



Dossier de presse

Bruxelles, le 4 octobre 2012

L'ABATTOIR À ANDERLECHT, RÉSOLUMENT TOURNÉ
VERS LE FUTUR : À PLEIN RÉGIME !
POUMON VITAL À BRUXELLES, LIEN SOCIO-ÉCONOMIQUE
ET CULTUREL EN RÉGION BRUXELLOISE

L'Abattoir d'Anderlecht ... Lieu étrange et diversifié à la fois. A l'entame de cette prochaine décennie, le site de l'Abattoir souhaite inscrire sa marque dans le tissu socio-économique et culturel de la Région Bruxelloise, et de Bruxelles en particulier. C'est ainsi qu'une nouvelle ère de changement(s) va voir le jour. En collaboration avec l'agence de pub BBDO, l'Abattoir adopte un virage à 300°, un choix stratégique en parfaite cohérence avec l'évolution de ce lieu emblématique de la capitale.

Désormais, ne dites plus *Abatan*, mais bien *Abattoir* ... Abattoir, un lieu qui vit. Nous le savons tous, pour s'être baladés à maintes reprises dans ce lieu fréquenté par nombre de citoyens et de touristes étrangers, l'Abattoir d'Anderlecht fait partie de notre imaginaire. Eclairante, la répartition en données chiffrées se présente comme suit : 6.600 m2 réservés aux grossistes, 2.300 m2 dédiés au fresh-market et échoppes sises devant la Rue Chaudron, 15.000 m2 de marchés couverts (+ viande), 600 marchands, 360.000 visiteurs par an dans les *Caves* (Cureghem, soit 70 événements/an), et 100.000 visiteurs chaque semaine sur les marchés du site. Sans parler de la future halle alimentaire de 7.200 m2, annoncée pour fin 2014 (les travaux devront commencer en mars 2013).

Pour preuves, les marchés, les grossistes, les abattages et les événements jouent un rôle crucial au sein de ce quartier sis au sud de la ville. Lieu de convivialité par excellence, tout type de public s'y côtoie. Chefs d'entreprise, echte Brusselseirs, chefs coqs, découpeurs de viande, marchands de légumes et de fruits, yuppies, jeunes créateurs, etc. tout ce petit monde se retrouve désormais à l'*Abattoir*. Observation de Joris Tiebout, CEO de *Abattoir* : *Désormais, ce lieu hype du Sud de la capitale navigue entre relations B to B et B to C. Il stimule au mieux les rencontres professionnelles de même que le croisement des cultures. Pour résumer l'esprit du lieu, l'abattoir, les marchés, les caves et les environs en appellent aux 5 sens de notre organisme !*

Les motivations du changement

Imprimer une marque exige des moyens considérables. Premier objectif : axer la communication future autour de 3 fonctions majeures : marchés (viandes, poissons, fruits, légumes, brocante, épices, etc.), grossistes (viande, poisson, fruit, légumes, fromages, peaux) et les événements (*Caves de Cureghem* comme on les appelait jusqu'à ce jour). Dans le cas présent, pour implémenter cette dynamique, les responsables de *Abatan SA* ont fait appel au talent de l'agence *Proximity BBDO*, située à Molenbeek. Nouveau nom, nouveau logo, nouvelle vision architecturale, nouvelle signalétique, nouvelles banderoles, nouvelles couleurs (rouge, noir, blanc), nouveau site web (www.abattoir.be) : un plan de com' *up to date* voit le jour dès ce début du mois d'octobre.

Dans la foulée, les créatifs de l'agence *BBDO* sont partis du postulat que les *Abattoirs* sont considérés par tous comme un lieu connu de tous, immense, bon marché pour ses produits, dans un univers où la diversité reste omniprésente. A partir de là, la volonté était d'une part, de favoriser une convivialité tournée vers l'avenir, d'autre part d'asseoir la notoriété du lieu et de capter l'attention d'une nouvelle clientèle. Avec en vue une plus grande visibilité et une plus grande cible de visiteurs et d'utilisateurs. Bref, *Abatan SA* cède dorénavant sa place à *Abattoir SA*. Et à ce propos, le nouveau *baseline* est annonciateur de nouvelles ambitions : *Waar Brussel leeft - Où Bruxelles vit.*

La volonté affichée par les responsables de *Abattoir* est claire affichée : un regard résolument tourné vers toute la Région de Bruxelles et ses habitants toutes origines

confondues. Car, cette magnifique mixité, c'est aussi ce qui fait la richesse de ce lieu tout particulier.

Les (bons) marchés

Sur le territoire belge, force est de souligner qu'*Abattoir* possède une excellente réputation. Les vendredi, samedi et dimanche - le plus grand de Belgique dans sa version dominicale -, voient l'arrivée d'une population qui dépasse les 100.000 visiteurs ! Et, la présence des 600 marchands offre le point de rencontre parfait pour commercialiser des tonnes de marchandises (food, textile, brocante). Des prix toujours avantageux y sont appliqués. C'est pourquoi le marché restera l'une des activités majeures et incontournables de l'*Abattoir* dans le futur.

***Boeremet* ou *Skieve Apéros*, new place to be**

Ils ont en moyenne entre 35 et 45 ans, ils viennent de tout horizon confondu. Voici plus d'une année, ce public a marqué un intérêt de plus en plus marquant pour un marché d'un nouveau type. Le *Boeremet*, « petit » marché comparé à ceux qui s'érigent chaque week-end sur le site. Ici, l'offre des marchands se dirige uniquement vers des produits alimentaires. Dorénavant, les amateurs de légumes et fruits frais, de fromages et charcuteries artisanales, de produits de saison, du terroir et autres délicatesses de goût trouveront de quoi régaler leur palais. Le tout dans un décor mêlé de braséros et éclairage féérique, une terrasse couverte toute l'année et en partie chauffée durant les périodes automnale et hivernale. Sans parler d'un accompagnement musical de circonstance avec un *dj*, qui diffuse des *beats* jusqu'à 23h30, l'heure de fin de ce *after-work* original. Côté horaire, le *Boeremet* prend place chaque jeudi à partir de 15h00. Les *Brasseries Skievelat* se sont associées à l'organisation générale, puisque le concept *Skieve Apéro* génère, chaque semaine, la présence de 600 personnes voire plus de participants (les réseaux sociaux accroissent ce succès, 300 personnes voici un an). Le but : combiner ses achats tout en savourant des dégustations saines et délicieuses sous la halle classée de l'*Abattoir*. A signaler aussi, le parking est aisé et surveillé, à l'intérieur même de cette enceinte.

Grossistes : l'abattage des animaux, la vente de viandes, ...

Important s'il en est, *Abattoir SA* a reçu, en décembre 2011, un label de qualité. Il concerne les lignes d'abattage (*Abaco sprl* et *Seva sprl*), une manière qualitative

d'évaluer l'hygiène générale, la technique d'abattage (rituel, dans certains cas) et la manière dont les animaux sont traités (porcs, bovidés, chevaux, veaux, moutons, cervidés). Au final, la délivrance d'un certificat A, ce qui correspond à la meilleure des mentions de la certification. Chaque année, quelques 230.000 animaux sont abattus sur le terrain de l'*Abattoir* (soit 2% sur base de l'ensemble des animaux abattus en Belgique). L'avenir se profile avec un maintien des activités industrielles - abattoir urbain et organisation de marchés compris.

A côté des chaînes d'abattage, une quarantaine de grossistes en viandes occupent toujours des ateliers pour la découpe et la commercialisation de viande fraîche, abattue à Anderlecht. Le lieu conserve une de ses fonctions premières : une concentration de professionnels, un lieu de rencontre, un lieu d'échange d'expériences, un lieu charismatique pour tous ceux qui exercent le métier de boucher ou d'abatteur.

Au passage, il est utile de rappeler que les futurs projets de construction de l'*Abattoir* prévoient également des locaux pour augmenter la présence de grossistes en fruits et légumes, fromages, charcuteries, poissons, etc. Ce qui implique que l'offre ne se limite pas à la viande uniquement.

Evénements : *Les Caves*

Ne dites plus *Caves de Cureghem*, mais bien *Caves* ... Elles constituent un de ces fameux lieux atypiques de notre Région Bruxelloise. Outre leur architecture exceptionnelle, ces souterrains se font remarquer par une superficie géante et voûtée. Des soirées dansantes (*Les Nuits Antitapas*), des bals de facultés universitaires, des salons professionnels (*Journée de la Construction*) et publics (*Festival de l'Erotisme*) et de plus en plus d'événements de type *corporate* (*Bnp Paribas Fortis, Ibm, Vinci, Tupperware, ...*) y sont organisés (+ de 75/an).

Ce lieu n'a pas encore atteint un taux d'occupation maximal et doit encore être découvert par les instances internationales présentes à Bruxelles, qui limitent encore souvent leur choix au quartier européen dans l'organisation de leurs événements. A ce propos, la proximité de la Gare du Midi et ses connexions TGV apportent un énorme

potentiel. Bon à savoir, le secteur hôtelier marquera, lui aussi, de plus en plus son impact vers ce quartier de Bruxelles.

Un nouveau pôle culturel

En partenariat avec plusieurs écoles anderlechtoises, *Abattoir SA* lance sur son site un défi de grande envergure : l'organisation d'activités culturelles avec une dimension pédagogique et culturelle. Pour ce faire, l'asbl *Cultureghem* vient d'être créée et une employée vient d'être engagée à mi-temps afin d'assurer cette mission. A l'image de l'initiative du centre d'entreprises Euclides à Anderlecht, cette nouvelle initiative a pour ambition d'organiser des expositions, des ateliers de travail,... A titre d'exemple, l'exposition (photos) en cours, *Mixtus*, sous le marché couvert est prolongée jusqu'à la fin de l'année (www.mixtus.be). Nombre d'écoles issues de la commune ont déjà eu l'occasion de travailler sur ce projet né dans la tête de Bruxellois, scénographes, designers, photographes, graphistes, qui posent un autre regard sur notre époque.

***Abattoir SA* mise tout sur l'avenir**

Pour ce qui est des entrepôts urbains à réaliser, trois fonctions illustrent parfaitement ce pôle d'activités : une nouvelle halle alimentaire (12.000 m²), une salle polyvalente ou *Black Box* comme complément indispensable au centre événementiel des *Caves* et un nouvel abattoir compact (10.000 m²) qui répond à 100% aux normes d'hygiène et de sécurité de travail. Seule, la halle alimentaire fait l'objet d'une phase de réalisation. Clairement, ces évolutions mettent en lumière les prochaines phases du développement. En voici une brève énumération :

- la halle alimentaire (12.000 m²) comme modèle d'entrepôt urbain
- l'auditorium / espace événementiel en annexe aux *Caves*
- le nouvel abattoir compact urbain (10.000 m²)
- la réorientation d'Erasmus vers le nouvel espace ouvert (réaménagement de l'Erasmushogeschool)
- les nouvelles sorties des Métro Delacroix et Clémenceau avec accès directs sur la place.

Phase court termiste

Les phases de développement d'*Abattoir* constituent un exercice indispensable. Sans nul doute, sa fonction actuelle doit rester opérationnelle à tout moment. Quant aux points de vente situés à l'intérieur de l'îlot et le nombre de places de parking - sur le site - ils doivent être sauvegardés à tout prix. L'idée globale de développement s'achèvera par un tour d'horizon des mesures urgentes aux niveaux politique et économique. L'action la plus importante reste l'ajustement du PPAS existant, une tâche qui doit être prise en charge par la Commune d'Anderlecht. Par ailleurs, un organe de concertation est maintenu afin de poursuivre le dialogue mis en place avec les acteurs principaux (*Inter-Environnement*) et les riverains du quartier.

Pour mémoire, le début de la construction du nouveau marché de denrées alimentaires est prévu en mars 2013. Son coût est estimé à 21 millions d'euros dont 8,2 millions seront assumés par l'Union Européenne et la Région de Bruxelles-Capitale.

Un potentiel à haute valeur ajoutée

Dès 2009, *Abatan SA*, la société qui gère l'ensemble du site a réalisé une étude (master plan) sur l'avenir de l'ensemble de ce quartier et de ses environs. Conséquence immédiate, cette *SA* a fédéré autour d'elle des acteurs essentiels tels *AATL*, *Maître Architecte de la Région Bruxelloise*, *Commune d'Anderlecht*, *Erasmushogeschool*, *Port de Bruxelles*, *STIB*. Projets à venir, premiers coups de pioches fin mars 2013 et première sortie de terre annoncée fin 2014.

L'horizon 2020 prévoit, quant à lui, d'autres avancées sur le plan urbanistique. Le master plan de cette portion du Sud de Bruxelles a repris les plans et projets existants dans le quartier. Parmi les intervenants, citons Erasmushogeschool, projet de construction de l'Ecole de Maréchalerie, projet de construction d'appartements de la SDRB, Bruxelles Ecopole porté par Bruxelles-Propreté, Port Sud porté par la Commune d'Anderlecht, SDRB, Port de Bruxelles, Abattoir SA, Contrat de Quartier Canal Midi, Master Plan Molenbeek Canal, PPAS Biestebroek. Dans cette analyse en profondeur réalisée par le bureau d'architecture et d'urbanisme ORG, l'idée d'un développement global va au-delà des dispositions du schéma d'aménagement en vigueur (PPAS Mons-Birmingham, 2004) tout en explorant le potentiel de développement du site et de ses alentours.

Abattoir, un patrimoine et quelques chiffres

De toute évidence, l'histoire du site *Les Abattoirs et Marchés d'Anderlecht* est liée à *Abattoir SA*. Sa création remonte à 1983. Pas moins de 10,5 hectares de surfaces couvrent l'ensemble du site quasi entièrement classé depuis 1988. Fin du XIXe siècle, création de l'espace à l'endroit même où s'érigait un site industriel. Depuis 1983, la société anonyme a réalisé 40.000.000 € d'investissements. En 2011, le chiffre d'affaires de la société anonyme, s'élevait à 9.302.097 €. Le chiffre consolidé de tous les commerces installés sur le site s'élève à 200.000.000 €/an. Actuellement, *Abattoir SA* possède à son actif 48 salariés (employés + ouvriers). La présence des ressources humaines, sur base de la totalité des sociétés implantées sur le site, s'élève à 700 personnes. Le capital, quant à lui, est de 2.500.000 €. Lors de sa création en 1983, il comptait 160 actionnaires - ce nombre est descendu à 100 à ce jour -, essentiellement des chefs d'entreprise installés à l'abattoir et dans le quartier avoisinant, et de quelques autres investisseurs.

Abattoir SA/NV

Paul Thielemans : 02/556 11 74 + 0477/30 71 45 - paul.thielemans@abattoir.be

Rue Ropsy Chaudron, 24 - 1070 Anderlecht

FLConsult (Bureau de communication - Contact presse)

Florence Legein : 0477/425 926 + Michel Grossmann - 0477/337 302

florence@flconsult.be + michel@flconsult.be