

Article rédigé par *Liberté politique*, le 22 septembre 2017

[Source: Le Salon Beige]

L'Afnor, organisme associatif rattaché au ministère de l'Industrie, [a rendu public](#) le 15 septembre la **première norme française sur le marché halal**, en l'occurrence un «guide de bonnes pratiques de fabrication de denrées alimentaires transformées». L'Afnor souligne le caractère «expérimental» -pendant trois ans- et «volontaire» -non obligatoire- de cette norme, élaborée à la demande d'industriels français de l'agroalimentaire en vue de faciliter l'exportation de certains produits.

La norme ne couvre pas le sujet de l'abattage des animaux. Elle ne [concerne](#) que la partie aval de la filière: de la matière brute au produit transformé, incluant conserves, plats préparés, charcuterie, confiserie, boulangerie. Ainsi, un industriel qui fabriquerait des saucisses de volaille halal un jour par semaine doit pouvoir garantir qu'il a nettoyé ses outils pour éviter les contaminations croisées s'il produit des saucisses de porc sur les mêmes chaînes de fabrication les autres jours.

Selon l'Afnor, le nouvelle norme a été préparée en lien avec le Conseil français du culte musulman (CFCM), **et avec les organismes de certification liés aux mosquées de Paris, Lyon et Evry, qui ont le monopole de l'habilitation des sacrificateurs halal**. Faux, affirme le CFCM, qui «tient à rappeler qu'il a annoncé publiquement en avril 2015 son retrait des travaux». Le CFCM dénonce aujourd'hui une «manoeuvre d'ingérence par l'Afnor dans la définition du halal, qui est du ressort exclusif des instances religieuses musulmanes». Dalil Boubakeur critique la «prétention» de l'Afnor à «se parer des attributs de délivrance de licéité cultuelle».

L'enjeu est de taille alors que le marché du halal est estimé à 600 milliards de dollars dans le monde et 5,5 milliards d'euros pour la France.