

# FOCUS

## L'ABATTOIR DE CONFOLENS, ENTRE HISTOIRE ET CRÉATION CONTEMPORAINE



VILLES  
& PAYS  
D'ART &  
D'HISTOIRE

**Page de couverture**

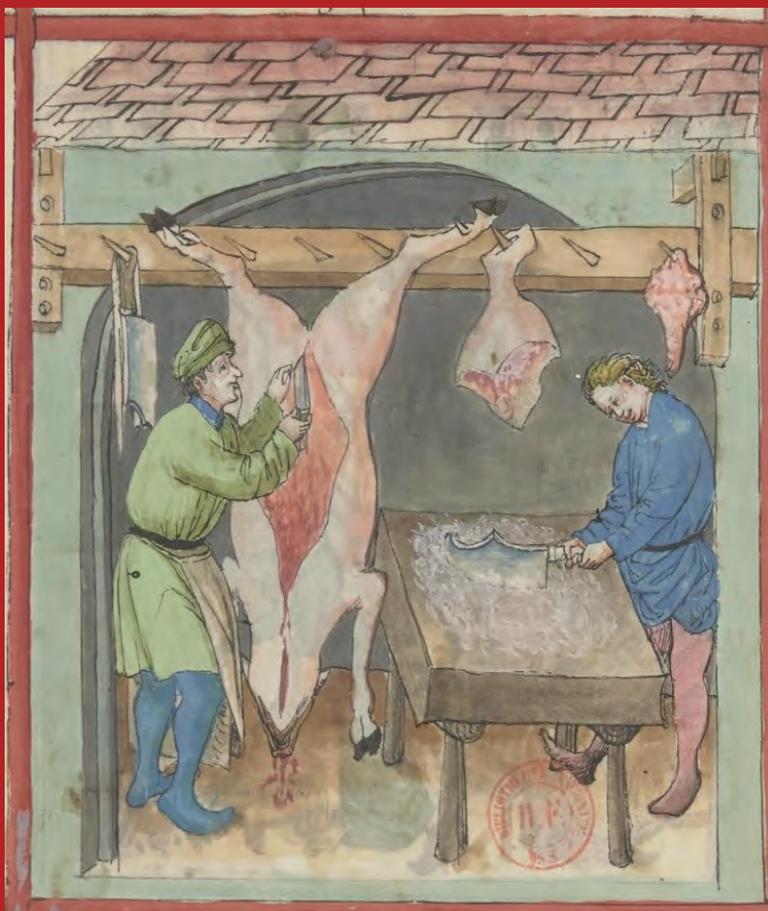
Le « Casino ».

© Service régional de l'inventaire culturel, Marc Deneyer / CCCL.

**Ci-contre**

Illustration tirée du manuscrit *Tacuinum Sanitatis*, version latine du traité arabe d'Ibn Butlan – Le marchand de lard.

© Bibliothèque nationale de France.



# L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE AU FIL DES SIÈCLES

## **L'ABATTAGE AVANT L'ABATTOIR : L'IMPORTANCE DES BOUCHERS**

Le métier de boucher, attesté dès l'Antiquité, est l'un des plus vieux métiers liés au domaine de l'alimentation, avec celui de boulanger. Dès le Moyen Âge, le métier se structure très vite, sous forme de corporation ou confrérie. On trouve en effet mention de la première charte de bouchers à Paris en 1134. Les corporations de bouchers font partie des corporations les plus influentes dans la plupart des villes. Ce sont aussi des groupes extrêmement soudés, solidaires et endogames. Cette endogamie est notamment entretenue par la volonté, de la part des autorités locales, de regrouper les bouchers au sein d'une même rue ou d'un même quartier. Ce regroupement géographique prenait pour argument le fait de limiter les nuisances de l'abattage (bruits, odeurs, déchets), tout en présentant l'avantage de surveiller la profession. L'exemple le plus connu est celui de Paris, où les bouchers occupent le quartier de la Grande Boucherie, à proximité du Grand Châtelet. Les mariages entre membres de familles de bouchers, tout comme la transmission du métier de père en fils, aboutissent à la création de véritables dynasties. Si les corporations de bouchers sont connues dès le Moyen Âge, le métier en lui-même devient officiellement un métier-juré en 1587 par lettres patentes du roi Henri III, donnant ainsi un statut à la corporation. La solidarité au sein de la corporation prenait la forme d'un serment juré de la part de chaque membre. Ce serment était au cœur du bon fonctionnement de chaque

corporation. L'entrée de nouveaux membres se faisait d'ailleurs devant notaire. De nombreux actes datant des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles ont ainsi été retrouvés dans les archives notariales de la ville de Confolens. Par ce serment, les membres de la corporation s'engageaient à respecter sept grands principes : faire entrer les bêtes valides et en bonne santé, vendre la viande dans un délai de 2-3 jours après l'abattage, vendre uniquement en plein jour pour éviter les tromperies, respecter les prix fixés, ne pas faire de concurrence déloyale à ses collègues, respecter le consommateur ainsi que les règles d'hygiène élémentaires. Confolens et ses environs ne dérogent pas à cette tendance nationale, avec la présence de nombreux bouchers sur le secteur.

## **LES BOUCHERS CONFOLENTAIS SOUS L'ANCIEN RÉGIME**

Au XVII<sup>e</sup> siècle, les actes notariés témoignent de l'existence d'une communauté de marchands bouchers très organisée. Sur une terre d'élevage comme le Confolentais, reconnue comme telle dès cette période, l'importance des bouchers n'est pas surprenante. Cette confrérie possédait un autel dans l'église Saint-Maxime. Dans son ouvrage consacré à Confolens avant la Révolution, Jean Reyrat donne un autre nom à cette communauté : la confrérie de Saint-Blaise. La confrérie joue un rôle très important au sein de la communauté des bouchers, que ce soit dans l'organisation de la profession (relation maître/apprenti) ou dans la prise en charge d'événements douloureux tels que des enterrements par le



1. Tirée des Grandes Heures d'Anne de Bretagne, cette image illustre la pratique de l'élevage et de l'abattage du cochon au Moyen Âge.

© Bibliothèque nationale de France.

2. et 3. Le *Tacuinum Sanitatis* montre une spécialisation et une hiérarchisation du métier de boucher par race et par « type » de morceaux, puisqu'il existe une différence entre les bouchers traitant la viande fraîche (2 - Le marchand de viande de veau), les marchands de tripes et de salaison (3 - La salaison).

© Bibliothèque nationale de France.

biais du versement de cotisations. Chaque nouveau membre règle un droit d'entrée et fait serment de respecter les règles de la confrérie devant notaire. Au sein de la profession, un syndic des bouchers est chargé de visiter les bêtes et de vérifier la qualité de la viande.

Les bouchers sont très nombreux sur le secteur. Un village comme Manot compte deux bouchers à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Un acte notarié du 19 février 1662 indique, quant à lui, que l'entrée d'un nouveau membre s'est faite devant notaire, et en présence de « 19 marchands bouchers de la présente ville et faubourgs de Confolens en Angoumois ». Sachant que cet acte ne prend pas en compte certains des bouchers présents dans le faubourg Saint-Barthélemy ou le faubourg Saint-Michel, on ne peut que constater l'omniprésence de la profession au cœur de Confolens. De la profession de boucher découle une des activités phares de la ville : les tanneries. En effet, la peau est un des sous-produits de la boucherie, ce qui explique la prédominance des tanneries dans l'économie confolentaise.

Le commerce de la viande est très surveillé par le seigneur de Confolens, comme l'attestent différents édits de réglementation. Ainsi, un édit de 1728 interdit d'abattre les bêtes la nuit et oblige à réaliser les abattages sous les halles. Les halles sont le centre névralgique du négoce de la viande. Sur les trois travées longitudinales que comptaient les halles, une entière était occupée par les bouchers, ainsi qu'une partie de la travée centrale. Les bancs sous les halles étaient soit

la propriété des bouchers, soit affermés. Les emplacements occupés par les bouchers ne sont pas toujours équipés d'étais ; certains étaient uniquement dotés de crochets pour suspendre les carcasses et d'un billot pour débiter la viande.

À cette période, l'abattage pose déjà des soucis d'hygiène que les tentatives de réglementation mettent en exergue. Le même édit de 1728 oblige à ce que l'abattage se fasse sous les halles, mais sans succès. Les tueries particulières sont en effet très courantes dans la ville, entraînant différentes nuisances. Ainsi, on trouvait dans les caniveaux des rues divers débris issus de ces tueries. Et malgré les demandes faites aux bouchers « d'enterrer les débris des écorchoirs loin de l'enceinte et des chemins », les problèmes au niveau des halles persistent. En temps de carême, les bouchers vendent du poisson et font donc office de poissonniers. Des marchés spécifiques sont passés avec certains bouchers de la ville ; ces bouchers ont alors l'autorisation de vendre de la viande pendant le carême aux personnes qui ont obtenu une « dispense de carême » ainsi qu'à l'hôpital.

## LE SIÈCLE DU PREMIER ABATTOIR : LE XIX<sup>E</sup> SIÈCLE

Sous le Consulat et l'Empire, les problèmes liés aux tueries particulières persistent. Les halles, censées centraliser l'abattage, s'effondrent en partie en 1824. Dans l'objectif de supprimer définitivement ces tueries, la municipalité évoque pour la première fois la construction d'un abattoir en 1834. Elle



décide de l'ériger à l'emplacement de l'ancien cimetière de la paroisse Saint-Maxime et de la chapelle de Châteauvieux. L'emplacement ne fait cependant pas l'unanimité au sein du conseil municipal, certains élus relevant « l'inconvenance qu'il peut y avoir à placer l'abattoir auprès du lieu destiné aux sépultures » (délibération du 7 février 1835). Cette réticence perdure encore en 1839, date à laquelle la mairie achète deux tours et un jardin jouxtant l'ancien cimetière pour agrandir le terrain. Le projet d'abattoir reste toutefois très attendu de la part de la population. En 1846, un journaliste écrit : « Nous devons donc espérer voir bientôt disparaître les inconvénients attachés à l'abattage des animaux destinés à la boucherie dans autant de maisons qu'il y a de bouchers ».

C'est finalement vers 1851-1852 que l'abattoir est bâti, avec réception définitive des travaux en 1853. Les déblais des anciennes halles ont été utilisés pour remblayer le terrain et ainsi le rehausser par rapport au niveau de l'eau. Les bouchers ont fait partie intégrante du projet, en infléchissant les dimensions et l'orientation du bâtiment. Afin de marquer le coup auprès des bouchers, l'ouverture officielle de l'abattoir s'accompagne d'un arrêté de la mairie interdisant une nouvelle fois l'abattage privé.

Si la structure est très attendue, elle rencontre rapidement des problèmes de malpropreté. Dès 1862, cette question est abordée en conseil municipal. À cette période, l'abattoir n'a pas de personnel dédié, mis à part un concierge qui surveille les lieux et les entrées sur le site. La municipalité fixe des loyers que les bouchers

doivent payer pour occuper et utiliser les locaux. Ce sont également les bouchers qui sont chargés du nettoyage après utilisation, ce qui n'est visiblement pas appliqué.

Cette source de revenus rapporte à la mairie la somme de 932 francs en 1902. Il semble toutefois que ces revenus n'aient pas été utilisés pour améliorer le bâtiment. En 1903, la commission municipale mentionne la toiture à refaire et relaye une demande pressante des bouchers de construire de grandes fenêtres pour favoriser l'aération de la salle d'abattage. En 1919, le rapport établi par le vétérinaire départemental est alarmiste. Le bâtiment est décrit comme très vétuste, infesté de rats et construit sur un terrain exigu qui empêche toute transformation ou agrandissement. Les règles élémentaires d'hygiène ne sont pas respectées, entre dépôts de déchets de toutes sortes, absence de nettoyage et odeurs pestilentielles qui envahissent le quartier. Ces odeurs proviennent à la fois des entassements de déchets organiques dans la cour de l'abattoir et des dépôts sauvages qui s'accumulent dans le Goire. Cette visite donne lieu à la mise en place d'un règlement de police de 19 articles mais qui ne sera pas appliqué. La présence de cet abattoir en centre-ville, à côté de bâtiments tels que l'hôtel de ville ou les nouvelles halles, rend pressante la question de son déménagement. Déjà évoqué en 1913, ce déménagement ressurgit en 1922, face aux problèmes chroniques d'insalubrité.



**1. Le premier abattoir a été installé dans le centre du quartier Saint-Maxime. Ce site permet à la fois de centraliser les abattages et de profiter de la proximité des halles.**  
© Archives Départementales de la Charente.

**2. Cette photo du tournant du XX<sup>e</sup> siècle permet de visualiser l'aspect d'une vitrine de boucher, ici un marchand de volaille.**  
© Collection privée.

**3. Photo prise en 1941 devant le « Casino ». S'ils ne portent pas de tabliers, les bouchers sont reconnaissables à leurs outils : longs couteaux effilés, fusils, merlins.**  
© Collection privée.

## LA CONSTRUCTION DU « CASINO »

La municipalité souhaite construire un nouvel abattoir en périphérie de la ville, du côté du quartier Saint-Barthélemy et à proximité de la gare. Un terrain appartenant à l'hospice retient particulièrement l'attention de la municipalité : le pré des Gannes. Issu de la succession de M<sup>me</sup> Lagrange-Labajouderie, ce terrain de 40 ares (soit 4 000 m<sup>2</sup>) est traversé par un ruisseau qui assurerait un meilleur approvisionnement en eau. La commune achète le terrain pour 1 600 francs. Le projet du nouvel abattoir est confié à Roger Baleix en 1922. Pour remplir sa mission, il visite les abattoirs de Rochechouart et de Ruffec puis dresse deux devis à 330 000 et 410 000 francs. La municipalité retient celui de 410 000 francs pour un ensemble comprenant : une salle d'abattage avec 8 treuils, un abri pour les animaux dépecés, une charcuterie, un brûloir pour les porcs, une salle de pesage, des écuries, une maison de concierge, une fosse à fumier, une fosse septique pour assurer l'épuration avant épandage. Le projet est approuvé par la municipalité, puis par le ministère de l'intérieur en 1923. La mairie met 150 000 francs de ses fonds propres, le reste étant réglé à l'aide de subventions et d'un emprunt contracté par la mairie auprès du Crédit Foncier de France (165 000 francs). Les travaux sont réalisés entre août 1923 et octobre 1925, pour une ouverture en janvier 1926. Le bâtiment est officiellement réceptionné en avril 1926.

L'architecture atypique du bâtiment lui vaut d'être surnommé le « Casino » ; son esthétique est critiquée par Jacques Corderoy du Thiers, qui le décrit comme « un abattoir en style assyrien de la mauvaise époque ».

Le site bénéficie d'un aménagement et d'un matériel de meilleure qualité, mais le problème de la salubrité ne paraît pas réglé. On peut notamment lire que le ruisseau était utilisé pour évacuer les déchets organiques dans la Vienne. Ce nouvel abattoir n'a pas, lui non plus, de personnel attiré mis à part le concierge. Ce sont les bouchers qui continuent d'assurer l'abattage de leurs bêtes. L'abattage est contrôlé par un vétérinaire, dont la rémunération est assurée par le prélèvement d'une taxe d'un centime par kilogramme de viande nette. Le tonnage de l'abattoir reste modeste : en 1928, 13 491 kg d'animaux sont traités.

L'équipement se révèle obsolète au début des années 1960, ce qui amène la municipalité à réfléchir à la construction d'un troisième abattoir aux portes de la commune, sur un terrain en bord de Vienne.

## L'ABATTOIR ACTUEL, LE TROISIÈME DU NOM

La mairie acquiert en 1962 un terrain d'un peu plus de 3 hectares appartenant à la veuve Lacroix de Lavalette pour la somme de 32 160 francs. Ce sont les architectes Lescourgues de Biarritz et le bureau d'études TECHNIA qui se chargent de dresser un

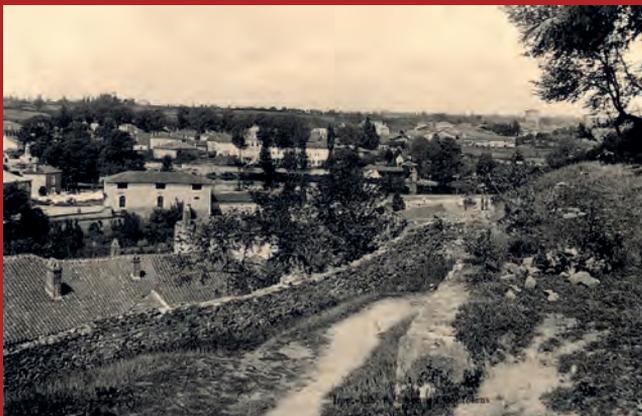


dossier complet avec les plans nécessaires. L'ensemble comprend un bâtiment principal pour l'abattage, un bâtiment de stabulation pour accueillir le bétail avant l'abattage, un bâtiment « Lavage - désinfection - fumière », des logements pour les préposés et les bureaux. Le chantier débute en juillet 1965 et s'achève au début de l'année 1967, sous la direction des entrepreneurs Prigent et Cie d'Angoulême. Dans la foulée, la commune confie le fonctionnement de l'outil à une société technique nommée la STEAC (Société d'Exploitation des Abattoirs de Confolens), par le biais d'une convention décennale. La STEAC se charge de recruter du personnel, comme un concierge, deux préposés ou un vétérinaire. Elle constitue également une équipe de « tueurs », marquant ainsi le passage à un abattage institutionnalisé, pris en main par des salariés directement liés à l'abattoir. D'autres travaux sont programmés en 1968 (extension des stabulations) et à la fin des années 1970 (assainissement, salle de triage). L'abattoir de Confolens est un abattoir généraliste dans lequel toutes les espèces peuvent être abattues. Les travaux des années 2000 lui ont permis d'être référencé en classe 1, reconnaissant la qualité de ses équipements. Il est devenu la propriété de la Communauté de Communes du Confolentais en 2008 - aujourd'hui Communauté de communes de Charente Limousine. C'est l'un des derniers abattoirs publics de Charente avec Chalais, celui de Ruffec ayant fermé au début de l'année 2016. L'abattoir de

Confolens emploie aujourd'hui une trentaine de personnes.

**Photo du haut**

Prise depuis le point de vue Sainte-Catherine, cette photo permet de distinguer le bâtiment d'abattage (avec ses trois ouvertures en rez-de-chaussée et sous les combles) et la maison du concierge (à l'extrême gauche de l'image).  
© Collection privée.



**Photo du bas**

L'abattoir vu cette fois depuis la place de l'hôtel de ville. La maison du concierge est au premier plan, le bâtiment d'abattage au second plan.  
© Collection privée.



# L'ABATTOIR, D'UN LIEU À L'AUTRE

À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, l'abattoir laisse son empreinte physique et mémorielle sur plusieurs sites de Confolens.

## **LE PREMIER LIEU D'IMPLANTATION : LE SQUARE JULES HALGAND**

Situé au confluent de la Vienne et du Goire, cet espace se trouve à la limite des anciennes fortifications du quartier Saint-Maxime. Il est initialement occupé par le cimetière de la paroisse et la chapelle de Châteauvieux, détruite au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le cimetière est translaté en périphérie de la ville, dans le quartier Saint-Barthélemy, libérant ainsi cet espace en centre-ville. La municipalité décide alors d'y installer un abattoir. Grâce à ce bâtiment, les autorités souhaitent faire disparaître les tueries, sources de diverses nuisances. Construit au début des années 1850, l'abattoir est un ensemble de plusieurs bâtiments répartis sur un espace compris entre la mairie, la prison et les maisons particulières. Il se compose du bâtiment principal dévolu à l'abattage, d'un séchoir pour étaler les peaux, d'une écurie pour loger les animaux avant l'abattage, d'un grilloir pour débarrasser les porcs de leurs soies, d'un logement pour le concierge. Le bâtiment principal, long d'une vingtaine de mètres, est construit le long du cours du Goire. Il n'existe que deux photos du site nous permettant de nous faire une vague idée de l'étendue de l'abattoir et de la physionomie des bâtiments proprement dits.

## **UN BÂTIMENT ATYPIQUE : «LE CASINO»**

Construit entre 1923 et 1925 par l'architecte Roger Baleix, l'abattoir est un ensemble de bâtiments ordonnés autour d'une parcelle rectangulaire. Le bâtiment d'abattage est au centre ; il est entouré de l'ancienne bouverie, de l'entrepôt pour les animaux (stabulation), d'un réservoir et d'une fosse septique. Le bâtiment principal retient l'attention de par son plan et les matériaux employés. Si les maçonneries sont traditionnelles, le béton est employé pour la charpente et les poteaux la supportant, les entablements des porches et des baies ainsi que pour la corniche constituée de gros denticules. C'est cette façade remarquable présentant des similitudes avec les casinos et salles de jeu construits en bord de mer qui vaudrait à ce bâtiment le surnom de «Casino». Le chercheur Olivier Cornou a émis une autre hypothèse. Les subventions attribuées pour la construction de l'abattoir pourraient provenir des taxes prélevées sur les produits des jeux dans les casinos, les stations thermales et balnéaires. Ces taxes étaient reversées sous forme de subventions aux communes qui entamaient des travaux d'assainissement (loi du 15 juin 1907 modifiée le 31 juillet 1920). Le surnom de «Casino» pourrait donc être un rappel de la provenance des fonds. Dans les années 1970, l'ensemble est reconverti en laiterie industrielle sous l'égide de la coopérative laitière de Lezay (79). Il est rétrocédé à la commune en 1985 et est depuis occupé par les



L'abattoir actuel est implanté en sortie de ville, sur la route menant à Sainte-Radegonde. Les bureaux et le bâtiment d'abattage se trouvent respectivement à gauche et à droite du portail d'entrée. L'abattoir a gardé cette physionomie depuis sa construction dans les années 1960.

© CCCL.

services techniques de la ville. Les façades et toitures du bâtiment principal ont été inscrites au titre des Monuments Historiques en 2002, reconnaissant ainsi l'architecture unique du «Casino» dans le paysage confolentais.

### **L'ABATTOIR ACTUEL**

Pour faire face à la saturation du «Casino», la municipalité décide de construire un nouvel abattoir, le troisième de la ville. Le terrain est acheté en 1962 et l'abattoir est construit en plusieurs phases entre 1965 et 1978. Les architectes André et Jean-Claude Lesgourgues de Biarritz, avec le bureau d'études TECHNA, réalisent les plans de l'abattoir. Les travaux s'étalent de juillet 1965 à janvier 1967 sous la direction de l'entrepreneur angoumois Prigent et Compagnie. L'abattoir se compose d'un bâtiment principal, d'une stabulation, de logements, de bureaux et d'un bâtiment « lavage - désinfection - fumière » ; pour la somme de 964 711,84 francs.

Dès 1968, les mêmes architectes travaillent sur l'extension des stabulations et l'ajout de nouvelles chaînes à veaux. De même, entre 1977 et 1978, ils vont réaliser un nouveau quai de chargement, une salle de triage, une salle frigorifique et la station de premier traitement des eaux usées. Les derniers travaux de remise aux normes remontent à 2008, plaçant l'abattoir en classe 1. L'outil, en fonctionnement optimal, est en capacité de traiter 10 000 tonnes de viande par an.

# « NIEN NE BOUGE » : UNE APPROCHE ARTISTIQUE DE L'ACTIVITÉ

En 2012, l'abattoir fut au cœur d'un projet photographique, porteur d'une nouvelle image sur l'activité.

## **PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION**

Lorsqu'il parle de l'exposition, Tony Hayère écrit : « Ces clichés sont d'abord l'œuvre du temps : le temps d'une relation, la recherche d'une posture et d'un regard envers des hommes, des femmes, leur espace. Ce travail est fait, avant tout, avec eux. Je sais que j'avais besoin de rencontrer l'autre sur un terrain difficile, compliqué, hostile. Au début, je ne fais qu'osciller entre deux états contraires, que bouger entre deux points de vue : avec eux, sur la chaîne, dans la technique, dans le travail de la chair, dans les rires et la besogne ; et puis parfois mon œil accroche le regard d'un animal pris de stupeur, ou l'un de ses mouvements de résistance face à la mort, alors le sens de mon travail se perd et avec lui, moi. Et puis j'oublie l'animal, ou plutôt non, il reste toujours là, plus présent même, comme la trame de fond, persistante, d'une rencontre humaine qui se veut aux limites, à l'extrême. Les éclats d'Hervé, la jeunesse de Yoan, la joie de Christelle, la timidité de François... Le sang est là, mais l'humanité des hommes l'efface et c'est la dureté du travail qui surgit, c'est la « mine ». L'empathie est une feignante, elle prend les routes, s'épargnant les chemins. Rien ne bouge lorsqu'on tue. Rien ne s'effondre, rien n'apparaît. Rien, ni même la sensation que quelque chose s'élève ou s'en va. Dans la recherche permanente de la bonne

distance, mon regard comprend que sans ces hommes dans mon cadre, il ne reste que le vide, car eux seuls sauvent la vie ».

## **PRÉSENTATION DE L'ARTISTE**

Dans sa biographie, Tony Hayère indique qu'il « a grandi à Angoulême. Il vit depuis plusieurs années à Paris où il progresse dans divers domaines artistiques tels que la réalisation d'œuvres radiophoniques, la réalisation de documentaires de création et la photographie. Cette pratique de la photographie, il la débute en 2007 au club photo argentique d'Angoulême où il apprend à développer et à tirer ses propres clichés. Longtemps tourné vers une écriture autobiographique, il se tourne plus tard vers les autres. Diplômé d'un master d'écriture documentaire de création à Angoulême, son travail tend aujourd'hui à exprimer, au travers de dispositifs et d'outils de fonction, la complexité du réel. Il aime particulièrement le « paradoxe », car celui-ci est le signe indéniable d'une présence humaine, mais aussi parce que seul sera capable de le saisir un regard qui prend le temps et qui lentement s'approche : l'acceptation de celui-ci est, selon lui, le plus grand des défis lancés au XXI<sup>e</sup> siècle ».

## **LE TRAVAIL DE L'ARTISTE AU SEIN DE LA STRUCTURE**

Dans sa démarche artistique, Tony Hayère s'est intéressé à l'abattoir dès 2009, en visitant la structure. Il y revient en août 2012 pour débiter son travail photographique intitulé



1. et 2. Ces deux photos sont tirées de l'exposition « Rien ne bouge ». Au total, l'artiste a réalisé vingt-cinq clichés qui ont ensuite été tirés en grand format et apposés sur des plaques métalliques. Tantôt focalisées sur le travail, l'outil, l'humain, ces photos retracent ce qui fait l'essence même du lieu et de son activité. Les photos sont visibles sur le blog de Tony Hayère ; les formats papier sont conservés à la Communauté de communes de Charente Limousine.

© Tony Hayère.

« Rien ne bouge ». L'artiste a pu mener ce projet en accord avec la Communauté de Communes du Confolentais, propriétaire des lieux, et la direction de l'établissement. Étala sur une année, le travail ne s'intéresse pas forcément à l'outil en lui-même mais à l'humain. Son immersion au sein du personnel de l'abattoir lui permet de tisser des liens forts avec les individus, d'aller au-delà de la fonction exercée au sein de l'abattoir, de capter l'humanité. Ainsi, sur son blog <http://riennebouge.blogspot.fr>, le photographe déclare : « Mon travail est un travail sur les hommes et les femmes de la chaîne, ce qu'ils traversent et ce qui les traverse lorsque, chaque matin dès 6h, ils aiguisent leur couteau ». L'immersion de Tony Hayère va donner lieu à plusieurs créations contemporaines. Différentes dans la forme, elles ont cependant un objectif commun : rendre état de l'humanité des personnes qui travaillent à l'abattoir.

### **L'EXPOSITION « RIEN NE BOUGE »**

La première création issue de l'immersion artistique de Tony Hayère prend la forme d'une exposition photographique. L'artiste a sélectionné 30 clichés, reproduits en grand format. Tantôt sanglantes, tantôt épurées, les photos de Tony Hayère retranscrivent une ambiance, une combinaison complexe qui se crée entre l'activité même du lieu et l'humanité des personnes qui y travaillent. Ces photos ont été exposées lors des Journées du Patrimoine 2013 dans les locaux de l'abattoir. Le travail de Tony Hayère n'est pas un travail

solitaire. Il a œuvré en collaboration avec une autre photographe : Céline Levain. Mais tandis que Tony Hayère s'immergeait au cœur de l'abattoir, Céline Levain rencontrait les protagonistes du documentaire dans leur intimité. Cette prise d'images, hors du contexte de l'abattoir, renforce l'objectif de Tony Hayère, à savoir rendre palpable l'humanité. Le travail artistique de Céline Levain s'intitule « Portraits de tueurs ».

### **UN TRAVAIL COLLABORATIF : LE RÔLE DE CÉLINE LEVAIN**

Sur son site internet, Céline Levain décrit son travail : « C'est comme ça qu'on les appelle dehors. En fait, il n'y en a qu'un qui tue mais on préfère ne pas trop savoir en détails qui fait quoi et comment dans un abattoir. C'est pourtant ce qui m'a frappé quand je suis allée à la rencontre de Christelle, Jean-Luc, Sébastien, Hervé, Yohan et les autres. Cette abondance de détails, procédures et méthodes qui entourent leur travail et qu'ils confient volontiers à ceux qui passent à côté d'eux. Où est la vie chez ces gens qui passent leurs journées à travailler avec la mort ? Qui sont-ils ? Sont-ils différents de nous ? Mon travail photographique ici n'est pas de transiger sur ces questions, d'amener une vérité qui ne bouge pas, mais d'aller plus loin, en allant chez eux, en déplaçant mon regard et le vôtre sur la vie ».

### **UN DOCUMENTAIRE SONORE COMME EXTENSION ET APRÈS ?**

L'exposition « Rien ne bouge » sert de point



d'ancrage au développement du travail artistique de Tony Hayère. Car après avoir exploité l'activité de l'abattoir dans sa force visuelle, il décide de se concentrer sur les sons au travers d'un documentaire sonore intitulé « Tuer ». Ce documentaire a la particularité de parler de l'abattoir sans être dans les murs, en entrant dans le quotidien de quatre employés. Ils évoquent ce que travailler dans un lieu lié à la fois à la vie et à la mort signifie. Mais surtout, ils parlent de leur vie hors de l'abattoir, de leurs pensées et leurs sentiments. Loin de traiter de la question animale, c'est une démarche humaine, presque sociologique et sensitive qui voit le jour au travers de ces témoignages. Elle est le fruit d'une relation de confiance tissée depuis « Rien ne bouge ».

« Il faisait froid et ce qui m'avait le plus étonné, c'était la quantité de vapeur s'échappant des corps ouverts en deux. Il m'avait serré la main, le regard convaincu que je comprendrais s'il m'expliquait. Il ne s'excusait pas, non car il avait confiance en moi, confiance en mon regard. J'étais là dans le sang, avec lui. Il s'avança d'un pas, le menton humble, comme on s'avancerait au bord d'une scène avec de grandes chaussures et me dit : c'est moi, on m'appelle le tueur. Il souriait avec amour et quiétude. Il était bienveillant Il m'expliqua comme c'était dur, puis termina : La viande dans ton assiette, il faut bien la tuer ». Dehors, les oiseaux piaillaient doucement la naissance des premiers jours de l'hiver. Sur la chaîne d'abattage, Sébastien, Hervé, Christelle et Olivier me souriaient. Tout est

là ». Dans la présentation faite avant la diffusion du documentaire, le journaliste de France Culture insiste sur ce que Tony Hayère a perçu en ce lieu et chez les gens qui le font vivre : « quelque chose de profond, de paradoxal, quelque chose de la nature humaine ».

Tony Hayère a travaillé sur ce documentaire avec Gilles Mardirossian. D'une durée de 53 minutes, « Tuer » est passé sur les ondes de France Culture le 25 mars 2014. Ces deux facettes d'une même démarche artistique, loin d'être une fin en soi, pourraient connaître un nouveau prolongement. Tony Hayère ne ferme pas la porte.

# COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE CHARENTE LIMOUSINE



 *Périmètre du Pays d'Art et d'Histoire du Confolentais*

# L'ABATTOIR DE CONFOLENS, ENTRE HISTOIRE ET CRÉATION CONTEMPORAINE

## **POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA PROFESSION DE BOUCHER ET L'ACTIVITÉ D'ABATTAGE (BIBLIOGRAPHIE NON EXHAUSTIVE) :**

- Archives municipales de Confolens.
- P. BOULANGER, *Confolens à la Belle Epoque*.
- P. BOULANGER, *Confolens à la veille de la Révolution*.
- P. BOULANGER, *Confolens au XIX<sup>e</sup> siècle*.
- P. BOULANGER, *Confolens, 1914-1939*.
- Collectif d'auteurs, « Boire et manger autrefois en Confolentais », *Les Amis du Vieux Confolens*, n°81.
- C. DIRE, *Commerces et commerçants en Occident aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles vus à travers les images des versions occidentales illustrées du Tacuinum Sanitatis*, mémoire de Master, université Lumière – Lyon 2.
- S. LETEUX, *Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens, 1776- 1944*, thèse, Université Lille 3.
- M. DE POITEVIN, *La Charente Limousine sous le Consulat et l'Empire*.
- J. REYRAT, *Confolens et ses habitants au siècle des trois rois (1598-1700)*.
- N. ROCHE, « L'abattoir de Confolens au début des années 20 », *Les Amis du Vieux Confolens*, n°62.
- C. TRALIEUX, *Vie quotidienne des Confolentais sous la IV<sup>e</sup> République 1946- 1958*.

## **ACCUEIL & INFORMATIONS**

Office de Tourisme de Charente Limousine – Point d'information touristique de Confolens

<http://www.tourisme-charentelimousine.fr/>

Confolens : 05 45 84 22 22

Massignac : 05 45 65 26 69

« M. PAUL ABADIE, ARCHITECTE DU DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE, ÉTAIT CES JOURS-CI DANS NOTRE VILLE, OÙ IL S'EST OCCUPÉ ENTRE AUTRES TRAVAUX D'UN PLAN D'UN ABATTOIR. C'EST UNE AMÉLIORATION IMPORTANTE QU'ON ATTEND DEPUIS LONGTEMPS... »

Extrait du *Journal de Confolens*, n°184 / 29 mars 1840 ; dans P. BOULANGER, *Confolens au XIX<sup>e</sup> siècle*, p.115, 2006.

### **Laissez-vous conter le Confolentais, Pays d'art et d'histoire...**

... en compagnie de guides conférenciers agréés par le ministère de la Culture. Ils connaissent parfaitement le territoire et vous donnent des clés de lecture pour comprendre un bâtiment, un paysage, une ville et un village au fil des quartiers.

### **Le Confolentais (en Charente Limousine) appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire**

La Direction Générale des Patrimoines, au sein du ministère de la Culture, attribue le label « Villes et Pays d'art et d'histoire » aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des animateurs de l'architecture et du patrimoine et des guides conférenciers, ainsi que la qualité de leurs actions. De l'architecture aux paysages, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de 202 villes et pays vous offre son savoir-faire dans toute la France.

**Le service Patrimoine** anime la convention « Pays d'art et d'histoire » signée entre la Communauté de communes de Charente Limousine et le ministère de la Culture. Il organise diverses animations pour découvrir et valoriser le patrimoine du territoire auprès de ses habitants et des visiteurs. Il se tient à la disposition des communes et des structures locales pour tout projet.

### **À proximité**

Dans la Région Nouvelle Aquitaine : les villes de Bayonne, Bergerac, Bordeaux, Cognac, Dax, La Réole, Limoges, Pau, Périgueux, Rochefort, Royan, Saintes, Sarlat, Thouars ; les pays de l'Angoumois, du Grand Châtelleraut, de Grand Poitiers, du Grand Villeneuveois, des Hautes Terres Corrésiennes et Ventadour, de l'Île de Ré, du Mellois en Poitou, des Monts et Barrages, de Parthenay-Gâtine, des Pyrénées béarnaises, de Saint-Jean-de-Luz et Ciboure, Vézère et Ardoise, de Vienne et Gartempe.

### **Pour tout renseignement**

Service Pays d'art et d'histoire  
Communauté de communes de Charente Limousine  
8 rue Fontaine des jardins  
16 500 Confolens  
Tel : 05.45.84.14.08.  
[celine.deveza@charente-limousine.fr](mailto:celine.deveza@charente-limousine.fr)  
Office de tourisme de Charente Limousine  
Point d'Information Touristique de Confolens  
Tel : 05.45.84.22.22.  
[tourisme@charente-limousine.fr](mailto:tourisme@charente-limousine.fr)  
Textes : C. Deveza, réédition 2021.  
Conception : Pays d'art et d'histoire, CCCL.

Remerciements à Tony Hayere pour sa production artistique, à Pierre Boulanger pour ses compléments d'informations et ses relectures, aux contributeurs privés pour les photos.

### **Conception graphique**

DES SIGNES studio  
Muchar Desclouds 2015

### **Impression**

IGE Edigraphic

Cette brochure a été réalisée grâce aux résultats de l'inventaire du patrimoine, mené entre 2003 et 2006 par la Communauté de Communes du Confolentais et le service de l'inventaire général du patrimoine culturel de la Région Nouvelle Aquitaine.