

Nous avons tous déjà mangé de la viande halal ou casher

Mots clés : Halal, Casher, Religion, FRANCE

Par Cécilia Gabizon

25/02/2010 | Mise à jour : 08:03 Réactions (40)



Rayon de boucherie halal dans une grande surface de Illzach, dans l'est de la France.
Crédits photo : AFP

Pour des raisons culturelles ou économiques, les musulmans et les juifs pratiquants délaissent certains morceaux des animaux. Ceux-ci sont alors écoulés dans les filières «classiques».

Alors que certains s'offusquent de voir des **restaurants Quick** proposer uniquement de la nourriture halal, il semble que nous mangions déjà de la viande rituellement abattue sans même le savoir !

«Sur trois animaux abattus rituellement, c'est-à-dire sans étourdissement préalable, presque deux seront en fait **consommés par l'ensemble des consommateurs**, toutes confessions confondues», assure l'OABA (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs), une association impliquée dans la filière depuis 1961. Pourquoi ? Car les musulmans n'apprécient pas tous les morceaux de bœuf ou d'agneau. Pour des raisons culturelles et économiques, ils préfèrent

les abats et les pièces à bouillir. Résultat : pour obtenir la quantité des morceaux halal désirée, bien plus de bêtes sont tuées que celles qui sont consommées par des musulmans. «Les filets et les entrecôtes, qui sont chers, sont donc souvent vendus dans le circuit classique», reconnaissent les professionnels. Dans la filière casher, plus restreinte, l'arrière des animaux n'est pas consommé. Seule une bête sur quatre abattues selon le rite juif serait finalement vendue dans le circuit casher.



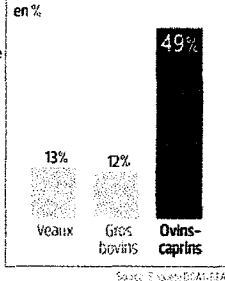
Dès 2005, le Coperci (Comité permanent de coordination des inspections, qui regroupe l'inspection générale de l'administration, l'inspection générale de l'agriculture et le conseil général vétérinaire) soulignait la «part non négligeable» des animaux égorgés selon le rite musulman ou juif «vendue dans le circuit classique sans mention particulière». Le rapport ne fut jamais rendu public. Le sujet reste sensible. Les producteurs de viande comme les industriels craignent « de voir les clients se détourner d'une viande abattue rituellement, reconnaît-on à la Fédération nationale de l'industrie et du commerce en gros des viandes (FNICGV), alors qu'elle présente exactement les mêmes qualités alimentaires et gustatives que les autres. Seule la méthode d'abattage diffère» .

Débat européen

En 2008, la Direction générale de l'alimentation estimait que 12 % des bovins et 49 % des ovins étaient tués rituellement. Alors que les pratiquants musulmans et juifs ne représentent au plus que 7 % de la population française. «Le nombre d'animaux abattus selon un rituel religieux dépasse très largement les besoins intérieurs des minorités religieuses concernées», a d'ailleurs conclu une enquête de la Commission européenne .

En clair, l'abattage sans étourdissement préalable est généralisé dans certains abattoirs. Car il ouvre plus de marchés : celui des religieux, que ce soit casher ou halal, et celui «classique» où cette viande est écoulée sans étiquette particulière, «sans parfois même que les détaillants soient informés», selon l'OABA . Le goût ne différerait pas, même si souvent les meilleures races, vendues sous label, restent, elles, dans les boucheries traditionnelles.

Animaux abattus rituellement par espèce en 2007



Ignorée du grand public, la présence de viande halal et casher dans le circuit classique fait l'objet d'un débat au niveau européen, au nom du bien-être animal. Une directive européenne impose l'étourdissement avant l'abattage et n'accorde qu'une dérogation aux cultes. La France, qui rassemble les plus importantes communautés musulmane et juive d'Europe, a plaidé avec succès pour préserver l'abattage rituel.

Mais la polémique a rebondi en 2009. Les Autrichiens ont établi une norme halal nationale et souhaiteraient qu'elle soit généralisée dans l'UE. Elle proscrit la mort sans étourdissement. Tandis que des députés européens insistent pour que les produits soient étiquetés, afin que les consommateurs sachent ce qu'ils achètent. Certains ne souhaitent pas manger un animal tué rituellement et craignent de financer à leur insu les cultes. Pour la viande casher, la confusion n'est pas possible, puisque la taxe religieuse est versée en bout de chaîne, par le consommateur qui achète labellisé. Dans le cas du halal, les abattoirs rémunèrent des sacrificateurs musulmans, agréés auprès de trois mosquées. Ceux-ci ne reversent aucun pourcentage à ces structures, mais acquittent une cotisation pour leur carte professionnelle. « On ne peut pas dire que le halal finance le culte », assure Mohammed Moussaoui, le président du Conseil français du culte musulman.

Les pays de l'UE doivent décider s'ils souhaitent une norme générale halal, auxquels les fabricants pourraient adhérer. Les religieux, juifs ou musulmans, refusent l'étourdissement préalable et assurent qu'il n'abolit pas la souffrance de l'animal. Ils redoutent également que l'étiquetage spécifique «ne stigmatise» les communautés concernées.

L'Afnor (Association française de normalisation), chargée d'organiser la consultation en France, a déjà voté contre la mise en route d'une norme européenne. Mais la discussion se poursuit à Bruxelles.

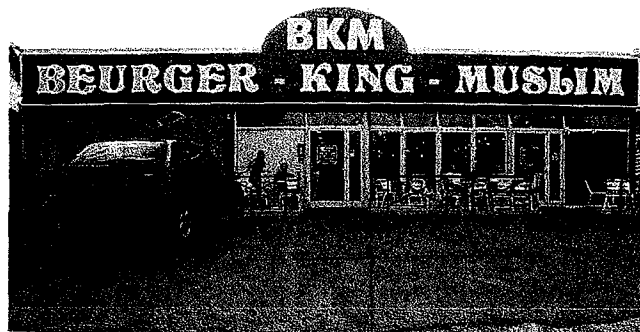
Le marché du halal s'étend, entre convoitise et suspicion

Mots clés : Halal, FRANCE, QUICK

Par Cécilia Gabizon

25/02/2010 | Mise à jour : 10:03 Réactions (44)

LE FIGARO



Il y a cinq ans ouvrait à Clichy-sous-bois (Seine-Saint-Denis) le «BKM», un fast-food pffrant de la nourriture halal dans un décor proche des habituelles chaînes de fast-food américaines. Crédits photo : AFP

Les restaurants confessionnels fleurissent, en particulier les fast-foods.

L'offre «tout halal» du **Quick de Roubaix** est maintenant sous l'œil de la justice. Deux particuliers ont saisi la **Halde** mardi, jugeant cette confessionnalisation des menus carnés contraire à la «laïcité» et à la «neutralité» du commerce. Il s'agit, semble-t-il, d'une saisine de principe, puisqu'ils n'habitent pas la commune. Le maire socialiste de Roubaix, René Vandierendonck, a, lui, **déposé plainte** pour «discrimination» jeudi dernier contre l'enseigne Quick, dont huit restaurants en France expérimentent des hamburgers garnis de viande de bœuf venant de bêtes abattues selon le rite halal et où la dinde fumée a remplacé le bacon. Le parquet de Lille a **ouvert une enquête** préliminaire pour vérifier les conditions d'affichage, le service proposé aux clients et auditionner les protagonistes. Mais la discrimination pourrait être difficile à établir. Les huit fast-foods concernés

servent encore de la bière et des produits non halal à base de poisson ou de fromage, s'est défendu le groupe. «Quick n'exclut personne. On n'interdit pas à un musulman ou à un non-musulman de rentrer dans un restaurant.»

L'école touchée

L'émoi des premiers jours s'est heurté à la liberté du commerce. Les restaurants confessionnels **fleurissent**, et notamment les fast-foods halal. Le chiffre d'affaires du **secteur de l'alimentation halal** est évalué à 5,5 milliards d'euros en 2010, dont 1 milliard pour la restauration rapide, sachant que 5 millions de musulmans environ vivent en France, selon une étude du cabinet de conseil Solis.

Au-delà des sandwicheries spécialisées ou des kebabs, les chaînes de restauration rapide ne sont pas en reste. «La viande (exclusivement du poulet, NDLR) que nous vendons est halal», rappelle par exemple l'enseigne KFC, qui compte près de 100 restaurants en France. Mais KFC est régulièrement accusé de contourner les règles halal, en étourdissant les poulets avant leur mort, ce qui n'est pas accepté par un certain nombre de religieux. Des forums entiers sont consacrés à ces questions, car le halal est entouré de soupçon, faute d'une norme religieuse claire et d'une filière transparente.

Même ainsi, l'essor de l'alimentation halal se poursuit. Près de 60 % des «personnes d'origine musulmane», pratiquantes ou non, achètent systématiquement de la viande halal, selon une enquête Ifop révélée par *Le Figaro* en janvier. La progression du marché est essentiellement soutenue par la première génération des immigrés, avec «un rapport étroit à la religion». Mais, à l'instar de Quick, une nouvelle offre se développe à destination des générations suivantes qui ont «la culture de la grande surface, celle du fast-food», estime Abbas Bendali du cabinet Solis. Les adolescents se montrent souvent friands de halal, dans un bricolage identitaire.

La demande de viande confessionnelle touche aussi l'école. Mais la doctrine semble stabilisée, selon Christophe Herbert, qui dirige l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale : la plupart des cantines offrent un plat de substitution les jours où le porc est au menu. Certaines villes vont plus loin et proposent des menus quotidiens sans viande, comme à Roubaix ou à Lyon. Un quart des enfants du primaire l'ont choisi, explique l'adjoint à la scolarité, Yves Fournel : «Depuis, je n'ai plus de demande de halal.»