

Dix ans après le tsunami qui a emporté trois des siens

VAGUE NOIRE Le 26 décembre 2004, un tsunami déclenché par un séisme ravage les côtes de l'océan Indien. Il emporte près de 230 000 vies dans son sillage.

DRAME En vacances en Thaïlande en famille, Mary-France Fatton a survécu, mais pas son mari et ses deux enfants. Après dix ans de silence, elle trouve le courage de témoigner.

DEUIL Miraculée, la Locloise s'est rétablie au-delà de toute espérance. Mais elle a dû tout reconstruire après la perte de sa famille. Avec sa force de caractère et son obstination. **PAGE 3**



L'ÉDITO

SOPHIE WINTELER
swinteler@l'impartia.ch

Souvenez-vous, il y a dix ans...

Prononcez le mot «tsunami» tout comme celui de «11 septembre». Immédiatement une déferlante d'images se succèdent dans nos mémoires et, surtout, parions que chacun se souvient de ce qu'il faisait ce jour-là. Le 26 décembre 2004. Oui, dix ans bientôt.

Le sapin à peine éteint, le raz de marée soufflait quelque 230 000 vies en une poignée d'heures. Un séisme pour des dizaines de milliers de familles. Aujourd'hui, que reste-t-il de ce drame qui a bouleversé des foyers du monde entier?

Un mot déjà: tsunami. Tout le monde le connaît, à tel point même qu'il est désormais utilisé à toutes les sauces. Presque banalisé. La mémoire, ensuite, a fait logiquement son travail d'estompage. Les gens ont repris les avions qui les emmènent se réchauffer sous le soleil thaï et indonésien de décembre. Là-bas où la solidarité planétaire a reconstruit toute une région, plus trace du désastre. En Suisse, la Chaîne du bonheur n'a pas manqué de rappeler qu'avec ses 227 millions de dons récoltés, le tsunami est le top 1 de la fondation, et de loin. Car chacun s'est de très près ou de loin identifié aux victimes de cette catastrophe, ou à leurs proches.

Restent, indélébiles, les souvenirs de ceux qui manquent. Les montagnes qu'il a fallu et qu'il faut déplacer pour continuer à avancer sans eux. Et les mots, à la fois si petits et si puissants, qui aident à cicatriser comme ceux de la Locloise Mary-France Fatton qui raconte pour la première fois la perte de son mari et de ses deux garçons.

Les médias ne manquent pas de marquer les «anniversaires» ronds des événements qui ont bouleversé des pays, des peuples, des vies. Il en est d'un devoir de mémoire. Car l'oubli est le pire des ennemis.

Visite guidée dans le seul abattoir neuchâtelois



CHRISTIAN GALLEY

LES PONTS-DE-MARTEL Ames sensibles s'abstenir? La coopérative de l'abattoir régional des Ponts-de-Martel nous a ouvert ses portes. Reportage dans un lieu hors du commun, à l'origine de la production de notre viande. **PAGE 5**



ASL

LIVRE

Un regard sur la jeunesse de Cendrars

PAGE 13

VALANGIN

L'éclairage public va s'éteindre pendant la nuit

PAGE 11

CANTON DU JURA

Double oui au budget et au plan d'austérité

PAGE 11

MÉTÉO DU JOUR

piéd du Jura à 1000m



8° 10°



5° 7°

SOMMAIRE

Feuilleton **PAGE 14**
Cinéma **PAGE 15**
Télévision **PAGE 29**
Carte **P. 30-31**

PUBLICITÉ

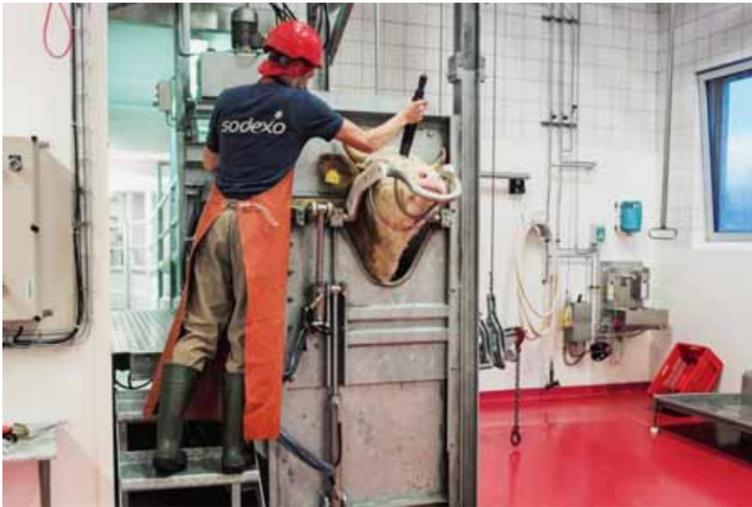
les entilles centre
la chaux-de-fonds

coop
Pour moi et pour toi.

POUR UN NOËL MAGIQUE

Le Père Noël sera aux Entilles Centre l'après-midi des 20, 21, 22 et 23 décembre





Les animaux passent de la «zone étable» à la «zone sale», où ils sont abattus.



Le bovin est dépecé en moins de 45 minutes.



Johnny Schneider, gérant de l'abattoir, travaille en «zone propre».

LES PONTS-DE-MARTEL Visite guidée dans le dernier abattoir du canton.

«Il n'y a pas de plaisir à tuer»

CONTEXTE

Le dernier abattoir du canton de Neuchâtel, aux Ponts-de-Martel, a été complètement rénové en début d'année. Porcs et bovins y sont majoritairement dépecés, mais aussi veaux, moutons, gibier et équidés. Reportage dans le lieu d'où partent les steaks qui garnissent nos assiettes.

CHRISTIAN GALLEY (PHOTOS)
MICHAEL CLOTTU (TEXTES)

Il est 7h30, ce lundi 15 décembre. Daniel Geiser, président de la coopérative de l'abattoir des Ponts-de-Martel, nous attend pour nous montrer le parcours des bovins, de leur entrée dans les locaux à leur sortie, sous forme de viande consommable.

La première bétailière ne tarde pas, le paysan s'étonne de notre présence. «Pour les gens, c'est un sujet sensible, mais je ne crois pas qu'il faille cacher ce qui se trouve derrière le steak qu'on achète au supermarché», explique le président.

Règles et protocoles

Loïc, un éleveur de la région, vient réceptionner la génisse qui va finir en boucherie. Une étape obligatoire. «On procède déjà à une évaluation visuelle de l'animal.»

Conduite dans un box à l'intérieur de l'établissement, la vache est contrôlée par un vétérinaire, présente pour assurer que les bêtes livrées n'ont pas été maltraitées, pour contrôler d'éventuelles maladies et s'assurer que les règles d'hygiène auxquelles sont soumises l'abattoir sont respectées à la lettre.

Equipés de vêtements de protection, nous pénétrons à l'intérieur de l'établissement. La température y est glaciale. Mais ce qui frappe avant tout, c'est l'odeur, âcre et pesante, à laquelle on s'habitue toutefois rapidement. La dizaine d'employés de l'abattoir, qui y travaillent les lundis et les mercredis matins, sont à pied d'œuvre. L'abattage des porcs, qui a débuté à 4h du matin, vient de se terminer et laisse place aux bovidés. «Tout est strictement réglementé», déclare Daniel Geiser. «Quarante-cinq minutes au maximum doivent séparer la

mise à mort de l'animal et son éviscération, parce que le processus de décomposition se met en marche rapidement.»

De l'étable à la chambre froide

Le bovin est à présent guidé vers la station où il cessera de vivre. Son calme est impératif. «La viande des animaux stressés est acide», nous explique-t-on. Si besoin est, ils sont flattés pour être calmés. De leur arrivée à l'abattoir au «produit fini» sous forme de demi ou quart de bœuf, sept étapes sont ainsi franchies par les ruminants.

«Celui qui s'amuse avec une bête peut prendre la porte!»

JOHNNY SCHNEITER
BOUCHER ET GÉRANT DE L'ABATTOIR

Tout d'abord, l'animal est conduit de la «zone étable» à la première zone de travail, où il subit une mort instantanée: une broche enfoncée par détonation dans la cervelle de l'animal. L'opération est silencieuse, ni l'appareil ni l'animal n'émettent un bruit. Il s'effondre.

On s'assure, au sens propre, «qu'il a bien tourné de l'œil», puis la bête est vidée de son sang. On lui coupe les cornes, les pattes, on entaille le cuir. Les extrémités du tube digestif sont closes afin d'évi-

ter une contamination de la viande par des matières fécales ou du contenu stomacal. Puis la bête est écorchée, mise sous tension électrique pour faciliter le travail. Le cuir en est décollé pour être revendu par la suite. L'animal a cessé d'être vache pour passer au statut de carcasse. Lors de l'éviscération, les organes comestibles sont soumis à un contrôle vétérinaire tandis que les déchets sont acheminés vers une benne récoltant les déchets carnés.

Les règles d'hygiène sont si strictes qu'il est impossible, une



La viande est «rassée sur l'os» pendant une durée variant de 10 à 21 jours dans des chambres froides.

fois le pied posé sur le sol bleu qui marque l'espace «propre», de revenir en arrière. «Même les manches des couteaux destinés à une zone ou l'autre sont de couleur différente, ainsi que les habits de travail des bouchers. Tout est confiné à sa zone.» Entre chaque utilisation, y compris sur le même animal, les couteaux sont stérilisés.

Une fois débarrassée de ses organes, la carcasse est sciée en deux et la moëlle épinière enlevée directement. «C'est pour éviter tout risque, depuis le scandale de la vache folle.»

La vétérinaire inspecte la viande et les abats avant de donner le feu vert à son nettoyage, sa pesée et son étiquetage. La traçabilité de l'animal est assurée de son arrivée à son entrepôt «par tablette numérique. Toutes les informations y sont stockées et se retrouvent sur l'étiquette» qui accompagne la viande au frigo de l'abattoir: des chambres froides conçues pour refroidir son contenu à deux degrés en un temps record. Là, el-

les sont «rassées sur l'os» pour une durée de 10 à 21 jours. «Elles perdent de l'eau, donc du poids, mais elles gagnent en arôme et c'est le gage de qualité que nous offrons à nos clients», assure Daniel Geiser. ●

GALERIE PHOTOS+



Retrouvez notre complément d'images

www.arcinfo.ch + iPad + ePaper

Le respect des animaux avant tout

Une fois les abattages du jour terminés, il est enfin possible de parler aux employés. Loïc, chargé de mettre à mort les bovins, est visiblement ému lorsque le respect avec lequel il traite les animaux fait surface. «Je suis moi-même éleveur, je soigne mes bêtes jusqu'au bout. Ce sont des êtres vivants et j'ai du respect pour chacune d'elle.»

Johnny Schneider, le gérant de l'établissement et seul employé à plein-temps de la coopérative, va encore plus loin dans le propos: «Moi, je suis boucher. Au contraire d'un éleveur, je n'ai pas de rapport personnel avec le bétail que l'on abat. Mais il n'y a pas de plaisir à tuer un animal.» Per-

sonnellement, il n'a jamais vu d'animal maltraité arriver à son abattoir. Le cas échéant, il serait refusé. Quant à son équipe, il déclare solennellement: «Celui que je surprends en train de s'amuser avec une bête peut prendre la porte immédiatement!» Tous les trois ans, lui et ses collègues suivent une formation sur la manière de traiter un animal, avant et pendant son passage dans les murs de l'entreprise.

L'avantage de garder un abattoir dans le canton de Neuchâtel, pour son gérant, est clair: «Les temps de transport sont limités, nous connaissons la plupart de nos fournisseurs et cela nous permet de garantir des produits de qualité.» ●

L'ABATTOIR EN CHIFFRES

10 Une dizaine d'employés payés «à la tâche» épaulent Johnny Schneider, le gérant de l'abattoir.

60 cts/kg. Le prix facturé aux sociétaires pour l'abattage des bovins.

90 Une dizaine de bouchers achètent 90% de la production. Les 10% restants correspondent à des mandats d'agriculteurs à titre privé.

150 ET 15 Le nombre de porcs et de bovins pouvant être traités sur place en une journée.

440 Le nombre approximatif de membres de la coopérative.

600 En tonnes de viande, la capacité de l'abattoir des Ponts-de-Martel avant sa rénovation.

1200 La nouvelle capacité de production en tonnes de viande, de l'établissement rénové et équipé.