

Les abattoirs de Rambouillet

Seul le nom donné à une petite rue de 150m qui relie la rue G. Lenotre à la rue des Fontaines, bordant au nord la caserne des pompiers, rappelle qu'ont existé à cet emplacement les abattoirs de Rambouillet.



Leur histoire est intéressante à plus d'un titre. Comme ce l'est de relever que ce projet lancé en 1836 n'a abouti qu'en 1907.

Sans vouloir *en faire tout un cinéma...* Non, pardon ! L'expression est mal choisie dans une ville qui désespère d'avoir un jour le sien ! Je voulais seulement faire remarquer qu'autrefois déjà certains projets de Rambouillet avançaient moins vite que d'autres.

A l'origine des abattoirs

Prenant la parole au banquet de la Chambre Syndicale des bouchers et Charcutiers de Rambouillet, le 4 avril 1908, le maire Marie Roux rappelait l'importance des bouchers dès l'Antiquité.

« Néron construisit pour eux le premier des abattoirs et lui donna des proportions grandioses, dignes de l'architecture latine.

Après la conquête romaine, l'usage des abattoirs se répandit dans la Gaule et se continua sous les premiers rois de France. Ce fut Charles-le-Chauve qui prescrivit d'établir hors des villes ce que l'on appelait alors 'les tueries et écorcheries de bêtes'.»

Pendant plusieurs siècles les corporations de bouchers jouirent de leur monopole et d'un numerus clausus limitant leur nombre.

« Ce fut une cité voisine de Rambouillet qui porta le premier coup à ce monopole. Au XVème siècle la ville de Chartres décréta la liberté du commerce de boucherie et cet exemple se propagea assez rapidement. »

La Révolution mit fin aux corporations et aux monopoles dans toute la France.

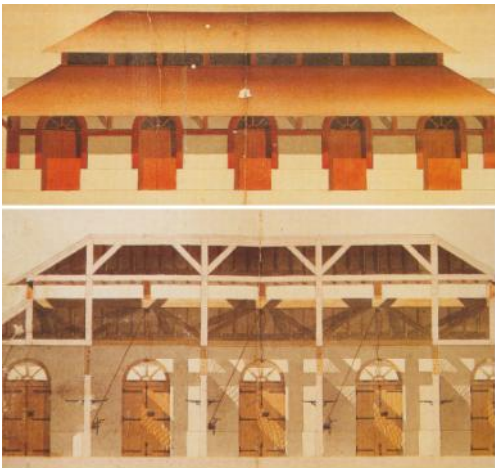
Rares sont les villes qui disposaient autrefois d'une « tuerie ». Les abattages avaient lieu près de l'étal du boucher, dans sa cour arrière, ou même dans la rue. En 1783, encore, Louis-Sébastien Mercier décrivait ainsi une rue des bouchers à Paris : *« Le sang ruisselle dans les rues, il se caille sous vos pieds et vos souliers en sont rougis. En passant vous êtes tout-à-coup frappé de mugissements plaintifs... »*.

Le 13 novembre 1806 Napoléon décide la création de 5 abattoirs dans Paris (ils seront remplacés en 1867 par *l'abattoir général de la Villette*). Un décret de 1810, puis une ordonnance de 1838, soulignent leur caractère d'établissement insalubres. Des textes de 1845 et 1866 règlent la procédure administrative qui permet à une commune d'en créer un, après accord préfectoral.

Rambouillet : 1836-1843, premier projet

Lorsque le 18 août 1836, le conseil municipal se prononce en faveur de la construction d'un abattoir, pour une population qui ne dépasse pas les 3050 habitants et en l'absence de toute obligation dans ce domaine, il fait preuve d'un grand modernisme.

« L'Annonciateur » du 31 août 1837 publie l'ouverture d'un concours d'architectes pour les plans et devis d'un *Abattoir public à Rambouillet, Seine&Oise*, et le 28 décembre, c'est le projet d'Adolphe Lance, architecte de Paris (dont l'épouse est rambolitaine), qui est retenu.



façade, projet Lance .coll Archives Municipales

Il faut maintenant trouver le financement. A l'époque, les dépenses communales à caractère exceptionnel étaient prises en charge par les plus gros contribuables de la ville, et le 16 février 1838, ce sont donc neuf de ceux-ci, qui sont invités à voter avec les conseillers municipaux un emprunt de 52 825 fr.

Une taxe d'abattage est calculée en fonction de l'emprunt, et, dès l'ouverture de cet abattoir, conformément à la loi, tous les bouchers seront obligés de l'utiliser.

Approuvé par le conseil ainsi élargi, le plan de financement est cependant refusé par le Ministère de l'Intérieur, et le conseil se réunit le 18 février 1839 pour

voir s'il est possible de « *le ramener à une proportion plus convenable avec les autres abattoirs* ». Cependant, après étude, le conseil décide de maintenir son projet tel que prévu.

Pour comprendre l'aspect financier, il faut rappeler que les marchandises payent un droit d'octroi à leur entrée en ville. Or, cette taxe est calculée différemment selon que l'on importe un animal sur pieds (qui supportera ensuite la taxe d'abattage), ou une viande déjà découpée. Si la taxe d'abattage, en se superposant au droit d'octroi, met la viande à l'étal plus chère que la viande abattue en dehors de la commune, il y donc un risque pour que les objectifs de l'abattoir ne puissent être atteints –même en offrant aux bouchers les avantages d'un service local. Et par ailleurs, il ne faut pas que le consommateur paye sa viande plus chère qu'elle ne l'était avant l'ouverture de l'abattoir communal. Un équilibre entre droits d'octroi et taxe d'abattage doit donc être trouvé; les recettes de l'abattoir en dépendront.

Encore 10 mois de réflexions, de calculs et d'échanges avec les services préfectoraux, et le 27 décembre 1839, le conseil municipal admet que la taxe d'abattage doit seulement servir à couvrir les frais de fonctionnement des abattoirs, et non à en payer la construction. Le tarif des droits et taxes qu'il avait prévu est revu à la baisse :

Droits d'octroi sur les bestiaux		
Bœufs	par tête	8 »
Vaches	—	4 »
Veaux	—	1 60
Moutons	—	0 56
Porcs	—	3 20
Taxe d'abattage		
Bœufs	par tête	2 »
Vaches	—	1 »
Veaux	—	0 40
Moutons	—	0 14
Porcs	—	0 80

Entretemps, un terrain vacant, à Groussay, en limite nord de la ville, a été retenu et a fait l'objet d'une enquête commodo-incommodo, close le 18 mars 1838.

Quinze opposants, dont un fondeur de suif et huit bouchers-charcutiers, directement concernés pour l'exercice de leur profession, se sont manifestés. Considérant que leurs critiques portent plus sur le principe de l'abattoir que sur l'emplacement proposé, le conseil municipal du 22 mars entérine le choix de Groussay.

L'emplacement, les plans et le financement ayant ainsi été approuvés (il a fallu 3 ans), le dossier circule de 1840 à 1879 entre la mairie et les services concernés. L'ordonnance de 1845, puis le décret de 1866 qui modifient les critères d'ouverture et les procédures administratives expliquent probablement en partie l'enlisement du projet. L'opposition des principaux intéressés qui ont certainement mobilisé leur clientèle, a sans doute également dissuadé le conseil municipal de vouloir passer en force. Plusieurs conseillers sont revenus sur leur soutien au projet, pour ne pas fâcher leurs électeurs !

1879-1885 : second projet

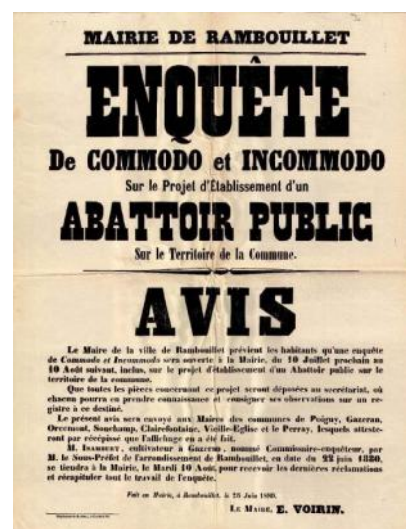
Il faut attendre le 2 mars 1880 pour que le conseil municipal (Voinin, maire), inquiet de l'insalubrité « *des tueries particulières qui sont de véritables foyers d'infection et produisent des viandes malsaines* », se saisisse à nouveau du dossier.

L'architecte A. Lance est décédé en 1874. La mairie étudie les propositions de deux sociétés spécialisées, mais opte finalement pour une construction directe, pilotée par l'architecte Henri Avril.

C'est toujours le quartier de Groussay qui est retenu, mais la commission des bâtiments civils ayant depuis refusé l'emplacement choisi en 1838, c'est un autre terrain, qui appartient à Etienne Chicot, à proximité de l'étang, qui est retenu et qui fait l'objet d'une promesse de vente.

En juin une nouvelle enquête commodo-incommodo est lancée.

Le commissaire enquêteur, n'ayant reçu qu'une dizaine d'avis, conclut à la faisabilité du projet... qui reste à nouveau bloqué, d'abord en l'attente des élections de 1885, puis parce que la commune a d'autres priorités et qu'une majorité des habitants se contente fort bien de la situation existante.



1900 : troisième projet

Le 13 novembre 1900, les lecteurs du compte-rendu du conseil municipal ont dû être surpris –et légèrement sceptiques– en lisant que « *l'administration municipale pense qu'il convient de faire étudier et examiner si l'établissement d'abattoirs à Rambouillet ne serait pas utile...* » (le Progrès de Rambouillet).

Mais cette fois, les pessimistes vont avoir tort !

Le conseil (Gautherin, maire) a l'intelligence d'associer à la commission d'étude du projet deux membres désignés par la Chambre Syndicale des Bouchers et Charcutiers, et le projet ne rencontre plus d'opposition. Il faut préciser que les attentes en matière d'hygiène n'ont cessé d'augmenter, et tous, y compris les professionnels, comprennent la nécessité de fermer les tueries privées.

Cette fois, c'est un nouvel emplacement, au sud de Rambouillet, qui est retenu. Il s'agit d'un terrain de 2ha, entre le chemin de Gallardon et la route d'Ablis. Le 24 janvier 1903 le conseil autorise son achat pour 5 000 fr payable en 10 ans.

Le 23 mai 1903 les plans dessinés par l'architecte Trubert (qui, à cette époque, réalise tous les bâtiments publics de la ville) sont soumis au public, et le conseil les adopte le 23 juillet.

Il faut un an pour que la Préfecture fasse part de ses réserves. L'investissement est jugé trop coûteux, comparé aux réalisations des autres villes du département. Le 8 août 1904, le conseil relève que « *les adversaires du projet reprochent beaucoup de choses aux plans, mais particulièrement de conduire à de gros surcroits de dépenses* » et demande que le projet soit revu.

Le 25 février 1905, Trubert présente des plans modifiés, afin de tenir compte notamment de plans types élaborés par l'Administration et proposés aux communes. Et le 1er avril (mais ce n'en est pas un !) le Progrès de Rambouillet écrit : « *La question des abattoirs a tellement vieilli qu'elle a cessé d'être intéressante au moment où le conseil et la municipalité, secondés par une loi nouvelle, arrivent enfin à la résoudre.* »

Un devis de 93 466 fr est accepté, en baisse de 12 500 fr sur le précédent projet.

Et cette fois, le projet ne rencontre plus de difficultés. Le 16 novembre 1905, après une nouvelle enquête commodo-incommodo, l'achat du terrain est décidé. Il est d'un accès facile, en dehors de la ville, loin de toute habitation.

Le 10 février 1906 un emprunt de 93 406 fr est voté.

Le 17 mars 1906 les entreprises sont choisies sur appel d'offres.

Le 26 mai le maire reçoit mandat pour acheter le matériel nécessaire.

Les travaux sont réalisés rapidement.

Le 27 octobre 1907 les 78 articles du règlement de fonctionnement des abattoirs de Rambouillet sont adoptés.



on voit sur cette photo (prise en 1942) que le quartier n'était pas du tout habité à cette époque



Enfin, le 1er janvier 1907, les abattoirs entrent en service, et les tueries privées sont interdites dans toute la commune.

Le 23 février les droits d'octroi étant maintenant calculés selon le poids des animaux sur pieds, au lieu de l'être par tête, la commune vote l'achat d'une bascule. Un bureau d'octroi est installé dans les locaux des abattoirs afin d'éviter un déplacement inutile.

Je passe sur quelques réglages, travaux supplémentaires contestés et finalement annulés etc... : les abattoirs sont opérationnels. Désormais, chaque mois le Progrès de Rambouillet publie le nombre de bêtes amenées à l'abattoir.

La fin de l'abattoir

La fin de l'octroi, le développement des transports réfrigérés, la baisse de rentabilité des abattoirs de moyenne importance, tout a concouru à la fermeture de la plupart des abattoirs municipaux.

En 2020, la Cour des Comptes relevait que ses préconisations de 1990 et 1996 n'avaient pas été assez suivies, et que se posait toujours « *la question du maintien de ces services publics, peu rentables, ou utilisés de façon quasi privative et exclusive par des industriels de la viande.*

Les équipements contrôlés sont encore souvent surdimensionnés et sous-exploités, alors que leur production totale ne représente plus que 7 % de l'ensemble de la filière « viande de boucherie ». Les tarifs pratiqués ne permettent toujours pas d'assurer l'équilibre des services et les budgets communaux supportent de lourdes charges qui s'assimilent souvent à des aides économiques consenties à des opérateurs privés. »

Cependant, Rambouillet n'est plus concerné : devant la baisse continue du nombre d'animaux traités, la ville a fermé ses abattoirs avant ces rapports de la Cour des Comptes !

Abattoir	
Etat des animaux sacrifiés à l'Abattoir pendant le mois de novembre 1911:	
Race bovine, adultes,	59
— veaux,	57
— ovine,	176
— caprine,	3
— porcine,	72
— chevaline,	3
— asine,	5
Total,	375

Etat	
des animaux sacrifiés à l'abattoir municipal pendant le mois de janvier 1920.	
Race bovine (adultes)	33 bêtes
— (veaux)	30
Race Ovine	75
Porcine	34
Chevalline	9
Asine	1
Total.	182 bêtes

Abattoir		
Animaux abattus à l'abattoir municipal du 17 au 23 janvier 1925.		
3 bœufs	1ère	qualité
6 veaux	—	—
10 moutons	—	—
13 porcs	—	—
3 vaches	2e	—
7 moutons	—	—

Et depuis 1970 le Centre Principal d'Incendie et de Secours (aujourd'hui CSP Centre Secours Principal) a pris possession des locaux abandonnés par les abattoirs, avant de les remplacer par les locaux modernes qu'il occupe toujours.



Je n'ai pas décrit les locaux, le matériel, ni les règles de fonctionnement de ces abattoirs. En effet, la revue « l'Architecture Usuelle », publiée à Dourdan en 1910 leur consacre un article très complet, illustré de plans détaillés (collection Christian&Mireille Painvin). Agrandissez à volonté les images.

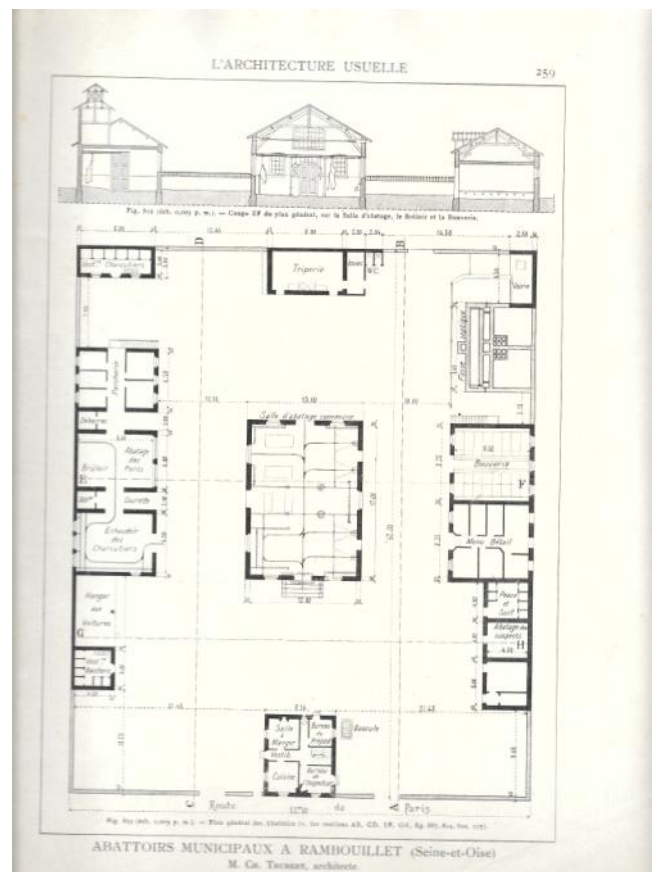
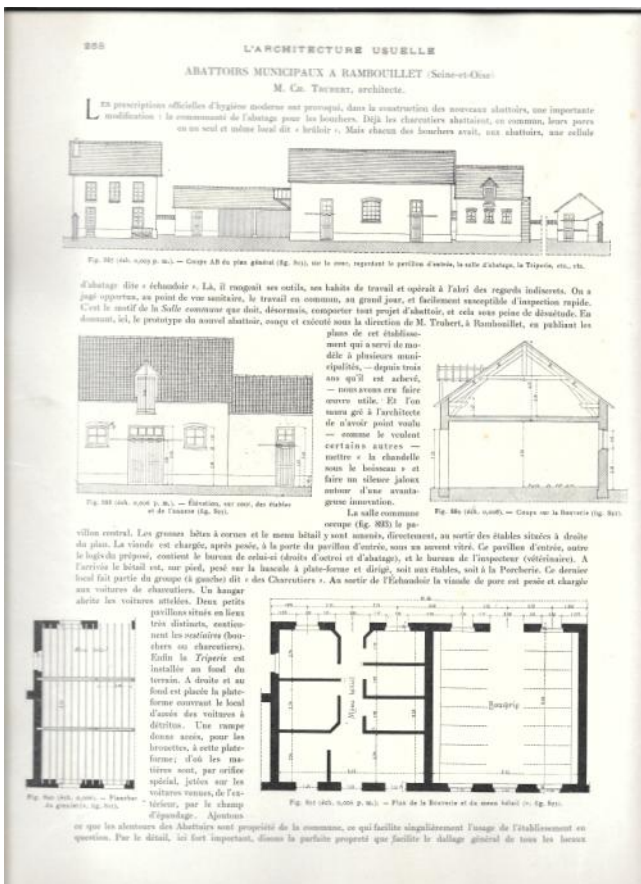




Fig. 104 (dét. n° 103 p. m.). — Silhouette (coupe CD, fig. 84) des bâtiments de la Porcherie, de l'abattoir des porcs (bâtiment) et de l'abattoir des abattoirs.



Fig. 105 (dét. n° 103 p. m.). — Silhouette de la Porcherie, du côté de la fosse et d'une porte de service.



Fig. 107 (dét. n° 103 p. m.). — Coupe sur un bâtiment abattoir.

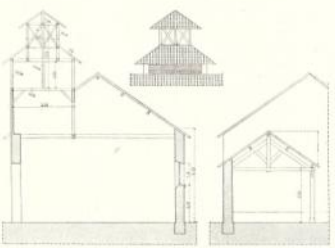


Fig. 106 (dét. n° 103 p. m.). — Coupe sur la Porcherie (fig. 84) et sur la fosse d'épuration; cuisine, abattoir de la Porcherie.

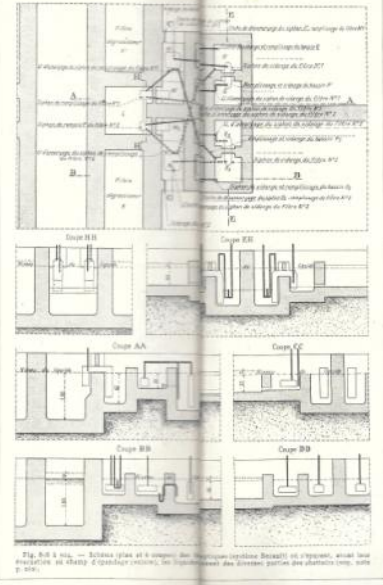


Fig. 108 à 112. — Schémas plans et coupes de l'abattoir (système SERRA) et d'épuration, ainsi que les détails des divers parties des bâtiments.

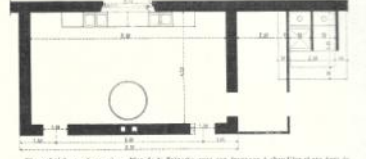


Fig. 108 (dét. n° 103 p. m.). — Plan de la Porcherie, avec ses annexes à abattoir et ses trous de bœuf.

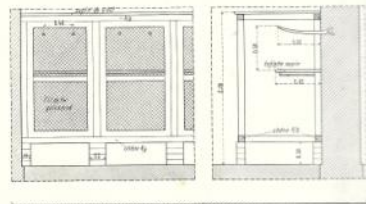


Fig. 109 à 111 (dét. n° 103 p. m.). — Plans, coupes, détails des diverses parties des bâtiments.

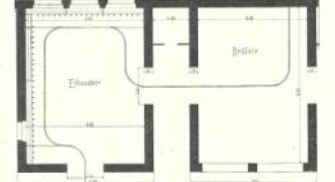


Fig. 109 (dét. n° 103 p. m.). — Plan de l'abattoir et de l'abattoir (fig. 84).

des Abattoirs : c'est de la brique très dure, très cuite, siliceuse, sertie à la surface suspendue de sable et, ainsi, grave, empêchant le glissement. Ce dallage, posé à bain de ciment, sur forme de béton hydraulique, est rejointoyé en ciment. À l'intérieur et au pourtour de chaque local, les murs sont enduits au ciment, depuis le sol ainsi dallé jusqu'à deux mètres de hauteur.

Les fenêtres des locaux sont garnies de persiennes. Les portes extérieures de tous les locaux, — sauf ceux du pavillon d'entrée (persiennes) — sont suspendues, par des crochets à gâchettes (système Fontaine) roulant sur rail en fer niéplé posé sur champ; celui-ci est fixé au parment du mur, mais à distance suffisante pour éviter le frottement du vantail glissant le long dudit rail (v. détail fig. 913 et 914).

À l'exemple de ce qui se fait en Angleterre, en Allemagne et ailleurs, l'architecte de Rambouillet a organisé l'épuration des liquides provenant des abattoirs et des étables, liquides dirigés, vers le voisinage de la route, à l'aide du plan général (fig. 80), en un groupe de fosses comprenant (1898, pp. 200-201) fosse d'arrivée, filtres dégraisseur ou décanteurs, fosses anaérobiques, à communication et évacuation automatique par siphon de fosse fosses aérobiques pour la nitrification en surfaces crévasses (maclade ou autres), enfin évacuation par caniveaux (sous dalle d'imperméable en ciment) dans « champ d'épuration ». En ce dernier, les liquides épais sont distribués, en terrain absorbant, par un réseau d'irrigation méthodiquement disposé. C'est, en grand, ce que produit la « fosse septique » appliquée à la vidange automatique des lieux d'aisances. La partie archaïque est découverte.

Revenant à la partie importante — comme innovation généralement exigée — des abattoirs, c'est-à-dire à la « Salle commune d'abattage » (fig. 915), on constatera l'absence de fonctionnement offert aux bouchers par le système ingénieux (1) de rails à raccolement (aiguillage automatique) qui permet, le bête étant abattu instantanément par un procédé pour ainsi dire « fondroyant », sa suspension, au moyen de treuil à deux câbles d'acier, à un palan extensible, puis l'ouverture, le dépeçage plus ou moins complet, enfin l'encrochage au petit chariot à galets, crochet roulant qui, guidé à l'aide d'une cordelette, franchit les rails raccorde-ments de rail, pour arriver jusqu'à la porte de déchargement, de poids et de chargement. Les diverses manipulations, autrefois nécessitant des efforts presque herculéens, sont aujourd'hui à la portée des plus jeunes gars. Deux treuils pour les grosses bêtes et deux autres pour le menu bétail, adaptés sur des tables, suffisent, ici, aux besoins d'une quarantaine de bouchers. Deux filets en fer (fig. 800) soutenus par quatre colonnettes en fonte, supportent le système de rails en petit fer L. Des rampes et des câbles à crochets reçoivent les morceaux de viande dépeçés.

La Boucherie est une stable ordinaire, claire, facilement nettoyée. Les étables à menu bétail et la Porcherie sont divisées en loges par des murailles en brique (enduits partout en ciment) et haute d'environ 1,80 m., soit environ les bêtes sautees et se peuvent détériorer. Au-dessous de la Boucherie se trouve un plancher en bois (fig. 800).

Des caisses (fig. 803) ont été disposées trois tables, pour les charcutiers et les bouchers. Les armoires, fermées à clef, en sont individuelles, mais fermées de portes à charnières; c'est afin d'empêcher les vêtements souillés et d'empêcher toute dissémination de « microbes » suspects. Au surplus, des armoires posées en grès ordinaire entourent chaque des bâtiments divers et dirigent les eaux de pluie et divers liquides vers les salles fosses septiques. Les murs, en fondation comme en élévation, sont faits généralement de maçonnerie de calcaire du pays, rejointoyés au ciment, avec les endossements réduites en ciment et les arcs en brique. Les lits sont en fer sans apparent. La charpente des combles, en sapin, est couverte en tuile à emboîtement sur lisses.

En résumé, les Abattoirs de Rambouillet sont le résultat d'une étude consciencieuse de la question sanitaire, des nécessités, des besoins du service, de l'humanité bien entendue, sans préjudice d'une solidité indiscutable. Un seul homme suffit à la surveillance, au contrôle, au nettoyage et à la tenue tenue de l'établissement.

La dépense totale se monte à quatre-vingt-deux mille cent trente-sept francs et se décompose, comme l'indique le tableau ci-joint, entre les divers genres de travaux et de fournitures.

(1) Dispositif étudié par l'architecte M. Tréchet et par le constructeur spécialiste M. Héron, de Nancy.

RÉSUMÉ DES DÉPENSES (Abattoirs)

Terrain, égouts, etc. Fr.	12,00
Maçonnerie	20,00
Charpente bois	8,00
Couverture	7,00
Ferronnerie, etc.	10,00
Menuiserie	10,00
Boulevard	1,00
Éclairage	1,00
Plomberie	1,00
Menuiserie, appareils	1,00
Bâtiments	2,00
Total	82,00

(1898 compris taxes 4,5 p. 100)

L'ARCHITECTURE USUELLE

des Abattoirs : c'est de la brique très dure, très cuite, siliceuse, sertie à la surface suspendue de sable et, ainsi, grave, empêchant le glissement. Ce dallage, posé à bain de ciment, sur forme de béton hydraulique, est rejointoyé en ciment. À l'intérieur et au pourtour de chaque local, les murs sont enduits au ciment, depuis le sol ainsi dallé jusqu'à deux mètres de hauteur.

Les fenêtres des locaux sont garnies de persiennes. Les portes extérieures de tous les locaux, — sauf ceux du pavillon d'entrée (persiennes) — sont suspendues, par des crochets à gâchettes (système Fontaine) roulant sur rail en fer niéplé posé sur champ; celui-ci est fixé au parment du mur, mais à distance suffisante pour éviter le frottement du vantail glissant le long dudit rail (v. détail fig. 913 et 914).

À l'exemple de ce qui se fait en Angleterre, en Allemagne et ailleurs, l'architecte de Rambouillet a organisé l'épuration des liquides provenant des abattoirs et des étables, liquides dirigés, vers le voisinage de la route, à l'aide du plan général (fig. 80), en un groupe de fosses comprenant (1898, pp. 200-201) fosse d'arrivée, filtres dégraisseur ou décanteurs, fosses anaérobiques, à communication et évacuation automatique par siphon de fosse fosses aérobiques pour la nitrification en surfaces crévasses (maclade ou autres), enfin évacuation par caniveaux (sous dalle d'imperméable en ciment) dans « champ d'épuration ». En ce dernier, les liquides épais sont distribués, en terrain absorbant, par un réseau d'irrigation méthodiquement disposé. C'est, en grand, ce que produit la « fosse septique » appliquée à la vidange automatique des lieux d'aisances. La partie archaïque est découverte.

Revenant à la partie importante — comme innovation généralement exigée — des abattoirs, c'est-à-dire à la « Salle commune d'abattage » (fig. 915), on constatera l'absence de fonctionnement offert aux bouchers par le système ingénieux (1) de rails à raccolement (aiguillage automatique) qui permet, le bête étant abattu instantanément par un procédé pour ainsi dire « fondroyant », sa suspension, au moyen de treuil à deux câbles d'acier, à un palan extensible, puis l'ouverture, le dépeçage plus ou moins complet, enfin l'encrochage au petit chariot à galets, crochet roulant qui, guidé à l'aide d'une cordelette, franchit les rails raccorde-ments de rail, pour arriver jusqu'à la porte de déchargement, de poids et de chargement. Les diverses manipulations, autrefois nécessitant des efforts presque herculéens, sont aujourd'hui à la portée des plus jeunes gars. Deux treuils pour les grosses bêtes et deux autres pour le menu bétail, adaptés sur des tables, suffisent, ici, aux besoins d'une quarantaine de bouchers. Deux filets en fer (fig. 800) soutenus par quatre colonnettes en fonte, supportent le système de rails en petit fer L. Des rampes et des câbles à crochets reçoivent les morceaux de viande dépeçés.

La Boucherie est une stable ordinaire, claire, facilement nettoyée. Les étables à menu bétail et la Porcherie sont divisées en loges par des murailles en brique (enduits partout en ciment) et haute d'environ 1,80 m., soit environ les bêtes sautees et se peuvent détériorer. Au-dessous de la Boucherie se trouve un plancher en bois (fig. 800).

Des caisses (fig. 803) ont été disposées trois tables, pour les charcutiers et les bouchers. Les armoires, fermées à clef, en sont individuelles, mais fermées de portes à charnières; c'est afin d'empêcher les vêtements souillés et d'empêcher toute dissémination de « microbes » suspects. Au surplus, des armoires posées en grès ordinaire entourent chaque des bâtiments divers et dirigent les eaux de pluie et divers liquides vers les salles fosses septiques. Les murs, en fondation comme en élévation, sont faits généralement de maçonnerie de calcaire du pays, rejointoyés au ciment, avec les endossements réduites en ciment et les arcs en brique. Les lits sont en fer sans apparent. La charpente des combles, en sapin, est couverte en tuile à emboîtement sur lisses.

En résumé, les Abattoirs de Rambouillet sont le résultat d'une étude consciencieuse de la question sanitaire, des nécessités, des besoins du service, de l'humanité bien entendue, sans préjudice d'une solidité indiscutable. Un seul homme suffit à la surveillance, au contrôle, au nettoyage et à la tenue tenue de l'établissement.

La dépense totale se monte à quatre-vingt-deux mille cent trente-sept francs et se décompose, comme l'indique le tableau ci-joint, entre les divers genres de travaux et de fournitures.

(1) Dispositif étudié par l'architecte M. Tréchet et par le constructeur spécialiste M. Héron, de Nancy.

L'ARCHITECTURE USUELLE

Fig. 104 (dét. n° 103 p. m.). — Silhouette (coupe CD, fig. 84) des bâtiments de la Porcherie, de l'abattoir des porcs (bâtiment) et de l'abattoir des abattoirs.

Fig. 105 (dét. n° 103 p. m.). — Silhouette de la Porcherie, du côté de la fosse et d'une porte de service.

Fig. 107 (dét. n° 103 p. m.). — Coupe sur un bâtiment abattoir.

Fig. 106 (dét. n° 103 p. m.). — Coupe sur la Porcherie (fig. 84) et sur la fosse d'épuration; cuisine, abattoir de la Porcherie.

Fig. 108 à 112. — Schémas plans et coupes de l'abattoir (système SERRA) et d'épuration, ainsi que les détails des divers parties des bâtiments.

Fig. 108 (dét. n° 103 p. m.). — Plan de la Porcherie, avec ses annexes à abattoir et ses trous de bœuf.

Fig. 109 à 111 (dét. n° 103 p. m.). — Plans, coupes, détails des diverses parties des bâtiments.

Fig. 109 (dét. n° 103 p. m.). — Plan de l'abattoir et de l'abattoir (fig. 84).

Fig. 112 (dét. n° 103 p. m.). — Coupe transversale sur la salle d'abattage (fig. 915).

Fig. 113 (dét. n° 103 p. m.). — Partie de façade latérale sur la salle d'abattage. Au lieu de verre, le groupage par les portes latérales de la salle d'abattage, permet l'écoulement des parties des bêtes et bœufs, dans l'air d'un plan incliné à la partie inférieure de niveau avec le sol et le sol incliné de la salle. Autrement, les bêtes, bœufs ou veaux, seraient d'être plus avant, sans l'emploi de la bête.

Fig. 114 (dét. n° 103 p. m.). — Plan de la salle commune d'abattage (fig. 915).

Fig. 115 (dét. n° 103 p. m.). — Silhouette au coup de la façade principale (salle d'abattage). La porte de cette salle commune, plus ou moins élevée, est élevée d'une hauteur au-dessus (fig. 104) avec lequel le dépeçage, après poids, a lieu pour le déchargement à la vitesse de boucherie. La bête est fixée (fig. 104) est un instrument de précision, à la disposition du préparé à l'œuvre toujours présent à la table. Les droits d'abattage et d'écoulement sont donc dérivés et vers de même côté.

ABATTOIRS MUNICIPAUX DE RAMBOUILLET (Seine-et-Oise)
M. TRÉCHET, architecte.