

L'Etat, le culte musulman et le halal business¹

Florence Bergeaud-Blackler

Docteur en Sociologie

UMR 6578 Unité d'Anthropologie : Adaptabilité biologique et culturelle,

CNRS Université de la Méditerranée (Marseille)

Contacts : ffb@aofood.org

Communication issue du « Colloque Droits, libertés et obligations du culte musulman » dans le cadre des Journées d'études « Islam et société » organisées par l'association Les amis de la Médina et www.sezame.info, avec le soutien de l'Institut d'études de l'Islam et des Sociétés du Monde Musulman (Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales) organise son IVème colloque annuel à Paris, les 3 et 4 décembre 2004 à la Salle des Frères Lombard, 96 boulevard Raspail 75006 Paris.

Résumé :

En légiférant sur l'abattage rituel musulman, l'Etat a implicitement reconnu l'existence d'un commerce de produits halal. Dès lors, que ceux-ci soient identifiés comme « religieux » ou pas, si les conditions réglementaires sont établies pour que ces marchés existent, ces produits devraient faire l'objet d'un contrôle de la ferme à la table. Ceci permettrait un développement équitable de ces marchés tout en assurant aux consommateurs la protection et l'information auxquels la France et l'Union Européenne leur donne droit. Cette communication est issue du « Colloque Droits, libertés et obligations du culte musulman » dans le cadre des Journées d'études « Islam et société » organisées par l'association Les amis de la Médina et www.sezame.info, avec le soutien de l'Institut d'études de l'Islam et des Sociétés du Monde Musulman de l'EHESS (Paris).

¹ Ne pas citer sans autorisation de l'auteur.

Sur l'usage du terme halal dans ce texte : *halal* signifie licite en arabe. La francisation du terme a donné le sens suivant. (Dictionnaire Hachette): « Se dit de ce qui est licite, autorisé ou permis par l'islam ; se dit surtout de ce qui touche à la nourriture, et en particulier de la viande d'un animal autorisé qui a été abattu selon les rites de l'islam, et qui peut être consommée par un musulman. Un abattoir halal. De la viande halal. Un restaurant halal. Antonyme : haram. »

Pour notre part, nous retenons une définition plus large, et nommerons aliment halal (sans guillemet, ni italique): «un aliment destiné à une consommation musulmane». Contrairement à la version islamique de *halal*, halal ici n'est pas uniquement un antonyme de *haram* (interdit, illicite).

Introduction

Le centenaire de la loi de 1905 de séparation de l'Église et de l'État est l'occasion de nombreux débats sur les relations qu'entretiennent les pouvoirs publics avec les cultes et les groupes religieux. Le financement du culte musulman par les institutions publiques constituent un cas d'école dont les juristes se sont saisis pour tester le champ d'application et les limites de cette loi. Le lien étroit entre culte musulman et immigration extra-européenne en fait également un enjeu politique. C'est ainsi que l'on a vu récemment émerger sur la scène politique, des plus hautes instances de l'État et de partis politiques, un débat sur l'opportunité de modifier ou non la loi 1905 afin de permettre un financement contrôlé du culte musulman. Cet interventionnisme de l'État dans les affaires culturelles islamiques n'est pas nouveau (Frégosi, 2001). Ce qui l'est en revanche c'est la publicité faite à des propositions comme la création d'une Fondation des œuvres musulmanes, ou « une rationalisation du marché halal »² destinées à aider au financement des mosquées en France.

² Propositions de Mr D. de Villepin, Ministre de l'intérieur, de la sécurité intérieure et des libertés locales. Assemblée Nationale. 02 /11/2004

Dans cet article, nous nous interrogeons sur les capacités juridiques et politiques de l'Etat à intervenir dans l'organisation des marchés de produits halal. Nous examinons successivement : le partage des responsabilités pour la production et le contrôle des produits halal, les sources de revenus émanant de leur commerce, les obligations de l'Etat concernant la qualité et l'étiquetage des produits alimentaires ainsi que la protection de ceux qui les consomment.

La première partie décrit comment en France se sont partagées au fil des années, les responsabilités pour la production et le commerce des produits halal. Nous verrons que ces marchés sont principalement dominés par les acteurs économiques, et que les acteurs religieux ont eu, jusqu'ici, peu d'influence sur leur organisation. La seconde partie examine les différents types de revenus associés aux marchés halal et la difficulté pour les autorités culturelles musulmanes de capter ces revenus. La troisième partie sera consacrée à l'examen du contrôle public des produits alimentaires halal, son champ d'application et ses limites. Notre conclusion évoquera les domaines d'intervention publique.

1- Abattage rituel industriel et halal business

En France, ne sont vendues sous l'appellation « halal » que les viandes produites conformément aux règlements sur l'abattage des animaux de boucherie. Ainsi la viande d'un mouton mis à mort rituellement dans une ferme ne peut être vendue ou distribuée sous cette dénomination. Les viandes labellisées « halal » n'existent donc qu'à l'issue d'un circuit industriel de production conforme aux réglementations. Les circuits industriels halal ne résultent pas d'une forme artisanale ou traditionnelle religieuse de production qui les aurait historiquement précédés. Ils sont plutôt la conséquence d'un consensus économique et réglementaire relativement récent qui a permis une rencontre entre une offre carnée à la recherche de nouveaux débouchés, et une demande en viande

fraîche adaptée aux besoins de la cuisine et des budgets des familles maghrébines. Paradoxalement, les aliments halal dont la consommation est partiellement motivée par des considérations religieuses ont été produits et commercialisés avant même que le « halal » en matière alimentaire n'ait été défini par les mosquées. Plus encore, l'absence de consensus religieux ne semble avoir jamais affecté ces marchés qui n'ont cessé de se développer depuis les années 1970 ni en Europe (Bergeaud-Blackler, 2004b), ni aux Etats-Unis (Marei, 2001). Pour comprendre comment l'on a pu passer d'un phénomène négligeable il y a une trentaine d'années, à des marchés fortement concurrentiels, il faut remonter de l'aliment à la ferme et prendre en compte les deux grands événements économiques qui ont contribué à la transformation en France des structures d'élevage et d'abattage des animaux de boucherie, au cours des deux dernières décades.

1- Les restructurations des filières viandes par les politiques agricoles communautaires ont nécessité la recherche de nouveaux débouchés dont le halal a constitué un exemple.

2- La libéralisation et la globalisation des échanges alimentaires sous l'égide de l'OMC se sont traduites par une standardisation accrue des normes alimentaires facilitant pour prévenir les attitudes protectionnistes. Le codex a publié en 1997 des directives halal. Ce standard anti-protectionniste est devenu une référence du halal business.

a- Viande halal : un produit de l'abattage rituel industriel

Quand le 1^{er} juillet 1982, l'Etat français accorde à la seule commission rabbinique intercommunautaire de l'Association Consistoriale Israélite de Paris (ACIP) le pouvoir d'habiliter des sacrificateurs israélites, il le fait après deux siècles d'existence officielle de la cacheroute et alors que le Consistoire est devenu le légitime représentant de la grande majorité des courants du judaïsme en France. Ce monopole est certes parfois contesté par une minorité d'associations qui ne reconnaissent pas totalement la validité

des contrôles religieux effectués par l'ACIP³, mais il est accepté par la très grande majorité de la Communauté Juive pratiquante (Nizard Benchimol, 1997).

Lorsque treize ans plus tard, l'Etat accorde à la Grande Mosquée de Paris⁴ (puis deux ans après à la mosquée de Lyon et à celle d'Evry⁵) l'agrément religieux pour habiliter des sacrificateurs autorisés à pratiquer l'égorgeage rituel, il agit par souci d'équité à l'égard du culte islamique vis à vis du culte israélite. Les cultes, les contextes, et les motifs sont bien différents.

Abattage rituel israélite et islamique : les différences

Le culte musulman en France n'a pas de représentation comparable au Consistoire en charge de la *casherout*. Historiquement, avant sa centralisation sous la responsabilité du Consistoire au XIXe siècle, la *casherout* était placée sous la responsabilité des, et bénéficiaient aux, communautés régionales juives (Nizard-Benchimol, 2000). Les marchés de viande fraîche halal, eux, n'ont jamais été contrôlés par des institutions religieuses régionales, et n'ont donc pas directement contribué au financement des cultes (Bergeaud-Blackler, 2001). Le choix des trois mosquées est d'ordre politique et est imposé par l'Etat aux musulmans (Frégosi, 2001). Contrairement à l'abattage israélite qui n'est plus contesté en tant que tel que par quelques groupes antisémites, ni la nécessité, ni les modalités de l'abattage rituel musulman ne font l'unanimité y compris dans la communauté musulmane. L'abattage islamique recherche encore sa pleine légitimité dans de nombreux pays d'Europe (Bergeaud-Blackler, 2004b). Certains juristes musulmans affirment que la viande abattue dans des pays traditionnellement

³ Comme en témoigne l'affaire Cha'are Shalom Ve Tsedek c. France portée devant la Cour Européenne des droits de l'Homme (Strasbourg) en 2000

⁴ Arrêté du 15 décembre 1994 relatif à l'agrément d'un organisme religieux habilitant des sacrificateurs rituels

⁵ Arrêtés du 27 juin 1996 relatifs à l'agrément d'organismes religieux habilitant des sacrificateurs rituels

« chrétiens »⁶ est licite pour les musulmans. C'est la position d'un des leaders islamiques les plus populaires comme le Sheikh Yusuf Al-Qaradawi. Quant à ceux qui pensent que l'abattage rituel doit être effectué selon les préceptes de l'Islam, ils sont divisés sur ses modalités d'application, et notamment sur l'usage ou non d'un étourdissement préalable à la saignée prévu par les réglementations générales sur l'abattage. Certains religieux pensent que tout mode d'étourdissement doit être banni car il présente un risque de tuer l'animal avant sa mise à mort par égorgement (seule façon religieusement licite de tuer). C'est la position des autorités de l'Islamic Cultural Centre (ICC) de Londres, et du Muslim Council of Britain (MCB). D'autres pensent au contraire que le bien-être animal est une valeur islamique qui vaut que l'on prenne ce risque considère minime. C'est la position du recteur de la mosquée de Paris, également celle du Halal Food Authority britannique, ou encore celle détaillée du juriste suisse Sami Abu-Sahlieh (Abu-Sahlieh, 2002).

-A la différence de l'abattage israélite industriel qui abat, transforme et rejette une partie des carcasses, l'abattage rituel musulman industriel ne nécessite pas de vérification religieuse sur la carcasse, pas d'opération de purification et n'implique aucun rejet. Ainsi exécuté, il ne se distingue vraiment de l'abattage non rituel que par la présence d'un opérateur musulman au poste d'abattage et dans les cas (majoritaires) où il y a usage de la dérogation à l'étourdissement, à l'utilisation d'un dispositif de contention de l'animal. Lorsque cette dérogation n'est pas utilisée, le caractère différentiel entre abattage industriel musulman et abattage non rituel se réduit à l'identité religieuse de l'abatteur, les techniques d'abattage étant globalement identiques (cas fréquent sur les chaînes d'abattage des ovins). L'opération d'étourdissement est donc centrale dans la différenciation technique des deux modes d'abattage. C'est pourquoi elle est, plus que

⁶ Le terme employé est généralement celui de « gens du Livre » qui réfèrent aux Juifs et aux Chrétiens

dans le cas de l'abattage rituel israélite, l'objet de toutes les fixations et de toutes les polémiques.

Les associations de protection animales en prenant garde de ne pas condamner explicitement le rituel lui-même (cherchant à éviter tout reproche frontal de conduites discriminatoires à l'égard des populations musulmanes) militent avant tout contre la dérogation à l'étourdissement pour l'abattage rituel musulman. Ce faisant elles n'ignorent pas que dans ce cas militer contre la dérogation menace la procédure d'abattage entière. Après tout, prétendent-elles, doit-on justifier un dispositif spécial pour les musulmans alors que les autorités religieuses elles-mêmes ne s'entendent pas sur la nécessité d'une telle exception ? C'était par exemple le sens de l'intervention de la députée UMP du Finistère Marcelle Ramonet le 13 juillet 2004 à l'assemblée Nationale.

Les décrets d'agrément religieux des trois grandes mosquées ont été publiés dans un contexte international favorable. La Convention européenne de protection des animaux d'abattage du 10 Mai 1979 et la directive 93/119/CE de l'Union Européenne⁷ prévoient des dérogations à l'étourdissement dans le cas d'abattages rituels. Rien n'oblige cependant le gouvernement à accorder cette dérogation comme c'est le cas en Suisse, en Suède et au Luxembourg. Les organisations de protection animale européennes se battent depuis quarante ans pour qu'aucune dérogation ne soit tolérée.

Pourquoi la France a-t-elle accordé ce droit d'abattre sans étourdissement préalable au culte musulman sans s'interroger, comme certains autres Etats européens sur la question de sa légitimité religieuse ? Parce que, comme nous allons le détailler, des motifs d'ordre économique, politique, et juridique l'ont emporté sur l'examen d'une légitimité religieuse auquel l'Etat français laïc ne pouvait procéder.

⁷ Directive sur protection des animaux au moment de leur abattage, du 22 décembre 1993

Les origines de la réglementation française sur l'abattage rituel musulman

L'Etat français s'est inspiré de la réglementation sur l'abattage rituel déjà en place pour la communauté israélite pour réglementer l'abattage rituel musulman, afin de répondre à plusieurs sollicitations. En l'absence de reconnaissance institutionnelle du culte musulman, les consulats du Maroc, d'Algérie et de Tunisie ont été les premières institutions officielles à soutenir les demandes des épiciers maghrébins qui souhaitaient un droit d'abattage en abattoir pour développer leur commerce. Avant la réglementation de 1995, des préfets accordaient des autorisations ponctuelles à certains bouchers ou restaurateurs afin qu'ils puissent abattre en abattoir, au lieu de procéder à des « égorgements clandestins ». Les organisations de défense animale (OABA, SPA, Fondation Brigitte Bardot) ont soutenu cette initiative considérée comme un moyen d'éradication des pratiques d'abattage clandestines. Mais quel aurait été le poids des consulats et des organisations de protection animale sans celui des acteurs économiques des filières bovines et ovines ? Dès les années 1980, les filières d'élevage et d'abattage françaises connaissent des difficultés économiques importantes en raison des mises aux normes européennes des établissements d'abattage, de la révision des quotas de production européens. La recherche de nouveaux débouchés est cruciale pour les petits éleveurs et les abattoirs municipaux les premiers menacés. Les circuits halal se créent alimentés par une marchandise locale, du « tout venant » ou de bêtes de « réforme » invendables sur un marché devenu très compétitif. La réglementation de 1995 et la proposition Pasqua d'organiser le marché de la viande halal agissent comme un signal positif auprès des acteurs économiques et des pouvoirs publics locaux gestionnaires d'abattoirs qui visent la clientèle musulmane en France mais au-delà les marchés des pays musulmans (Bergeaud, 1999). Dynamisés par d'intéressantes perspectives économiques, les circuits halal se développent profitant de toutes les opportunités

locales. Il est relativement aisé pour un chevillard, ou pour un abattoir d'employer une personne de confession musulmane, rémunérée au SMIC horaire pour fabriquer une marchandise qui pourra être vendue sous l'appellation halal. Les années « vache folle » (1992-2000) modifient les flux. Ce qui ne part plus à l'exportation pour cause d'embargo⁸ entre dans les circuits halal intérieurs. Les commerces de ce qu'il est convenu alors d'appeler «viande halal » se développent alors que nombre de boucheries non rituelles déposent leur bilan. Les circuits halal sont courts et débouchent sur des commerces de type ethnique caractérisés par leur très grande réactivité et flexibilité (Gold Steven, 2000) ce qui rend ces marchés très compétitifs . De plus, la concurrence de la grande distribution ne les affectent pas. Ni Carrefour, ni Auchan ou Leclerc n'osent parier sur leur développement. Les acheteurs citadins, musulmans pour la plupart, mais pas exclusivement, profitent de l'accroissement de l'offre, de la stagnation ou la baisse des prix, même si la marchandise achetée présente des variations qualitatives importantes. Les prix sont relativement bas (ou sur certains marchés chutent) inférieurs ou équivalents aux prix de la viande vendue en grande surface ou même à ceux des carcasses abattues et vendues de façon non réglementaire. Il faut attendre le tout début des années 2000 et le passage à l'euro pour que ce développement exceptionnel des années « vaches folles » ralentisse. Le développement et la structuration des marchés halal de viande fraîche n'ont jamais garanti la légitimité de l'abattage rituel. Les intérêts économiques dominant et maintiennent l'existence des marchés halal. Malgré les pressions des organisations de protection animale comme l'OABA⁹ ou la fondation Bardot, mais également de la Fédération des Vétérinaires

⁸ Les pays musulmans cessent d'acheter leurs carcasses en Europe et pas seulement au Royaume-Uni.

⁹ Voir la lettre de l'O.A.B.A. 1er semestre 2005. Suivant le modèle des organisations britanniques , l'OABA commence à faire campagne cette année contre la distribution dans les circuits de distribution ordinaires de viandes issues d'abattages rituels.

Européens¹⁰, l'abattage rituel ne semble pas devoir être remis en question en France pour le moment. Même en Angleterre, autre pays à forte population musulmane, où le lobby de la protection animale est puissant et où les associations de consommateurs ont commencé à se mobiliser contre l'abattage en « tout halal »¹¹, la dérogation à l'étourdissement n'a pas été supprimée. L'argument économique pour ce pays producteur de bovins et ovins a certainement compté dans le choix du gouvernement de conserver la dérogation malgré les campagnes publiques qui ont suivi le rapport du *Farm Animal Welfare Council*¹² préconisant l'abolition de toute dérogation à l'étourdissement (Bergeaud-Blackler, 2004b)¹³. En France, les acteurs économiques (éleveurs, abatteurs, chevillards, bouchers halal, et parfois certificateurs) ont imposé une conception du halal essentiellement technique qui concerne le mode d'abattage. Le halal en matière alimentaire s'enrichit aujourd'hui d'autres significations. Entraînées par la globalisation des échanges alimentaires, des normes de pureté islamiques établies ailleurs par d'autres groupes de populations musulmanes au Moyen Orient, en Asie du Sud Est, modifient ce consensus fragile. La globalisation des échanges alimentaires et l'harmonisation des normes et standards qui les accompagnent popularisent dans le monde d'autres normes halal, qui incluent non seulement les modalités de l'abattage, mais la pureté de la composition des aliments et cosmétiques au regard de deux substances : le sang et l'alcool, considérées cette fois-ci « à la loupe ».

¹⁰ FVE is of the opinion that from an animal welfare point of view, and out of respect for an animal as a sentient being, the practice of slaughtering animals without prior stunning is unacceptable under any circumstances (Slaughter of animals without prior stunning , FVE Position Paper, 2002) http://www.fve.org/papers/pdf/aw/position_papers/02_104.pdf

¹¹ Les associations de consommateurs se mobilisent contre le service de viande halal dans les écoles pour des raisons à la fois économiques (de renchérissement des prix) et symboliques. (Farming Today, BBC radio 4, 10 avril 2004)..

¹² independent body funded by the British Government

¹³ A contrario, pour les pays comme la Suisse, le Luxembourg, ou la Suède l'absence de dérogation n'a guère d'impact économique puisque les musulmans y sont peu nombreux et constituent donc une faible demande de viande.

Principaux textes réglementaires français relatifs à

l'abattage rituel musulman¹⁴

Les décrets les plus importants de l'histoire réglementaire de l'abattage rituel musulman en France, sont les décrets n°80-791 du 1er Octobre 1980, le décret 81-606 du 18 mai 1981 et les arrêtés ministériels de 1994 sur les organismes religieux agréés. D'abord les Articles 10 et 11 du décret n°80-791 stipulent que l'abattage rituel sur un animal de boucherie quel que soit son espèce peut être réalisé sans étourdissement préalable à la saignée à condition que l'abattage ait lieu dans un abattoir et que l'animal soit immobilisé à l'aide de dispositif de contention agréé. Le décret 81-606 du 18 mai 1981 modifiant le décret 80-791 du 1er octobre 1980 ajoute à l'article 10 que tout abattage rituel doit avoir lieu en abattoir et être obligatoirement effectué par un sacrificateur habilité par un organisme religieux agréé ou, si aucun organisme n'a été agréé, par le préfet du département où est situé l'abattoir. Celui-ci est plus tard remplacé par l'article 13 du décret 97-903. L'arrêté ministériel du 15/12/1994 désigne la Mosquée de Paris comme organisme religieux agréé pour habilitier des sacrificateurs rituels. Deux arrêtés ministériels du 27/06/1996 élargissent l'agrément à la grande mosquée de Lyon et à la mosquée d'Evry.

b- Halal comme standard d'exportation internationale

Les longues listes d'additifs et colorants « interdits par l'Islam »¹⁵ (sic) se multiplient dans le monde, circulent et sont diffusés grâce au réseau Internet. Dans tous les pays musulmans et plus encore dans les pays à minorités musulmanes, les musulmans prêtent attention au contenu de leurs aliments. Le « substitutionnisme » alimentaire (Goodman, 1987), c'est à dire le fait de remplacer par un procédé industriel des substances d'un aliment par d'autres pour modifier ses qualités (de conservations, d'aspect, de goût,

¹⁴ Cf. Anne-Marie Brisebarre dans cet ouvrage.

¹⁵ Le Halal dans le marché de la ``World Ethnic Food`` Jihen Lazrak, Vendredi 18 Juin 2004, http://www.saphirnet.info/article_1207.html

etc.), s'est accrue en même temps que la consommation d'aliments « prêts à manger ». Les industriels inventent de nouvelles technologies alimentaires et de nouveaux produits dont les contenus complexes nécessitent la mise en place de nouveaux contrôles. Quand les sens humains ne sont plus assez performants, la lecture des étiquettes devient essentielle, notamment pour ceux qui respectent des régimes alimentaires. Dans les forums musulmans sur Internet, les internautes se transmettent des listes d'additifs « licites » et « illicites », des informations sur tel ou tel composant alimentaire contenant de l'alcool ou des matières carnées. Chaque pays ou zone économique invente ses normes d'étiquetage, ce qui peut éventuellement faire obstacle au commerce international. C'est la raison pour laquelle la commission du Codex Alimentarius a publié en 1997 des « directives générales pour l'utilisation du terme « Halal » (avec guillemets, italique et majuscule) ¹⁶ afin de faciliter les échanges de produits halal. Pour quelles raisons un organisme international de standardisation peut-il être amené à légiférer sur ce qui est islamiquement correct ou incorrect en matière alimentaire ? Parce que comme toutes les normes de fabrication ou d'étiquetage, les normes religieuses peuvent constituer des barrières techniques aux échanges, c'est à dire être utilisées pour des motifs protectionnistes. Un Etat peut par exemple refuser l'entrée sur son territoire d'un jouet pour enfant parce qu'il n'est pas conforme à ses normes de sécurité, de la même façon qu'un pays où l'Islam est religion officielle peut interdire l'importation de produits alimentaires non conformes à ses exigences religieuses. Ces pratiques qualifiées de « protectionnistes » par les instances du commerce international constituent d'intolérables obstacles à la fluidité des échanges commerciaux dans le monde. C'est notamment pour supprimer tous les obstacles au libre-échange que les accords du GATT ont évolué vers les accords de l'OMC et débouché sur les accords

¹⁶ CAC/GL 24-19971 adopté par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa 22e session (1997).

SPS (mesures sanitaires et phytosanitaires de protection de la santé des consommateurs) et les accords OTC contre les « obstacles techniques au commerce » pour « faire en sorte que les règlements techniques et les normes, ainsi que les procédures d'essai et de certification, ne créent pas d'obstacles non nécessaires au commerce »¹⁷. Ces accords incitent les 146 pays membres de l'OMC à se conformer aux normes internationales élaborées par le *Codex Alimentarius*. Celui-ci a pour mission la promotion de « pratiques loyales » dans le commerce des produits alimentaires par l'élaboration de normes et de codes d'usages. Les « directives halal » de 1997 publiées par le Codex entrent dans la mission d'harmonisation des normes au titre des accords OTC pour dissuader tout pays musulman membre de l'OMC d'utiliser l'argument religieux pour protéger son marché intérieur. Ce qui était plus un code de bonne conduite avant les accords de l'OMC, est devenu depuis une obligation. Un Etat « protectionniste » prend désormais le risque de voir prises contre lui des mesures de rétorsions. Depuis la création d'un « organe de règlement des différends », l'OMC a en effet un pouvoir de sanction qui n'existait pas auparavant. De plus, la charge de la preuve (« burden of proof ») a changé de camp. En se référant aux standards du Codex, les pays exportateurs n'ont plus à apporter la preuve de l'innocuité (au sens large) de leurs produits au pays importateur, c'est à celui-ci d'apporter la preuve que ses propres standards sont légitimement plus exigeants que les standards internationaux, et ce dans un cadre prévu dans les accords de l'OMC. Les directives halal sont quasi imparables. Il est difficile pour un pays d'invoquer des raisons islamiques pour empêcher l'entrée sur son marché de certains produits alimentaires. En effet, leur champ d'application est si vaste qu'il est peu probable qu'un pays puisse apporter la preuve que ses exigences en matière religieuse ne sont pas prises en compte par le Codex. Les directives se réfèrent

¹⁷ « Les dispositions pertinentes de l'OMC: description », source : Site officiel de l'OMC
http://www.wto.org/french/tratop_f/envir_f/issu3_f.htm

directement à une Loi (avec un L majuscule) islamique sans égard aux différentes interprétations des textes religieux¹⁸, comme s'il n'y avait pas d'intermédiaire entre cette loi - à laquelle est accordé un statut immanent- et ses applications. Dans son paragraphe sur les aliments « conformes à la Loi islamique », le Codex donne des listes d'animaux et plantes dont les aliments halal ne doivent pas être issus, terminant certaines d'entre elles par des « etc. ». Le sang est classé parmi les aliments d'origine animale qui ne doivent pas être consommés. Mais, en admettant que le sang en tant que tel soit un aliment, sous quelle forme est-il interdit ? Interdire le sang ne reviendrait-il pas à interdire toutes les viandes et certains poissons ? On se demande comment ce cadre aux contours labiles va permettre de trancher dans un sens ou dans un autre. Concernant les aliments d'origine végétale, les directives du Codex excluent des catégories halal les aliments issus de « plantes toxiques et dangereuses sauf quand la toxine ou le danger peuvent être éliminés durant la transformation » mais sans jamais dire explicitement comment pourrait se mesurer ce « danger » à éliminer. Les directives sur l'usage du terme halal s'appliquent aussi aux conditions d'abattage des animaux. Comment le Codex s'accommode-t-il de la question très controversée de l'usage d'un moyen d'étourdissement avant abattage ? Par une formule équivoque : « l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage » (3.2.3). A quoi se réfère donc une réputation ? Le paragraphe consacré aux dispositions d'étiquetage et donc à l'information des consommateurs est également facteur de confusion : « quand une allégation est faite qu'un aliment est Halal, le mot Halal ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette ». Qu'entend-on par équivalent ? Est-ce à dire qu'à contrario, il n'est pas nécessaire d'étiqueter halal un aliment dont on ne souhaiterait pas dire qu'il est

¹⁸ Ces interprétations varient selon les écoles juridiques (Marei, 2001)

halal ? Les directives halal ne sont clairement pas conçues pour assurer aux consommateurs un droit à l'information.

Le Codex prend soin de préciser qu'il peut exister des conflits d'interprétations :

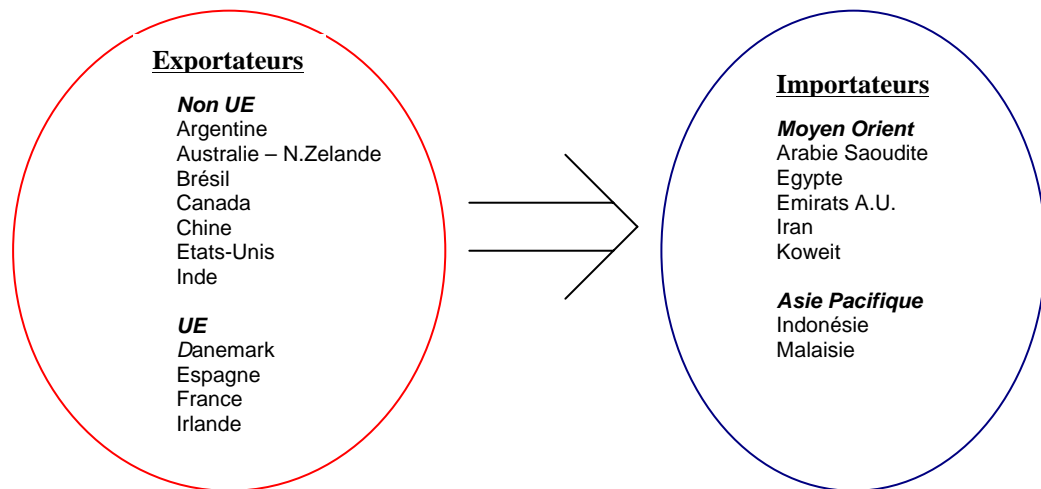
La Commission du Codex Alimentarius admet qu'il peut exister de légères divergences d'opinion dans l'interprétation de la loi concernant les animaux dont la consommation est autorisée ou interdite et la méthode d'abattage, selon les différentes écoles de pensée islamiques. C'est pourquoi une marge d'interprétation est laissée aux autorités compétentes des pays importateurs dans l'application des présentes directives générales.

...mais pose aussitôt que la preuve devrait venir du pays destinataire et non plus du pays exportateur:

Toutefois, les certificats accordés par les autorités religieuses du pays exportateur devraient être acceptés en principe par le pays importateur, sauf lorsque ce dernier est en mesure de justifier d'autres conditions spécifiques.

Le Codex affirme sa souveraineté en englobant de façon imprécise et sans hiérarchie tous les cas possibles dans l'unique but d'optimiser la liberté de circulation des produits halal et sans égard au discrédit ainsi jeté sur le travail religieux. Les autorités religieuses et leurs longues discussions sur les limites et les raisons de ces prohibitions ne sont plus convoqués. Libéré du joug religieux, la bataille économique du *halal business* a commencé. Il est remarquable que les principaux exportateurs de viandes et produits halal soient essentiellement les pays sans tradition musulmane comme l'Australie, la Nouvelle Zélande, le Brésil, l'Argentine, les Etats-Unis, le Canada et également quelques pays européens comme l'Irlande, le Danemark et dans le secteur de la volaille la France. Les principaux pays importateurs sont les pays musulmans à rente pétrolière du Moyen Orient et depuis moins d'une dizaine d'années les pays du Sud Est asiatiques, notamment la Malaisie et l'Indonésie probablement le plus important marché halal potentiel du monde, et enfin les minorités musulmanes européennes qui représentent un

important marché.



**Tableau 1 : Liste des principaux pays exportateurs et importateurs
de produits halal (par ordre alphabétique), d'après BMI Canada (2001)**

Certains opérateurs commerciaux en France ont pris conscience de leur retard sur ce point. C'est ainsi que la société française *Algodoal*, spécialisée dans la promotion des produits ethniques, organise à Paris et dans son édition 2005 à Londres en Novembre les premiers salons internationaux halal en Europe. D'après son directeur, le commerce des produits halal est en plein développement et cela depuis moins de cinq ans. Les distributeurs comme Carrefour et Auchan suivent ces manifestations mais hésitent pour des raisons à la fois éthiques et commerciales à se lancer la bataille. Ils y viendront certainement tôt ou tard poussés par la compétition économique internationale.

3-Les revenus du commerce halal

Jusqu'ici nous avons montré comment les acteurs économiques et de la réglementation avaient contribué à fabriquer et structurer les viandes, aliments et marchés halal. Nous avons montré que les mosquées ne jouaient qu'un rôle mineur. Il ne faudrait pas en déduire que la référence islamique n'est pas un facteur de leurs développements. D'abord, même si aucune enquête quantitative représentative sur la consommation n'est venue le prouver, des études qualitatives sur la clientèle des boucheries halal indiquent que les mangeurs halal sont très majoritairement maghrébins, croyants ou pratiquants de la religion musulmane (Benkheira, 1995 ; Bergeaud-Blackler, 2001). Ensuite, le développement désordonné de ces marchés, l'intenable mise à l'écart des consommateurs, et les attaques répétées des organisations de protection animale (médiatisées lors de l'Aïd-El-Kebir) devraient repositionner les institutions religieuses dans le cercle des organisateurs et contrôleurs de ce commerce. Pour autant on ne se dirige pas forcément vers une solution de type « *cachierout* islamique ». Les mosquées ne peuvent guère capter l'ensemble des revenus de la viande halal nécessaires à assurer au culte musulman une indépendance financière. Il existe en effet 5 sources de financement dont les revenus sont largement disséminés : la vente de cartes de sacrificateurs, les revenus de la certification, les revenus des marchés de viande fraîche halal.

1- La vente de cartes de sacrificateurs

La possibilité d'habilitation des sacrificateurs est une exclusivité accordée à trois mosquées en France depuis les arrêtés ministériels de 1994 et 1996 (cf supra encadré). Dès qu'elles ont été agréées par l'Etat, les trois mosquées de Paris, d'Evry et de Lyon ont procédé à la vente de cartes de sacrificateurs à ceux qui en faisaient la demande. Le prix de la carte variait, et d'un montant relativement modeste a rapidement augmenté à

1000 francs l'unité. D'après les mosquées qui fixent les prix des cartes aujourd'hui vendue entre 150 et 200 euros, ces prix correspondent au service rendu c'est à dire les frais de gestion et d'établissement des cartes. Combien ces cartes peuvent-elles rapporter ? Si l'on considère que le nombre de cartes de sacrificateurs délivrées est compris entre 800 et 1000 par mosquée agréée, la quantité d'argent obtenue de la vente de ces cartes ne peut constituer un véritable revenu pour le culte musulman compte tenu des très coûteux besoins en aménagement de mosquée, institut et formation des imams.

2- Les revenus du marché de la certification halal.

Le domaine de la certification est investi par divers types d'opérateurs dont les positions dans les filières déterminent les stratégies. Ils sont très nombreux et se répartissent selon les catégories suivantes.

a- *Les certificateurs* : Parmi les premières entreprises françaises et étrangères de certification on peut citer A Votre Service (AVS), l'une des plus anciennes, MCI (Muslim Conseil International), l'association de contrôle et de certification des produits halal agréée KARAMA, le Groupement Islamique des Sacrificateurs et Contrôleurs Musulmans (GISCOM), l'Association Finistérienne pour la Culture Arabo-Islamique (AFCAI) certificateur officiel pour la Malaisie, le Bureau de Contrôle de l'Alimentation et de l'Authentification Religieuse (BCAAR). Il existe aussi des entreprises internationales dont la plus connue est IFANCA (premier organisme de certification halal aux Etats Unis) qui se tourne à présent vers le marché européen de la certification halal.

b- *Les abatteurs-certificateurs*. Ils produisent et certifient eux-mêmes. On les trouve en France en particulier dans les secteurs verticalement intégrés comme celui de la volaille. Médina Hallal par exemple ou Slimani à Marseille pour les viandes de boucherie.

c- *Les certificateurs-processeurs-distributeur*s le groupe BHM du marocain Hassan Bouod.

d- *Les sacrificateurs-certificateurs* proposent de certifier les carcasses des animaux qu'ils égorgent. Ils inscrivent leur nom sur le tampon halal.

e- *Les distributeurs* jouent un rôle indirect dans la certification, ils investissent dans la mise au point de systèmes de traçabilité (Groupe GHT), dans l'organisation de salon commerciaux ou dans l'élaboration de principes « éthiques et religieux » (Zidni Halal) qui constituent les conditions de principe de la certification. On peut citer Medina hallal, Isla-mondial, Isla-delice.

f- *Les mosquées agréées* par l'Etat constituent la cinquième catégorie d'acteurs du marché de la certification halal. La certification peut constituer une source financière pour les mosquées agréées, en particulier grâce aux exportations. Pour passer les barrières douanières de ces pays, l'industrie agro-alimentaire a besoin de certification halal officielle qu'elle peut obtenir auprès des mosquées agréées. La mosquée est ainsi rémunérée pour la garantie qu'elle apporte au produit à l'issu d'un contrat d'une durée limitée (généralement annuelle). Il est difficile de savoir à combien s'élèvent ces revenus et comment ils sont répartis. Le statut privilégié de ces trois mosquées constitue une pomme de discorde dans la communauté et explique le peu de transparence de ces pratiques. Les pouvoirs publics, notamment les ministères de l'intérieur et des affaires étrangères, ont là un levier d'influence sur les mosquées en tant qu'intermédiaire entre les demandeurs de certification étrangers qui souhaitent importer et l'une des trois mosquées. Les mosquées agréées ont développé des relations privilégiées avec des entreprises de certification qu'elles ont dans certains cas créés. C'est le cas par exemple de SFCVH et de la mosquée de Paris, ARGML et la Mosquée de Lyon.

Elles souhaiteraient qu'une taxe sur le kilo de viande halal soit prélevée mais d'autres entreprises de certification se montrent hostiles à cette suggestion : « *Les produits ne doivent d'aucune manière subir une taxation sans valeur si ce n'est que pour remplir les caisses de tel ou tel revendicateur. Le consommateur ainsi que les professionnels sont bien entendu contre les pratiques abusives* » (M.Gafouri, PDG du groupe GHT sur le site Internet du groupe www.sabil.info).

3- Les revenus des marchés de viande fraîche halal.

Est-il possible de dégager des revenus en quantité telle qu'une fois le service d'abattage et de contrôle rémunéré, il reste encore une quantité d'argent suffisante pour lever un impôt pour le culte musulman ? En théorie, le prélèvement d'une taxe sur le kilogramme de viande halal pourrait donner lieu à un revenu régulier pour la communauté musulmane si les bénéfices dégagés étaient significativement supérieurs à la rémunération du service (rémunération de la production, distribution, certification). Un examen du fonctionnement des chaînes d'abattage de bovins et d'ovins montre que ces bénéfices sont faibles. Seul un accroissement important des prix de la viande et des produits carnés pour le consommateur final pourrait constituer une marge bénéficiaire suffisante. Un schéma -très simplifié- de la chaîne de production de viande bovine halal permet de comprendre pourquoi un prélèvement religieux sur le kilogramme de viande fraîche ne pourrait pas constituer un revenu important.

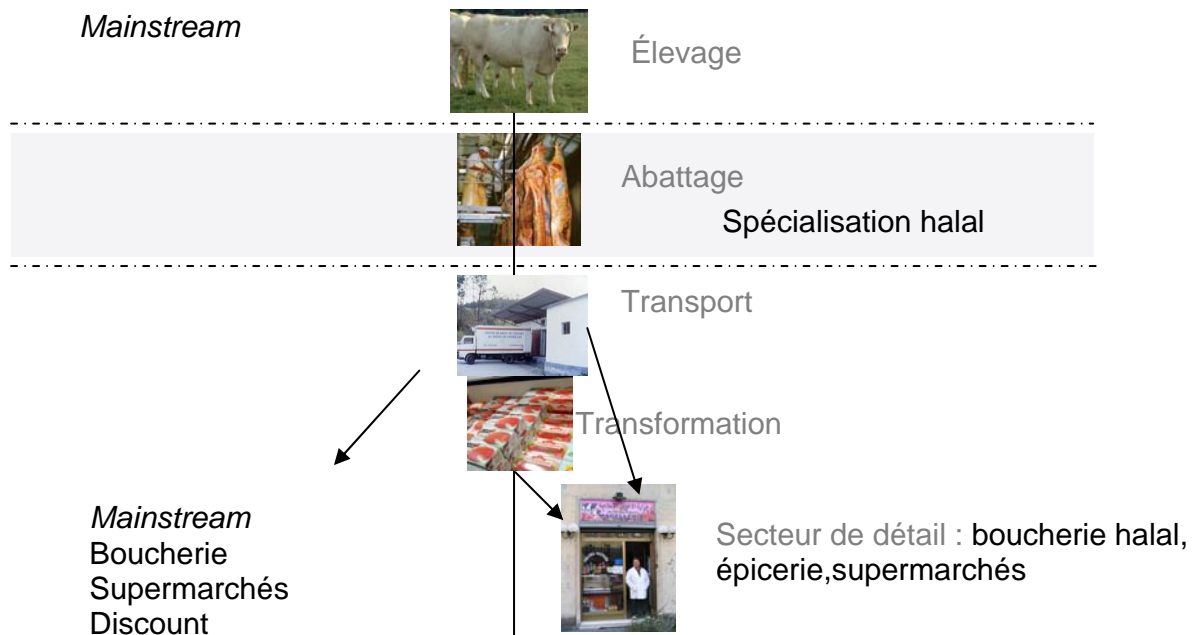


Schéma simplifié des principales étapes de la production halal (exemple du bœuf)

Comme le schéma le montre, la spécialisation halal intervient au moment de l'abattage, ni avant, ni après. D'une part, les animaux abattus en mode halal sont les mêmes que ceux abattus en mode non rituel. Ensuite, les carcasses abattues en mode halal qui ne sont pas absorbées par le circuit halal passent dans les circuits ordinaires et aboutissent dans les industries de fabrication et transformation de produits carnés, les supermarchés, les discounts, des cantines publiques, etc. Les chevillards n'anticipent pas avec précision les besoins de la distribution halal. Ils produisent plus en mode halal qu'ils ne pensent en vendre sous cette appellation, le reste étant redirigé vers les circuits ordinaires. Un prélèvement destiné à financer le culte musulman ne pourrait être effectué que sur les aliments effectivement vendus sous l'appellation halal, donc sur une partie seulement de la production totale. Cela signifie que les acheteurs de produits halal paient le surcoût halal sur ce qui a été abattu en mode halal et non ce qui est effectivement vendu en halal. Ce supplément dépend du travail de spécialisation. Si

comme c'est le cas aujourd'hui ce travail supplémentaire de spécialisation halal se limite pour les bovins à l'utilisation d'un dispositif de contention sur la chaîne, le coût est celui de la différence des cadences. Dans le cas des volailles où aucun dispositif particulier de contention n'est requis, la différence est donc minime et les producteurs sont tentés de faire du 100% en mode halal¹⁹. Les opérateurs économiques non musulmans qui contrôlent l'amont de la filière, mais pas l'aval, sont évidemment peu favorables à la rationalisation du marché qui entraînerait une systématisation des contrôles. D'abord cela renchérirait les prix, et il pourrait y avoir report d'achats vers les carcasses congelées et les produits transformés halal importés. La perception des opérateurs économiques du secteur halal est que le consommateur n'acceptera pas de payer plus cher. De plus, si les contrôles étaient systématiques cela donnerait une visibilité au halal qui pourrait remettre en question l'abattage « en tout halal » dont une part est dirigée vers la distribution ordinaire. Les organisations de protection animale sauteraient sur l'occasion pour dénoncer une entorse à la réglementation sur l'abattage.

4- Un supplément de confiance

Les acteurs économiques, religieux et les institutions publiques ont été largement proactifs sur ce marché émergent. Les marchés halal souffrent cependant de l'absence de définition claire et légitime du terme « halal » qui conditionne tous les systèmes de certification. Certes cela ne les a pas empêchés de croître, mais ces produits font l'objet d'une grande méfiance de la part de leurs acheteurs et consommateurs. L'absence de légitimité des institutions islamiques rejaillit sur la perception des produits, l'inverse étant tout aussi vrai. Outre les rumeurs de fausse viande halal, les variations qualitatives non maîtrisées de ces produits augmentent la méfiance des consommateurs vis à vis des

¹⁹ L'entreprise *Medina Hallal* spécialisée dans la production intégrée de dinde (élevage, abattage, découpe) fait certifier ses carcasses par la mosquée d'Evry Courcouronnes. Elle fait abattre la totalité des dindes en mode halal pour 30% des dindes vendues effectivement en halal (les exportations représentant 40% de la production totale). Source : entretien avec un responsable de Medina Hallal 01.11.2005)

systèmes de certification, mais aussi de ceux qui les contrôlent. Les marchés halal n'ont pas bonne réputation parce que les consommateurs ont le sentiment qu'ils ne sont pas contrôlés. Les variations qualité-prix sont parfois incompréhensibles. On trouve dans les boucheries de la viande de bêtes de réforme invendable ailleurs, mais aussi parfois une qualité très correcte à prix discount. De plus la concurrence des viandes halal inquiète les bouchers non halal qui sont tentés de la disqualifier et relaient la mauvaise réputation de la viande halal. Après la crise de l'ESB, lorsque la réputation de la viande bovine était à son plus bas niveau, la réaction des acteurs économiques a été de faire appel au soutien des services du Ministère de l'agriculture pour mettre en place des filières qualités et surtout pour communiquer autour d'elles. Cela a illustré ce que Jacques Nefussi nomme la « tertiarisation » de la filière viande²⁰. Les qualités ne sont pas définies uniquement au stade de la production, ou uniquement à celui de la consommation, mais dans l'interface, un lieu de co-production où s'échangent les informations pour construire le produit le mieux adapté²¹. Parce qu'ils sont relativement intégrés aux filières ordinaires, les produits halal pourraient être inclus dans ces stratégies de valorisation, à condition que l'on puisse communiquer autour du terme halal. Ne pas nier la logique économique du « halal business » constituerait un premier pas vers des démarches de qualification qui pourraient entraîner vers des initiatives locales où les acteurs de la religion, de la production, de la réglementation et de la consommation pourraient faire connaître leurs exigences. Pour qu'un acheteur accepte de payer plus cher un produit, il faut que les apports par rapport à l'existant justifient l'augmentation. Les consommateurs seraient peut-être prêts à payer ce supplément de confiance si les conditions de garanties sanitaires, qualitatives et d'étiquetages étaient assurées. Or si les garanties sanitaires semblent globalement bonnes, les caractéristiques

²⁰ Nefussi Jacques, "La tertiarisation de la filière agroalimentaire", revue Economies et sociétés, série système agroalimentaire, n° 26, décembre 2003

²¹ Viande Magazine, n°1 Avril 2003

extrinsèques des produits halal : communication sur les produits, présentation, étiquetage, attiseraient plutôt la méfiance des consommateurs.

5- Conclusion : alors quel rôle pour l'Etat ?

En légiférant sur l'abattage rituel musulman, l'Etat a implicitement reconnu l'existence d'un commerce de produits alimentaire halal. Dès lors, que ceux-ci soient religieux ou non, si les conditions réglementaires sont établies pour que ces marchés existent, est-il acceptable que les dysfonctionnements de ces marchés notamment en matière de contrôle et d'étiquetage affectent négativement la protection des consommateurs, et notamment leurs droits à l'information ? L'Etat a bien un rôle actif à jouer dans la régulation des marchés alimentaires halal, car les produits halal sont d'abord des aliments destinés à la consommation humaine avant d'être des produits licites du point de vue religieux. De fait, ces aliments produits sur les chaînes industrielles font l'objet de traitements et de contrôles d'hygiène et de sécurité sanitaire ni plus ni moins que tous les autres. Il reste néanmoins à faire dans deux domaines touchant à la protection des droits des consommateurs et à la garantie des libertés fondamentales. Premièrement, le Droit de la consommation devrait s'appliquer sans égard à la nature religieuse ou non de ces produits. La DGCCRF peut exiger pour tout produit halal la communication de tout document propre à justifier la publicité²² afin d'interdire tout produit comportant une mention publicitaire injustifiée²³. Le code des usages de la charcuterie pour les produits charcutiers élaboré par le CTSCCV est un code de bonne conduite qui peut servir de référence aux inspecteurs de la DGCCRF, Halal étant considéré ici comme un terme

²² L'article L121-2 du code de la consommation précise quels contrôleurs peuvent de droit exiger présentation des documents justifiant l'allégation halal : « Les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ceux de la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture et ceux du service de métrologie au ministère de l'industrie sont habilités à constater, au moyen de procès-verbaux, les infractions aux dispositions de l'article L. 121-1. Ils peuvent exiger de l'annonceur la mise à leur disposition de tous les éléments propres à justifier les allégations, indications ou présentations publicitaires».

²³ : « Est interdite toute publicité comportant, sous quelque forme que ce soit, des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur ». (article L121-1)

d'usage²⁴. Des enquêtes comme celle menée par la DGCCRF sur les produits halal en 2000 ont montré que des contrôles étaient bien loin d'être inutiles²⁵. Les références et normes réglementaires sur lesquelles s'appuient ces contrôles devraient également être éclaircies. La polysémie du terme halal impose une consultation des autorités religieuses qui se sont jusqu'ici peu exprimées. Le deuxième champ d'intervention de l'Etat est celui de la protection des libertés fondamentales. La liberté de pratiquer sa religion sans être objet de discrimination, est inscrite dans les articles 9 et 14 de la Convention de sauvegarde des Droits de l'Homme et des Libertés fondamentales, et à ce titre devrait être garantie par l'Etat. Le Conseil National de l'Alimentation préconise la prise en compte dans le champ réglementaire relatif à l'aliment de facteurs légitimes comme les motifs d'ordre culturel ou religieux²⁶. Une reconnaissance des préférences alimentaires religieuses et philosophiques serait souhaitable dans les espaces publics comme dans les hôpitaux et les prisons, lesquelles ne peuvent pas être l'option végétarienne comme cela a pu être suggéré. Dans les établissements pénitentiaires l' Article D.354 du Code de procédure pénale prévoit que les détenus puissent recevoir une alimentation en tenant compte « dans toute la mesure du possible » de leurs convictions philosophiques ou

²⁴ L'article R112-14 du code de la consommation prévoit en effet que : « La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. »

²⁵ Cette enquête diligentée au départ officiellement pour contrôler les produits VSM (viandes séparées mécaniquement) a établi que des produits étiquetés halal contenaient des produits carnés non halal, l'absence d'adéquation entre mentions d'étiquetage et composition des produits, l'utilisation d'additifs interdits. (Rapport sur la composition et la dénomination de produits de charcuterie HALAL établi par la DGCCRF, 28 Février 2000)

²⁶ « La prise en compte des demandes culturelles et religieuses ou morales. »

« À l'instar des normes ou des identifiants qui existent déjà pour des aliments à destination de certaines communautés religieuses (Kasher, Halal), des attentes objectives exprimées par des groupes représentatifs de population pour des motifs d'ordre culturel ou religieux pourraient être prises en compte dans les décisions relatives aux aliments. Dès lors que ces aspirations ne sont pas contraires à la loyauté du commerce et à la sécurité des consommateurs, elles devraient pouvoir constituer des facteurs légitimes considérés valablement dans le champ réglementaire ou normatif relatif à l'aliment ». Conseil national de l'alimentation. Concertation et débat public en matière de politique alimentaire : enjeux et aspects méthodologiques. "Avis no 29 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Ministère chargé de la Santé Secrétariat d'État chargé des PME, du Commerce, de l'Artisanat et de la Consommation

religieuses²⁷. Dans les hôpitaux et les écoles, les experts recommandent également la souplesse et l'adaptation. Une alimentation cachet et halal devrait être assurée à tous les patients. Dans les cantines scolaires : le rapport Stasi rappelle l'obligation des administrations concernées de prévoir des mets de substitution dans les cantines (rapport de la Commission Stasi, 2002, p66²⁸). La commensalité, le fait de partager un repas avec d'autres, est essentielle dans la vie en société. Les « régimes » alimentaires ont toujours des origines culturelles, religieuses ou philosophiques. Ils sont dans toutes sociétés à la fois facteurs de rassemblement et de séparation. Pour certains, les établissements de la République sont confrontés de plus en plus souvent à la remise en question des principes républicains par le biais de la nourriture. Les affaires de viande halal à la cantine se multiplient et font craindre ce qu'un journaliste du Figaro appelait « une nouvelle stratégie (...) visant à faire plier la laïcité à l'école »²⁹. Le journaliste cite le cas d'une cantine où l'on ne sert plus de porc dans la choucroute sous la pression des familles musulmanes. Mais est-ce la pression des familles musulmanes où l'économie de la cuisine qui impose ce choix pour le moins drastique? Qu'est ce qui empêche cuisiniers et économistes d'être créatifs et inventifs même dans un établissement public? Supprimer le porc de la choucroute est une option, en l'occurrence économique, parmi d'autres possibles, retenue par les responsables de la cantine. La circulaire n° 2001-118 sur la composition des repas servis en restauration scolaire n'indique-t-elle pas pourtant que « L'éducation nutritionnelle à l'école doit être reliée à la vie sociale et tenir compte des différentes cultures »? S'il devrait y avoir arbitrage par les pouvoirs publics entre rentabilité économique et éducation nutritionnelle, les familles musulmanes menacent

²⁷ « Les détenus doivent recevoir une alimentation variée, bien préparée et présentée, répondant tant en ce qui concerne la qualité et la quantité aux règles de la diététique et de l'hygiène, compte tenu de leur âge, de leur état de santé, de la nature de leur travail et, dans toute la mesure du possible, de leurs convictions philosophiques ou religieuses ».

²⁸ Commission de réflexion sur l'application du principe de laïcité dans la République. Rapport au Président de la République, Décembre 2003.

²⁹ *Le Figaro*, Le bloc-notes Ivan Rioufol -14 janvier 2005.

moins la laïcité qu'elles ne montrent de quel côté a penché la balance. Ici comme pour l'abattage rituel, la raison économique semble la plus forte.

Références bibliographiques

Abu-Sahlieh, S. (2002). "Faux débat sur l'abattage rituel en Occident ; ignorance des normes juives et musulmanes : le cas de la Suisse," Institut suisse de droit comparé.

Benkheira, M. H. (1995). "La nourriture carnée comme frontière rituelle : les boucheries musulmanes en France." Archives de Sciences Sociales des Religions(92): 67-88.

Bergeaud, F. (1999). L'Institutionnalisation de l'Islam à Bordeaux. Enjeux sociaux, politiques et économiques de l'implantation du culte musulman dans un espace urbain. Sociologie, Université de Bordeaux 2: 501.

Bergeaud-Blackler, F. (2001). Les marchés de viande halal en Aquitaine. Bordeaux, AQUIBEV - Min. Agriculture DGAL.

Bergeaud-Blackler, F. (2004). Social definitions of halal quality : the case of Maghrebi Muslims in France. The Qualities of Food. Alternative theories and empirical approaches. M. Harvey, McMeekin, A. and Warde, A. Manchester, Manchester University Press: 94-107.

Bergeaud-Blackler, F. (2004)b. "Nouveaux enjeux autour de l'abattage rituel : une perspective européenne". Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales (73).

Commission de réflexion sur l'application du principe de laïcité dans la République. Rapport au Président de la République, Décembre 2003.

Conseil National de l'Alimentation Concertation et débat public en matière de politique alimentaire : enjeux et aspects méthodologiques. « Avis no 29 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Ministère chargé de la Santé Secrétariat d'État chargé des PME, du Commerce, de l'Artisanat et de la Consommation »

Frégosi, F. (2001). " La gestion publique de l'islam en France : enjeux géopolitiques, héritage colonial et/ou logique républicaine ?" Correspondances.Bulletin scientifique de l'IRMC **50**.

Goodman, D., B. Sorj, et al. (1987). From farming to biotechnology : a theory of agro-industrial development. Oxford, Basil Blackwell.

Marei, M. H. (2001). A Rising Star?: Halal Consumer Protection Laws. Working Paper. Harvard Law School.

Nefussi J, "La tertiarisation de la filière agroalimentaire", revue Economies et sociétés, série système agroalimentaire, n° 26, décembre 2003

Nizard Benchimol, S. (1997). L'Economie du Croire, anthropologie des pratiques alimentaires juives en modernité. Sociologie des Religions, EHESS.

Nizard , S. (2000). "Histoires de bouchers." Archives juives **2**(33).

Slaughter of animals without prior stunning , FVE Position Paper, 2002

http://www.fve.org/papers/pdf/aw/position_papers/02_104.pdf

Viande Magazine, n°1 Avril 2003

Annexe

CODEX ALIMENTARIUS

(Extrait de List of standards adopted by the Codex Alimentarius commission)

http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.jsp)

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DU TERME «HALAL»

a) CAC/GL 24-1997 *La Commission du Codex Alimentarius a adopté, à sa 22^e session (1997), les Directives générales Codex pour l'utilisation du Terme "Halal". Elles ont été adressées à tous les Etats Membres et membres associés de la FAO et de l'OMS en tant que texte de caractère consultatif et il appartient à chaque gouvernement de décider de l'utilisation qu'il entend en faire.*

b) La Commission du Codex Alimentarius admet qu'il peut exister de légères divergences d'opinion dans l'interprétation de la loi concernant les animaux dont la consommation est autorisée ou interdite et la méthode d'abattage, selon les différentes écoles de pensée islamiques. C'est pourquoi une marge d'interprétation est laissée aux autorités compétentes des pays importateurs dans l'application des présentes directives générales. Toutefois, les certificats accordés par les autorités religieuses du pays exportateur devraient être acceptés en principe par le pays importateur, sauf lorsque ce dernier est en mesure de justifier d'autres conditions spécifiques.

1. CHAMP D'APPLICATION

a) 1.1 Les présentes directives recommandent les mesures à prendre en ce qui concerne l'emploi de la mention Halal dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

b) 1.2 Elles s'appliquent à l'utilisation du terme Halal et expressions équivalentes dans les mentions d'étiquetage, telles qu'elles sont définies dans la Norme générale pour

l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, y compris labels, marques déposées et appellations commerciales.

c) 1.3 Elles ont pour but de compléter la nouvelle version des directives générales Codex sur les allégations, sans supprimer aucune des interdictions qui y figurent.

2. DÉFINITION

a) 2.1 On entend par *aliment Halal* tout aliment autorisé par la Loi islamique, qui répond aux conditions ci-après :

b) 2.1.1 il ne doit ni constituer ni contenir quoi que ce soit jugé illégal conformément à la Loi islamique;

c) 2.1.2 il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non conformes à la Loi islamique;

d) 2.1.3 au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage, il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des sections 2.1.1 et 2.1.2 ci-dessus.

e) 2.2 Indépendamment de la section 2.1 ci-dessus :

f) 2.2.1 un *aliment Halal* peut être préparé, transformé ou entreposé dans une section ou chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment non *Halal*, pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les deux;

g) 2.2.2 un *aliment Halal* peut être préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment non *Halal*, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage, conformes à la Loi islamique, aient été suivies.

3. CRITÈRES RÉGISSANT L'EMPLOI DU TERME HALAL

a) 3.1 ALIMENTS CONFORMES A LA LOI

b) Le terme *Halal* peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la Loi islamique. Aux termes de cette loi, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent :

3.1.1 Aliments d'origine animale

- (a) porcs et sangliers,
- (b) chiens, serpents et singes,
- (c) animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.,
- (d) oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.,
- (e) ravageurs tels que rats, mille-pattes, scorpions, etc.,
- (f) animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et piverts,
- (g) animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.,
- (h) animaux qui vivent aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles, etc.,
- (i) mulets et ânes domestiques,
- (j) tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux,
- (k) tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes à la Loi islamique,
- (l) sang.

3.1.2 Aliments d'origine végétale

a) Plantes toxiques et dangereuses sauf quand la toxine ou le danger peuvent être éliminés durant la transformation.

3.1.3 Boissons

- (m) boissons alcoolisées,
- (n) toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses;

3.1.4 Additifs alimentaires

a) Tous les additifs alimentaires obtenus à partir de ce qui est énuméré aux alinéas 3.1.1, 3.1.2 et 3.1.3.

b) 3.2 ABATTAGE

c) Tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la loi devraient être abattus conformément aux règles énoncées dans le Code d'usages Codex recommandé en matière d'hygiène pour les viandes fraîches² et aux dispositions ci-après :

d) 3.2.1 la personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam;

e) 3.2.2 l'animal à abattre doit être autorisé par la Loi islamique;

f) 3.2.3 l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage;

g) 3.2.4 l'invocation Bismillah (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal;

h) 3.2.5 l'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage;

i) 3.2.6 l'abattage doit consister à couper la trachée, l'œsophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou.

**j) 3.3 PRÉPARATION, TRANSFORMATION, EMBALLAGE,
TRANSPORT ET ENTREPOSAGE**

k) Tous les aliments doivent être préparés, transformés, emballés, transportés et entreposés selon des modalités conformes aux sections 2.1 et 2.2 ci-dessus, aux Principes généraux du Codex en matière d'hygiène alimentaire ainsi qu'aux autres normes Codex pertinentes.

4. DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE SUPPLÉMENTAIRES

a) 4.1 Quand une allégation est faite qu'un aliment est Halal, le mot *Halal* ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette.

b) 4.2 Conformément au texte révisé des Directives générales du Codex sur les

allégations, la mention Halal ne doit pas être utilisée d'une façon telle qu'elle pourrait susciter des doutes sur la sécurité d'emploi d'un tel aliment ou donner à entendre que les aliments Halal ont une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments.