

Hauts-de-France, Oise
Grandvilliers
3 route de Sommereux

Ancien abattoir municipal de Grandvilliers

Références du dossier

Numéro de dossier : IA60002089
Date de l'enquête initiale : 2005
Date(s) de rédaction : 2005
Cadre de l'étude : patrimoine industriel arrondissement de Beauvais
Degré d'étude : étudié

Désignation

Dénomination : abattoir
Parties constituantes non étudiées : conciergerie, étable, abattoir, station d'épuration

Compléments de localisation

Milieu d'implantation : en écart
Références cadastrales : 2003. A 238, 240

Historique

En 1932, la municipalité de Grandvilliers décide de construire un abattoir municipal, remplaçant les différentes tueries particulières de la commune. Elle confie la réalisation de ces bâtiments à l'architecte amiénois André Dufau. La construction de cet équipement est achevée l'année suivante, et mise en service immédiatement. La date de la cessation d'activité est inconnue. Aujourd'hui, les bâtiments de l'abattoir servent à une exploitation agricole.

Période(s) principale(s) : 2e quart 20e siècle
Dates : 1933 (daté par source)
Auteur(s) de l'oeuvre : André Dufau (architecte, attribution par source)

Description

L'abattoir est construit à l'écart de la commune, à l'est, afin d'éviter les effets des vents dominants venant d'ouest. L'ensemble architectural répond à un programme cohérent et homogène. Tous les bâtiments sont construits en brique, avec une partie supérieure en béton armé. A droite de l'entrée principale, se trouve la conciergerie et son logement, avec à la suite le long de la cour, les bureaux, qui se distinguent par une toiture en tuile mécanique, à longs pans et pignons couverts. Les autres bâtiments à usage d'étable, de porcherie, de stockage des viandes et des déchets, et surtout la halle d'abattage, au centre, sont couverts de terrasses en béton armé. Cette halle est dotée d'un auvent très saillant en béton armé. Seul le logement du concierge présente une élévation à un étage carré ; les autres étant tous bâtis en rez-de-chaussée.

Éléments descriptifs

Matériau(x) du gros-oeuvre, mise en oeuvre et revêtement : brique ; béton ; béton armé
Matériau(x) de couverture : béton en couverture, tuile mécanique
Étage(s) ou vaisseau(x) : 1 étage carré
Couvrements : charpente en béton armé apparente
Type(s) de couverture : terrasse ; toit à longs pans ; pignon couvert

Typologies et état de conservation

État de conservation : établissement industriel désaffecté

Statut, intérêt et protection

Statut de la propriété : propriété privée

Références documentaires

Documents d'archive

- AD Oise. Série M ; Mp 2479. **Etablissements insalubres et dangereux. Grandvilliers.**

Annexe 1

Extrait du rapport au dossier d'enquête dressé par l'architecte André Dufau, 23 juin 1932.

La ville de Grandvilliers compte actuellement 1615 habitants. Son alimentation en viande est assurée en grande partie par des bouchers et des charcutiers locaux abattant les animaux destinés à la consommation dans des tueries particulières. Ces dernières, présentant de multiples inconvénients encore aggravés à Grandvilliers par l'impossibilité d'évacuer les eaux usées, la municipalité a décidé de construire un abattoir communal moderne, répondant à toutes les conditions imposées aux établissements similaires classées en première catégorie.

Choix de l'emplacement du terrain : le terrain choisi est situé dans l'angle formé par le G.C. 108, de Grandvilliers à Blargies et le G.C. 124 de Grandvilliers à Sommereux. Il est à l'est de Grandvilliers. Les vents dominants dirigés dans la direction ouest est emporteront donc les odeurs et le bruit en dehors de la ville. Le terrain se trouve à proximité de l'agglomération et de la distribution d'eau potable, mais se trouve toutefois suffisamment éloigné des premières habitations.

Nature du sol : il présente une très faible pente générale, le bon sol est en moyenne à 50 cm de la surface et repose sur une couche perméable située à un mètre de profondeur. La topographie générale de la région ne se prêtant pas à l'écoulement des eaux usées, nous avons prévu une station d'épuration particulièrement importante comportant une fosse septique, des lits percolateurs, l'affluent rigoureusement inerte étant ensuite évacué dans un puisard filtrant et absorbant du type "Mourras". Ce procédé constitue un perfectionnement de ceux qui sont obligatoirement en usage dans la région, à cause de l'absence de tout moyen d'évacuation et de tout réseau d'égout. Il offre toutes les garanties souhaitables d'autant plus que le service d'eau potable de la ville a condamné l'usage des puits d'alimentation.

Descriptif technique : l'entrée donne sur le G.C. 124 de Grandvilliers à Sommereux. Les services de l'entrée comprennent : à droite, le logement du préposé concierge, son bureau, d'où il est possible de surveiller entièrement l'abattoir, la bascule à poids vifs. A gauche, le local des viandes foraines, le vestiaire, le local des viandes saisies. Les étables : les animaux vivants accèdent ensuite aux étables pouvant abriter 8 bovins, 16 moutons répartis en 4 boxes, 10 veaux. La porcherie pourra abriter 18 porcs répartis en 8 boxes. Pour des raisons de commodité d'exploitation, le hall d'abattage est équipé de 2 postes pour le travail des gros animaux, 2 postes de travail pour le travail des veaux avec potence, 2 postes pour le travail des moutons. Les bêtes, une fois saignées, dépouillées, parées sortent en tête du hall où elles sont pesées sur la bascule aérienne et chargées sur les voitures ou dirigées sur la resserre froide.

Travail des porcs : Nettement séparé du groupe précédant, il comprend un saignoir, un brûloir, une salle d'épilage et la charcuterie proprement dite. Les locaux sont soigneusement séparés les uns des autres. Comme précédemment, les bêtes, une fois parées sont pesées sur la bascule aérienne et chargées dans les voitures des charcutiers ou dirigées vers la resserre froide.

Annexes : le projet est complété par un local des cuirs et suifs où il est possible d'entreposer huit cuirs de boeufs, quatorze cuirs de veaux, seize cuirs de moutons, et enfin cent cinquante livres de suifs en branche par boucher, un local de consigne pour les viandes saisies, un fumier, un W.C, une station d'épuration septique avec lit percolateur et puisard absorbant du type "Mourras".

Hygiène générale : toutes les prescriptions relatives à l'hygiène sont respectées. Aménagement du sol, des cours, pavage des étables rejointoyées au ciment, du sol du hall d'abattage non glissant, imperméable et facilement lavable, revêtement des murs en faïence jusqu'à 2,50 m et le surplus, enduit et badigeonné, permettant une désinfection facile. Poste d'eau pour le lavage, égout pour les eaux de pluie, égout pour les eaux usées conduisant à une station d'épuration septique, à laquelle nous avons apporté tous nos soins comme nous l'avons déjà dits par ailleurs.

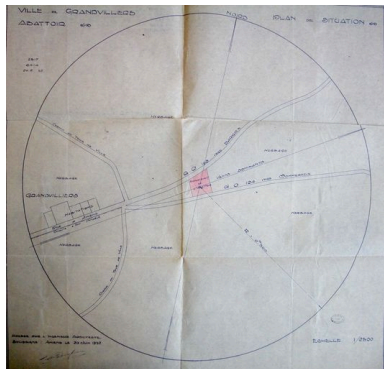
Hygiène des bêtes : étables permettant un repos minimum de vingt-quatre heures pour les bêtes à sacrifier.

Hygiène des viandes : les viandes ne sont en contact ni avec les bêtes vivantes, ni les issues, et sont protégées sur tout le parcours contre les agents atmosphériques.

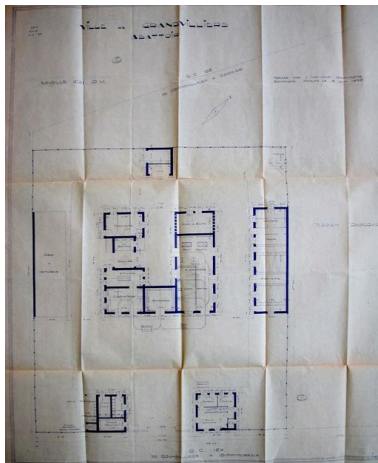
Commodités du travail des usages : elle est assurée par l'emploi d'un matériel mettant à profit toutes les ressources de la technique moderne.

A.D. Oise, Mp 2479.

Illustrations



Plan de situation des abattoirs municipaux, par André Dufaux (architecte), 1932.
Phot. Fournier Bertrand (reproduction)
IVR22_20046003254NUCAB



Plan détaillé des abattoirs municipaux, par André Dufau (architecte), 1932.
Phot. Fournier Bertrand (reproduction)
IVR22_20046003255NUCAB



Vue aérienne de l'abattoir en 1994.
Phot. Sanson Aviation
IVR22_19946001675X



Vue générale de l'atelier principal d'abattage et de découpe.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000651NUCA



Vue d'ensemble sud-ouest.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000653NUCA



Vue de face de la halle d'abattage et de découpe.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000652NUCA



Vue d'ensemble nord-ouest.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000656NUCA



Vue d'ensemble nord-est.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000654NUCA



Les étables à moutons et veaux.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000655NUCA



Abri à voitures.
Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000657NUCA



Bâtiment de stockage des viandes.
Phot. Bertrand Fournier



Le portail d'entrée et le logement de concierge, façade sud.

IVR22_20056000659NUCA

Phot. Bertrand Fournier
IVR22_20056000658NUCA

Dossiers liés

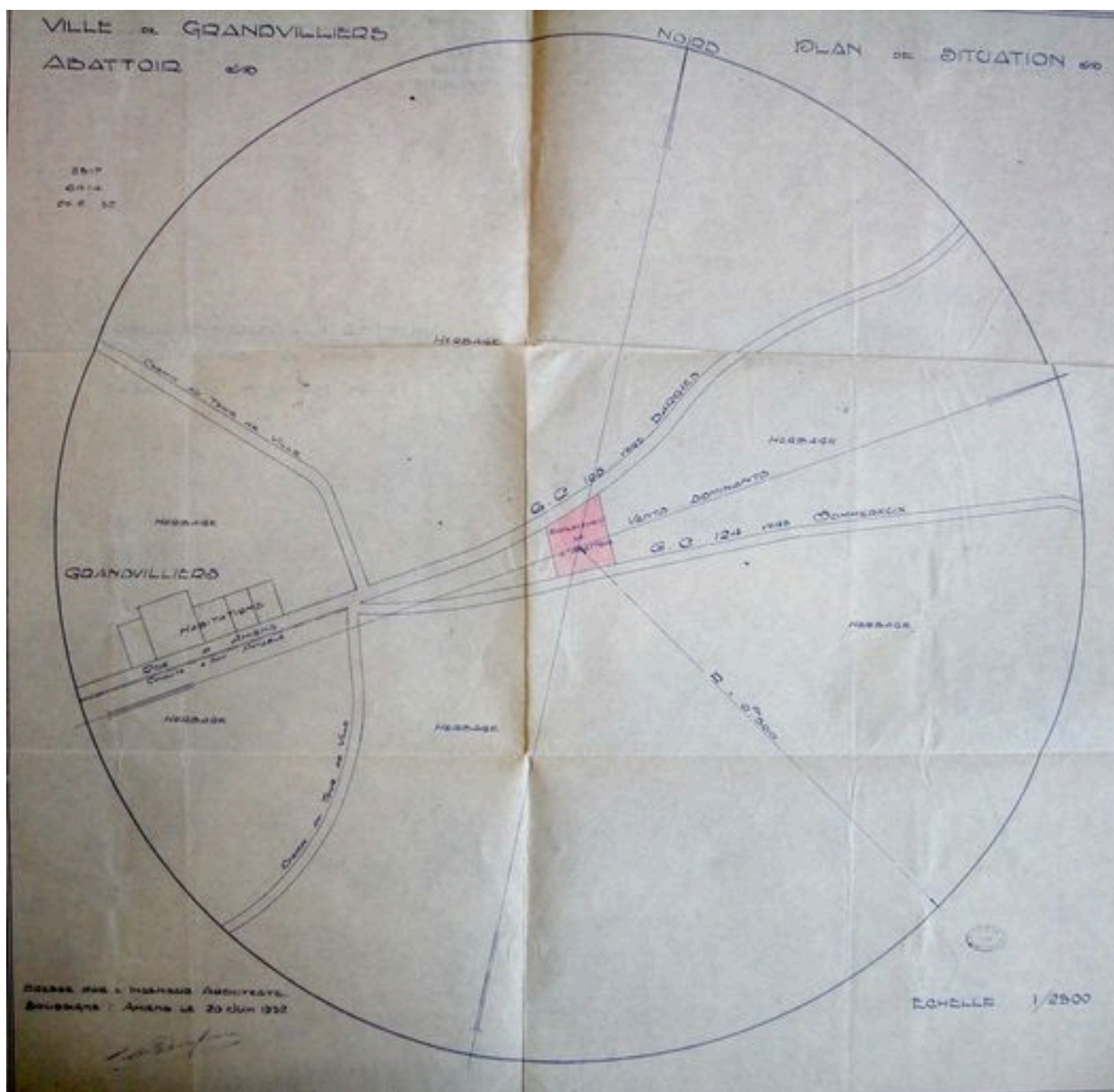
Dossiers de synthèse :

Le patrimoine industriel de l'Oise (IA60002075)

Oeuvre(s) contenue(s) :

Auteur(s) du dossier : Bertrand Fournier

Copyright(s) : (c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

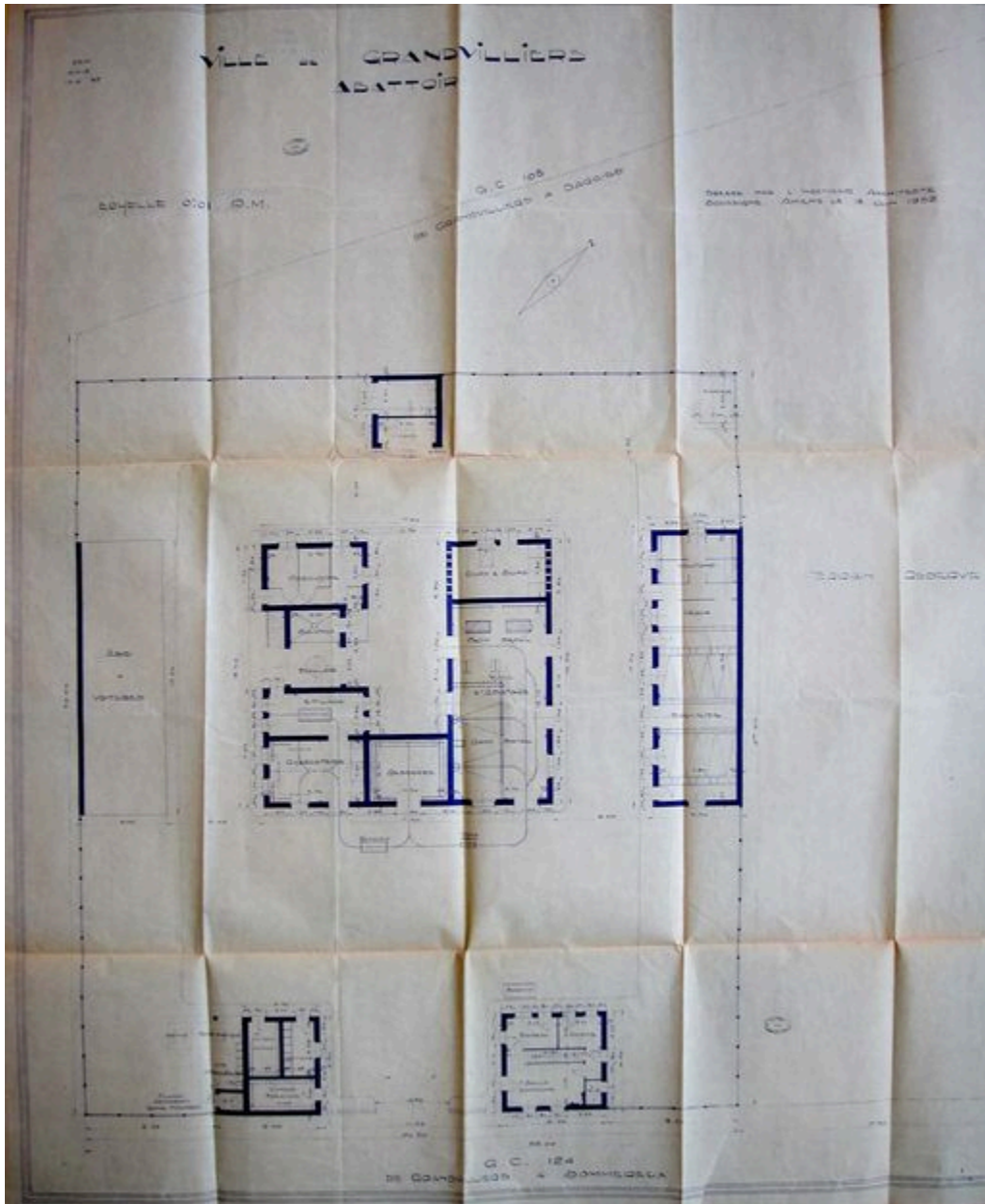


Plan de situation des abattoirs municipaux, par André Dufaux (architecte), 1932.

IVR22_20046003254NUCAB

Auteur de l'illustration : Fournier Bertrand (reproduction)

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général ; (c) Département de l'Oise
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Plan détaillé des abattoirs municipaux, par André Dufau (architecte), 1932.

IVR22_20046003255NUCAB

Auteur de l'illustration : Fournier Bertrand (reproduction)

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général ; (c) Département de l'Oise
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue aérienne de l'abattoir en 1994.

IVR22_19946001675X

Auteur de l'illustration : Sanson Aviation

(c) Ministère de la culture - Inventaire général ; (c) AGIR-Pic
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue générale de l'atelier principal d'abattage et de découpe.

IVR22_20056000651NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble sud-ouest.

IVR22_20056000653NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue de face de la halle d'abattage et de découpe.

IVR22_20056000652NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble nord-ouest.

IVR22_20056000656NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Vue d'ensemble nord-est.

IVR22_20056000654NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Les étables à moutons et veaux.

IVR22_20056000655NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Abri à voitures.

IVR22_20056000657NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Bâtiment de stockage des viandes.

IVR22_20056000659NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation



Le portail d'entrée et le logement de concierge, façade sud.

IVR22_20056000658NUCA

Auteur de l'illustration : Bertrand Fournier

(c) Région Hauts-de-France - Inventaire général

reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation