

L'ABATTAGE RITUEL EN QUESTION

Halal: coups tordus, idées fausses

A quelques mois d'un durcissement de la législation sur les pratiques utilisées pour tuer les animaux, certains accusent les musulmans de recourir à des méthodes sauvages. Etat des lieux

Des steaks halal vendus en supermarché et dans des boucheries traditionnelles sans aucune mention spécifique : ces images, révélées par le reportage d'« Envoyé spécial » « La viande dans tous ses états » diffusé le 16 février, ont rallumé la polémique récurrente sur l'abattage rituel. Marine Le Pen a illico tordu les chiffres et Nicolas Sarkozy est descendu à Rungis à 6 heures du matin pour calmer les esprits. Dans la nébuleuse de la filière viande, que représente vraiment le halal en France ? Décryptage.

L'abattage halal est-il généralisé ?

« 100 % des abattoirs d'Ile-de-France ne font que du halal. » Ce pourcentage, tiré du reportage et repris par la candidate du FN, a frappé. Il est exact, mais à mettre en perspective car il n'y a que quatre abattoirs dans la région, peu au regard des 278 abattoirs de France. 40% d'entre eux ne pratiquent jamais d'abattages rituels. Les autres font à la fois du rituel et du « conventionnel ». On a beaucoup entendu que 32% des animaux en France étaient abattus selon le rite halal. Mais ce chiffre est, cette fois encore, à relativiser. En fait, si l'on détaille par espèces, 12% des bovins, 20% des volailles et 46% des ovins sont abattus rituellement (1). Ce sont donc les moutons qui font remonter le chiffre final. Mais il est logique qu'ils soient tués selon le rite, puisque les musulmans en consomment massivement. Cependant, au regard du nombre de consommateurs musulmans potentiels (8% de la population), on abat quand même trop de bœufs et de poulets selon le rituel halal. L'explication est purement économique : « Cet abattage, lorsqu'il est pratiqué de manière industrielle, coûte moins



Produits halal dans les rayons d'un magasin

cher », explique l'anthropologue Florence Bergeaud-Blackler (2), parce qu'il nécessite moins d'opérations. L'abattage halal est censé n'être qu'une dérogation, au nom du respect du culte, au décret de 1964 qui impose l'étourdissement de la bête avant sa mise à mort. Au 1^{er} juillet 2012, la législation va se durcir. Une autorisation du préfet sera nécessaire pour abattre selon le rite (voir encadré). Et la dérogation devra « correspondre à des commandes commerciales ».

Mange-t-on halal sans le savoir ?

« C'est courant depuis une dizaine d'années », affirme Florence Bergeaud-Blackler. Aucun moyen, pour le consommateur, de connaître le mode d'abattage de la viande qu'il trouve dans son assiette. Cela tient à plusieurs facteurs. D'abord, il n'existe pas d'étiquetage « halal » obligatoire, car la réglementation européenne s'y oppose afin d'éviter toute stigmatisation de la communauté musulmane. Les Artisans bouchers d'Ile-de-France viennent d'en réclamer la mise en place. Ensuite, cette viande étant moins chère (puisqu'elle est moins chère à produire), les cuisiniers peuvent être tentés d'en acheter. Enfin, les musulmans ne mangent pas la totalité de la bête abattue parce qu'ils préfèrent les morceaux à bouillir et à mijoter. Le reste de la carcasse rejoint le cir-

cuit de distribution général, mais dans des proportions faibles. On estime que, sans qu'on le sache, 9% de la viande bovine consommée est halal ou casher, 8% des volailles, et aucun mouton ni agneau (3).

Y a-t-il du faux halal ?

Sûrement. « Certains produits commercialisés comme halal ne sont pas certifiés », explique Olivier Andrault, chargé de mission au sein de l'association UFC-Que Choisir, qui a récemment saisi la répression des fraudes et le ministère de l'Agriculture. Les « labels » halal sont délivrés par des organismes privés, parfois proches des mosquées, au gré de critères fluctuants. Même le terme n'est pas protégé, d'où des orthographes qui varient entre « halal » et « hallal ». Le Conseil français du Culte musulman travaille bien depuis deux ans à l'élaboration d'une charte mais, comme il est lui-même en pleine crise de restructuration, son projet ne devrait pas voir le jour de sitôt.

Face à ces doutes, les consommateurs musulmans s'organisent. Des blogs ont vu le jour. Ils dénoncent régulièrement des scandales, parfois à tort. En janvier 2011, le site debat-halal.fr avait affirmé que des saucisses de volaille Herta contenaient du porc, analyses à l'appui. L'organisme, proche de la Mosquée de Paris, qui avait certifié ces produits a attaqué debat-halal.fr et gagné. Le site de défense des consommateurs musulmans Al-Kanz, qui ose le terme de « halalgate », appelle à l'action : « Vous en avez assez du faux halal ? Mettez la main à la poche, rassemblez 140 euros, achetez un produit qui vous semble douteux et faites faire des analyses. »

Où en est le marché du halal ?



De la choucroute sans porc, des petits pots pour bébés, du foie gras... On trouve déjà beaucoup de produits version halal. Le marché est florissant – 5,5 milliards d'euros en France –, et il a progressé de 10% en 2011. Cela fait belle lurette qu'on n'en est plus à la petite boucherie de quartier : le halal a conquis des rayons entiers de supermarchés. Les grands groupes industriels tels que Fleury Michon ou Labeyrie ont flairé le bon filon et rejoint les historiques Isla Délice ou Medina. Dernières arrivées, les marques distributeurs comme Carrefour Halal ou Wassila pour Casino. Moins chères, elles sont commercialisées par des enseignes très présentes en Ile-de-France, où la demande est forte. « Les consommateurs regrettent qu'il n'y ait pas plus de choix et de marques », constate Abbas Bendali, du cabinet d'études en marketing Solis. Le marché devrait donc encore s'étendre, d'autant que les clients sont là : 59% des musulmans achètent systématiquement halal, et seulement 12%, jamais (4).

L'animal abattu rituellement souffre-t-il davantage ?

Les associations de défense des animaux dénoncent de mauvaises pratiques. « L'animal doit normalement rester immobilisé jusqu'à ce qu'il

Viande halal au marché de Rungis

LES DÉBATS DE FRANCE INFO

Laurent Joffrin, le Nouvel Observateur. Sylvie Brossolette, Le Point. Chaque lundi et jeudi Avec Jean Leymarie à 8h53



meure mais il est souvent suspendu par une patte arrière alors qu'il est encore conscient ! », déplore Jean-Pierre Kieffer, président de l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs), seul organisme accepté dans les abattoirs.

Selon l'étude « Douleurs animales » (Inra 2009), l'électrocution et les tiges qui perforent le cerveau (Mata-dor) sont les méthodes d'étourdissement les plus performantes, car la mort est instantanée. Avec le Mata-dor, il y a quand même jusqu'à 16% de « ratés » pour les vaches. Avec le gazage, le temps d'agonie est plus long : un porc meurt en quinze secondes, une poule, en vingt-deux secondes.

Or, lors du rituel, 78% des bovins dépassent en moins de vingt secondes. « Que ce soit par gazage ou sans étourdissement (halal), il faut à peu près le même délai pour qu'un animal meure », conclut Claudia Terlouw, experte qui a travaillé sur l'enquête. Mais, avec le rituel halal, l'agonie peut aussi être très lente, à cause de la formation de caillots de sang : une vache a mis onze minutes à mourir ! « Je propose donc d'étourdir l'animal juste après le rituel si l'on constate qu'il saigne mal », poursuit-elle. Les avis des autorités musulmanes divergent : à la Mosquée de Paris, le recteur Dalil Boubakeur est d'accord car « le rituel est alors fini » ; la mos-

quée d'Evry y est également favorable ; celle de Lyon, non. La Mosquée de Paris est même prête à accepter l'étourdissement avant l'égorgeage, mais seulement s'il est « réversible ». Les deux autres ne tolèrent qu'une faible électrocution des volailles, à condition qu'elles n'en meurent pas.

Manger halal est-il risqué ?

Aucune étude épidémiologique ne le prouve. Mais plusieurs experts font part de leur inquiétude. En abattoir, il faut prévenir toute contamination de la viande par la redoutable E. coli ou autre bactérie du tube digestif de la bête. La réglementation européenne recommande donc de bien laisser intacts la trachée et l'œsophage lorsque l'on saigne l'animal, puis de ligaturer l'œsophage et le rectum avant de séparer la viande des viscères (parage). Or, pendant le sacrifice rituel, l'œsophage comme la trachée sont découpés et le contenu de l'estomac se déverse. « Mais le risque supplémentaire est faible, estime Olivier Andrault, la contamination intervient davantage au moment du parage. »

Michel Coudrat, expert vétérinaire et membre de Eurogroup for Animals, met, lui, en garde contre l'absence d'étourdissement : « Comme l'animal est conscient, il faut faire vite : on tranche d'un seul coup jusqu'aux vertèbres, avec le même couteau. Les bactéries qui se trouvent sur la peau peuvent donc passer à travers les tissus et contaminer la viande, explique-t-il. Alors qu'au cours d'un abattage conventionnel, on incise d'abord la peau, puis on change de couteau et on coupe les muscles et les vaisseaux sanguins. » La zone du « collier », proche de l'entaille, est la plus exposée aux germes. Cette viande, peu noble, est consommée hachée. Si on la mange bien cuite, peu de chances d'être malade. Avec un steak tartare, en revanche...

CÉCILE DEFFONTAINES et BÉRÉNICE ROCFORT-GIOVANNI

(1) Direction générale de l'Alimentation, 2008.

(2) Auteur, avec Bruno Bernard, de « Comprendre le halal », Edipro, 2010.

(3) Enquête UFC-Que Choisir, 2012.

(4) Etude Ifop, décembre 2009.