

Scandale de la viande halal : La sauce commence à prendre

J'ai reçu de nombreuses réactions suite à ma synthèse sur les problèmes liés à la généralisation de la viande halal, et à ma lettre ouverte à la société Carnivor :

<http://ripostelaique.com/viande-halal-ne-comptons-que-sur-nous-memes-pour-nous-protoger-dun-risque-sanitaire-majeur.html>

<http://ripostelaique.com/viande-halal-continuons-le-combat.html>

Un lecteur me signale que j'ai « oublié » de dire des tas de choses. Mais je ne voulais pas faire trop long en rappelant tous les nombreux débats liés à cette affaire, et dont vous avez eu connaissance. Mon seul but était de passer à des actions pratiques. Néanmoins, je vous fais part de ce que ce lecteur considère comme important à dire :

« Vous avez oublié :

- 1. C'est la viande d'une bête tuée selon le rite musulman (égorgement sans étourdissement)*
- 2. La bête face à la Mecque, le sacrificateur invoque Allah*
- 3. Sacrificateur, vérificateur et certificateur doivent être exclusivement : musulmans, pratiquants, délégués par une mosquée, et payés par l'abattoir (interdit pour les chrétiens = discrimination à l'emploi)*
- 4. En absence de personnes impures (chrétiens, juifs)*
- 5. L'endroit et les ustensiles « purs »*
- 6. Le rite n'autorise qu'un seul passage du couteau, si le sacrificateur rate son geste, la bête meurt dans une longue agonie*
- 7. Les actes d'abattages financent : les mosquées et les constructions de mosquées les écoles coraniques, les imams, les associations islamiques, les voyages à la Mecque... »*

Un autre lecteur m'envoie le dernier éditorial de la revue « *La boucherie française* » (n° 755, mars 2012).



Nous voyons – comme nous l'avons déjà dit – que ces professionnels de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs rejoignent les soucis des éleveurs et des consommateurs (qui sont leurs clients !) Non seulement ils approuvent le décret qui obligera les abattoirs à ne produire de la viande halal ou casher que sur commande strictement spécifique, mais ils rejoignent l'idée d'un étiquetage et d'une traçabilité. Et pour eux, « *l'exigence des consommateurs sera d'autant plus forte qu'ils ont réalisé qu'on leur a caché quelque chose pendant des années* ». Péché avoué donc péché pardonné !

A propos de ce fameux décret dont se vante tant le ministre de l'Agriculture, un lecteur nous fait suivre une « note de service » du 13 mars 2012 du « Ministère de l'alimentation, de l'agriculture, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire » quant à ses modalités d'application : [DGALN20128056](#)

Il est à noter que cette note ne répond aucunement à tous les problèmes liés à l'abattage rituel, en particulier la contamination des viandes par la bactérie e-coli... Ni sur le recyclage des parties « impures » de l'animal sacrifié rituellement. Comme nous l'avions dit, ce décret est donc un coup d'épée dans l'eau.

J'ai eu également une longue conversation téléphonique avec Frédéric Freund, directeur de l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs). Il m'a fait part de nombreuses remontées de terrain qui démontrent que contrairement aux allégations politiciennes qui vont de Jean-Luc Mélenchon à Nicolas Dupont-Aignan, les consommateurs français sont très sensibles au mensonge d'État dont ils ont été victimes.

Frédéric Freund me signale le cas de l'abattoir de Tarascon (Bouches-du-Rhône) qui a décidé de mettre en place des étiquettes mentionnant « abattage conventionnel garanti » afin de répondre aux attentes de ses clients ne voulant consommer ni halal ni casher. Selon Frédéric Freund, cet étiquetage pourrait faire des émules car les professionnels du secteur (y compris les abatteurs) commencent à prendre conscience que « la peur change de camp », ou, plus prosaïquement, que le client est roi. Cela rejoint donc tout à fait notre analyse quelque peu marxiste de l'inversion du rapport de force.



Il reste à définir précisément cet étiquetage. « *Abattage traditionnel* » pour la boucherie du Nord dont je vous avais parlé, « *abattage conventionnel* » pour l'abattoir de Tarascon... Ça reste un peu vague ! Quelle tradition ? Quelle convention ? Nous devons bien sûr exiger que l'animal soit abattu non seulement avec étourdissement préalable, mais en plus sans égorgement provoquant la dissémination e-coli et sans aucune référence à un culte religieux ou culturel.

Le directeur de l'OABA me signale une erreur dans mon dernier article, concernant les établissements Carnivor. J'avais signalé que toutes leurs barquettes de bœuf et de veau comportait le code « abattoir » 13.097.003. C'est une erreur, j'avais mal lu les étiquettes. Ce code correspond à l'établissement de découpe Saprimex, de Saint Martin de Crau (d'ailleurs re-numéroté 13.108.010 depuis peu) et non à

l'abattoir. Je suis donc allé re-vérifier dans mon magasin Carnivor, et on peut constater sur cette étiquette prise au hasard que le code abattoir n'est pas le 13.097.003 mais le **01.053.030**.



Donc quand vous irez chez votre boucher ou votre supermarché avec votre petite liste « ni halal ni casher », ne vous trompez pas comme moi en lisant l'étiquette ! Ceci dit, l'abattoir 01.053.030 de chez Carnivor fait bien à la fois du « traditionnel » et du « halal », donc ma lettre au directeur de cet établissement (à qui j'ai envoyé un correctif) reste d'actualité.

Frédéric Freund, le directeur de l'OABA, a profité de notre conversation pour me faire parvenir la mise à jour de sa liste d'abattoirs « ni halal ni casher ». C'est la 7ème mise à jour en quelques semaines car les choses bougent très vite, dans un sens comme dans l'autre. Je vous la fais donc parvenir : [liste_abattoirs_ni-halal-ni-casher-7](#)

Et sous le format réduit aux seuls codes : [codes_abattoirs_ni-halal-ni-casher-7](#)

Faites-en bon usage, et en attendant, mangez du cochon et du poisson !

Roger HEURTEBISE