

# Une nuit aux Volailles du Pizay

Préparation de l'article : Jean-Paul Michenot et Marc Herlan  
Interview : Jean-Paul Michenot



Il est 16h45. Après quatre heures de route, j'arrive à Tremblay les Villages (28). Le bout du monde ! Je me croirais entré dans la cinquième dimension : la route qui mène à l'agence est déserte. Seuls des cadavres de caisses cassées la bordent... Ça promet !

Ouf, je suis arrivé. Stéphane, manager de l'agence et Patrick, responsable du quai, m'accueillent chaleureusement autour d'un café dans le local conducteurs. Ils m'expliquent le travail pour leur client, Les volailles du Pizay. J'ai maintenant une idée plus précise de leur métier que je découvrirai sur le terrain ce soir en partant en tournée avec Régis.

## Une boucherie !

22h40 : je prends la route aux côtés de Régis, conducteur à Tremblay depuis août 2010. Nous allons livrer des poulets chez plusieurs clients de la région parisienne. Nous arrivons chez le premier, à Dreux (28), à 23h10. Pas de grand abat-

toir à l'horizon mais une petite boucherie de quartier. C'est la particularité de notre agence de Tremblay les Villages. Elle livre de la volaille à des boucheries, rôtisseries halal. Le travail est très différent des autres agences Avilog du Groupe. Ici, les conducteurs livrent des caisses de poulets à plusieurs petits clients en une tournée. Cette nuit, au total, nous livrerons sept clients. Moi qui suis habitué, en transport de canards PAG et GRAS, à cotoyer



L'entrée d'un client

du monde (éleveurs, ramasseurs...) sur mes tournées, je suis surpris. Ici, les conducteurs ne voient personne de toute la

## Halal, qu'est-ce que c'est ?

Dans l'Islam, le mot halal définit ce qui est permis pour le musulman. Halal est un terme également utilisé pour définir la méthode d'abattage rituel. Pour que le poulet soit halal, la volaille doit être égorgée vivante, la tête tournée vers la Mecque pour qu'elle se vide de son sang. Un musulman lui coupe la carotide et les jugulaires tout en prononçant des paroles sacrées.

nuit. Ils ont les clés des clients. Ils déposent à la main les caisses de poulets dans un bâtiment ou dans la cour et reprennent les vides de la veille déposées par le client (parfois sur le trottoir). Puis ils reprennent la route vers le prochain client.



Chez Volailles 2000, à Creil (60), Régis ne peut pas accéder avec le camion à la boutique. Il dépose alors les caisses sur le camion rouge du client.



De mon point de vue, plus physique que le canard !

### Circulation parisienne

Bondy, Gennevilliers, Sarcelles... Il y a beaucoup de circulation, des gens se promènent... à 2h00 du matin, c'est la Vendée en pleine journée. Pas toujours évident de se déplacer en région parisienne. Régis l'a bien compris et a trouvé une astuce : il écoute Radio Bleue. Tous les quarts d'heure, est diffusée une info trafic de la région parisienne.

### Des p'tites habitudes

Même sans les rencontrer, les conducteurs sont proches de leurs clients, artisans bouchers. Régis a ses habitudes avec chacun et leur rend service. A Creil (60), par exemple, Régis ne peut pas accéder avec le camion au bout de l'allée du client. Il transporte alors les caisses avec le diable à deux ou quatre roues, l'ancêtre du Moffet, et les dépose dans le camion rouge du client.

### Au jour le jour

A 8h15, notre tournée est terminée. Nous rentrons à Tremblay les Villages. A l'arrivée au quai, nous déchargeons les caisses vides récupérées chez les clients. Régis ne lavera pas son

camion, ni les caisses. Patrick, responsable de quai s'en occupera le soir avec l'aide d'un autre conducteur. Régis quitte l'agence à 9h00. Repartira-t-il le soir en tournée ? Rien n'est moins sûr. Les plannings sont difficiles à élaborer...

### La boucle est bouclée

Je suis parti en tournée de livraison mais, à Tremblay, mes collègues font aussi des tournées d'enlèvements de volailles chez les éleveurs. Les caisses

de volailles sont ensuite déposées au quai et dispatchées sur plusieurs camions selon les tournées. Les conducteurs en livraison prennent alors le relais : la boucle est bouclée.

Il est 10h00, quant à moi, je reprends la route pour La Pommeraie sur Sèvre. Je ne serai pas dépaycé : j'ai entendu dire que pour les fêtes, Delpeyrat va fabriquer du Foie Gras halal !

**Jean-Paul Michenot**



Patrick, responsable quai, lave tous les soirs les caisses et les ensembles. Sur cette photo, Michel, conducteur, lui donne exceptionnellement un coup de main.