

Opération anti-halaliation : Les bonnes et les mauvaises adresses pour se fournir

Encore merci à tous nos lecteurs qui participent à la lutte contre la distribution de viande halal « à l'insu de notre plein gré ». C'est ainsi que nous pouvons déterminer des choix à faire dans nos achats.

Mauvaises adresses

Régine nous signale [un article de La Dépêche du Midi](#) selon lequel les abattoirs de Saint-Céré et de Gramat (toutes deux situées dans le Lot) ont demandé à la préfecture « l'autorisation de dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux lors des abattages rituels », autorisation nécessaire selon le nouveau décret.

Or ces deux abattoirs faisaient déjà partie de [la « liste rouge » de l'OABA](#) comme pratiquant l'abattage rituel. Ils ne font donc que se mettre aux normes... « halal » ! Nous vous invitons donc à éviter les viandes de ces deux abattoirs dont les codes sont respectivement FR 46 251 001 et FR 46 128 001.

Vous pouvez également le vérifier par le logiciel <http://www.verifiez-abattage.fr/> qui donne pour ces deux abattoirs la réponse : « étourdissement de l'animal non garanti ».

Régine nous dit également dans son courrier plutôt pessimiste : « Je crains que nous n'ayons perdu la bataille contre le « halal pour tous ». J'ai moi-même remarqué que les quelques bouchers qui affichaient la provenance de leur viande ne le font plus. A mon interrogation l'un d'eux m'a répondu : « De toute façon, c'est 80% halal ». C'est bien inquiétant. »

Hé bien, chère Régine, n'achetez plus chez un boucher qui n'affiche plus la provenance de sa viande, ou qui dit que 80% de celle qu'il vend est halal ! Et faites leur savoir...

Bonnes adresses

Odile nous dit avoir reçu une publicité de la boucherie en ligne : « Carré de bœuf » : *« Carré de bœuf est une boucherie en ligne qui sélectionne ses viandes parmi les plus savoureuses et les plus tendres. Toutes les viandes et volailles proviennent d'élevages français et irlandais, reconnus pour leurs pâturages préservés. L'atelier de découpe, qui existe depuis 1938, travaille avec des méthodes de découpe traditionnelle et dans des conditions réglementaires d'hygiène très strictes. Pour la livraison, Carré de bœuf garantit une parfaite maîtrise de la chaîne du froid grâce à son colis réfrigéré exclusif. La livraison express est assurée pour toute la France métropolitaine hors Corse. »*

Effectivement, il est dit explicitement sur [l'une des pages du site Carré de bœuf](#) : *« L'abattage des animaux est réalisé selon des méthodes traditionnelles strictes (non rituel) ».*

Véronique nous signale une autre adresse de boucherie en ligne : [Terre de viande.](#)

Ce fournisseur a confirmé à notre lectrice : *« Nos animaux sont abattus de façon traditionnelle après étourdissement. Nous ne faisons pas de hallal, ni de cacher. »*

Et en plus il s'agit de vente directe entre un agriculteur vendéen et le consommateur final, avec tous avantages écologiques, économiques et solidaires qui s'y attachent.

Naturellement, chacun et chacune d'entre vous peuvent nous communiquer leurs « bonnes » et « mauvaises » adresses pour lutter contre la halalisation forcée de nos assiettes.

Roger Heurtebise