

# L'Abattoir du Moulin-Blanc et son avenir

par G.-M. THOMAS

L'idée d'un abattoir industriel avec frigorifique annexe n'est pas nouvelle à Brest puisque, en 1908, une décision du Conseil Municipal prévoyait déjà l'organisation de cet ensemble, moderne pour l'époque.

Depuis, deux guerres ont passé...

Et c'est le plan MONNET qui, dans son programme d'implantation d'abattoir sur le territoire de la métropole allait prévoir, à Brest, la construction d'un nouvel établissement destiné à remplacer l'actuel, trop vétuste et hélas ! meurtri par la dernière guerre.

## *QUELQUES NOTES D'HISTOIRE*

Il semble que le premier projet d'abattoir brestois date d'avant 1789. Il devait être bâti sous « le bastion de Daoulas », à Pörstrein, au bas du Cours d'Ajot. Le terrain appartenait au Roi, mais la ville consentait à payer « une rente annuelle de 63 livres pour l'herbe des remparts dont il percevait le revenu ».

Les plans furent tracés par M. BESNARD, Ingénieur en chef de la ville, et le bâtiment prévu — 30 toises de long sur 5 de large — devait pouvoir, dans ses étables, contenir le bétail nécessaire à la consommation de Brest durant une semaine, soit : 35 bœufs, 45 veaux et 125 moutons.

Le 26 Juin 1789, les travaux étaient déjà très avancés, quand le bâtiment s'effondra : les eaux avaient eu raison du rocher sur lequel s'appuyait l'abattoir.

Et le projet fut abandonné.

Il ne fut repris qu'en 1881. Entre temps, des tueries privées, 5 à Brest, 4 à Lambézellec, 10 à Saint-Pierre, pourvoyaient aux besoins de l'agglomération. Et en 1888, l'actuel abattoir ouvrait ses portes.

## *UN ABATTOIR MODERNE*

L'abattoir dont l'ouverture n'est plus qu'une question de jours sera, à la fois, un abattoir de type municipal destiné aux besoins brestois et périphériques (Guipavas, Gouesnou, Bohars, Le Relecq-Kerhuon, Plougastel-Daoulas) et un abattoir d'expédition.

On pense surtout — et l'on a parfaitement raison — aux expéditions de porcs sur l'Angleterre. La chaîne de traitement des porcins aura une capacité de 480 bêtes en 8 heures de travail.



Vue aérienne de l'abattoir du Moulin-Blanc en voie d'achèvement

Photo Péron

En principe, elle sera utilisée deux jours par semaine pour les besoins locaux. Quant à l'expédition, on prévoit un rythme de 700 bêtes journalièrement, sans parler, toujours pour l'expédition, de 300 tonnes de bovins et de chevaux.

Notre but n'est pas, dans cette courte étude, d'entrer dans les détails de l'installation. Précisons, toutefois, que l'abattoir comprend :

- des locaux de stabulation pour le bétail ;
- des locaux d'abattage avec appareils modernes (treuils électriques, réseau aérien de transport...) ;
- les services généraux industriels (centrale thermique, salle des machines...) ;
- les installations sanitaires (contrôle de la salubrité, laboratoire d'analyses...) ;
- les locaux administratifs ;
- enfin : le frigorifique polyvalent dont la réalisation interviendra plus tard.

### *LE FRIGORIFIQUE POLYVALENT*

Bien sûr, le but de ce frigo sera tout d'abord de conserver la viande. Et pour ce, il existe déjà :

- une chambre de réfrigération primaire d'une capacité de 100 tonnes ;
- une chambre de réfrigération secondaire d'une égale capacité.

Et l'on prévoit :

- un tunnel de congélation de 15 tonnes-jour ;
- une chambre de stockage pour viande congelée de 250 tonnes.

Mais puisqu'il s'agit d'un frigo polyvalent, des chambres spéciales seront réservées au stockage de légumes et de fruits. C'est ainsi que pourraient y être entreposées : 100 tonnes de fraises, 300 tonnes de pommes à couteau, 800 tonnes de pommes de terre.

Et ceci est extrêmement intéressant pour l'avenir. Ne signale-t-on pas que rien que pendant quatre années, de 1947 à 1951, 7.000 pommiers à couteau ont été plantés dans la région brestoise ? La culture de la fraise ne s'est-elle pas étendue jusqu'au Pont-de-Buis, Quéménéven et même Douarnenez ?

Déjà pour la fraise, le procédé de congélation à cœur, employé par des usines de Quimper et de Concarneau (séjour de 2 h. 30 dans un tunnel frigo à  $-35^{\circ}$  ou  $-40^{\circ}$ ) a fait ses preuves, la fraise gardant sa saveur, sa fraîcheur et même son parfum.

Enfin, la pomme de terre de semence destinée à l'Afrique du Nord — ou à l'Argentine, comme cela s'est produit il y a quelques années — pourrait trouver place dans le frigo en attendant l'embarquement.

### ET LES INDUSTRIES ANNEXES ?

C'est peut-être là le point le plus important. Brest se cherche un avenir industriel. Sur les terrains avoisinant les abattoirs, il faudrait pouvoir installer des usines de transformations : conserves de viandes, triperies (les fabriques d'andouilles de Vire ne font-elles pas venir leurs boyaux congelés des U.S.A. ?), traitement des sous-produits (soies, graisse, cornes...).

Ces usines, d'ailleurs, pourraient prévoir un travail à temps plein du personnel en annexant des conserveries de légumes, de fruits ou de poissons.

Les esprits chagrins, plutôt que de pousser aux réalisations, ont recherché les objections, il y en a sans doute, mais laissons l'abattoir ouvrir ses portes, et qui sait ? Le vent d'Ouest chassera peut-être les nuages que d'aucuns voudraient voir s'accumuler au-dessus du Moulin-Blanc.

### BIBLIOGRAPHIE

D<sup>r</sup> R. CORNIC, « La construction d'un abattoir » (Bulletin municipal, n° 2, Juin 1950).

D<sup>r</sup> R. CORNIC, « Projet d'abattoir et de frigorifique polyvalent de la ville de Brest » (*La Bretagne industrielle, commerciale et agricole*, n° 1, Juin 1951). Archives de la ville de Brest.