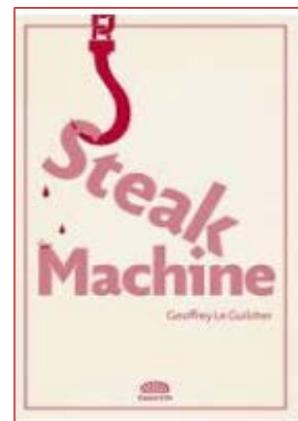


Synthèse de lecture

Steak machine - Geoffrey Le Guilcher

Février 2017



Jusqu'à aujourd'hui, nombreuses étaient les révélations sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie en abattoir, mais c'est sous un autre angle que le journaliste d'investigation Geoffrey Le Guilcher (Mediapart, le Canard enchaîné...) a choisi de raconter une expérience en abattoir sous l'angle de « la souffrance en abattoir ». **En effet, au-delà des conditions d'abattage des animaux, le journaliste souhaite démontrer que les conditions de travail des salariés en abattoir sont également à remettre en considération au regard de la pénibilité des tâches.** Pour pouvoir en parler, le journaliste s'est infiltré, via une boîte d'intérim, dans un gros abattoir de Bretagne. Appelé « Mercure », cet abattoir emploie près de 2.000 personnes et réalise de gros tonnages puisque sur la chaîne bœuf, sur laquelle il va évoluer, ce sont près de 600 bœufs qui sont abattus chaque jour et où « ça travaille 24h sur 24 ».

Son récit relate son immersion au sein de l'entreprise depuis son recrutement jusqu'à la fin de sa mission de 40 jours. A travers les différents chapitres et les échanges avec ses collègues, le récit emmène le lecteur au cœur de la chaîne d'abattage, à la **découverte de métiers difficiles où des hommes et des femmes sont « cassés physiquement et moralement ».** **Il démontre une cadence intenable, industrielle où « une vache est abattue chaque minute ».** **Les salariés doivent aller vite, tout en faisant bien leur travail et rester en poste face à des douleurs physiques qui s'intensifient de jour en jour :** « Chez Mercure, les chefs ne tolèrent pas les arrêts maladie trop fréquents et contestent le moindre accident de travail. Peu d'ouvriers franchissent la cinquantaine en bonne santé. Même lorsqu'ils sont usés, la hiérarchie ne reconnaît pas toujours l'origine professionnelle de leurs maladies ».

[>>> Cadences de travail intenses et maladies professionnelles](#)

Au poste de parage, le journaliste est formé sur place par l'un de ses collègues « on fait du 63 vaches à l'heure quand on est au taquet, mais la norme c'est plutôt 55 » lui explique-t-il. **Souvent le rythme ne faiblit pas « contrairement à la poigne de ma main gauche », « On a 220 vaches et 250 veaux, on ne va jamais sortir d'ici mon gars ».** Au bout de sa première semaine, le journaliste ressent d'ailleurs les premières douleurs « Mon épaule droite ne répond plus, quand je tente d'étirer mon cou vers la gauche entre deux veaux, la douleur est telle que je renonce ».

Il observe rapidement que les accidents du travail sont fréquents « d'après Pierre, il y a au moins un accident par semaine, en général pas très grave » et que les salariés, pour la majorité intérimaires, ne restent pas longtemps à leur poste « Hé ! Je suis là depuis une semaine et ce matin, je suis arrivé avec les deux bras bandés ... franchement, c'est de l'abus [...] ». **D'ailleurs, en 2001, les Caisses Bretonnes de la Mutualité sociale agricole (MSA) ont toutes fait le même constat : « les directions d'abattoirs subissent un problème insoluble, leurs employés s'enfuient ».** Concernant les arrêts de travail et la reconnaissance des maladies professionnelles, **il y dénonce notamment la non-**

considération de la fatigue physique par les médecins du travail de l'abattoir « il n'accepte pas que je passe en maladie professionnelle. Il me dit : il a le dos large le travail, c'est pas suite au travail que vous avez ça» mais également et la hiérarchie ; **des chefs bien souvent énervés et agressifs envers leurs ouvriers dixit leurs noms fictifs Pascal-le-gueulard ou Jean-Jacques l'énervé.** Un médecin conseil de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie (CNAM) lui explique que « les abattoirs, comme n'importe quel employeur, payent des cotisations en fonction de leur « sinistralité », c'est-à-dire en fonction du nombre de maladies professionnelles et d'accidents du travail qu'ils génèrent. Ils ont donc tout intérêt à contester l'origine professionnelle d'une maladie sinon cela va majorer les cotisations ».

D'ailleurs, Geoffrey le Guilcher ne tarde pas à aller consulter à son tour un médecin qui connaît bien Mercure et ses travailleurs « à Mercure tout ce qui est coude, poignet et épaule passent en maladie professionnelle. En revanche, tout ce qui est cervicale, dos, hernies discales, c'est pas pris en compte parce que c'est peut-être le travail qui y fait, mais peut-être pas non plus » - « Moins ils mettent de maladies professionnelles, moins ça coûte aux caisses ».

>>> Tenir bon grâce à l'alcool et aux drogues

« Si tu te drogues pas, tu tiens pas », c'est également ce que l'on peut lire dans cet ouvrage. En passant ses soirées en compagnie de ses collègues, on remarque que les cigarettes, les drogues et l'alcool sont omniprésents. Un salarié explique que « si tu bois pas, que tu fumes pas, que tu te drogues pas, tu tiens pas à Mercure, tu craques ».

>>> Arrêts de travail et méthodes managériales

Un rapport intitulé STIVAB fait état de 4 enquêtes menées entre 2001 et 2004 sur la thématique « santé et travail dans l'industrie de la viande ». On y apprend que « 89% des hommes et 92% des femmes travaillant en abattoir ont souffert d'un TMS [...] dans les douze derniers mois ». « Les chercheurs établissent un lien entre la cadence effrénée et ces problèmes de santé. Le chronomètre est omniprésent [...] celui qui commence à 20 ans ne peut plus travailler comme ça à 40 ». Le rapport STIVAB pointe également du doigt les méthodes managériales : « elle introduiraient des rivalités, des inégalités de traitement, des compétitions chiffrées de rendement entre équipes de travail ». Au final, Geoffrey le Guilcher regrette que sur les 16 abattoirs où avaient été réalisées des enquêtes terrain, seuls 3 d'entre-eux ont tenu compte des recommandations du rapport et pris des mesures pour leurs salariés.

>>> Protection animale en abattoir

Deux jours avant la fin de sa mission, le journaliste souhaite avoir accès à la zone de la tuerie **afin de vérifier comment les ouvriers procèdent et qu'elles sont les conditions réelles d'abattage.** Comme expliqué précédemment, un « mur » a été construit sur la zone de la tuerie afin d'éviter les regards indiscrets et la possibilité de filmer l'acte. **Il explique notamment qu'à cause des vidéos L214 la « hiérarchie a pris peur », « le mur a été construit après que des visiteurs ont filmé la tuerie [...] la direction s'est dit qu'il fallait cacher tout ça ». Il y décrit les 4 postes des étapes d'abattage et explique que pour avoir accès à cette zone il faut être embauché en CDI et avoir passé une formation bien-être animal obligatoire depuis 2012, qui se compose de 7 heures de théorie et d'un questionnaire « t'apprends par exemple à savoir si une vache est morte ou pas m'explique Albino.**

Avant de saigner, il faut que tu regardes la bête. Bon parfois tu ne regardes même pas, tu la saignes quand même. Mais il faut pas le dire ça ».

Il explique également le rôle du RPA mais décrie que « les épaules responsables de la cadence soient également celles porteuses du badge RPA » provoquant à juste titre « l'ire des associations de protection animale ». A la tuerie les postes sont tout aussi dangereux : à l'accrochage par exemple, bien qu'assommée, la bête est encore vivante et les coups de patte ne sont pas rares mais **« le plus dur dans la tuerie c'est de suivre la cadence ».**

>>> Etourdissement de l'animal et état de conscience

Dans le cadre de la commission d'enquête en abattoir, un second assommeur était placé après la saignée pour vérifier l'absence de reprise de conscience des veaux. **Cela après que les inspecteurs aient rédigés pas moins de 4 fiches de non-conformité. Le journaliste ajoute que nombreuses sont les mises à morts ratées avec de faux-anévrismes. Selon l'INRA ils toucheraient 16% des vaches et 25% des veaux abattus et cela augmenterait dans les cas d'abattage rituels.**

>>> Industrialisation = Souffrance animale et humaine

Il conclut son livre en expliquant que la steak machine fonctionne comme un hachoir à viande en inox du boucher : il faut sans cesse y introduire de la viande et la broyer tout comme « le monstre de métal » Mercure a besoin d'animaux sa matière première. **Bien les traiter n'est pas son but premier mais plutôt de continuer à vendre le plus de viande possible. Selon lui, Mercure « a estimé qu'il était moins couteux de cacher la souffrance animale que d'essayer de l'éviter. Une attitude répandue ».** De l'autre côté, « la steak machine consomme des hommes [...] ils sont appâtés par les trois lettres CDI [...] mais le pacte repose sur un non-dit de taille : l'ouvrier y laissera sa santé ». « A mesure que la steak machine grossit, elle cherche de nouveaux hommes, venus de toujours plus loin. Sénégalais, Tunisiens, Portugais et Roumains ne suffisent plus. » Tant que la cadence sera absurde pour les hommes, il n'y aura pas de viande propre ».

« Le bien-être des animaux passent aussi par le bien-être des opérateurs » écrit Jean-Yves Caullet, rapporteur PS de la Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie. Or, les améliorations techniques ont permis d'augmenter les cadences, absolument pas de réduire la pénibilité. »