

Article rédigé par *Halal?*, le 11 octobre 2017

Enquête d'Armel Joubert des Ouches sur reinformation.tv.

Le Ramadan a commencé le 26 mai dernier. Il s'achèvera le 24 juin prochain. Une période « bénie » pour des millions de musulmans. S'il est une période de jeûne, c'est aussi une période de surconsommation de produits alimentaires, surconsommation confirmée par les statistiques de l'Institut National de la Consommation (INC). Par ailleurs, selon l'agence de communication Solis, les dépenses des ménages augmenteraient de 40 %. L'occasion d'en savoir un peu plus sur l'un des produits alimentaire « phare » de cette période du Ramadan : la viande halal.

« 15 à 20 millions de musulmans » affirme Azouz Begag.

Depuis plusieurs décennies, les médias parlent tous d'une même voix en annonçant 4 à 5 millions de musulmans en France. Un chiffre aucunement crédible. « On nous fait croire depuis 40 ans que les musulmans sont 5 millions en France ! Cela signifierait que nos parents n'ont jamais fait d'enfants », affirme Azouz Begag, chercheur en sociologie au CNRS et ancien ministre. « En réalité nous sommes entre 15 et 20 millions ». Des chiffres crédibles et logiques. Il est donc normal que le halal connaisse une pleine expansion sur le territoire. Un marché colossal qui progresserait en fait de 12 % chaque année. Son chiffre d'affaire approchait déjà les 6 milliards d'euros en 2013, 400.000 tonnes de viande produite sur le territoire. Le halal est devenu un business. Les grandes enseignes, les magasins spécialisés, la restauration rapide, beaucoup exploitent ce juteux filon. Campagnes de communication, stratégie de développement, le halal est de plus en plus visible. Mais les risques sanitaires aussi.

« Je dénonce que l'on fasse consommer ce type de produit à des consommateurs qui ne le demande pas », Pascal Ferey

Pascal Ferey, le président de la Chambre d'agriculture de la Manche que Réinformation.tv a interrogé à Paris, s'est dit consterné par « l'état de facilité dans lequel sont tombés les industriels de l'abattage qui cèdent maintenant systématiquement à toutes les confessions religieuses pour ne pas perdre de parts de marché... On fait consommer à des citoyens français qui ne le demandent pas ce type de produit ».

La viande halal, les abattoirs et les risques sanitaires que l'on cache au consommateur

Les vétérinaires dans leur ensemble alertent régulièrement les pouvoirs publics sur les risques sanitaires découlant de l'abattage halal. Les animaux sont égorgés sans étourdissement. Pour André Roux, ancien

directeur d'abattoir dans le sud-ouest de la France « Le risque, c'est la contamination par la bactérie Escherichia coli. Tous les professionnels dignes de ce nom vous le confirmeront ou alors, ce ne sont pas des professionnels ». Le docteur Alain de Peretti, vétérinaire durant plus de 40 ans et [fondateur de l'association « Vigilance halal »](#) s'appuie quant à lui sur une règle sanitaire validée à l'échelle européenne : « Lors de la saignée de l'animal, la trachée et l'œsophage doivent rester intacts. Or l'abattage halal en coupant toutes les structures du cou par un égorgement large, sectionne la trachée et l'œsophage ».

« Pas d'étiquetage, par peur », selon Nicolas Dhuicq

En juillet 2014, le député Nicolas Dhuicq déposait un projet de loi réclamant un étiquetage spécifique sur la viande halal. Trois ans après, les amendements déposés successivement par le député sont restés sans réponse