

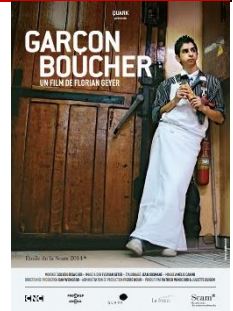
GARÇON BOUCHER

de Florian GEYER

FICHE TECHNIQUE

Pays : France
Durée : 49 min
Année : 2013
Genre : Documentaire
Montage : Solveig RISACHER
Production : Quark Productions
Sortie : 17 novembre 2014

Etoile de la SCAM 2014



SYNOPSIS

Miguel, 17 ans, tombe dans la boucherie après un échec scolaire. Au programme de son apprentissage, à l'école et en boutique, une « rééducation » quasi-militaire : port de l'uniforme, polissage du langage, maîtrise de l'anatomie et des techniques de découpe. Miguel devra surmonter différentes épreuves pour être admis dans les ordres de la corporation. Échec ou réussite, sa métamorphose est en marche.

AUTOUR DU FILM

Le réalisateur

Cinéaste formé en Géographie, en Anthropologie visuelle, puis à l'école de la Fémis à Paris, Florian Geyer fabrique des films depuis 2002. Son film *Soufre*, portrait d'un mineur au Cratère Vert (Indonésie) est diffusé sur Arte et reçoit de nombreux prix. Projeté dans des expositions (dont le Grand Palais), diffusé sur de nombreuses chaînes, il réalise *7 milliards d'Autres en coulisse*, making of du projet ambitieux de Y. Arthus-Bertrand. Suite à plusieurs courts-métrages documentaires pour la revue Cut Up d'Arte, ainsi que plusieurs recherches filmées sur les nouveaux riches pour le groupe Richemont (Cartier), il réalise le portrait d'un « Garçon Boucher », primé Etoile de la SCAM 2014 et ayant reçu le prix du Patrimoine Culturel et Immatériel, ainsi que le prix spécial du public au Festival Filmer le Travail. Actuellement, il travaille à l'écriture d'une série de portraits de femmes inspirée de celle d'Alain Cavalier, et finit le montage d'un documentaire sur le tourisme macabre après une éruption du Mérapî (Java, Indonésie), coréalisé avec Marie Chenet, responsable de l'atelier Vidéo de l'UFR de Géographie à l'université Panthéon-Sorbonne.

EXTRAITS DU DOSSIER CNC DU FILM

à retrouver en intégralité sur

<https://www.cnc.fr/documents/36995/164632/Gar%C3%A7on+boucher.pdf/dc6aa183-7ef7-eb49-7020-468b67f7204e?t=1532442227554>

Note d'intention

• L'intégration par l'apprentissage

J'ai été mauvais élève mais je suis bien né. Je suis allé retrouver ceux qui ne le sont pas. Miguel était hors-circuit. Il dit que c'est l'école qui a voulu se débarrasser de lui. Parce qu'il n'a pas réussi à se fondre dans le moule scolaire, il comble le manque de main-d'œuvre des bouchers. [...]

Lucide, Miguel sent bien qu'il n'est pas la relève attendue par la corporation. Il veut prouver à l'institution et à lui-même qu'il est capable d'intégrer l'élite du métier, malgré ses origines, sa taille, sa démarche, son langage, son manque de réseau et ses lacunes professionnelles. J'admire son courage et sa hargne malgré le parcours miné qu'il pressent et que je redoute.

- **Devenir adulte par le travail**

Pour moi, il est un témoin de la **difficulté de s'intégrer** dans la société quand on a 17 ans. Quand est-on considéré comme adulte ? Par quelles **épreuves** faut-il passer ? Faut-il se **soumettre** pour trouver sa place dans un milieu professionnel ?

Comme les mâchoires d'un étau se rapprochant petit à petit, école et boutique enserrant l'apprenti pour lui faire cracher le **cri de la soumission ou de la révolte**. Les combats de Miguel pour s'affirmer et **trouver sa place**, sont les cris de ce film.

- **Artisan ou ouvrier ?**

Si Miguel échoue en boucherie traditionnelle, il travaillera en supermarché ou il quittera le métier. **La grande distribution** est considérée par la corporation comme une voie de garage et la fin de l'artisanat. On y fait principalement de la barquette et le contact avec la clientèle est de plus en plus rare. Miguel **la compare aux usines** : « On est comme des robots, ça sert à quoi de faire un apprentissage ? En plus, ils servent de la viande de merde ! » À l'école, les apprentis apprennent l'ambition et la recherche de l'excellence. Les fils de boucher reprendront la boutique familiale, les meilleurs apprentis seront embauchés en boucherie artisanale et les autres finiront dans les coulisses des supermarchés.

- **La viande**

Miguel est encore maladroit avec les différents morceaux de viandes. Parfois l'odeur ou la texture le répugnent mais il peut prendre du plaisir à tracer et éplucher minutieusement un muscle. Au bout d'un certain temps de concentration, debout dans le froid, il peut faire n'importe quoi comme jongler avec des cailles qu'il vient de ficeler...



Cette matière morte canalise toute l'énergie des apprentis. À

l'école, en cours de pratique, un coup de couteau dans la viande est une faute grave. Les apprentis sont jugés et notés au bon usage de la viande. Elle devient le **marqueur de leur progression** vers l'autonomie et l'indépendance. Pour devenir un homme boucher, il faut maîtriser l'art de la découpe « sans colère et sans haine, comme un boucher » (Charles Baudelaire, *Les fleurs du mal*).

- **Miguel et moi**

Miguel a très vite manifesté un intérêt particulier pour mes questionnements. Nos rendez-vous et conversations sont devenus fréquents. Il me raconte ses hauts et ses bas. Son parcours du combattant, il l'analyse un peu plus tous les jours. Fragile ou solide, il laisse transparaître ses états d'âme. Sa **spontanéité** me touche. Dernièrement, lors d'une discussion dans le parc du Sacré-Cœur, il me confie, l'air gêné : « Quand on se voit, c'est comme si je venais voir un ami. Je peux parler de trucs dont je ne peux parler à personne d'autre. Je peux me confier. » C'est exactement ce que je souhaite, comprendre et suivre au plus près Miguel tout au long de son apprentissage. Son cheminement à l'école et à la boutique sera construit comme un parcours initiatique vers l'âge adulte, avec ses défaites, ses doutes et ses réussites. Miguel a accepté de faire partie de l'aventure de ce film. Il « ne me rend plus un service », ça l'intéresse. Pour le film, nous trouverons nos places, moi à la caméra, lui avec ses couteaux.

Le film

1 – S'HABILLER

- **L'habit fera-t-il le moine ?**

L'uniforme symbolise le début d'une métamorphose physique et mentale des apprentis, celle de l'enfant à l'adulte. Comme on ficèle un rôti, on se ficèle soi-même avec des cottes de mailles et des tabliers. La façon de revêtir, de nouer l'uniforme sur soi, jour après jour, inspection après inspection, impacte profondément ces êtres.

Dans l'obéissance, ils trouvent **la reconnaissance**, peut-être la première de leur existence. Endosser la tenue du métier est le premier acte de soumission que subissent les jeunes apprentis. Ce n'est que le début du **processus d'adhésion** aux lettres de noblesse du métier. Le film sera ponctué par ce rappel à l'uniforme. Petit à petit, il disparaîtra. Il sera intégré totalement ou non.

- **Quitter l'adolescence**

Avant d'entrer dans la boutique et d'enfiler sa tenue de travail, Miguel porte encore les habits de son adolescence : un survêtement à capuche noir Adidas, un jean délavé et le dernier modèle de tennis Nike aux pieds, le casque du téléphone portable sur les oreilles. Arrivé devant la boutique en vélo, il l'attache et traverse la rue. Quelques pas suffisent pour identifier sa démarche chaloupée « stylée banlieue ». Au fur et à mesure de son immersion dans le milieu de la boucherie, son image, son langage et sa démarche se transforment. Il mue. Si la métamorphose a lieu intégralement, Miguel cèdera à une tenue plus « civile » ou « civilisée » dictée par l'institution.

- **« La politesse, c'est le début de la civilisation »**

À l'école, comme en boutique, le port de l'uniforme exige un langage choisi. Apprenti, tuteur, professeur ou patron, chacun utilise le « monsieur » de rigueur. « Monsieur Mateus », c'est le nom de Miguel au travail. Comme les uniformes, les formules de politesse sont censées **gommer les inégalités sociales** entre chacun, elles participent au **sentiment de cohésion** au sein du nouveau groupe. Miguel me dit qu'il s'éloigne petit à petit de son groupe de potes « d'avant », celui qui zone.

- **L'uniforme incarné**

Miguel arrive tôt le matin dans sa boutique située dans une petite rue commerçante parisienne. Ici, une fois l'uniforme endossé, on ne se pose plus de questions, on ne s'oppose plus, **on est dans le métier** et on se tait. Le patron et les employés passent plus de temps dans leurs vêtements blancs tâchés de sang que dans leur tenue civile. C'est comme une nouvelle peau. Elle est là pour **rassurer la clientèle** dans l'acte d'acheter et de consommer le produit. Le travail de la viande peut commencer.

2 – COMMUNIER

- **Huis-clos dans l'atelier**

L'atelier de découpe de l'école et la boutique sont les principaux lieux où s'opèrent l'apprentissage du métier. Ces intérieurs, vastes et glissants, froids, éclairés aux néons ou exigus derrière une vitrine, participent à la **transformation des apprentis** en futurs bouchers adultes.

- **Le fil rouge de l'apprentissage**

Les apprentis poursuivent un cursus général allégé mais sont surtout jugés sur la façon de préparer les morceaux de viande. Qu'il s'agisse du concours du meilleur apprenti de France (M.A.F.), de la validation du certificat d'aptitude professionnel (C.A.P.) ou pour se faire remarquer en boutique, rien n'est possible si vous ne passez pas l'épreuve de la découpe. Après l'uniforme, c'est le deuxième acte de soumission et d'intégration dans la chair du métier. **L'uniforme recouvre les corps, l'art de la découpe opère en interne.**

- **« Le respect, messieurs ! »**

Dans le grand atelier de découpe de l'école, un professeur fait la ronde autour des différents apprentis concentrés sur leurs morceaux de viandes. Au-dessus de l'épaule d'un apprenti, il intervient : « Il faut respecter la viande comme tu respectes le client que tu vas servir. Tu le vends ça, à ton client ? » L'apprenti surpris : « Ben oui ! », « Ah bon ! », « Bon, ben non. » Le professeur, le regard bleu, petit et trapu, poursuit son inspection : « Le respect, messieurs ! C'est le maître mot de notre métier. Le respect de la viande. Le respect du client. Le respect de vous-mêmes. »

- **L'hygiène des corps**

Chaque atelier pratique à l'école, chaque journée de travail à la boutique, se termine par une séance de nettoyage de fond, avec des règles très strictes. On racle, on frotte, on brosse les billots, les lames et les cottes de mailles sous le contrôle vigilant des maîtres. Les épiluchures et bouts de gras disparaissent dans

les eaux usées, jusqu'au prochain rituel. Les tabliers doivent être lavés et repassés par les apprentis avant chaque jour de travail. Chaque lavage marque la fin d'une initiation. On retrouve ce nettoyage aux abattoirs en fin de chaîne. À chaque ablution, ils deviennent un peu plus bouchers. À force, toujours par la répétition de ces bains collectifs, on rentre un peu plus dans le rang du métier. **La tenue se lisse, le langage, la démarche et les idées aussi.**

3 – ENTRER DANS LES ORDRES

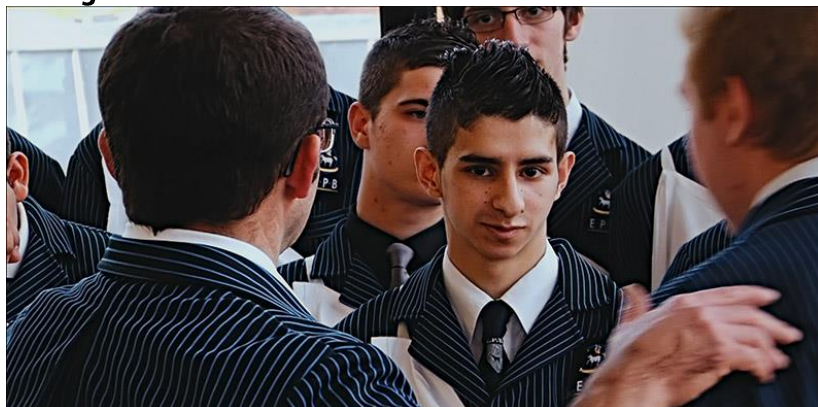
- **L'âge d'or**

Monsieur Paulmier a été surnommé « Mario Bros » par les apprentis de l'école. Petit et trapu, le regard bleu encerclé par des petites lunettes rondes, une moustache taillée au poil et l'air bonhomme. Doyen de l'école, professeur de pratique et ancien boucher, il est passionné par la viande, en particulier française. Pour « elle », il fait de la pédagogie. Respecté par la plupart des apprentis, autoritaire, les sous-sols de l'école sont son territoire. Quand il parle de viande, c'est tout un poème.

En boutique, **monsieur Vaidié**, patron de Miguel est un nostalgique du temps d'avant, quand les bouchers étaient notables et bien vus. « Du temps où l'on accrochait ses carcasses sur la devanture. » À les entendre, tous deux sont porteurs d'une mission allant bien au-delà de la formation de jeunes recrues. Leur quête est de redorer les lettres de noblesses de leur métier, leur vie. Miguel n'aime pas trop ces bouchers « vieille France » et quasi-militaires mais aujourd'hui ce sont ses références.

Tout les distingue et pourtant il doit leur succéder.

- **La grand-messe des bouchers**



Après d'interminables discours, commence la remise des récompenses aux lauréats. Pour chacun une poignée de main et des flashes, des applaudissements. Des cadeaux comme s'il en pleuvait, stylos, jambons, chèques et écran plasma.

Pendant près de deux heures, ce manège se répète. Quelques-uns croulent sous les cadeaux, les autres les regardent admiratifs et envieux.

Là encore, ils finissent par y croire. Ce sont les exemples à suivre. Tous les lauréats ressemblent déjà à des bouchers, forts et rougeauds.

Les lieux

Le film se déroulera principalement dans le XII^e arrondissement de Paris, celui de l'école des bouchers, et le XVIII^e arrondissement, où vit et travaille Miguel. « Nous, on dit icks-vé-3 ! », me dit-il fièrement.

- **Le territoire de l'école**

Il sera celui des ateliers de découpe du sous-sol.

- **La Boucherie des Moines**

Miguel se rend à la boutique une semaine sur deux. Je suivrai petit à petit sa prise d'autonomie orchestrée par le patron en fonction des progrès de son apprenti. Miguel doit faire ses preuves sur des tâches simples : ranger et laver les couteaux, les bacs et les billots, passer le balai, s'occuper de la volaille. Viendra le jour où son patron l'emmènera choisir la viande à Rungis.



- **Chez lui, rue des Abbesses**

Miguel habite chez ses parents. Depuis vingt ans, dès son arrivée en France, sa mère tient une loge de concierge rue des Abbesses. Une scène sera tournée chez lui avec sa famille.

Narration

- **Miguel par Miguel**

Garçon Boucher sera en partie raconté par Miguel. Très expressif avec ou sans les mots, on comprend souvent ce qui le traverse. De l'air sérieux adulte à celui d'une malice enfantine qui crève les yeux, sa spontanéité est redoutable. **Aucune voix off** ne viendra surligner ces états, il le fait trop bien tout seul. Mes relances ou questionnements pourront être présents dans le film mais toujours en hors-champ s'ils sont nécessaires. Je participe déjà à son apprentissage et lui au mien. Ma place est tantôt celle d'un confident et parfois celle d'un aîné. Nous voulons tous les deux que ce film reflète **la réalité de son intégration** dans le monde du travail.

- **La voix des pères**

Les professeurs ou le maître d'apprentissage prendront le relais de la narration pendant les examens, les cours ou les vérifications du travail réalisé. Dans ces situations, l'échange sera rare, **l'autorité « adulte »** prendra tout son sens.

Traitement et dispositif

1 – À L'IMAGE

- **Le filmeur**

Je serai au cadre tout au long du tournage. Une caméra légère de haute définition sera précieuse afin de m'installer aux différents postes d'observation choisis. Dans les films que j'ai réalisés ou cadrés jusqu'ici, je travaille sans trépied, la caméra au poing.

- **L'immersion pour une proximité au tournage**

Depuis près d'un an, régulièrement, **je prends le temps de rencontrer** l'entourage personnel et professionnel de Miguel. Ce rapport de **confiance** m'offrira une **grande liberté** dans les choix de réalisation. Ma place dans les classes ou derrière la vitrine de la boucherie est libre avec la seule condition, bien sûr, de ne pas gêner le bon déroulement des différentes activités.

Les plans, mêmes larges, définiront un espace clos où l'entente entre les travailleurs est primordiale. Du fait de cette **exiguïté**, la moindre **tension** lorsque Miguel manquera à ses devoirs sera (et c'est le cas dans la réalité) captée à bout portant.

- **Transmission individuelle et collective**

Une attention particulière sera accordée à l'action de transmission du savoir. Entre l'apprenti et son maître (par exemple), le plan sera toujours filmé du point de vue de Miguel, à sa hauteur. Des plans serrés sur les mains, celles qui montrent l'exemple et celles qui essaient, ponctueront les étapes d'apprentissage de Miguel. La répétition du geste avant sa parfaite exécution pourra être usante, et la fatigue, le froid et les blessures seront visibles.

2 – AU SON

- **La musicalité de la viande**

L'espace sonore des lieux de travail de la viande est très riche : lames que l'on aiguise au fusil, os que l'on coupe à la scie, bruits de rails sur lesquels pendent les araignées (crochets qui permettent de ranger et suspendre la viande en chambre froide), rythme régulier de l'outil qui permet d'aplatir les escalopes, raclage de billot, chalumeau qui brûle les dernières plumes (crépitements d'un feu de cheminée)... La musicalité du film, en particulier dans les lieux clos où s'opèrent les rituels, sera particulièrement travaillée à la prise de son et au montage, cela afin d'accentuer l'effet de **métamorphose** qui s'exerce petit à petit sur Miguel.

Mouvement et structure du film

Pris dans un engrenage constructif mais redoutable, on verra Miguel faire des choix, essayer ou « péter un câble ». Au départ contradictoire pour lui, cette succession d'épreuves viendra apparemment polir et mater

sa résistance à l'institution. **Arrivera-t-il à passer les étapes et devenir indépendant ?** C'est la force de ce personnage, il ne cède pas à tout, il analyse et décortique ce qui lui arrive, ce qui l'entoure. **La dramaturgie du film**, construite au montage, reposera en partie sur ce va-et-vient **entre ses sentiments de réussite, de doute et d'échec**. De par la proximité avec le personnage, nous serons comme lui parachutés dans des univers étranges où l'on prendra le temps de s'installer. Jusqu'au bout, on ne sait pas ce qui lui arrivera.

PISTES PÉDAGOGIQUES

Critique

« Quand je fais plein de rôtis le samedi, ça me détend ! » : devant la caméra, Miguel, un jeune apprenti en boucherie, prend peu à peu goût au métier. Il reçoit régulièrement les foudres de son patron, mais entre eux le courant finira par passer.

La caméra de Florian Geyer a suivi pendant des mois ce fils d'immigrés portugais, héros du documentaire *Garçon boucher* au menu du Festival Filmer le travail cette semaine à Poitiers. Le jeune apprenti de 17 ans promène sa gouaille d'une boucherie parisienne à son centre de formation. Chaque année, plusieurs milliers de postes restent à pourvoir dans la profession qui peine à recruter et surtout stabiliser les 7 000 jeunes formés.

Pour Miguel, ça démarre mal. Lorsque l'on fait sa connaissance, il a déjà usé deux patrons. Avec le premier, il ne « travaillait pas beaucoup de viande » et a vite été « saoulé ». Le deuxième lui « manquait de respect », raconte le jeune homme, écouteur à l'oreille, en sirotant un Coca Cola.

Pour ses amis apprentis, soumis comme lui à une discipline quasi-militaire dans leur centre de formation, « cela se passe un peu pareil ». Pas étonnant « qu'il n'y ait plus de bouchers » si « on nous traite mal », commente le jeune homme. Et si « c'est un beau métier », il y a des « inconvénients » : « les horaires (6h-20h), et surtout travailler le week-end », médite Miguel, notant que pour cette raison « souvent les bouchers finissent célibataires ». [...]

Sylvie HUSSON – *L'Express* – Paris, 11 février 2015

Propositions d'activités avant la projection

• L'affiche

Cf. début du document.

Le jeune apprenti, sur le côté droit, en plan moyen, penché, appuyé contre le mur, en train de manger un sandwich.

Dans ce portrait, il ne figure pas au centre, comme s'il n'avait pas encore rejoint la position sociale qui lui permettrait d'être au centre de l'image. Penché, il paraît décontracté, avec un certain laisser-aller : il est lui-même, il n'est pas encore dans la verticalité, dans une attitude où il manifesterait ce qu'il va devenir, son identité professionnelle, son choix de vie.



Il existe une autre affiche (ci-contre) : un visage, et des quartiers de viande ; quelle histoire entre ces deux parties de l'image ?

Pour le moment, le garçon ne regarde pas la viande. Que va-t-il se passer ? Va-t-il apprivoiser cette matière vivante qui représente un avenir professionnel envisageable ? Ou cette orientation ne lui conviendra pas ? Un suspense possible...

• Le visionnage du début (jusqu'à 1'36)

2 parties opposées, à comparer :

- **au Mc Donald's** (1^{er} geste en partie hors-champ : frite dans la sauce ; ambiance sonore), Miguel parle très librement : « Au départ, je fais... foutais rien au collège, je faisais que faire n'importe quoi avec mes amis. Le collège, ils m'ont convoqué chez la Principale-adjointe, ils me faisaient : "Ouais, on peut te mettre à faire des stages dans des trucs de comptabilité", pour que je trouve un peu ma voie. Moi je pensais depuis longtemps être un peu boucher, mais bon voilà, j'avais l'idée d'être taxi, des trucs comme ça, des idées à la con. Le collègue voulait plus se débarrasser de moi qu'autre chose... »



On remarque sa familiarité (niveau de langue), son naturel (mange des frites en même temps qu'il parle, un écouteur à l'oreille). Il est face à la caméra, en plan rapproché. Il se confie au réalisateur, qui a pris le temps de se faire accepter par lui (travail d'immersion). Il se livre sur ce qui lui tient à cœur : son orientation (« trouver ma voie »).

Plusieurs réflexions sous-jacentes :

- le manque de reconnaissance du collègue, qui veut se débarrasser de lui, qui le traite comme un élément, pas une personne ; ce manque d'estime attribué à l'institution rejaille sur le jugement qu'il porte sur lui-même, ce qu'il fait (n'importe quoi),
- la dépréciation de certaines possibilités d'orientation : taxi, comptabilité ; question de goût, mais aussi peut-être de hiérarchie des orientations professionnelles.



- **à l'atelier de découpe** : un autre univers visuel et sonore, blanc, froid, à distance des jeunes ; le bruit des chambres froides ; le formateur est en amorce épaule, ce qui nous conduit à adopter son point de vue. Les apprentis sont en rang, en plan moyen, ils se tiennent bien.

La bande-son est toute entière occupée par les paroles du formateur : « Allez... Monsieur Mateus... » « C'est la première fois que t'es aussi bien habillé ! » « Habille-toi correctement ! » « C'est ça que je voulais te montrer. » « Allez, un couteau à

désosser, un couteau à éplucher, c'est parti. » Une voix qui donne des ordres, qui explique, et qui évalue, qui juge – l'autorité adulte, comme dit le réalisateur – mais une autorité respectueuse, et respectée ; l'ambiance d'un milieu professionnel : pas de contestation, acceptation apparente de cet ordre ; seulement, pas de confiance possible, pas d'expression du visage exprimant un sentiment.

Question : est-ce que la subjectivité, la personnalité de celui qui s'est exprimé dans la première séquence va parvenir à s'adapter à cette situation professionnelle, contraignante, et même exigeante ?

Propositions d'activités pendant la projection

- **Des repérages** (peuvent être confiés à des groupes d'élèves différents) :

- **quels sont les lieux ?** comment les caractériser ? quelles paroles y sont tenues ?
Mc Donald's, atelier de découpe de l'Ecole Professionnelle, salles de cours d'enseignement théorique, Boucherie des Moines (comptoir, espaces de travail de la viande, sous-sol...), chambre de Miguel, place publique, voiture de M. Vaidié ; lieux de paroles publiques, de paroles privées ; ambiances sonores et affectives...

- **quels sont les personnages principaux ?**

Miguel Mateus, le jeune apprenti ; un itinéraire : de « Au départ, je foutais rien au collègue » jusqu'à « Je suis comme vous, je paie des impôts... » ; même si « j'aimerais bien rester enfant quelques années », mais « Je suis dans mon monde... Plus on travaille mieux, plus on aime ! » Il est dans cet entre-deux, **entre l'enfant et l'adulte** qu'il va devenir : il aimerait bien « rester enfant encore quelques années », il pense à ses voitures télécommandées, il trouve les agneaux « trop mignons », il leur ferait un « bisou ». La question du **respect** est pour lui fondamentale, une condition indispensable pour accepter une formation.

M. Paulmier, le formateur : autorité acceptée, exigence, rappel des contraintes.



Photo de M. Vaidié sur Internet

M. Vaidié, le patron de la Boucherie des Moines : moins de patience (« C'est pas possible ! Vous le faites exprès ou vous vous foutez de moi ? » ; lui enlève un morceau de viande qu'il est en train de travailler ; et « Vous seriez à l'armée... des pompes, des Travaux d'Intérêt Général... Vous la ramenez trop... C'est pas ça, la vie... »), mais à la fin : « C'est bien ! » en prenant une photo avec son smartphone, « Vous êtes bien récompensé. » Miguel répond : « J'étais pas seul. On m'a encouragé pour que je le fasse. »

-> une évolution **en miroir** de celle de Miguel, qui permet de mettre en valeur son parcours, malgré les incidents, les hauts et

les bas (le film montre davantage les difficultés que les moments de réussite).

- **la représentation du métier de boucher :**

- ▶ « La boucherie, c'est simple, toutes les bêtes sont faites pareil. »
- ▶ la diversité des gestes (travail de découpe des viandes, « épluchage », mais aussi vider les volailles, les flamber, les emballer, les peser ; ficelage des rôtis ; nettoyage des espaces de travail, des outils ; le contact avec la clientèle... qui représente une ouverture sur le monde extérieur)
- ▶ apprentissage de l'amour du travail bien fait : « Plus on travaille mieux, plus on aime. » « Quand je fais un rôti, je suis bien, je suis dans mon monde. »
- ▶ les contraintes : les horaires (commence à 6h du matin, finit à 20h ; les week-ends ; « les bouchers finissent célibataires »)
- ▶ métier trop masculin : « trop d'hommes », besoin « d'une petite touche féminine », « les conversations de cul » : il n'y en aurait pas s'il y avait des filles, « on serait gêné »...

• **En parallèle** (éventuellement par petits groupes) :

- interview d'un boucher ou d'un apprenti :
 - ▶ préparer les questions
 - ▶ choisir un lieu
 - ▶ enregistrement : son ? image ? ou photos et texte ?
 - ▶ retenir ce qui paraît le plus intéressant : une « pastille » de une ou deux minutes ? un panneau d'exposition ?
- interview d'un autre professionnel :
 - ▶ sur son lieu de travail
 - ▶ dans un autre lieu où il peut s'exprimer de façon plus personnelle
 - ▶ comparaison des discours ?
- interview du réalisateur : nécessite d'avoir vu le film auparavant et de préparer aussi les questions

• **Recherches :**

- les métiers de la boucherie
- les formations à ces métiers
- les circuits économiques : la filière de la viande
- la consommation de viande

-> réalisation de panneaux d'exposition, d'un powerpoint, d'un mini site internet...

Propositions d'activités après la projection

• Le film correspond-il à la note d'intention ?

Oui, sauf sur quelques éléments :

- pas de scène de Miguel avec sa famille,
- pas de référence au travail en grande surface, avec ce travail d'ouvrier et non d'artisan, comparé à l'usine,
- pour la réalisation du film, finalement, Florian Geyer semble avoir été seul pour capter à la fois l'image et le son (lieux exigus) ; cela permet plus de souplesse au tournage, cela facilite davantage la confiance du personnage.

• Restitution des repérages : lieux, personnages (et leur évolution), le métier de boucher (exposés ?).

• Qu'avons-nous appris grâce au film ?

• Rédaction d'une critique

(fiche de méthode : http://www.cinemaparlant.com/fichesresscinema/ft_redigercritique.pdf)

- un très court résumé du film
- un jugement, argumenté
- parler d'images et de sons précis pour justifier son avis
- construire le texte : aller du moins important au plus important
- expliquer ce qu'on peut retenir du film : qu'avons-nous appris ? que peut-on en penser ? pourquoi ?

• L'intérêt du film : une véritable histoire nous est racontée

Schéma narratif, centré sur Miguel :

1- Situation initiale : Miguel Mateus, orienté vers une formation de CAP Boucher.

2- Les éléments déstabilisants : difficulté à s'adapter à une situation d'apprentissage, sensibilité au manque de respect, tendance à refuser le passage au monde adulte...

3- Dynamique de l'action : le processus de l'apprentissage, avec ses difficultés (renvoi temporaire du CFA).

4- Résolution : Miguel obtient son diplôme.

5- Etat final : Miguel est admis dans la corporation.

Ce parcours a été vécu, de façon plus ou moins différente, par tout le monde : l'adaptation au monde professionnel se fait pas à pas ; il peut arriver qu'elle échoue. Il en résulte une **proximité** entre le personnage et le spectateur, et des moments de **suspense** (inquiétude du personnage quand il tombe sur le répondeur de M. Vaidié : « On va voir ce que ça donne... oh putain ! »).

Mais les **adultes** sont aussi très présents : des paroles de formateurs (« Vous êtes à des années-lumière du correct. » « Il faut vous mettre au boulot, mais grave ! » « De cet examen dépend votre avenir, c'est pas le mien, c'est le vôtre »), le visage de M. Paulmier, dubitatif, en fond de cadre, quand un apprenti découpe de la viande (très beau plan en contre-plongée, avec une grande profondeur de champ), ou le patron, M. Vaidié (« Vous le faites exprès, ou vous vous foutez de moi ? »). Une variété d'expressions pour exprimer le mécontentement face au travail des apprentis, avec des hyperboles, des expressions pittoresques ; au-delà, une volonté de faire avancer les jeunes, de les guider, de ne pas les laisser là où ils en sont.



Mais les **adultes** sont aussi très présents : des paroles de formateurs (« Vous êtes à des années-lumière du correct. » « Il faut vous mettre au boulot, mais grave ! » « De cet examen dépend votre avenir, c'est pas le mien, c'est le vôtre »), le visage de M. Paulmier, dubitatif, en fond de cadre, quand un apprenti découpe de la viande (très beau plan en contre-plongée, avec une grande profondeur de champ), ou le patron, M. Vaidié (« Vous le faites exprès, ou vous vous foutez de moi ? »). Une variété d'expressions pour exprimer le mécontentement face au travail des apprentis, avec des hyperboles, des expressions pittoresques ; au-delà, une volonté de faire avancer les jeunes, de les guider, de ne pas les laisser là où ils en sont.

• La forme documentaire :

- **choix de l'absence de voix off** : pas de commentaire (qui viendrait « surligner » ce qu'on doit ressentir ou penser), le spectateur est laissé libre de ses émotions, de ses jugements ; même les questions ou les relances du cinéaste (annoncées en note d'intention) sont effacées : il n'y a pas d'intermédiaire, de guide entre nous et le sujet traité. Nous sommes en quelque sorte plongés dans l'univers de ce jeune garçon, en direct avec lui ; cela renforce la proximité possible...

- **le montage** est particulièrement soigné (sélection des rushes que l'on garde, et leur assemblage), par exemple des enchaînements entre des motifs proches : les nœuds du tablier appellent les nœuds des rôtis ; des petits moments d'humour avec les paroles de M. Vaidié : « Vous plaisantez, il y a tout à laver, vous n'avez pas lavé ! », et pendant ce temps, derrière une porte, Miguel mange son sandwich ; les moments de cours aussi, bien choisis : le professeur expliquant « Rêver, ce qu'il reste quand il n'y a plus rien », et on comprend que le rêve est à ce moment une activité beaucoup pratiquée par les élèves de la classe...
- **beaucoup de savoirs** nous sont ainsi transmis (les morceaux de viande, les métiers de la boucherie, la formation par alternance), mais surtout les étapes d'un parcours difficile, les épreuves surmontées, les émotions qui les accompagnent (espoir, inquiétudes, désarroi, réactions d'investissement ou de désinvestissement, satisfaction du chemin parcouru...).

• Questions de débats possibles

- L'apprentissage :
 - ▶ Apprendre par soi-même

Sans contredit, on prend des notions bien plus claires et bien plus sûres des choses qu'on apprend ainsi de soi-même que de celles qu'on tient des enseignements d'autrui ; et, outre qu'on n'accoutume point sa raison à se soumettre servilement à l'autorité, l'on se rend plus ingénieux à trouver des rapports, à lier des idées, à inventer des instruments, que quand, adoptant tout cela tel qu'on nous le donne, nous laissons affaiblir notre esprit dans la nonchalance, comme le corps d'un homme qui, toujours habillé, chaussé, servi par ses gens et traîné par ses chevaux, perd à la fin la force et l'usage de ses membres.

Jean-Jacques ROUSSEAU – *Emile ou de l'éducation* – 1762

- ▶ Ecole professionnelle de la boucherie de Paris

Durée : 2 ans sous contrat d'apprentissage

Rythme d'alternance : 1 semaine en CFA (35 heures de cours) et 2 semaines en entreprise d'accueil

Disciplines : Suivi de formation et Technologie : 7h
 Sciences Appliquées : 3h
 Connaissance de l'Environnement Economique, Juridique et Social : 2h
 Pratique Professionnelle : 6h
 PSE (Prévention Sécurité Environnement) : 3h
 Français : 4h
 Histoire et Géographie : 3h
 Mathématiques et Sciences : 5h
 Education Physique et Sportive : 2h

- ▶ Faire ses études en apprentissage réduit le risque de chômage

Une étude montre que les apprentis s'insèrent mieux que les jeunes issus de la voie scolaire, et ce, malgré la crise économique. Mais la sélection pour entrer en apprentissage en éloigne les populations socialement défavorisées.

Des apprentis qui s'insèrent mieux sur le marché du travail, avec un niveau de formation plus élevé qu'avant. Mais des apprentis dont la diversité des origines et des secteurs d'activité laisse encore à désirer. C'est un état des lieux complet de l'apprentissage en France que dresse le Centre d'études et de recherches sur les qualifications (Céreq), dans une note publiée mercredi 17 mai.

Alberto Lopez et Emmanuel Sulzer, les deux auteurs de l'étude, rappellent d'abord que l'objectif de développer l'apprentissage en France ne date pas d'hier. Et que François Hollande a été bien inspiré en promettant en 2012 d'atteindre « 500 000 apprentis d'ici la fin du quinquennat » puisque la promesse en avait déjà été faite avant lui... en 1993, puis en 2005. Un objectif qui sera de toute évidence difficile à atteindre, dans la mesure où le nombre d'apprentis est passé de 420 000 à 400 000 entre 2013 et 2015.

Plus diplômés

L'étude du Céreq exploite les résultats d'une enquête réalisée en 2013 auprès de la Génération 2010 : les trajectoires de jeunes qui ont achevé leur formation initiale en apprentissage en 2010 ont été observées trois ans après, et comparées à celles de leurs homologues issus de la voie scolaire. On y apprend qu'un

cinquième des 700 000 jeunes ayant achevé leur formation initiale en 2010 sont issus de l'apprentissage. Un chiffre en hausse sur la période étudiée, passé de 110 000 à 143 000 entre 2004 et 2010. Ces apprentis sont aussi plus diplômés. Si le niveau CAP-BEP reste encore le plus fréquent (44 600 jeunes apprentis en 2010), les licences professionnelles se terminant par un contrat d'apprentissage ont vu leur nombre multiplié par trois entre 2004 et 2010 – soit un élève sur trois en 2010. Les élèves en écoles d'ingénieurs ou de commerce sont aussi 2,6 fois plus nombreux à avoir terminé leur formation par un contrat d'apprentissage – soit un élève sur cinq en 2010. Les auteurs notent que « cette évolution résulte d'un mouvement général d'allongement des études supérieures mais traduit également une rapide diffusion de l'apprentissage dans les parcours des étudiants ».

Mieux insérés et mieux payés

Malgré des chiffres d'insertion professionnelle très impactés par la crise économique, les apprentis sont toujours avantagés vis-à-vis de ceux issus de la voie scolaire. Ainsi, 26 % des anciens apprentis de niveau CAP sortis en 2010 étaient au chômage trois ans après, contre 11 % pour leurs prédécesseurs sortis en 2004. Mais les chiffres du chômage pour leurs homologues de la voie scolaire sont supérieurs : 35 % en 2010, et 21 % en 2004.

De même pour les bacheliers professionnels de 2010, les écarts de chômage après trois ans de vie active, entre ex-apprentis et ex-lycéens, sont de 13 points. Avec les sortants de l'enseignement supérieur, ces écarts sont de 6 points. « Par exemple, pour les diplômés d'un master professionnel réalisé par la voie scolaire, le taux de chômage est de 16 %, contre 10 % pour ceux issus de l'apprentissage », note le Céreq. Concernant les salaires trois ans après l'entrée sur le marché du travail, les apprentis sont toujours majoritairement avantagés. Pour un niveau de diplôme donné, ils perçoivent des salaires plus élevés que les jeunes issus de la voie scolaire. Les auteurs de l'étude donnent à nouveau l'exemple du master professionnel, après lequel le salaire médian des apprentis est de 2 310 € contre 1 840 € pour les scolaires. Seule exception à cette règle : les diplômés des écoles d'ingénieurs pour lesquels l'apprentissage « ne semble apporter aucun avantage apparent », puisque les conditions d'insertion et de salaire sont équivalentes pour les deux voies.

Un essor de l'apprentissage « triplement interrogé »

Selon Alberto Lopez et Emmanuel Sulzer, l'usage dans les politiques publiques de l'apprentissage comme outil de lutte contre le chômage des jeunes « se trouve partiellement conforté, mais surtout triplement interrogé ». D'abord parce qu'il tend à se développer dans les niveaux de formation les moins exposés au risque de chômage, « ainsi que dans des filières offrant déjà des débouchés plutôt favorables ». Ensuite car l'apprentissage, s'il continue à réduire le risque de chômage en sortie de formation, « ne constitue pas pour autant un rempart contre la dégradation conjoncturelle du marché de l'emploi ».

Enfin, car l'entrée dans les formations en apprentissage est sélective. De ce fait, « certaines populations socialement défavorisées bénéficient peu des avantages procurés par cette voie de formation », termine le Céreq. De quoi alimenter la réflexion de tous ceux qui, après 2017, seraient tentés de fixer un nouvel objectif, seulement quantitatif, de développement de l'apprentissage en France.

Séverin GRAVELEAU – *Le Monde* – 20/05/2016

- La filière de la viande :

Crise bovine : les raisons de la colère

Après les blocages d'abattoirs en début de semaine, l'ensemble de la filière bovine se retrouve aujourd'hui au ministère de l'Agriculture pour une nouvelle table ronde. L'objectif est de trouver des solutions dans un secteur en crise avec « un système qui ne fonctionne plus ».

Les images de leur colère sont devenues familières. Lundi et mardi, ils étaient encore plusieurs centaines d'éleveurs à bloquer dix-sept abattoirs à travers la France, coupant 50 % de la capacité d'abattage du territoire. L'objectif de leur révolte ? Faire réagir l'ensemble des acteurs du secteur bovin (abatteurs, grandes surfaces et responsables politiques) face à une réalité qui est devenue depuis de nombreux mois « un cauchemar dans un système qui ne fonctionne plus », selon Dominique Barrau, le secrétaire national de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) et éleveur bovin. Une deuxième table ronde en moins d'un mois est prévue aujourd'hui au ministère de l'Agriculture pour enfin trouver des

solutions. Pour le président de la Fédération nationale bovine (FNB), Jean-Pierre Fleury, il faut que « les difficultés des éleveurs soient reconnues et les marges de production restaurées ».

Pourquoi les éleveurs ont-ils bloqué des abattoirs ?

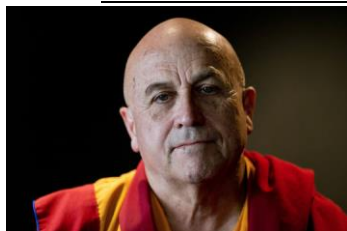
Pour Pierre Vaugarny, le secrétaire général de la FNB, cette « action est dans la continuité d'un combat mené depuis de longs mois ». La situation des éleveurs bovins est aujourd'hui des plus préoccupantes : les trésoreries sont vides, leur revenu ne cesse de baisser chaque année et de nombreux élevages sont au bord de la cessation de paiement. La « pérennité de la filière » est clairement en jeu selon les éleveurs qui ont donc entamé une opération coup de poing en début de semaine.

« **Les prix payés aux producteurs ont baissé de 20 % en un an** » (Dominique Barrau, secrétaire général de la FNSEA).

En un an, « les prix payés aux producteurs ont baissé de 20 % ». Or, cette baisse est aujourd'hui le nerf de la guerre engagé entre les différentes composantes du secteur bovin français. Pourquoi cette décision alors que « la France importe de la viande et n'est pas en surproduction », demande Dominique Barrau. Le revenu moyen des producteurs aurait alors chuté à 10 000 euros annuels en moyenne, soit un peu moins de 1 000 euros par mois. De nombreux éleveurs évoquent des « emprunts engagés auprès de la banque pour sauver l'exploitation ». Le coût de production d'une bête est d'environ 4,50 € le kilo alors qu'il est vendu près d'un euro moins cher à l'abattoir (3,60 €/kilo). La majorité des éleveurs perd aujourd'hui de l'argent en travaillant.

Maxime BRIGAND – *Le Figaro* – 17/06/2015

- La consommation de la viande :



Matthieu Ricard est essayiste, moine bouddhiste tibétain. Il sera présent au Monde Festival pour une « conversation » sur le thème « Faut-il continuer à manger de la viande ? » dimanche 27 septembre à 15h30 à l'Opéra Bastille.

S'opposant à l'introduction d'un menu végétarien au choix pour les élèves des écoles, menu laïque par excellence qui a la vertu de ne pouvoir offenser personne tout en étant bon pour la santé, l'environnement, et bien sûr, les animaux, le maire de Châlon-sur-Saône, Gilles Platret, a déclaré qu'un tel menu posait « d'énormes problèmes » et que, « selon un grand nombre de diététiciens », le régime végétarien « n'apporte pas toutes les ressources nutritionnelles suffisantes pour l'enfant, en particulier le fer, dont la carence est source de fatigue pour l'écolier ».

Feu mon père Jean-François Revel parlait de la « connaissance inutile », qui est aussi le titre de l'un de ses ouvrages. Il est en effet désolant que des connaissances scientifiques avérées et aisément accessibles soient traitées comme si elles n'existaient pas. Le mythe des protéines « incomplètes », perpétué notamment par l'industrie de la viande, repose sur des recherches anciennes et désuètes.

Selon des données plus fiables fournies par l'Organisation mondiale de la santé et l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les neuf acides aminés essentiels sont présents en quantité et en proportions suffisantes dans la plupart des nourritures végétales. De plus, en ce qui concerne la teneur en protéines, la comparaison d'une centaine d'aliments, établie par la FAO, montre que les 13 premiers de la liste sont des végétaux (dont le soja, 38,2 %, le pois carré, 33,1 %, le haricot rouge et les lentilles, 23,5 %) et un champignon (la levure de bière, 48 %).

La viande, loin derrière les nourritures végétales

La première viande, le jambon de porc, vient en 14^e position avec 22,5 %, le premier poisson, le thon, en 23^e position avec 21,5 %, tandis que les œufs et le lait viennent respectivement en 33^e et en 75^e position avec seulement 12,5 et 3,3 % de protéines. Une alimentation normale à base de végétaux suffit donc largement à pouvoir à nos besoins en protéines, en quantité et en qualité. De fait, c'est la nourriture carnée qui pose des problèmes. Une étude menée par l'institut EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition), portant sur 521 000 individus, a montré que les sujets qui mangeaient le plus de viande rouge avaient 35 % de risques supplémentaires de développer un cancer du côlon que ceux qui en consommaient le moins.

D'après une autre étude publiée à l'université Harvard en 2012 par An Pan, Frank Hu et leurs collègues, portant sur plus de 100 000 personnes suivies pendant de nombreuses années, la consommation quotidienne de viande est associée à un risque accru de mortalité cardio-vasculaire de 18 % chez les hommes et de 21 % chez les femmes, tandis que la mortalité par cancer représente respectivement 10 % et 16 %. Chez les gros consommateurs de viande rouge, le simple fait de remplacer la viande par des céréales complètes ou d'autres sources de protéines végétales diminue de 14 % le risque de mortalité précoce. Par ailleurs, à cause du phénomène de bioconcentration, la viande contient environ quatorze fois plus de résidus de pesticides que les végétaux, les produits laitiers, cinq fois plus.

Les polluants organiques persistants s'accumulent en effet dans les tissus gras des animaux et entrent ainsi dans l'alimentation humaine. Ces polluants organiques se retrouvent également dans la chair des poissons d'élevage, nourris d'aliments concentrés fabriqués entre autres à partir de protéines animales. Ces molécules sont non seulement cancérigènes, mais aussi toxiques pour le développement du système nerveux du fœtus et des jeunes enfants. Quant à la vitamine B12, indispensable à la formation de l'hémoglobine du sang, elle est pratiquement absente des plantes, mais on la trouve dans le lait et les œufs. Les végétariens [qui s'abstiennent de toute nourriture d'origine animale] ont, par conséquent, besoin de s'en procurer sous forme de compléments alimentaires, qui peuvent être fabriqués à partir de cultures de bactéries.

Recommandations inappropriées

Au vu des études menées depuis une vingtaine d'années, affirmer, comme le fait l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES), à propos de ceux qui souhaitent s'abstenir de produits d'origine animale que « ce type d'alimentation fait courir à long terme des risques pour la santé » est donc scientifiquement inexact. Les recommandations qui en découlent sont, par voie de conséquence, inappropriées.

Pour ceux qui penseraient que le fait d'être végétarien affecte les performances physiques, la liste des champions végétariens et végétariens parle d'elle-même : Carl Lewis, titulaire de neuf médailles d'or aux Jeux olympiques, Bode Miller, médaillé olympique de ski alpin, Edwin Moses, vaincu 122 fois d'affilée sur le 400 mètres haies, Martina Navratilova, détentrice du plus grand nombre de titres dans l'histoire du tennis, l'ultramarathonien américain Scott Jurek, Patrik Baboumian, dénommé « l'homme le plus fort du monde », Fauja Singh, un Indien végétarien qui fut le premier centenaire à courir un marathon et le jeune champion du monde de la mémoire, Jonas von Essen.

Les assureurs ne s'y trompent pas : aux Etats-Unis, Kaiser Permanente, une importante société d'assurance-maladie, avec plus de 9 millions de membres, incite les médecins à « recommander une diète à base de végétaux à tous leurs patients ». Au Royaume-Uni, une assurance-vie propose même 25 % de rabais pour les végétariens et les végétaliens. Les auteurs d'une étude anglaise réalisée sur 65 000 personnes dont 17 000 végétariens ou végétariens concluent : « Les gouvernements qui désirent mettre à jour leur définition d'un régime propice à la santé et respectueux de l'environnement doivent recommander de diminuer la consommation de produits animaux. » A bon entendeur, salut !

Le Monde – 1/09/2015

Manger de la viande, à quoi ça sert ?

La viande de boucherie fait partie intégrante de l'équilibre alimentaire. Elle représente une source majeure de protéines de bonne qualité, de fer bien assimilé, de zinc, de sélénium et de vitamines du groupe B dans notre alimentation.

Conservé une place pour la viande dans ses menus permet d'assurer facilement une bonne couverture des besoins, notamment en vitamines du groupe B et en fer.

De plus, la viande aide à une structuration des repas favorable à l'équilibre alimentaire, car on ne la mange pas « toute seule » : en France, on l'accompagne en général de féculents et/ou de légumes, au sein d'un menu complet et servi à table.

Enfin, elle participe à la variété et à la convivialité des repas : variété des espèces, des morceaux, des recettes... qui se savourent autant au quotidien que lors de repas, en famille ou entre amis.

Plaquette du CIV

Le Centre d'Information des Viandes est une association loi 1901. Plate-forme d'échanges et d'information, le CIV a pour mission de contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes bovine, ovine, porcine, chevaline, de leurs produits tripiers et de leurs filières. Il réunit les professionnels de la filière viande ainsi qu'un établissement public et associe à son action des scientifiques et des représentants d'associations (consommateurs, protection animale, environnement).

- L'abattage des animaux : question d'actualité...

Nouvelles images de maltraitance animale dans deux abattoirs français

Pour la quatrième fois en huit mois, l'association L214 dévoile des sévices graves, filmés dans les établissements de Pézenas, dans l'Hérault, et du Mercantour, dans les Alpes-Maritimes.

C'est une liste qui n'en finit pas de s'allonger. Pour la quatrième fois en huit mois, l'association L214 dévoile de nouveaux cas de maltraitance animale dans des abattoirs français. Deux établissements sont cette fois visés : ceux de Pézenas, dans l'Hérault, et du Mercantour, à Puget-Théniers, dans les Alpes-Maritimes. Filmées en caméra cachée entre novembre 2015 et fin mai, des vidéos insoutenables, auxquelles *Le Monde* a eu accès en exclusivité, montrent des sévices graves et des infractions manifestes perpétrés sur des bovins, des moutons, des cochons et des chevaux, lors d'abattages conventionnels et rituels. L214 devait déposer plainte, mercredi 29 juin, devant les tribunaux de grande instance de Béziers et de Nice pour maltraitance et actes de cruauté.



Un veau saigné à l'abattoir du Mercantour. Il tentera de se relever pendant deux minutes entières, à moitié décapité, la tête dans un bac de sang.

Comme sur les images tournées à Alès, au Vigan (Gard) et à Mauléon-Licharre (Pyrénées-Atlantiques), qui avaient suscité l'indignation, on voit de nombreux animaux mal étourdis reprendre conscience lors de la saignée ou de la suspension à la chaîne. Dans l'abattoir du Mercantour, un veau, accroché au rail par la patte arrière, tente de se relever pendant deux minutes entières, à moitié décapité, la tête dans un bac de sang. Plus tard, un mouton cherche à fuir, la gorge ouverte et en pleine conscience.

Mais les nouvelles vidéos – tournées sur douze jours – témoignent d'autres violences : à Pézenas, des chevaux sont tirés par un treuil jusque dans le

box d'abattage, un mouton reçoit un coup de couteau dans l'œil avant d'être égorgé, des cochons sont poussés à coups d'aiguillons électriques, et des bovins saignés sans étourdissement sont égorgés par cisaillement, avant que le sacrificateur ne revienne découper dans la gorge des animaux encore vivants. Les deux établissements brillent également par une absence manifeste de contrôles vétérinaires.

« Les scandales se suivent et se ressemblent »

Autant d'infractions aux réglementations en vigueur. Le code rural français et un règlement européen de 2009 stipulent que « toutes douleurs, détresse ou souffrance évitables sont épargnées aux animaux lors de la mise à mort ». Les abattages conventionnels prévoient notamment un étourdissement des bêtes – à l'aide d'une pince à électronarcose, d'un pistolet d'abattage ou de CO₂ – et une deuxième tentative si la première a échoué, afin de leur éviter d'être conscientes au moment de leur mort. Des dérogations sont prévues pour l'abattage rituel, halal et casher, lors duquel des sacrificateurs égorgent – d'un seul geste – les bêtes en pleine conscience. Dans tous les cas, les textes imposent un contrôle continu des pratiques d'abattage par les services vétérinaires.

« Les scandales se suivent et se ressemblent. Il est illusoire de penser que l'on peut tuer trois millions d'animaux par jour en respectant la réglementation, dénonce Sébastien Arzac, porte-parole de L214, qui se bat depuis 2008 pour la fermeture des abattoirs. Nous demandons au pouvoir d'exercer un droit d'objection à cette tuerie de masse. »

Pourtant, une fois encore, les deux établissements incriminés sont de taille humaine. L'abattoir municipal de Pézenas, qui emploie une vingtaine de salariés, traite 2 000 à 2 200 tonnes de viande par an. Celui du Mercantour affiche six salariés, 250 tonnes de carcasse par an (dont 25 à 30 % de halal) et met en avant les circuits courts. Il est géré par un syndicat mixte composé d'élus de la commune, du département

(notamment le député LR Charles-Ange Ginésy) et de la chambre d'agriculture. Et tous deux possèdent la certification Ecocert pour l'agriculture biologique – même si le cahier des charges ne prévoit pas de spécificités pour l'abattage.

« Il n'y a pas de viande heureuse »

« On a envie de croire que le problème, ce sont les cadences. Mais les petits abattoirs à l'approvisionnement local ne garantissent pas une meilleure protection des animaux, comparés à l'abattage industriel, assure Sébastien Arzac. Il n'y a pas de viande heureuse. » L'association lance cette fois une pétition pour la présence d'une alternative végétarienne ou vegan dans les restaurants scolaires et les collectivités.

« Les choses bougent un peu du côté des services de l'Etat, des vétérinaires et des directions d'abattoirs, qui renforcent les contrôles, reconnaît toutefois le militant. Mais cela reste insuffisant. » Car l'abattoir de Pézenas avait fait l'objet d'une visite inopinée, le 17 mai, du député de l'Hérault Elie Aboud (LR) dans le cadre de la commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français, lancée en mars. Il n'avait pas relevé « de dysfonctionnement quelconque dans la chaîne ». « On estime qu'on fait un travail tout à fait convenable et on en est le plus fiers possible », déclarait alors le directeur de l'abattoir, Christophe Malleret, face aux caméras du journal *Midi libre*. « C'est la limite des contrôles humains : les actes de maltraitance avérés ne vont pas se produire sous nos yeux », reconnaît Olivier Falorni, député (RRDP) de Charente-Maritime et président de la commission d'enquête.

Deux contrôles

Surtout, l'établissement a fait l'objet de deux contrôles, les 22 et 26 avril, dans le cadre des inspections ordonnées par le ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll, à la suite du scandale de Mauléon-Licharre. « Nous avons repéré des problèmes sur le poste d'étourdissement, mais nous avons appliqué des actions correctives immédiates, en changeant le matériel et l'opérateur », assure Caroline Medous, à la tête de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) de l'Hérault, qui contrôle les services vétérinaires. Certaines des images de L214, notamment sur l'abattage des chevaux et des bovins sans étourdissement, sont pourtant postérieures à ces contrôles. L'abattoir, qui a découvert les caméras cachées, a déposé plainte à la gendarmerie.

Dans l'établissement du Mercantour, en revanche, les services de l'Etat n'avaient relevé aucun manquement. « Je ne commente pas des images volées à la suite d'une violation de domicile, s'empare son président, Emmanuel Vizza, après avoir visionné les vidéos. Mais un abattoir, ça abat, il y a du sang. Ce sera aux services de l'Etat de me dire s'il y a des facteurs correctifs à prendre ou pas. »

Les résultats de l'ensemble des inspections seront publiés par le ministère de l'agriculture vendredi 1^{er} juillet. Stéphane Le Foll en avait déjà donné la teneur lors de son audition par la commission d'enquête à la mi-mai : des non-conformités graves ont été relevées sur 19 lignes d'abattage sur 460 (soit 5 %) et des défauts d'étourdissement sur 39 chaînes (12 %). Au total, les inspecteurs ont donné 99 avertissements, 77 exploitants ont été mis en demeure d'apporter des corrections et des arrêts d'activité ont été ordonnés dans deux établissements. De leur côté, les députés continuent leur propre enquête. « Lors de nos visites inopinées, nous avons constaté des lacunes en termes de qualité des infrastructures et des équipements, de contrôles vétérinaires et de formation du personnel », assure Olivier Falorni, dont la commission rendra son rapport à la rentrée.

Audrey GARRIC – *Le Monde* – 28/06/2016

[Voir toutes nos fiches pédagogiques de films](#)