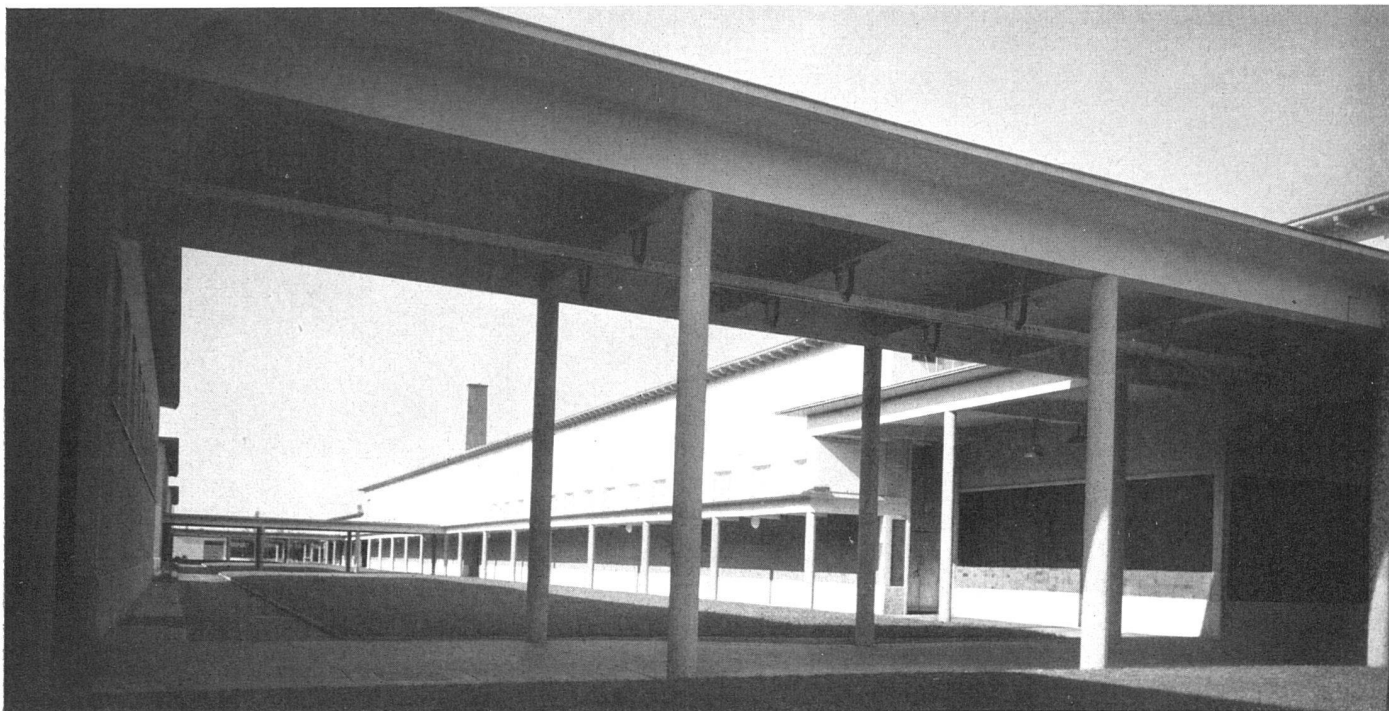
Le plan général du nouvel abattoir est inscrit dans un vaste rectangle schématiquement divisé en trois zones dans le sens de la longueur: l'une, à l'ouest, contient les étables d'attente du bétail vivant, le long du quai de déchargement; la deuxième, au centre, englobe les halles d'abatage, les triperies et la boyauderie, et l'autre, séparée de la route par la place de chargement des viandes, est occupée par le bloc des frigorifiques.

Vue à vol d'oiseau prise du nord-est | Fliegerbild aus Nordosten | Bird's eye view from north-east



Passerelle des porcs 1:400 | Brücke für Schweine | Bridge for pigs





Passages couverts reliant les halles d'abatage aux frigorifiques / Gedeckte Verbindungen zwischen Schlacht- und Kühllhallen / Covered passages between slaughter and refrigeration halls

Les zones du logement du bétail, de l'abatage et de la conservation des viandes sont également subdivisées, suivant les trois catégories de bétail à abattre, soit: du côté nord, les porcs; au centre, le petit bétail, veaux et moutons; et du côté sud, la section du gros bétail avec son annexe: l'abattoir sanitaire, où sont aussi abattus les chevaux. Les relations des étables aux halles d'abatage, puis aux frigos, s'établissent donc pour chaque catégorie de bétail perpendiculairement aux zones déjà décrites. Les circulations internes se trouvent ainsi réduites au minimum. D'autre part, les bureaux d'administration et les logements sont réunis dans un bâtiment situé dans l'angle nord-est du terrain, à l'entrée de l'établissement. La halle aux cuirs et le fondoir sont groupés en un immeuble implanté à la limite sud, à proximité des halles d'abatage et en bordure d'un chemin de dévestiture lui donnant une certaine indépendance.

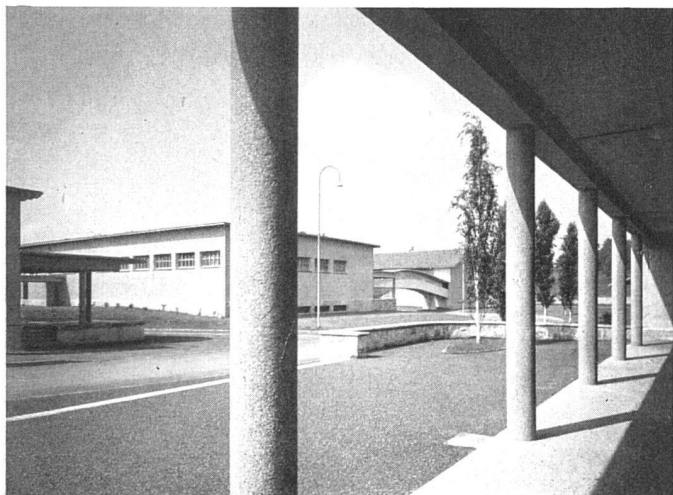
Accès et circulation

En bordure de la nouvelle avenue, une petite place est aménagée pour dégager l'entrée de l'abattoir du grand courant de circulation. Cette place est fermée dans le fond par

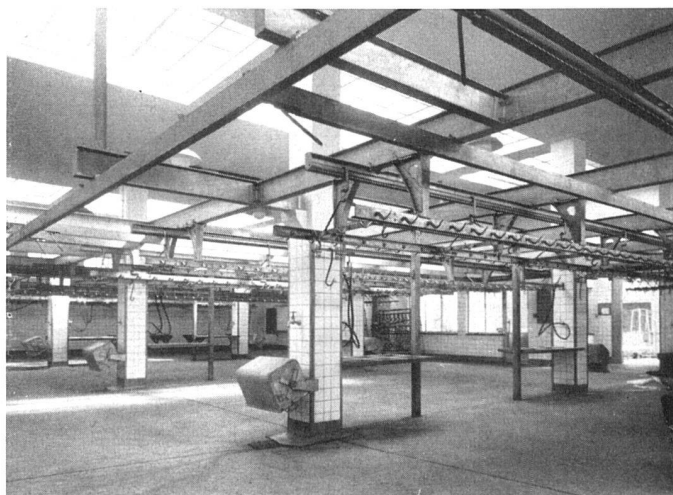
le bâtiment administratif, d'où tout le trafic est contrôlé. Dès l'entrée, la circulation intérieure se divise en deux parcours distincts à sens unique. L'un, le circuit sale, conduit le bétail vivant aux étables ou aux paires d'attente des halles d'abatage. L'autre, le circuit propre, dessert la place de chargement des viandes et l'emplacement réservé au stationnement des camions, des voitures et des bicyclettes. Les véhicules provenant du circuit sale ne rejoignent la circulation commune aux deux parcours, vers la sortie, qu'après avoir été désinfectés. Ainsi, il est possible d'éviter tout contact entre le trafic du bétail et celui des viandes et d'éliminer les risques de propagation des épizooties.

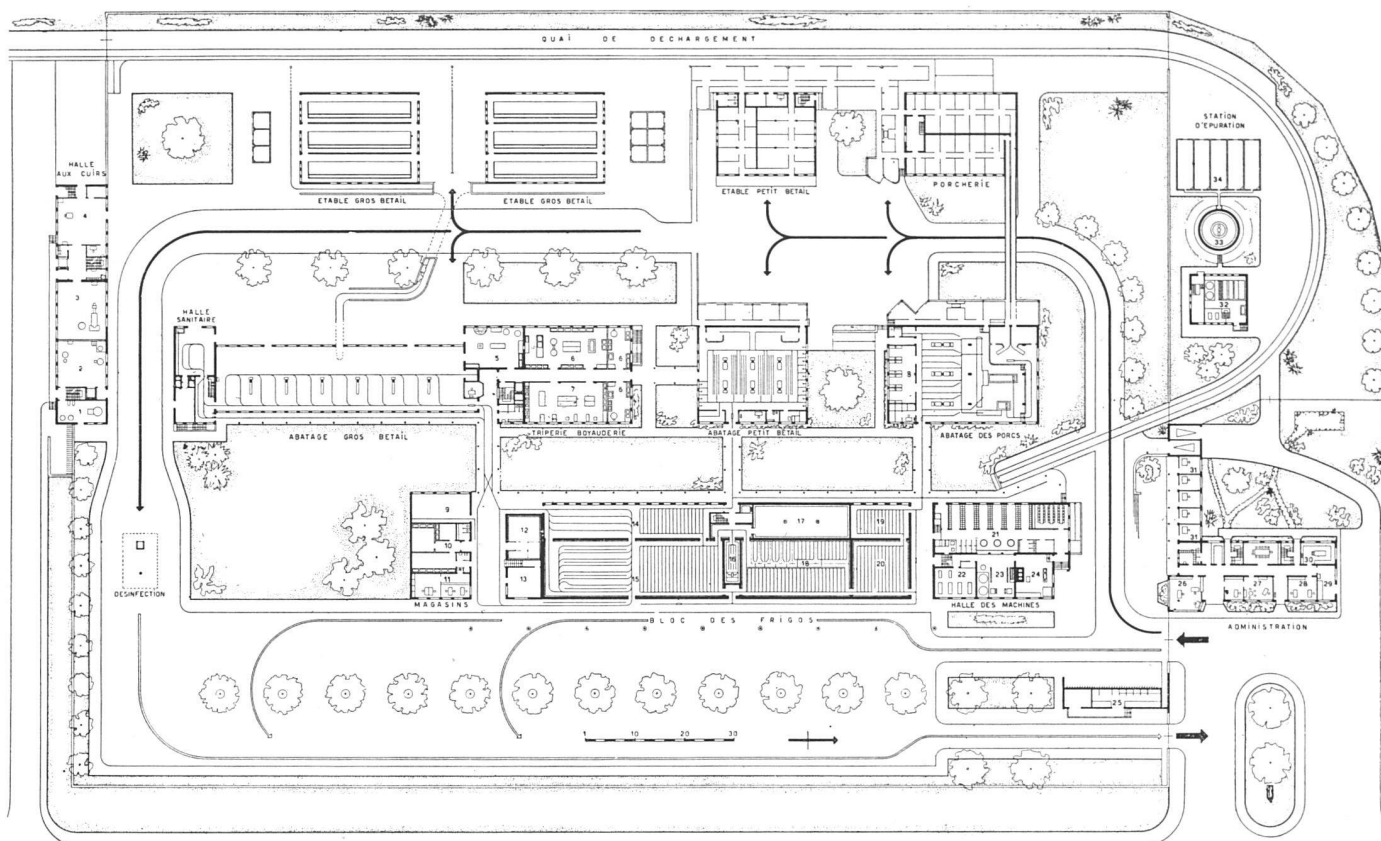
Une partie importante du bétail de boucherie est amenée à l'abattoir par chemin de fer. Le raccordement C. F. F. dessert un quai de déchargement en bordure de la limite ouest de la parcelle, à proximité immédiate des étables. Un poste de désinfection est prévu pour le nettoyage des wagons après le déchargement de leur contenu. D'autre part, une dérivation du rail avec une courbe spéciale de 35 m de rayon amène les wagons frigos et les wagons de charbon à un quai spécial placé en tête du bloc des frigorifiques vers la halle des machines.

Halle d'abatage des porcs, à dr. les pilotis des bureaux / Schlachthalle für Schweine vom Laubengang der Büros aus gesehen / Slaughter hall for pigs seen from the office wing porch



Halle d'abatage du petit bétail / Schlachthalle für Kleinvieh / Slaughter hall for small cattle





Plan d'ensemble, rez-de-chaussée, 1:1500 | Gesamtplan, Erdgeschoss | General lay-out, ground floor plan

Halle aux cuirs: 1 Centrale thermique, 2 Traitement suifs industriel, 3 Traitement graisses aliment., 4 Réception cuirs; *Triperie-boyauderie*: 5 coche, 6 Triperies, 7 Boyauderie; *Abatage des porcs*: 8 Boyauderie; *Magasins triperie*: 9 Découpage, 10 Dépôts, 11 Bureau; *Frigorifiques*: 12 Frigos triperie, 13 Centrale sang, 14 Resserre gros et petit bétail, 15 Avant-frigos gros et petit bétail, 16 Cellule de congélation, 17 Stockage, 18 Frigo, 19 Resserre porcs, 20 Avant-frigo porcs; *Halle des machines*: 21 Vestiaires hommes, 22 Compresseurs, 23 Réglage, 24 Atelier mécaniciens, 25 Station d'électricité; *Administration*: 26 Comptabilité, 27 Direction, 28 Vétérinaire, 29 Inspection des viandes, 30 Laboratoire, 31 Bureau privé; *Station d'épuration*: 32 Machines, 33 Décanteur-digesteur, 34 Lits des séchages; en haut de gauche à droite les étables du gros et du petit bétail, et la porcherie

Construction

La construction de chaque bâtiment répond aux exigences particulières d'un abattoir moderne. Il a été tenu compte dans une très large mesure de l'éclairage des locaux de travail et de leur ventilation. Les halles d'abatage sont pourvues de frises de fenêtres au ras du plafond, assurant un éclairage et une ventilation rationnels, complétés par des lanterneaux. Partout où cette réalisation est possible, les plafonds sont lisses pour faciliter l'action de la ventilation mécanique et de l'installation pour la neutralisation des buées.

Le réseau des voies aériennes hautes est suspendu directement aux plafonds, ce qui a permis d'abaisser la charpente des halles.

Canalisations

Toutes les eaux de l'abattoir sont évacuées dans l'Arve par l'intermédiaire du canal souterrain de la Drize, dans lequel l'égout privé de l'abattoir se déverse à une centaine de mètres de l'angle nord-est de la parcelle. Le niveau de raccordement de l'égout privé de l'abattoir dans le canal de la Drize permet un écoulement rationnel des eaux de surface; toutefois, certains locaux secondaires, placés en sous-sol, sont situés à un niveau trop bas pour que l'écoulement des eaux usées puisse être acheminé directement à l'égout. Une petite

station de pompage refoule les eaux usées de ces sous-sols dans l'égout principal.

Les canalisations sont divisées en deux réseaux distincts, se rejoignant avant leur introduction dans le canal de la Drize:

- l'un recevant les eaux provenant de l'abatage, des laboratoires de triperie et boyauderie, ainsi que les écoulements des étables, des fosses à fumier et des places de désinfection pour camions et wagons;
- l'autre, les eaux de pluie et celles de tous les autres bâtiments.

Dans le premier réseau, des dispositifs appropriés permettent de retenir certaines matières utiles à récupérer et principalement les graisses.

Une station pour l'épuration mécanique et biologique des eaux usées de ce réseau a été installée avant son branchement dans le collecteur principal; de cette manière, la totalité des eaux d'écoulement des abattoirs introduites dans la Drize est neutralisée.

Des cheminées de visite permettront le contrôle, le tringlage et le lavage de toutes les canalisations principales.

Pour une description plus complète et plus détaillée, voir *Bulletin technique de la Suisse romande*, du 8 juillet 1950.