

History of a Food Institution: The Municipal Slaughterhouse of Tunis (late XIXth-mid XXth centuries)

**Histoire d'une institution alimentaire:
L'abattoir municipal de Tunis (fin XIX^e-milieu XX^e siècles)**

Rached Lakhali
Qatar University, Doha

Abstract: At the end of the XIXth century, the authorities of Tunis took a pressing interest in providing the city with a modern slaughterhouse that complied with public health standards. Several studies of the project were carried out but remained without follow-up. The lack of financial means and the crisis postponed the project for later. It was around 1885 that the colonial authorities took over the project and decided to build a cattle market and a modern municipal slaughterhouse. After two years of study, expropriation of land and building work, the establishment opened its doors in October 1887. It was managed by the Municipality of Tunis. Half a century later, the municipal slaughterhouse of Tunis turns out to be outdated and no longer meets the rules of hygiene and rational slaughter. Shortly after the independence of Tunisia in 1956, the Tunisian government opted for the construction of a new slaughterhouse in the Mathilde Ville district, around Tunis.

This article proposes to highlight the new slaughter conditions by giving an overall overview of the journey of the first modern slaughterhouse in Tunisia and the different stages of its construction (studies, construction and operation).

Keywords: Food, Meat, Slaughter, Slaughterhouse, Tunis, Health, Municipal.

Traversant la fameuse rue Taha Hussein située au quartier de Montfleury, et arrivant à son bout, au niveau de l'hôpital militaire et du cimetière Al-Jallaz, on se trouve fasciné par un bâtiment grandiose dont l'architecture est toute singulière.¹ Il s'agit bien des anciens abattoirs municipaux de Tunis. Si cette institution est aujourd'hui en état de délabrement, elle a autrefois joué un rôle primordial dans l'approvisionnement en viande de Tunis de la fin du XIX^e jusqu'au milieu du XX^e siècle. C'est là où s'effectuait l'abattage de 120.000 têtes de bétail environ par an.²

La construction d'un abattoir moderne marque des transformations urbaines majeures et des mutations sanitaires et alimentaires que la cité de Tunis a connues à l'époque. En effet, la croissance démographique, liée à l'installation des milliers de colons (Français, Italiens pour l'essentiel), la

¹ Montfleury, en arabe (مونفلوري), est un quartier situé au Sud-Ouest de Tunis et contigu à la medina de Tunis. C'est l'un des premiers quartiers résidentiels 'modernes' aménagés sous le protectorat français et peuplé essentiellement de fonctionnaires et cadres français. Cf. Jean Poncet, "Continuités urbaines et discontinuités sociales à Tunis," *Villes en parallèle* 2 (1978): 199; Sémia Akrouit-Yaïche, Zoubeïr Mouhli & Justin McGuinness, *Tunis 1800-1950: portrait architectural et urbain Tunis* (Tunis: Ed. Elyzad, 2006), 41.

² ANT, SE, C. 621, D. 14 /39, doc.7.

réforme administrative et institutionnelle en rapport avec l'établissement du protectorat français, l'avancement de la médecine et la nécessité d'améliorer les conditions hygiéniques notamment après la succession des années pandémiques et la propagation des maladies contagieuses, etc., tous ces facteurs et bien d'autres ont suscité l'établissement d'un abattoir moderne répondant aux nouvelles exigences politiques, économiques et sanitaires.³ Cela n'a été effectivement réalisé qu'en 1887. Au fil du temps, les abattoirs se multiplient notamment dans les environs de Tunis (La Goulette, La Manouba, Tébourba, etc.) et dans plusieurs régions de la Régence comme Nabeul, Bizerte, Sfax et Sousse.⁴

L'objet de cet article est de mettre en lumière les nouvelles conditions d'abattage en donnant un aperçu global sur le parcours du premier abattoir moderne en Tunisie et les différentes étapes de sa réalisation (étude, construction et exploitation). La première partie sera consacrée à l'étude de la consommation carnée à Tunis à la fin XIX^e siècle, en particulier les lieux et les conditions d'abattage traditionnel. La seconde portera sur le nouveau contexte alimentaire au début du XX^e siècle et les différentes étapes de l'établissement de l'abattoir municipal tout en analysant en détail son mode de fonctionnement.

Tueries traditionnelles et conditions d'abattage à Tunis durant la seconde moitié du XIX^e siècle

Il est utile de rappeler de prime abord que l'activité pastorale occupe une place de choix en Tunisie à l'époque moderne, le cheptel est nombreux et se répartit sur l'ensemble du territoire.⁵ Un correspondant français rapporte qu'à la fin du XIX^e siècle "[...] il est impossible de dire combien il y a en Tunisie de moutons, de chèvres et de bœufs, mais le nombre en est très grand. Partout où il existe un peu d'herbe ou des champs moissonnés on voit paître des troupeaux de centaines de moutons et de chèvres ou d'une cinquantaine de bœufs."⁶ Selon des sources officielles, la Tunisie compte en 1893 près de 1.223.481 têtes de moutons, 232.726 bovins et 681.636 caprins.⁷ La production et la consommation carnée tiennent donc une place non négligeable aussi bien dans les campagnes que dans les zones urbaines, notamment la capitale qui est le plus grand marché de toute la Régence et un

³ ANT, SH, C 57, D 625, doc. 68631.

⁴ ANT, SE, C.620, D.14, doc. 1.

⁵ Au milieu du XIX^e siècle, la paysannerie constitue plus de 80% de la population tunisienne environ. Cf. Lucette Valensi, *Fellahs tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux 18^e et 19^e siècles* (Paris: Mouton-Paris, 1977), 22.

⁶ MAE, MD, Tunis, vol. 13, Note sur la Tunisie concernant l'agriculture et le commerce 1883-1889, 86-92.

⁷ ANT, SE, C.231, D.1, Journal Officiel Tunisien, 1893. Voir également Jean Poncet, *La Colonisation et l'agriculture européenne en Tunisie depuis 1881. Etude de géographie historique et économique* (Paris: Mouton, 1966), 108-9.

centre de redistribution et de consommation d'envergure. À cet égard, Charles Lallemand souligne en 1890 que “[...] Tunis consomme environ 500 moutons et 80 bœufs, taureaux ou vaches par jour, sans compter les chèvres.”⁸

En dépit de ce nombre important d'animaux introduits chaque jour dans la capitale, les conditions d'abattage et de débit de la viande demeurent encore défectueuses, ne répondant pas ainsi aux normes de salubrité publique. Cependant, l'abattage se fait soit dans des établissements publics appelés *massālikhs* – les abattoirs publics – soit dans les tueries particulières des *jazāra-s* et *qaṣṣāba-s*.⁹ Ceci dit, les boutiques des bouchers sont non seulement un lieu de débit mais aussi d'abattage, et les *jazāra-s* ou *qaṣṣāba-s* (les bouchers) sont à la fois des artisans et commerçants qui reçoivent des bêtes pour les abattre et débiter à la clientèle. Encore plus, certains bouchers possèdent des bercails et bouveries dans les environs de la ville où ils élèvent des bestiaux destinés à l'engraissement et au débit. Dans certains faubourgs de la capitale comme Bāb Swīqa, les bouchers se regroupent dans une même rue et disposent d'un endroit particulier, habituellement relié à un égout, où se fait l'abattage des bestiaux.¹⁰ Les bouchers de confession juive ont quant à eux leur propre tuerie située dans la *ḥāra*, le quartier juif.¹¹

Si les viandes venant des abattoirs sont soumises à un contrôle d'hygiène, il n'en est pas de même pour celles débitées dans les tueries particulières. C'est dans ces tueries non surveillées que sont abattus, souvent d'urgence, des animaux malades, parfois agonisants. En effet, il est habituel de voir un boucher abattant un mouton dans la cour de sa boutique ou dans la rue, le sang coulant inonde le lieu, les ordures des animaux et les mauvaises odeurs infectent l'atmosphère, les déchets et les dépouilles exposées en plein air, foyer de bactéries de toutes sortes.¹² Un document d'archive rend compte en détails du manque d'hygiène et de la pollution dont souffre Tunis à cause de l'abattage non conforme aux normes sanitaires: “[...]Le mode actuel d'abattage des bestiaux est certes des plus défectueux, aucune précaution hygiénique n'est observée, la qualité des viandes livrées à la consommation

⁸ Charles Lallemand, *Tunis et ses environs* (Paris: Maison Quantin, 1890), 31-2.

⁹ ANT, registre n°3, p. 215; registre n° 2192; ANT, SH, C. 96, D.150, doc. 101. Les Juifs de leur part disposent de deux abattoirs, l'un est réservé aux juifs tunisiens et l'autre aux juifs granas. Cf., ANT, SH, C.96, D.150, doc.103.

¹⁰ ANT, registre n° 2195, Recettes et dépenses de Dar el Djeld, 1860-1862, 142.

¹¹ ANT, registre n° 2195, Recettes et dépenses de Dar el Djeld, 1860-1862, 82. Voir aussi Mohamed Larbi Senoussi, “Viande cacher et viande trifa chez les juifs tunisiens: Rituel ou politique?,” in *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée* (Paris: Maisonneuve et Larose, 2000), 140. Pour une comparaison avec le cas parisien, voir l'article de Reynald Abad, “Les tueries à Paris sous l'Ancien Régime ou pourquoi la capitale n'a pas été dotée d'abattoirs aux XVII^e et XVIII^e siècles,” *Histoire, économie et société* 17, 4 (1998): 649-76.

¹² CADN, Dossiers, n°35, Mémoire de la ville de Tunis.

n'est soumise à aucune surveillance sérieuse, enfin tout l'ensemble présente les conditions les plus déplorables au point de vue de la salubrité publique."¹³

Bref, l'abattage traditionnel présente plusieurs risques pour la salubrité et la santé publique. Aucune précaution hygiénique n'est ainsi observée et la qualité de la viande livrée à la consommation n'est soumise à aucun contrôle sanitaire.¹⁴ En cas d'épidémie, les tueries particulières demeurent des foyers d'infection. Pour remédier à cette situation, le gouvernement tunisien procède à la fin du XIX^e siècle à l'établissement des abattoirs modernes et salubres: "[...] Tunis par sa position, son climat et sa nombreuse population a besoin de se conformer plus strictement que beaucoup d'autres villes aux règles d'hygiène et de salubrité. Parmi les mesures hygiéniques considérées aujourd'hui comme indispensables, la plus importante peut être a été négligée jusqu'à ce jour: je veux parler de la création d'un abattoir [...]. Il nous suffira d'exposer que le spectacle repoussant des tueries en plein vent, du sang des animaux coulant dans les rues, des déchets et des dépouilles de toutes sortes que l'en rencontre à chaque pas, motiverait seul la création d'un abattoir quand bien même il n'existerait pas une raison d'ordre supérieur que l'en nécessite la destruction, ou au moins l'éloignement de tous qui peut dans l'intérieur d'une ville devenir un foyer d'infection [...]. Ainsi, aux avantages de l'assainissement de la ville, la création d'un abattoir amènerait pour la population une amélioration réelle dans son alimentation."¹⁵

Aux tueries traditionnelles, s'ajoutent les boutiques des bouchers qui sont, elles aussi, des milieux de pollution et de nuisance sanitaire. En effet, il relève de la tâche de l'*amîn* des bouchers et /ou de l'*amîn al ma'āch* (l'*amîn* des vivres ou la police du marché) de faire de temps à autre des rondes d'inspection afin de contrôler l'état de l'hygiène des boucheries et la qualité des viandes mises en vente.¹⁶ Ainsi, certains bouchers ont l'habitude d'acheter des brebis à des prix dérisoires et font passer la viande pour celle du mouton, d'abattre des bêtes pleines dont la viande est de mauvaise qualité, de mélanger les viandes, les fressures et les os pour les vendre au même prix, ou encore de vendre de la viande corrompue et impropre à la consommation publique.¹⁷ D'après un document d'archive, l'*amîn* des bouchers doit "se

¹³ ANT, SH, C.57, D.625, doc. 68620.

¹⁴ Dans les zones rurales, l'abattage des bêtes ne se fait pas tous les jours. Il est d'usage que le boucher du village annonce qu'un tel jour de la semaine, seront tués un bœuf, des moutons ou encore un chameau. La grande partie de la viande est écoulée le jour même, le reste dans les deux jours qui suivent. Aussi, lors de la tenue du souk hebdomadaire, il est habituel qu'un ou deux bouchers abattent des bêtes sur place dans l'enceinte du marché au profit des marchands et clients. Pour plus de détails, voir Rached Lakhal, *Nourrir la ville et l'Etat. L'approvisionnement en viande de la capitale, de l'armée et de la cour en Tunisie aux XVIII^e et XIX^e siècles* (Tunis: Editions Al Massira, 2021).

¹⁵ CADN, Dossiers, n°35, Mémoire de la ville de Tunis.

¹⁶ L'*amîn* est le chef de corporation.

¹⁷ ANT, SE, C.620, D. 14, sd. 1, doc. 24.

présenter chaque jour au fondouk el *bgar* [marché des bovins] afin d'examiner l'état de santé des vaches, veaux et bœufs vendus, notamment ceux destinés à la boucherie. Cela faisait partie essentielle de sa fonction et dans le cas de dépistage d'une bête gravement malade, il lui est donné plein droit d'interdire le boucher de la débiter, de vendre sa viande."¹⁸ Pour assurer la salubrité publique, les instances de la capitale promulguent en juillet 1874 un décret qui stipule que: "...tous les marchands quels qu'ils soient devront se soumettre au règlement en usage existant actuellement ou à intervenir et au contrôle exercé par les *amîn-s* du Gouvernement, soit en ce qui concerne la vérification des poids et mesures et la fixation du prix de vente de marchandises, soit dans le but d'empêcher la vente des denrées falsifiées, corrompues ou nuisibles à la santé et les tromperies envers le public."¹⁹ Plus tard, en mai 1888, un arrêt réglementant la circulation dans la capitale, précise que: "considérant l'intérêt de la circulation, de la fidélité, du débit et de la salubrité, sont interdits sur la voie publique, le colportage et la vente de la viande crue; l'installation de cuisines ou fourneaux destinés au rôtissage ou au grillage des viandes et à la friture des poissons et des pâtisseries."²⁰

Afin de remédier à cette situation déplorable, les autorités de la ville décident à la fin du XIX^e siècle la construction des abattoirs modernes et salubres, une mesure qui s'avère nécessaire pour développer la consommation publique. Le décret beylical du 9 mars 1885 considère "d'utilité publique la construction d'un marché aux bestiaux et d'un abattoir hors de l'enceinte de la ville de Tunis."²¹

La création d'Al Batwar de Tunis: l'institution et son fonctionnement

La nouvelle conjoncture politique, économique et sanitaire de la fin du XIX^e siècle (l'établissement du protectorat français et le processus de colonisation) a amené les autorités de la ville à remplacer les tueries traditionnelles, dispersées ici et là dans le Tunis intra-muros, par des nouveaux abattoirs conformes aux exigences de propreté et de salubrité publiques.²² En fait, il s'agit d'un projet parmi beaucoup d'autres dont la ville s'est dotée comme le marché central, Fondouk al-ghalla, (1891), l'hôpital civil (1897), la Poste centrale (1892) etc. et qui viennent consolider l'infrastructure et les équipements d'une cité nouvelle.

¹⁸ ANT, SH, C.96, D.150, doc.105.

¹⁹ Maurice Bompard, *Législation de la Tunisie. Recueil des lois, décrets et règlements en vigueur dans la Régence de Tunis au 1^{er} janvier 1888* (Paris: Editeur Ernest Leroux, 1888), 173.

²⁰ ANT, SE C.4, D. 14, article du 10 mai 1888.

²¹ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 424, doc.9.

²² ANT, SH, C.57, D. 625, Doc. 68620.

Les études de projet

Le projet de mise en place d'un nouvel abattoir n'est pas une idée fille de la période coloniale, elle remonte en fait au milieu du XIX^e siècle et a pris plus d'ampleur dans les années quatre-vingts lorsque Mohamed Sadok Bey, sous l'impulsion du Conseil Sanitaire, décide de faire doter la capitale d'un lieu salubre destiné à l'abattage des animaux de boucherie. Pour ce faire, le gouvernement engage en 1874 l'ingénieur Gouvier d'élaborer une étude et d'établir un devis pour la construction d'un nouvel abattoir. Les documents d'archives passent sous silence le sort de cette étude, et cinq ans plus tard nous avons affaire à deux nouvelles propositions; le projet de Dominique Mangano & Henri Delasson et le projet de Louis Rivoltella. Ces différents projets se recourent dans certains points communs.

L'étude de projet et la construction des bâtiments ont pris neuf ans environ, l'ouverture du nouvel abattoir n'a eu lieu effectivement que durant l'année 1887.

L'étude de l'ingénieur Gouvier

Ingénieur de L'État, Monsieur Gouvier a été sollicité par le Conseil Municipal afin d'élaborer une étude et un plan du nouvel abattoir. Il s'agit d'une étude succincte jointe d'un devis et d'un plan d'architecture. Le coût total du projet est estimé à 110 mille piastres, sans compter les terrains qui seront alloués par la municipalité. En effet, l'ingénieur Gouvier propose de bâtir deux lieux d'abattage: un premier se trouvant près de Bab Alioua et destiné exclusivement à l'abattage musulman. Un second, situé aux environs de Bab el Khadra, est composé de trois pavillons et réservé aux trois communautés monothéistes (musulmane, chrétienne et juive). Ce dernier est pourvu d'un café maure et d'un espace vert. La surface bâtie de chaque abattoir est de 200 m² (20 m. de longueur × 10 m. de largeur). Enfin, les revenus annuels de deux abattoirs sont estimés à 40 mille piastres environ.²³ Pour des raisons que les documents ne donnent pas, cette étude n'a pas eu de suite.

L'étude de D. Mangano et H. Delasson

Dominique Mangano, agent de la compagnie maritime Valéry & Cie, s'est associé à Henri Delasson, Chef de service de comptabilité à l'administration de Dar el Djeld, pour faire une étude de construction d'un abattoir municipal au profit de la Ville. Le plan proposé, soumis au gouvernement tunisien le 15 février 1879, se compose de trois bâtiments séparés – un pour chaque communauté religieuse –, de parcs à bestiaux, de magasins, d'écurie et de hangars.²⁴ Un bâtiment spécial et entièrement isolé

²³ ANT, SH, C. 96, D.150, doc. 119.

²⁴ Voir plan en annexes.

de l'abattoir sera affecté à l'abattage des porcs. En outre, l'étude précise que l'abattoir sera géré en mode de concession pour une période de cinquante ans à Henri Delasson et Dominique Mangano qui s'engagent, entre autres, à maintenir l'établissement en bon état et d'y faire les réparations nécessaires. À l'expiration de cette période, l'établissement et ses annexes appartiendront au gouvernement sans que les concessionnaires, leurs héritiers ou leurs associés puissent prétendre à une indemnité quelconque. Enfin, pour assurer une viande saine et de qualité, un vétérinaire attaché au service de l'abattoir sera chargé de l'inspection sanitaire des bêtes abattues.

L'étude de Louis Rivoltella

Louis- Philippe Rivoltella, sujet autrichien jouissant à l'époque de l'exploitation de thonaire de Monastir,²⁵ présente le 31 mai 1879 au gouvernement tunisien une étude de construction et d'exploitation d'un abattoir municipal, renfermant 17 articles qui s'apparentent aux études précédentes.²⁶

Finalement, aucune de ces trois propositions n'est retenue et le projet semble tomber dans l'abandon. Quelques mois plus tard, la question de création d'un abattoir se manifeste en urgence et un nouveau projet est présenté le 26 décembre 1879 par M. Brandenburg.

L'étude de M. Brandenburg

Citoyen autrichien, Brandenburg soumet par l'intermédiaire du Consul d'Autriche à Tunis et avec l'appui du Premier Ministre Tunisien, un projet d'établissement d'un abattoir à Tunis.²⁷ Sans entrer dans les détails, l'offre consiste à construire un abattoir comprenant trois séries d'échaudoirs, des sècheries, des réservoirs, un hangar divisé en trois parties, un autre hangar destiné à abriter les chevaux et les voitures des bouchers, un bâtiment à usage de triperie, une porcherie et une bouverie, un logement pour le directeur et des bureaux pour l'administration et le vétérinaire, une conciergerie, deux maisonnettes, etc. Pour couvrir les frais de construction et d'exploitation de l'abattoir, Brandenburg demande au gouvernement la concession pour 50 années consécutives et le monopole de l'abattage des animaux servant à l'alimentation de la ville, la concession du terrain sur lequel sera érigé le bâtiment, et enfin la perception des taxes d'abattage dont 8% seront au profit de L'État

La commission financière a écarté ce projet et s'est donnée la réserve "[...] de changer cet état des choses et de construire un abattoir mais elle entend se rembourser des frais qu'elle fera à cette occasion en s'attribuant

²⁵ <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6205728q/f253.image.r=rivoltella>

²⁶ ANT, SH, C57, D. 625, doc. 68623.

²⁷ CADN, Tunis, particuliers, n°19.

tous les privilèges intéressant au nouveau service. Elle veut en ces heures, se créer ainsi des revenus qui s'ajouteront à ceux qui sont réservés aux porteurs de titres tunisiens."²⁸

En dépit de ces diverses études, aucune d'elles ne semble être retenue. Si le gouvernement tunisien porte un intérêt particulier à pourvoir la capitale d'un abattoir digne de son envergure et répondant aux besoins de sa population, les moyens financiers font toutefois défaut, d'autant plus que la conjoncture économique de la fin du XIX^e siècle est caractérisée par une crise générale. C'est vers 1885 que les autorités coloniales reprennent en main le projet et décident d'aller à l'étape suivante, l'exécution.

La mise en œuvre de l'abattoir municipal de Tunis

Le nouvel abattoir de Tunis est construit sur le modèle des abattoirs de la Villette à Paris, créés en 1867.²⁹ Cependant, plusieurs étapes marquent son exécution, à commencer par l'acquisition du terrain.

L'expropriation de terrains

L'expropriation des terrains sur lesquels sera établi l'abattoir municipal constitue l'une des difficultés auxquelles se sont heurtés les pouvoirs de la Ville. Il s'agit d'une affaire bien complexe car il faut négocier avec plusieurs propriétaires. En effet, les parcelles de terrains à exproprier appartiennent à des propriétaires divers; l'administration des Habous (l'administration des biens de main morte), les héritiers Ben Dhiyaf, les héritiers Fakoussa, si Tahar Sahli et Giuseppe Schembri.

Pour ce faire, une commission municipale, composée d'experts et de notaires est chargée en juin 1885 de procéder à une expertise et une estimation de la valeur des terrains. Les offres de remboursement proposées (soit respectivement 14210,94 piastres pour l'administration des Habous, 281,25 piastres pour Mohamed ben Moulahem, 1867,19 piastres pour Giuseppe Schembri, 6368,18 piastres pour les héritiers Fakoussa et enfin 18274,57 piastres pour les héritiers Ben Dhiyaf) ne semblent pas satisfaisantes et cette première estimation a été rejetée à l'unanimité. Une seconde commission, composée de 12 experts dont 6 choisis par les propriétaires mêmes, est

²⁸ CADN, Tunis, particuliers, n°19.

²⁹ ANT, SM, M³, C .11, D.250, doc. 10 "L'abattoir Municipal de Tunis a été construit vers 1890 sur le modèle des abattoirs de la villette à Paris. Réalisé suivant les conceptions qui avaient cours à cette époque il comporte des halls hauts et vastes ouverts aux deux extrémités et bordés latéralement par des échaudoirs." Soulignons que la fin du XIX^e siècle est marquée par la création des abattoirs dans plusieurs villes au monde. Voir à titre indicatif les études suivantes: dossier sur les abattoirs dans la revue *Food & History*, IEHCA, 3-2 (2005); Severin Muller, "Les abattoirs sous haute surveillance. Politiques et normalisation sanitaires à Saint-Maixent-l'Ecole, du XIX^e au milieu du XX^e siècles," *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine* 51-3 (2004): 104-20; Dorothee Brantz, "Slaughter in the city: the establishment of public abattoirs in Paris and Berlin (1780-1914)," (PhD History, The University of Chicago, 2003).

désignée pour une nouvelle expertise. Elle comprend 4 *amîns* (experts) des terrains, 4 *amîns* des constructions et 4 propriétaires de la ville. L'offre a été retenue cette fois-ci mais la surface acquise s'avère insuffisante pour l'établissement de l'abattoir et de ses dépendances. Pour résoudre ce problème, une expropriation complémentaire est faite aux dépends du terrain appartenant aux héritiers d'Ahmed Ben Abi Dhiyaf.³⁰

Les travaux de construction

Vu l'envergure du chantier, la construction des abattoirs a été mise sous l'égide de l'Administration des Travaux Publics. Cette dernière a procédé à l'échelonnement des travaux en plusieurs lots, et "[...]une adjudication est annoncée pour le 29 juillet 1885 ayant pour objet un premier lot de travaux se rapportant à la construction des abattoirs."³¹ Cependant, les informations manquent au sujet de l'entreprise de bâtiment chargée de la construction mais nous savons tout de même qu'en 1906 des travaux d'agrandissement des pavillons ont été l'œuvre de l'entreprise italienne dirigée par Ligui Rey, fils du célèbre architecte italien Guisepe Rey.³²

Pour financer un tel projet, l'administration des travaux publics et la municipalité de Tunis se sont engagées à entreprendre les travaux à leurs propres frais et un fonds a été réservé à cet égard par la Commission des Revenus Concédés, mais l'insuffisance de ressources a obligé le Conseil Municipal de Tunis d'avoir recours au soutien du Gouvernement Tunisien. Dans un extrait des délibérations du Conseil Municipal datant du 3 novembre 1885, il est noté qu'il "[...] avait été entendu que les travaux seraient continués par la Ville, et la Direction des Travaux [...] Malheureusement les ressources de la Ville sont insuffisantes pour entreprendre un aussi gros travail; elle ne pourra le faire utilement que lorsque sa situation financière lui permettra de recourir à un emprunt pour l'exécution des grands travaux[...]il y a lieu de prier le gouvernement de son Altesse de pourvoir aux travaux dont il s'agit, les dépenses restant à faire pourraient être considérées comme une subvention de L'État" Il est également précisé que la dépense restante s'élève à 260.000 piastres et que les travaux seront inévitablement suspendus si l'État ne vienne pas en aide.³³

Les travaux de construction ont duré deux ans environ. Lors de sa réunion du 18 avril 1887, le Conseil Municipal de Tunis se félicite de l'achèvement des travaux et demande au gouvernement la concession gratuite à la commune des terrains et immeubles de l'abattoir. En outre, il propose, à

³⁰ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 424, Correspondances relatives à l'expropriation de terrains pour la construction d'un abattoir a la commune de Tunis 1885-1886.

³¹ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 424, doc.12.

³² Juliette Hueber, Claudine Piaton et Arnaud Du Boistesselin, *Tunis: architectures 1860-1960* (Tunis: Arles, Editions Honoré Clair, Elyzad, 2011), 53.

³³ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 424, doc. 38.

titre d'essai, une régie directe de l'exploitation de l'établissement et une étude des conditions d'entreprise d'un clos d'équarrissage qui en est le complément naturel. Quelques mois plus tard, un décret beylical du 15 Février 1888 est publié et ayant pour objet la concession à la Commune du nouvel abattoir et de ses dépendances.³⁴ L'ouverture du nouvel abattoir a eu lieu en octobre 1887, et un procès-verbal a été rédigé règlementant le mode de gestion et du fonctionnement de l'établissement.³⁵

Fonctionnement et mode de gestion du nouvel abattoir

Dès l'achèvement des travaux et avant même la mise en service du nouvel abattoir, une offre est faite en mars 1887 par la Société Générale des Abattoirs Municipaux de France afin d'obtenir l'affermage de l'exploitation de l'abattoir et de ses annexes, pour une durée de 25 à 30 ans suivant un cahier de charges à arrêter d'un commun accord.³⁶ Faut-il rappeler à ce propos, qu'il y avait à ce temps-là une tendance générale dans la plupart des grandes villes françaises- à la métropole aussi bien que dans les colonies- à remettre l'exploitation des abattoirs à des entreprises particulières, sous l'égide des règlements spéciaux.³⁷ La politique d'affermage des services publics a pour objectif de soustraire l'administration municipale des difficultés de gestion et des aléas qu'offre ce genre d'industrie.³⁸ En dépit des correspondances multiples, le Conseil Municipal opte fermement pour un mode de gérance direct par la municipalité même. Une fois l'abattoir est mis en service, toute une foule de personnel et d'ouvriers œuvrent pour la bonne gestion de l'espace, du temps et du personnel du nouvel établissement.

Gérer l'espace de l'abattoir

S'étendant sur une surface de trois hectares et demi environ, les abattoirs municipaux se composent de trois départements distincts, musulman, juif et chrétien, division résultant du mode d'abattage particulier à chaque religion, complétés plus tard de deux installations spéciales, le

³⁴ ANT, SM, M⁵, C.11, D.426, doc. 5.

³⁵ ANT, SM, M⁵, C.11, D.428, doc. 15. Il s'agit d'un extrait des registres des délibérations du Conseil Municipal de Tunis lors de la séance du 1er juin 1887. Le rapporteur note ceci: "[...] l'administration municipale appelle l'attention du conseil sur la nécessité de s'occuper dès maintenant des abattoirs. Les prévisions les plus sages permettent de compter sur l'ouverture de cet établissement vers le mois d'octobre prochain. Or, il importe d'étudier dès maintenant la question des règlements administratifs qui doivent en assurer le fonctionnement [...]."

³⁶ ANT, SM, M⁵, C.11, D.428, doc. 12.

³⁷ ANT, SM, M⁵, C.11, D.428, doc. 15.

³⁸ ANT, SM, M⁵, C.11, D.428, doc. 14.

quartier militaire et l'échaudoir des porcs.³⁹ Charles Lallemand le décrit comme immense et occupant la surface d'une petite ville.⁴⁰

Vu que les abattoirs sont par défaut un lieu à haut risque sanitaire et un foyer de propagation de toutes sortes d'infections, la question de l'enlèvement des immondices, des déchets, des issues des animaux et des animaux morts et abandonnés sur la voie publique est soulevée en premier ordre. Au départ, ce service est assuré par des hommes de peine employés par la municipalité, puis un marché est conclu en décembre 1888 entre la municipalité de Tunis et l'entreprise de M. Pellissier qui prend désormais en charge cette tâche en contrepartie de la vente des déchets après transformation. Il lui incombe également de recueillir le sang des animaux abattus. Un an plus tard, l'entreprise passe entre les mains de M. Brandenburg, suite à une demande de cession faite par M. Péliissier. En 1901, Messieurs Roullier et Riffault, industriels chimistes, signent avec la municipalité un nouveau contrat en vertu duquel ils deviennent concessionnaires d'un clos d'équarrissage aux abattoirs. Ce clos passe ensuite à Melle Lengrand- Roullier, héritière de M. Roullier, qui, à son tour, l'a cédé en 1923 à la société anonyme de Sidi bel Hassen.⁴¹ Enfin, les documents nous renseignent que dans les années cinquante, la société Agricultor est adjudicataire pour l'enlèvement des issues et déchets des abattoirs à raison d'une rémunération mensuelle de 100.000 francs.⁴²

Outre l'abattoir, un marché aux peaux et un marché aux bestiaux sont aménagés dans les parages et mis sous la tutelle du directeur de l'abattoir. Il est divisé en deux parties principales: la première comprend trois grands parcs clôturés et destinés à la vente des bœufs, des moutons, chevaux, mulets, ânes et dromadaires. La seconde comprend également trois parcs clôturés qui sont mis à la disposition des colons ou des bouchers après avoir effectué leurs achats. En 1924, un règlement spécifique est établi afin d'assurer son fonctionnement dans des conditions normales et régulières.⁴³ Au début des années soixante, le marché aux bestiaux ne semble plus convenable aux exigences commerciales, techniques et sanitaires et les autorités de Tunis ont envisagé la création d'un marché neuf éloigné de la ville, dans la zone

³⁹ Abir Ben Soltana, "Régénérescence d'une friche urbaine: cas des anciens abattoirs de Montfleury," (Mémoire d'architecture, sous la direction de Ferdaws Belcadhi et Riadh Siala, Tunis, ENAU, Juin 2017), 70. Voir aussi, Mohamed Dhia Saker, "Pour une reconquête d'un patrimoine bâti oublié. La reconversion des abattoirs de Montfleury" (Mémoire d'architecture sous la direction de Fathi Kouched, Tunis, ENAU, 2020), 36.

⁴⁰ Lallemand, *Tunis et ses environs*, 23.

⁴¹ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 427, doc. 4.

⁴² ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 427, doc. 2.

⁴³ ANT, SM, M⁵, C. 11, D.341, Correspondances et textes législatifs portant règlement du marché aux bestiaux de la commune de Tunis 1918-1957.

Mathilde ville (l'actuelle El Ouardia), tout près de sebkhat Sijoumi (lac de Sijoumi).⁴⁴

Au temps de la Première Guerre Mondiale, le Ministre de la Guerre demande qu'un échaudoir spécial soit mis à la disposition de la garnison de Tunis et réservé exclusivement à l'abattage militaire. Ainsi, une extension est faite et un échaudoir est enclavé dans l'angle Nord-Est de l'abattoir et pourvu d'une entrée directe sur l'extérieur, uniquement réservée aux services militaires.⁴⁵ Les viandes destinées à l'approvisionnement des troupes sont contrôlées par des vétérinaires militaires, et l'activité de l'échaudoir par un surveillant municipal qui "rendra compte au Directeur des abattoirs, du jour au jour, du mouvement de l'échaudoir spécial."⁴⁶

Gérer le temps de l'abattoir

Les documents d'archives sont muets au sujet des horaires du travail du nouvel abattoir au temps de son ouverture. Néanmoins, le directeur des abattoirs rapporte dans une lettre adressée au président de la municipalité que l'abattage des bestiaux se fait le matin très tôt (entre 4 heures et 6 heures) ou bien le soir et que les bouchers musulmans égorgent le matin toutes les bêtes qu'ils pensent avoir en débit dans la journée. Il rajoute que l'abattage du soir est beaucoup moins important.⁴⁷

Plus tard, à l'aube du XX^e siècle, le débat sur le repos hebdomadaire et le congé annuel est ouvert, corrélativement à la promulgation en Métropole de la loi du 13 juillet 1906.⁴⁸ En effet, un décret beylical est édité le 17 juillet 1908 sur le repos hebdomadaire des employés des services publics, notamment les ouvriers et les employés commissionnés de l'État et des communes comme c'est le cas du personnel des abattoirs municipaux. Ne bénéficiant que d'une demi-journée de repos hebdomadaire, les fonctionnaires et les employés de l'abattoir adressent en 1910 plusieurs lettres demandant l'application de la nouvelle loi et l'octroi en leur faveur d'une journée entière de repos. Après échange de correspondances et de consultations entre le directeur des abattoirs et les autorités de tutelle, il a été finalement soumis à l'approbation de la fermeture des abattoirs municipaux l'après-midi du dimanche pour tout le personnel, et par roulement, l'après-

⁴⁴ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 250, doc.10

⁴⁵ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 425, doc.4.

⁴⁶ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 425, doc.5.

⁴⁷ ANT, SE, C. 621, D. 14 /39, Municipalité de Tunis (1888-1916). Lettre du Directeur des Abattoirs au Président de la Municipalité.

⁴⁸ ANT, SM, M⁵, C.11, D.428, doc. 25. En France, la loi du 13 juillet 1906 confirme définitivement l'établissement du repos hebdomadaire en faveur des employés et des ouvriers. Voir à ce propos, https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/Loi_du_13_juillet_1906-4.pdf.

midi du vendredi ou du samedi. Aussi, il a été décidé que tout le personnel a le droit d'un congé consécutif de 26 jours par an.⁴⁹

Quelques années plus tard, la question du repos hebdomadaire est posée encore une fois, en rapport avec la promulgation en France d'un nouveau texte législatif réglementant le repos hebdomadaire, les jours fériés, les heures de travail, les heures supplémentaires ainsi que leur indemnisation (la loi du 23 décembre 1933). Dans une lettre adressée au président de la municipalité de Tunis, le directeur des abattoirs, Monsieur Henry, précise "[...] qu'il existe pour tout salarié un droit, celui de repos hebdomadaire et des jours fériés ou dans l'impossibilité matérielle de les donner, de recevoir une compensation en indemnité d'heures supplémentaires [...]"⁵⁰ Il rajoute en outre que lui-même n'a pas connu, depuis 29 ans d'exercice, ni dimanche ni fête, et réclame en faveur du personnel de l'abattoir (le directeur, l'inspecteur, le receveur, les surveillants, etc.) l'octroi, en compensation de ces jours travaillés, l'indemnité des heures supplémentaires. Mais il semble que sa requête n'a pas reçu une suite favorable car, selon le vice-président de la municipalité, "...accorder des heures supplémentaires au personnel des abattoirs m'obligerait à en étendre le bénéfice aux divers services qui sont obligatoirement ouverts tous les jours fériés tels que les marchés divers et la fourrière. Le service du nettoyage lui aussi revendiquerait les mêmes avantages; il en résulterait une dépense hors de proportion avec les ressources du budget."⁵¹ La seule résolution est d'accorder au personnel de l'abattoir un repos hebdomadaire en procédant par roulements individuels.

Gérer le personnel de l'abattoir

Le fonctionnement du nouvel abattoir et du marché aux bestiaux est assuré par un bon nombre de fonctionnaires, agents et ouvriers dont la tâche varie en fonction du poste occupé au sein de l'établissement. Ce dernier est dirigé par un directeur, secondé par un adjoint et des surveillants, et en bas la hiérarchie se trouve toute la foule des travailleurs non qualifiés (gardiens, ouvriers, nettoyeurs, etc.).

Le directeur est le premier responsable des abattoirs, il doit administrer l'établissement et veiller à son bon fonctionnement. Habituellement, le directeur doit être un médecin vétérinaire de formation. Sa mission ne se limite pas à la direction des abattoirs mais comprend aussi celle du marché aux bestiaux. Ainsi, il devrait rendre des visites quotidiennes aux marchés aux bestiaux, de 5 heures du matin jusqu' à 10 heures, et inspecter les animaux mis en vente. Cette double fonction rend sa tâche encore plus

⁴⁹ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 250, doc. 16.

⁵⁰ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 250, doc. 55.

⁵¹ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 250, doc. 58.

délicate car il ne peut être présent sur les deux lieux et gérer les affaires des deux établissements sans en négliger un.⁵²

Le premier chef qui a assuré la direction des abattoirs de Tunis est Nicolas Issartel, nommé officiellement par arrêté municipal du 11 juillet 1888.⁵³ Il touche à l'époque un traitement annuel de 7200 piastres.⁵⁴ Parti en 1902 pour une mission dont les documents ne précisent pas la nature, N. Issartel est remplacé provisoirement par Geoffroy Saint-Hilaire. Ce dernier devant, lui aussi, quitter Tunis le 1^{er} octobre 1902 pour une tournée à l'intérieur du pays (tournée des primes d'encouragement à l'élevage du cheval), il se trouve dans l'impossibilité d'assurer encore la direction des abattoirs.⁵⁵ Il propose ainsi Louis Tullier comme intérimaire, en attendant le retour de N. Issartel. Mais il semble que ce dernier a définitivement cédé son poste, ne faisant plus partie de l'administration municipale: il a reçu en 1906 une indemnité de licenciement de 2500 francs. Les documents d'archives rendent compte qu'en juillet 1916, N. Issartel est nommé directeur honoraire.⁵⁶ Il paraît par ailleurs que Louis Tullier assure le service jusqu'à 1926, puis passe la main à Henry Eugène qui prend officiellement ses fonctions en 1928.⁵⁷

Le médecin-vétérinaire est en principe l'adjoint du directeur. En effet, il lui appartient l'inspection de l'état de santé des bêtes mises en vente au marché et de la viande débitée à l'abattoir. En 1928, Henry Eugène assure à la fois la direction de l'abattoir et sa fonction de vétérinaire. Peu de temps après, M. Pernot est nommé vétérinaire municipal. En 1934, M. Noell devient le médecin vétérinaire et le directeur adjoint des abattoirs.⁵⁸

Les surveillants occupent une place importante dans la hiérarchie administrative du nouvel abattoir. Si les documents d'archives ne permettent pas de déterminer la tâche exacte des surveillants, il semble qu'ils sont chargés du contrôle de toutes les opérations se déroulant sur les lieux, depuis l'introduction des bestiaux jusqu'à l'équarrissage et le découpage de la viande. Toutefois, il convient de noter que pour devenir surveillant, il faut accomplir un stage d'un an et passer quelques années en tant qu'agent

⁵² ANT, SE, C.621, D.14/39, doc.52

⁵³ Nicolas Issartel est né le 1^{er} janvier 1836 à Freycenet-la-Cuche, actuellement une petite commune dans le département de la Haute-Loire en région Auvergne-Rhône-Alpes. C'est un ancien médecin vétérinaire de l'armée, vétérinaire auprès de la Compagnie française de Tramways (en 1888). Il a été décoré Chevalier de la Légion d'Honneur (médaille de musique) le 10 juillet 1880 et Officier Nichan Iftikhar (médaille coloniale) le 12 mars 1889. Cf., ANT, SE, C621, D.14/39, doc.1.

⁵⁴ ANT, SE, C621, D.14/39, doc.1.

⁵⁵ ANT, SE, C621, D.14/39, doc.32.

⁵⁶ ANT, SE, C621, D.14/39, doc.58. On note ceci: "...On doit à ce praticien d'avoir organisé les Abattoirs, assuré avec vigilance les visites sanitaires des viandes, et fait produire à cet important service des recettes annuelles élevées."

⁵⁷ ANT, SM, M⁵, C. 11, D.341.

⁵⁸ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 866, doc. 8.

temporaire. C'est par exemple le cas de Calcédonio Mifsud qui a été nommé en 1933 surveillant des abattoirs après avoir passé un an de stage et cinq ans comme agent temporaire.⁵⁹ Calcédonio gravit rapidement l'échelle professionnelle pour devenir contrôleur, poste qu'il l'a occupé jusqu'à son décès en 1947.⁶⁰ Citons également le cas de Jean Antoine Trautwein qui a été recruté en 1907 en qualité de surveillant intérimaire mais qu'il n'a pas pu être titularisé, en dépit du privilège d'être de nationalité française, en raison de son âge et du danger de travailler au milieu des animaux.⁶¹ Il quitte son poste en 1912.

Le receveur-comptable est chargé de superviser la perception des taxes d'abattage et des droits de consommation sur la viande, et de tenir la comptabilité des abattoirs et du marché aux bestiaux. Il doit vérifier les quittances, soit entre 600 et 900 opérations par jour, et verser les recettes à l'administration municipale.⁶² Le receveur doit également superviser le travail de ses subalternes; les collecteurs, appelés également les "garçons de recettes," les caissiers et les quittancés.⁶³ Parmi les noms des receveurs les plus récurrents dans notre documentation, il y a lieu de citer Emile Coulon qui est admis depuis le 1^{er} juin 1924 aux abattoirs de Tunis en tant que surveillant temporaire, puis surveillant faisant fonction de collecteur et second du receveur.⁶⁴ Le 13 janvier 1927, E. Coulon devient le nouveau receveur des abattoirs en remplacement de M. Lombard décédé. E. Coulon met fin à ses jours le 23 janvier 1936 par pendaison dans les toilettes de l'abattoir.⁶⁵

Au marché aux bestiaux, les *amîns* jouent un rôle essentiel dans le déroulement des transactions commerciales, ainsi "...lorsqu' un propriétaire voudra faire vendre ses animaux aux enchères, il devra s'adresser soit à un courtier assermenté français ou tunisien (israélite ou musulman) soit à un

⁵⁹ Né le 21 août 1893 à Tunis, fils d'Antonio Mifsud et de Maria Gandolfo, marié à Madeline Timonéri (née le 2 juillet 1890 à Licata en Sicile). Avant d'entrer dans l'administration, Calcédonio Mifsud a fait 5 ans et 9 mois de service militaire obligatoire et services de guerre comme sergent-chef à Téboursouk et a obtenu la décoration Nichan Iftikhar (médaille militaire commémorative d'Orient). Cf., ANT, SM, M⁵ C.11, D. 867, doc.26.

⁶⁰ ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 867, doc. 29.

⁶¹ Né à Montpellier le 11 octobre 1842, de nationalité française, J. A. Trautwein a été employé au service de voirie militaire, puis secrétaire à l'agence consulaire française de Djerba. Il a obtenu en juillet 1909 la décoration de Chevalier de 1^{ère} classe du Nichan Iftikhar. Cf., ANT, SM, M⁵, C.11, D.873, doc.1 et 5.

⁶² ANT, SM, M⁵, C.11, D.887, doc3.

⁶³ ANT, SM, M⁵, C.11, D.887, doc3.

⁶⁴ Emile Coulon est né le 16 mai 1902 à Saillenard, dans le département de Saône-et-Loire (France). Il s'est engagé volontairement dans le service militaire pendant trois ans du 27 août 1920 au 27 août 1923. Cf., ANT, SM, M⁵, C.11, D.887, doc7.

⁶⁵ Selon le rapport du commissaire de la police, E. Coulon a été l'objet d'une tromperie et d'un vol des recettes. Avant de se suicider, il a écrit une lettre à sa femme dans laquelle il demande le pardon: "Que ma femme et mes enfants m'excusent mais je préfère la mort que le déshonneur. J'ai été volé et trompé." Cf., ANT, SM, M⁵, C.11, D.887, doc.54.

*amin...*⁶⁶ À ce sujet, un document d'archive datant de 1924 précise en ces termes la fonction de l'*amîn* des bestiaux: “[...] En ce qui concerne les amines des bestiaux, leur rôle en principe, devrait consister à arbitrer les litiges pouvant surgir entre vendeurs et acheteurs, mais, en pratique, ces derniers préfèrent avoir recours à l'arbitrage bénévole du Directeur des abattoirs [...]”.⁶⁷

Aux *amîns* s'ajoutent les courtiers qui, eux aussi, participent à la gestion du marché. En 1918, ils sont au nombre de 87. Selon le règlement du marché aux bestiaux du 1924, “la gestion du marché aux bestiaux est confiée aux courtiers assermentés qui, dans l'exercice de ce service, relèvent du Directeur des Abattoirs, directeur du Marché.” En principe, les courtiers ont pour mission de procéder à la surveillance directe des ventes et achats d'animaux s'effectuant sur le marché. Ils sont chargés également de l'encaissement des différentes ventes et, en même temps, de la perception du droit de criée de 2 %. Ils sont rémunérés à l'aide d'un prélèvement fixe à 25% sur le montant de ces droits.⁶⁸

Toutefois, il convient de rappeler qu'à un certain moment ces préposés ont dévié de leur mission principale pour devenir une véritable entrave au commerce. Ainsi, ils ont constitué une association employant des manœuvres frauduleuses qui “[...] achètent les bœufs à des prix très bas aux indigènes qui viennent de la campagne et qui ignorent le plus souvent les cours réellement pratiqués. Ces individus entourent le naïf campagnard et, s'il est récalcitrant, pratiquent, grâce à leur entente entre eux, le vide autour de lui, jusqu'à ce que leurs offres soient, de guerre lasse, acceptées. Survient-il un colon désirant d'acheter à son propriétaire une paire de bœufs qui lui plaît, surgissent d'aussitôt un ou plusieurs de ces pseudo courtiers, qui prétendent être déjà en pourparlers d'achat, le colon sûr de son droit, insiste-t-il, il se voit insulter, menacer. Deux moyens lui ressentent: se plaindre à l'agent surveillant du marché ou se retirer; pour se plaindre, il faut des témoins, s'il s'en trouve, ils sont par hasard, tous contre lui. Pour tout dire, colons, bouchers et fournisseurs de l'armée, sont obligés, neufs fois sur dix, de passer par les farouches caudines de cette bande noire, véritable association de camorristes et alors voient ce qui se passe. Telle paire de bœufs qu'un de ces individus vient d'acheter 7 ou 800 francs à son propriétaire change de mains d'un courtier à l'autre, quelquefois jusqu'à 5 ou 6 fois au cours du même marché, chaque intermédiaire prélève qui 50 francs, qui 60 francs de bénéfice, finalement l'acheteur sérieux qui en a un réel besoin soit pour labourer sa propriété, soit pour alimenter son étal ou faire face aux charges de sa

⁶⁶ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 341.

⁶⁷ ANT, SB, C.172, D.7, doc. 13.

⁶⁸ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 341.

fourniture militaire est obligé de payer 3 ou 400 francs de plus.⁶⁹ Ces agissements ont engendré le renchérissement des animaux de boucherie et la hausse excessive du prix de la viande débitée. Agriculteurs, bouchers et négociants ont ainsi porté plainte aux autorités compétentes afin de mettre fin à ces pratiques malhonnêtes. Pour réprimer les agissements des courtiers et débarrasser le marché de cette "catégorie de parasite," de ces "repris de justice" qui représentent une "vraie plaie" au commerce, une commission est chargée d'étudier les mesures de police les plus convenables à prendre. Après une longue série de réunions, il a été décidé en 1924 la création d'un nouveau corps de courtiers assermentés, tunisiens et français, relevant du directeur des abattoirs dans l'exercice de ce service. En 1929, les courtiers assermentés ont démissionné et ont été remplacés par cinq receveurs et 31 crieurs.⁷⁰

Par ailleurs, il est utile de rappeler que toute vente au marché aux bestiaux a lieu exclusivement à la criée. Les crieurs annoncent l'ouverture de la vente et le prix de départ. L'adjudication ne peut être prononcée qu'après acceptation par le vendeur du dernier prix offert. Si cette acceptation n'est pas donnée, le crieur passe à un autre lot d'animaux pour reprendre plus tard, et sur le dernier prix offert, la vente est momentanément suspendue. Le droit de 2% est payé par l'acheteur, en revanche il n'est dû aucun droit par le vendeur pour les criées non suivies d'effet.

Au sein des abattoirs, une équipe composée d'égorgeurs, dépouilleurs, gonfleurs et boyaudiers est spécialisée dans l'abattage des animaux, le vidange et le nettoyage des issues des bovins et des caprins. Les boyaudiers par exemple possèdent des marmites pour la cuisson des têtes et des gras doubles. En 1919, le directeur de l'abattoir, Louis Tullier se plaint du manque de discipline de certains boyaudiers, ce qui l'a amené à les exclure. Ainsi, ils ont formé une association spéciale pour les achats d'issues de bovins et ont éliminé tous les concurrents et accaparé à leur profit le commerce des abats. Si un tripier essaye d'acheter directement aux bouchers, les boyaudiers refusent de cuire les issues qui ont été achetées sans leur assentiment. Ces faits ont entraîné la mévente des issues, ce qui a engendré à son tour la hausse du prix de la viande car le boucher qui se voit lésé des issues de ses bêtes est obligé de se rattraper en majorant le prix de la viande.⁷¹

Enfin, il y a lieu de citer toute cette foule d'ouvriers non qualifiés qui sont chargés de la conciergerie et de la surveillance des lieux. Les gardiens de l'abattoir doivent lutter contre le vol des animaux d'autant plus que l'établissement est vaste et composé de plusieurs hangars. En mars 1900, le directeur des abattoirs adresse une correspondance au Secrétaire Général du

⁶⁹ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 341.

⁷⁰ ANT, SM, M⁵, C.11, D.341.

⁷¹ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 250, doc. 13.

Gouvernement Tunisien lui demandant l'embauche de gardiens supplémentaires vu la recrudescence des vols qui ont emporté un grand nombre de poules et de fruits du jardin de sa résidence.⁷² En outre, parmi ces gardiens, il y en a deux qui sont affectés à chacune des portes, sud et ouest, du marché aux bestiaux et chargés du bon déroulement du passage des conducteurs et des troupeaux. Un de ces gardiens tient un cahier spécial sur lequel est inscrit le numéro de la quittance qui lui est présenté avec l'espèce et le nombre des animaux introduits.⁷³ Aussi, d'autres ouvriers sont chargés à l'abattoir aussi bien qu'au marché aux bestiaux du balayage et de l'enlèvement du fumier... Dans une correspondance envoyée au Ministre d'État, le vice-président de la municipalité de Tunis attire l'attention sur les conditions déplorables dans lesquelles travaillent ces ouvriers: "L'attention de ce département vient d'être appelée sur les conditions archaïques sinon déplorables dans lesquelles travaillent les ouvriers de l'Abattoir municipal: pesage des bêtes-risques d'accidents en raison de l'impossibilité de séparer le gros bétail du petit- absence de locaux pour les ouvriers..."⁷⁴

De Montfleury à El Ouardia, la fin d'un abattoir et la naissance d'un autre

Après plus d'un demi-siècle de service, l'abattoir municipal de Tunis s'avère ancien, dépassé et ne répondant pas aux règles les plus élémentaires d'hygiène de l'abattage rationnel. Dans un rapport soumis au Conseil Municipal en 1948, le directeur des abattoirs souligne que "les abattoirs actuels de Tunis représentent aujourd'hui le modèle de ce qu'il ne faut pas faire. Ce type ancien d'abattoir est caractérisé par le fait que l'abattage y est pratiqué dans une série de chambres particulières, dénommées échaudoirs, où chacun travaille chez soi, à sa guise, suivant sa routine spéciale, dans des conditions parfois de malpropreté qu'il est à peu près impossible de réformer. Comment surveiller toutes ces chambres particulières, en même temps? d'où, en outre, facilités de fraudes (dissimulations de lésions et substitutions d'organes. D'autre part, dans ces abattoirs généralement dépourvus de triperies, les viscères digestifs sont nettoyés et lavés dans l'échaudoir, à proximité de la viande, qui est ainsi exposée aux souillures les plus dangereusement pathogènes."⁷⁵

Ainsi, plusieurs critiques sont formulées et de nombreuses observations sont constatées concernant:

- L'utilité et l'adaptation de l'appareil enregistreur des pesées à la bascule municipale des abattoirs, étant vieux et très usé. En effet, cet

⁷² ANT, SM, M⁵, C.11, D.250, doc.41.

⁷³ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 341.

⁷⁴ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 423.

⁷⁵ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 423.

instrument de pesage semble manquer toute sécurité contre les interventions frauduleuses, se détraquant au bout de peu de temps, exigeant une attention constante et soutenue du peseur, et demandant un temps relativement trop long pour une opération. Il n'offre pas toutes les garanties escomptées et ne met pas à l'abri des manœuvres frauduleuses d'un peseur malhonnête ou des erreurs involontaires de pesage.⁷⁶

- L'absence d'une chambre de ressuage réfrigérée à l'usage des exportateurs de carcasses de moutons et d'agneaux. Ainsi, la conservation des viandes expédiées en cadres isothermes est subordonnée à une préparation adéquate dès le départ, c'est à dire à un ressuage en atmosphère froide.⁷⁷

- Les circuits souillés (animaux vivants) et propres (viandes abattues) se recourent continuellement.

- La lumière pénètre mal dans les échaudoirs qui sont toujours dans un état de propreté douteuse. Les risques de contamination de la viande sont inévitables.

- Il n'existe ni chambres froides, ni locaux du cinquième quartier, ni sanitaires, ni locaux de stockage des issues, ni vestiaires douches pour le personnel, ni station d'épuration même sommaire des eaux usées.⁷⁸

- L'équipement en matériel de manutention et d'abattage est inexistant (ni rails aériens, ni appareils de levage). Tout le travail d'habillage de la viande se fait sur un même emplacement. Aucun travail à la chaîne n'est possible et la conception même des bâtiments exclut la possibilité d'adapter le matériel moderne d'abattage. Pour ces raisons, les abattoirs actuels ne permettent plus de faire face à l'accroissement du tonnage de viandes absorbées par l'agglomération tunisoise.

- Du fait de l'extension du périmètre urbain de la ville de Tunis l'abattoir et le marché aux bestiaux voisin se trouvent dans une zone résidentielle contrairement aux stipulations les plus formelles de la réglementation en matière d'établissements classés dangereux et insalubres. Aux nuisances considérables qu'une telle situation entraîne pour le voisinage (mauvaises odeurs, mouches, bruits, etc.) s'ajoutent les difficultés de circulation dues au manque de place, au stationnement des camions à bestiaux sur la voie publique et à l'encombrement des accès par les troupeaux acheminés à pied sur le marché.

⁷⁶ ANT, SM, M⁵, C.11, D.423.

⁷⁷ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 423.

⁷⁸ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 423. Le rapport souligne que les ouvriers des abattoirs, égorgers, dépouilleurs, gonfleurs, etc. ne disposent nullement d'un local pour se déshabiller et se laver et qu'ils sont obligés de faire ces opérations chez eux et circuler ainsi en ville avec des vêtements constituant de véritables carapaces de sang coagulé et de détrit, véhiculant des nuées de mouches, distributrices à leur tour des germes nocifs, et ceci en contradiction absolue avec les règles élémentaires de l'hygiène.

- Enfin du point de vue économique, il n'existe aucune installation de nature à valoriser la production animale notamment par la récupération des sous-produits d'abattage. Inadapté à la satisfaction des besoins sans cesse croissants de la consommation locale, l'abatage municipal de Tunis est encore plus insuffisant pour satisfaire aux besoins et aux possibilités du commerce d'exportation.

Pour résoudre ces problèmes, deux solutions sont envisagées: soit la modernisation et l'agrandissement de l'abattoir sur place, soit la construction d'un abattoir neuf. Le coût de la modernisation des abattoirs est estimé à 40 millions de francs.⁷⁹ Finalement, les autorités municipales ont opté pour la deuxième solution, c'est à dire la construction d'un nouvel abattoir, mais le projet n'a vu le jour qu'après l'indépendance de la Tunisie.⁸⁰ Un avant-projet de construction d'un nouvel abattoir municipal et d'un marché à bestiaux a été élaboré en 1959 par Manuellan, ingénieur principal au service de génie rural et de l'hydraulique agricole. Le choix du quartier d'El Ouardia (anciennement Mathilde ville) comme lieu d'implantation des futurs abattoirs et marché à bestiaux s'explique par la disponibilité de tous les services: l'étendue du terrain (l'ancien champ de tir militaire) où les possibilités d'extension future des bâtiments sont sauvegardées, l'emplacement à l'extérieur du périmètre urbain tout en étant près de la ville et sur la route reliant Tunis à Zaghouan où les accès permettent facilement l'arrivée des troupeaux sans passer par Tunis, la proximité de *sebkhat Sijoumi* (lac de Sedjoumi) où les eaux usées seront évacuées, et enfin où les raccordements aux réseaux de distribution des eaux potables et d'énergie électrique de haute tension sont faciles.⁸¹

En conclusion, il est permis de dire que l'histoire d'une institution alimentaire telle que les abattoirs municipaux de Tunis résume en elle-même l'évolution du fait alimentaire en Tunisie durant les périodes précoloniale et coloniale. Certes, cette institution a pu réduire, même partiellement, les inconvénients de l'abattage traditionnel et des tueries privées et offrir des nouvelles conditions de débit de la viande. L'abattage des bêtes, le transport et le commerce de la viande, la transformation et la consommation de la viande dans les gargotes et les restaurants, sont autant d'affaires règlementées par un arsenal législatif de décrets, textes de loi et règlement de police. Mais malgré tous les efforts consentis, les abattoirs municipaux de Tunis n'ont pas suivi la courbe de l'évolution du fait alimentaire et sanitaire tout au long de la première moitié du XX^e siècle et sont demeurés ainsi dépassés. Faut-il

⁷⁹ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 423

⁸⁰ ANT, SM, M⁵, C.11, D. 250, doc. 10.

⁸¹ ANT, SM, M⁵, C.11, D.250, doc. 10. À titre de comparaison, les mêmes critères sont avancés pour le choix de l'emplacement des abattoirs de la Villette à Paris. Voir à ce propos, Elisabeth Phillip, "Approvisionnement de Paris en viande: entre marchés, abattoirs et entrepôts 1800-1970," vol. 1 (thèse de doctorat d'histoire sous la direction d'André Guillerme, CNAM, Paris, 2004), 45-50.

attendre l'indépendance de la Tunisie et la naissance d'un nouvel État pour assister à la création d'un nouvel abattoir, marquant ainsi à l'amont le passage de la Tunisie beylicale à la Tunisie colonisée, et à l'aval celui de la colonisation à l'indépendance.

De nos jours, les abattoirs municipaux sont classés monument de patrimoine colonial, et font l'objet de plusieurs études de réhabilitation, souhaitant les reconverter en un centre d'arts contemporains ou un espace de spectacle et de cinéma.⁸²

Bibliographie

Sources archivistiques

- ANT, Registre n°3, Recettes et dépenses de l'État 1711-1712.
 ANT, Registre n° 2192, Recettes et dépenses du caid essekin et du shüben 1858-1860
 ANT, Registre n° 2195, Recettes et dépenses de Dar el Djeld, 1860-1862.
 ANT, SE, C.620, D. 14, Sd.1, Registres des délibérations de la Municipalité de Tunis. Alimentation publique, 1883-1890.
 ANT, SE, C.621, D.14, Sd.39, Municipalité de Tunis (Personnel /Abattoirs), 1888-1916.
 ANT, SE, C. 231, D.1, Journal Officiel Tunisien, 1893
 ANT, SH, C. 57, D. 625, Demandes de création d'un abattoir à Tunis.
 ANT, SH, C. 96, D. 150, Correspondances des directeurs de dar el djeld 1883-1812
 ANT, Serie B, C. 172, D. 7, Amines à Tunis à l'abattoir des bœufs.
 ANT, SM, M⁵, C. 11, D. 250, Plans et projet de construction d'un abattoir municipal et d'un marché à bestiaux a la commune de Tunis 1888-1962.
 ANT, SM, M⁵, C.11, D. 423, Correspondances, notes, plans et textes règlementaires concernant l'organisation et l'aménagement des abattoirs municipaux de Tunis: acquisition de nouveau matériel, construction de chambres froides et de vestiaires pour les ouvriers et règlementation de la vente de viande 1931-1965
 ANT, SM, M⁵, C.11, D. 424, Correspondances relatives à l'expropriation de terrains pour la construction d'un abattoir a la commune de Tunis 1885-1886.
 ANT, SM, M⁵, C.11, D.425, Correspondances concernant l'aménagement d'un échadoir réservé aux abattages militaires dans l'abattoir de Tunis, 1908.
 ANT, SM, M⁵, C.11, D.426, Correspondances concernant la cession gratuite à la commune de Tunis des terrains et immeubles de l'abattoir construits par l'État près de Bab Aléoua 1887-1888.
 ANT, SM, M⁵, C 11, D 427, Correspondances concernant l'entreprise de l'enlèvement des immondices aux abattoirs de Tunis 1888-1955.
 ANT, SM, M⁵, C.11, D.428, Demandes d'exploitation des abattoirs de Tunis 1887-1889.
 ANT, SM, M⁵, C 11, D 341, Correspondances et textes législatifs portant règlement du marché aux bestiaux de la commune de Tunis 1918-1957.
 ANT, SM, M⁵, C.11, D. 866, Dossier administratif de Mr. René Harbe, surveillant des abattoirs municipaux de Tunis 1936-1941.
 ANT, SM, M⁵, C.11, D. 867, Dossier administratif de Mr. Mifsud Calcédoine, surveillant des abattoirs municipaux de Tunis 1932-1948
 ANT, SM, M⁵, C.11, D.873, Dossier administratif de Mr. Antoine Trautwein, surveillant des abattoirs municipaux de Tunis 1909-1922.

⁸² Les anciens abattoirs de Casablanca ont été l'objet d'une reconversion en site culturel. Cf., Collectif, *L'Batwar-Fabrique Culturelle des Abattoirs de Casablanca – Histoire d'une Reconversion* (Rabat: SIROCCO, 2014).

- ANT, SM, M⁵, C.11, D.887, Dossier administratif de Mr. Coulon Emile, receveur des abattoirs de Tunis 1924-1936.
- MAE, MD, Tunis, vol. 13, Note sur la Tunisie concernant l'agriculture et le commerce 1883-1889.
- Centre des Archives Diplomatiques de Nantes* (CADN), France.
- CADN, Dossiers n°35, Conseil sanitaire de Tunisie (1852-1885); épidémie cholérique: projet d'abattoirs pour la ville de Tunis (1880), 1870-1885
- CADN, Tunis, particuliers, n°19, Correspondances avec les particuliers, 1878-1879.

Ouvrages et articles

- Akrout-Yaïche, Sémia, Zoubeïr Mouhli & Justin McGuinness. *Tunis 1800-1950: portrait architectural et urbain*. Tunis: Elyzad, 2006.
- Ben Soltana, Abir. "Régénérescence d'une friche urbaine: cas des anciens abattoirs de Montfleury." *Mémoire d'architecture*, ENAU, sous la direction de Ferdaws Belcadhi et Riadh Siala, 2017.
- Bompard, Maurice. *Législation de la Tunisie. Recueil des lois, décrets et règlements en vigueur dans la Régence de Tunis au 1^{er} janvier 1888*. Paris: Editeur Ernest Leroux, 1888.
- Brantz, Dorothee. "Slaughter in the city: the establishment of public abattoirs in Paris and Berlin (1780-1914)." The University of Chicago, PhD, 2 volumes, 2003.
- Collectif. *L'Atelier-Fabrique Culturelle des Abattoirs de Casablanca - Histoire d'une Reconversion*, DU SIROCCO, 2014. *Food & History, IEHCA* 3, 2 (2005).
- Hueber, Juliette & Piation, Claudine (dir.). *Tunis. Architectures 1860-1960*. Tunis, Arles: Editions Honoré Clair, Elyzad, 2011.
- Lakhal, Rached. *Nourrir la ville et l'Etat. L'approvisionnement en viande de la capitale, de l'armée et de la cour en Tunisie aux XVIII^e et XIX^e siècles*. Tunis: Editions Al Massira, 2021.
- Lallemand, Charles. *Tunis et ses environs*. Paris: Maison Quantin, 1890.
- Poncet, Jean. "Continuités urbaines et discontinuités sociales à Tunis." *Villes en parallèle* 2 (1978): 193-217.
- _____. *La Colonisation et l'agriculture européenne en Tunisie depuis 1881. Etude de géographie historique et économique*. Paris: Mouton, 1962.
- Reynald, Abad. "Les tueries à Paris sous l'Ancien Régime ou pourquoi la capitale n'a pas été dotée d'abattoirs aux XVII^e et XVIII^e siècles." *Histoire, économie et société* 17, 4 (1998): 649-76.
- Saker, Mohamed Dhia. "Pour une reconquête d'un patrimoine bâti oublié. La reconversion des abattoirs de Montfleury." *Mémoire d'architecture*, ENAU, sous la direction de Fathi Kouched, 2020.
- Senoussi, Mohamed Larbi. "Viande cachée et viande trêfa chez les juifs tunisiens: Rituel ou politique?." In *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, 139-47. Paris: Maisonneuve et Larose, 2000.
- Severin, Muller. "Les abattoirs sous haute surveillance. Politiques et normalisation sanitaires à Saint-Maixent-l'École, du XIX^e au milieu du XX^e siècles." *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine* 51, 3 (2004): 104-20.
- Valensi, Lucette. *Fellahs tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux 18^e et 19^e siècles*. Paris: Mouton, 1977.

Annexes



Abattoirs Municipaux. - l'Abattage

Annexe 1: L'abattage aux abattoirs municipaux de Tunis
Source: Chadly Ben Abdallah, *Tunis au passé simple* (Tunis: STD, 1977), 87.



Annexe 2: Plan des Abattoirs municipaux selon l'étude de l'ingénieur Gouvier.
Source: ANT, SH, C. 57, D.625, doc.



Annexe 3: Les anciens abattoirs de Montfleury

Source: https://issuu.com/h.helaammar/docs/portfolio_2023_hela_ammarr



Annexe 4: Plan des abattoirs municipaux de Montfleury

Source: https://issuu.com/h.helaammar/docs/portfolio_2023_hela_ammarr



Annexe 5: Carte d'emplacement de l'abattoir d'El Ouardia

Source: ANT, SM, M⁵, C.11, D.250: Plans et projet de construction d'un abattoir municipal et d'un marché à bestiaux a la commune de Tunis 1888-1962.

العنوان: تاريخ مؤسسة غذائية: المسلخ البلدي بتونس (أواخر القرن 19 – منتصف القرن 20)

ملخص: اهتم بايات تونس في نهاية القرن التاسع عشر بنظافة العاصمة وبصحة سكانها، وارتأوا ضرورة تزويدها بمسلخ حديث يستجيب لمتطلبات الصحة العامة، ويمكنها من تجاوز مساوئ الذبح التقليدي في محلات الجزارة وما يحدثه من تلوث بيئي وانتشار الأمراض وتفشي العدوى. ورغم الشروع في إعداد الدراسات اللازمة للمشروع لكنه لم يبصر النور ووقع تأجيل التنفيذ إلى وقت لاحق، نظرا لانعدام الموارد المالية، خاصة وأن البلاد التونسية كانت تمر آنذاك بأزمة اقتصادية خانقة. وفي إثر الاحتلال الفرنسي لتونس، أخذت السلطات الاستعمارية على عاتقها تحقيق المشروع، وقررت بناء سوق للدواب ومسلخ عصري. واستغرقت الدراسة، وإجراءات نزع ملكية الأراضي، وإنجاز أشغال البناء سنتين لتفتتح المؤسسة أبوابها في أكتوبر 1887 تحت إشراف مباشر للمجلس البلدي لمدينة تونس. لكنه تبين بعد نصف قرن من العمل، أن المسلخ البلدي بتونس العاصمة أصبح قديما، ولم يعد متماشيا مع معايير النظافة ومتطلبات الذبح السليم. ويُعيد استقلال تونس في سنة 1956، ارتأت الحكومة التونسية إنشاء مسلخ جديد يليق بالتطور السكاني والاقتصادي الذي شهدته المدينة. ويهدف هذا المقال إلى تسليط الضوء على تاريخ مؤسسة غذائية عصرية هي المسلخ البلدي بتونس، من خلال تتبع أهم مراحل تأسيسها وعملها والظروف التي أفضت إلى زوالها.

الكلمات المفتاحية: تغذية، لحوم، جزارة، مسلخ، صحة، بلدية، تونس.

Titre: Histoire d'une institution alimentaire: L'abattoir municipal de Tunis (fin XIX^e-milieu XX^e siècles)

Résumé: À la fin du XIX^e siècle, les instances de Tunis ont porté un intérêt pressant à pourvoir la ville d'un abattoir moderne conforme aux normes de salubrité publique. Plusieurs études du projet ont été effectuées, mais restant sans aucun aboutissement. Le manque des moyens financiers et la conjoncture de crise générale ont reporté le projet pour une date ultérieure. C'est vers 1885 que les autorités coloniales reprennent en main le projet et décident de bâtir un marché à bestiaux et un abattoir municipal moderne. Après deux ans d'étude, d'expropriation des terrains et des travaux de bâtiment, l'établissement ouvre ses portes en octobre 1887. Il est géré par la Municipalité de Tunis. Un demi-siècle plus tard, l'abattoir municipal de Tunis s'avère dépassé et ne répondant plus aux normes d'hygiène et d'abattage rationnel. Peu de temps après l'indépendance de la Tunisie en 1956, le gouvernement tunisien opte pour l'établissement d'un nouvel abattoir au quartier de Mathilde ville dans les environs de Tunis.

Cet article se propose de porter un éclairage sur les nouvelles conditions d'abattage en donnant un aperçu global sur le parcours du premier abattoir moderne en Tunisie et les différentes étapes de sa réalisation (études, construction et exploitation).

Mots-clés: Alimentation, viande, abattage, abattoir, Tunis, salubrité, municipal.