

Quand la grande presse fait des découvertes : on manque halal sans le savoir !

Article rédigé par *Boulevard Voltaire*, le 15 octobre 2018

Source [Boulevard Voltaire] Une fois de plus, la presse mainstream, en l'occurrence *L'Express*, découvre l'eau tiède : nous mangeons halal et casher sans le savoir ! Récemment, les médias se sont alarmés également de la montée de revendications religieuses dans les écoles y compris maternelles ; ils étaient pourtant largement documentés depuis des années... Le réel rattrape tout ce microcosme de la « classe parlante » sans que, pour autant, cela ne génère des actes appropriés de la part des pouvoirs publics ni de conclusions pertinentes de la part de nos commentateurs médiatiques. L'exemple caricatural en est un certain Clément Viktorovitch, habitué des plateaux médiatiques.

En l'occurrence, la demande d'étiquetage du mode d'abattage est ancienne, et légitime. Elle devrait être faite en clair et non par un code. Cela correspondrait à la législation qui accorde à titre dérogatoire seulement la possibilité d'abattre halal ou casher, uniquement sur commande, consignée dans un registre spécifique. Ce point a été utilisé par Vigilance Halal pour attaquer devant les tribunaux administratifs les arrêtés préfectoraux pour certains abattoirs (dont celui de Meaux, affaire en appel, initiée en 2012 !). Mais il nous a systématiquement été répondu en justice que ces registres étaient des documents commerciaux non communicables.

Nicolas Dhuicq, alors député de l'Aube, avait déposé en 2011 et 2014 des projets de loi dans ce sens, toujours rejetés car il ne faut pas... stigmatiser et cela serait catastrophique sur le plan financier car le circuit traditionnel n'absorberait plus les excédents de halal et casher. Il faut d'ailleurs relativiser le casher qui représente maintenant moins de 1 % de la viande rituelle et est en baisse continue. Le problème est bien lié essentiellement au halal, marqueur essentiel de l'islamisation, car le halal, c'est la charia ! Mais le « système », en agglomérant les deux, noie la problématique de la submersion par le halal, qui représente maintenant plus de 60 % des abattages. En Provence on appelle ça la recette du « pâté d'alouette » : une alouette de casher plus un cheval de halal...

Cette indication essentielle pour nombre de consommateurs (plus de 70 %) est demandée par notre association, à titre transitoire en attente de l'interdiction totale et définitive du halal en raison des problématiques cumulées de souffrance animale inutile, de scandale sanitaire car ces pratiques s'affranchissent de la législation en la matière, et de circuits financiers importants et opaques finançant l'islam. Sur ce point, on aimerait entendre les associations de consommateurs, et de protection animale. Mais surtout, il faut le rappeler sans cesse, le halal est une notion globale liée à la charia, système juridique totalement incompatible avec le nôtre (voir entre autres l'arrêt de la Cour européenne des droits de l'homme du 31 Juillet 2001).

Devant l'inertie des pouvoirs publics, nous avons créé « Suivez le Coq », qui regroupe les bouchers attestant que la viande qu'ils vendent est abattue de façon traditionnelle. Nous engageons les lecteurs de *Boulevard Voltaire* à visiter le site suivezlecoq.fr avec son système de géolocalisation, à télécharger l'application

smartphone et à inciter leur boucher à y adhérer. C'est une forme d'étiquetage citoyen

Et puis se pose une question de fond : ces interdits alimentaires ne sont-ils pas largement obsolètes au XXI^e siècle ? Le problème d'actualité ne serait-il pas plutôt la dégradation de la qualité de notre alimentation (parfaitement compatible avec le halal et le casher d'ailleurs...) plutôt que sa « pureté » rituelle ?

Et pour conclure, en paraphrasant Ségolène Royal, « l'halalitude n'est t'elle pas le prélude à la dhimmitude » ?