

Scandale de la viande halal : position très tartuffe de la FNICGV

Vous êtes nombreux à prendre des initiatives suite au scandale du recyclage de la viande halal dans les circuits traditionnels. (Pardonnez-moi du temps pour répondre, mais je préfère ne traiter qu'un sujet à la foi.)

C'est ainsi qu'une de nos lectrices a eu l'idée d'écrire à la FNICGV : Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce en Gros des Viandes. Voici que leur dit notre lectrice :

« Monsieur le Directeur,

Désolé mais ma santé (problèmes rénaux soins longue durée) et ma religion m'interdisent la viande halal.

A cause de l' »e coli » dans des steaks hachés, des enfants à Lille sont sous dialyse. (+ vidéo risques sanitaires Dr Alain de Peretti vétérinaire).

Le principe de précaution comme le respect de l'information du consommateur sur la traçabilité du produit (cf. code de la consommation) ne sont pas observés et m'obligent à vous préciser que je n'achète plus de viande sans en connaître le mode d'abattage.

Nonobstant le fait que les non religieux se trouvent contraints de manger les restes de leurs concitoyens, après avoir participé au paiement d'une dîme d'environ 15cts d'€ par kilo de viande halal.

*« Les rites religieux font que sur une vache entière, une partie des morceaux ne peuvent pas être halal ou casher. C'est pour cela qu'ils sont recyclés dans les boucheries traditionnelles, pour ne pas les perdre. **Si ces morceaux sont***

étiquetés, ils seront très difficiles à vendre. Donc l'abattoir, pour s'y retrouver, vendra les bons morceaux plus cher. »

Si la viande étiquetée « abattage traditionnel » est plus onéreuse, j'en mangerai moins souvent, mais ma famille et moi-même serons protégés des bactéries, des sacrifices religieux, de la taxe islamique.

Comptant sur votre compréhension, recevez, Monsieur, l'expression de mes salutations. »

Puis la lectrice met en post-scriptum des liens vers des sites ou des vidéos démontrant le risque e-coli provoqué par l'abattage rituel, mais je crois que vous connaissez bien maintenant les tenants et aboutissements de ce problème sanitaire majeur. ([Dossier ici.](#))

La FNICGV met **trois mois avant de répondre** à notre lectrice consommatrice. Il leur en a fallu du délai pour pondre la réponse que voici :

« Madame,

Nous comprenons les réactions suscitées par la diffusion du reportage « La viande dans tous ses états » de l'émission Envoyé Spécial le jeudi 16 février dernier et ses suites.

Les abattoirs mettent tout en œuvre pour la protection des animaux jusqu'à leur fin de vie, y compris pour les animaux faisant l'objet de méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux. Ils le font le font dans le strict respect de la réglementation en vigueur.

Les éventuels risques sanitaires inhérents au tube digestif étant pris en compte et traités quel que soit le mode d'abattage, les viandes issues des animaux abattus selon les méthodes particulières sont en tous points identiques aux autres viandes, notamment en ce qui concerne le danger lié aux

bactéries Escherichia coli vérotoxino-gènes. Nous rappelons que pour les populations sensibles (jeunes enfants, en particulier ceux de moins de 3 ans, et par mesure de précaution jusqu'à 15 ans, les personnes âgées de plus de 65 ans et les femmes enceintes), il est recommandé par les autorités sanitaires de bien cuire à cœur le steak haché (brun-gris à cœur et non pas rosé), qu'il soit surgelé ou frais (encore appelé réfrigéré).

Les non religieux ne mangent « les restes de leurs concitoyens, après avoir participé au paiement d'une dime d'environ 15cts d'€ par kilo de viande halal ». En effet, seuls les distributeurs de viande halal financent les frais liés à l'obtention et à la certification des viandes halal.

Enfin, conformément aux décisions interprofessionnelles prises le 22 février et le 8 mars 2012, sachez que la filière française des viandes bovines et ovines :

– anticipe dès à présent et sans attendre le 1er juillet 2012, la mise en application du décret du 28 décembre 2011 fixant un dispositif d'enregistrement permettant d'encadrer de manière stricte l'adéquation entre l'abattage selon les méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux d'une part, et les commandes commerciales ou les ventes qui le justifient d'autre part ;

– réaffirme sa volonté de transparence dans la concertation et engage une réflexion concernant la mise en place éventuelle d'un étiquetage du mode d'abattage. Les contacts sont pris avec l'ensemble des acteurs concernés, soit l'Interprofession Bétail et Viandes et les représentants des pouvoirs publics, des associations de protection animale, des associations de consommateurs, ainsi que les représentants de l'ensemble des cultes. Cette action est la continuité des échanges qui ont amené à la publication du décret du 28/12/2011 venant renforcer le cadre de l'abattage rituel.

Restant à votre écoute, veuillez agréer, Madame, l'expression de notre considération la meilleure.

Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en Gros
des Viandes

17 place des Vins de France – 75012 Paris

Tél. : 01 53 02 40 15 – fax : 01 43 47 28 58 – Email:
courrier@fnicgv.com

www.fnicgv.com »

Reprenons les arguments de la FNICGV :

« Nous comprenons les réactions suscitées par la diffusion du reportage « La viande dans tous ses états » de l'émission *Envoyé Spécial* le jeudi 16 février dernier et ses suites. » : Aucune information, aucune réponse à la lectrice dans cette phrase. Ce serait presque la faute des journalistes que d'avoir enquêté.

« Les abattoirs mettent tout en œuvre pour la protection des animaux jusqu'à leur fin de vie, y compris pour les animaux faisant l'objet de méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux. Ils le font le font dans le strict respect de la réglementation en vigueur. » : Là aussi, aucune information, aucune réponse. Juste deux phrase pour dire « on fait ce qu'on peut » et qu'on respecte « la réglementation en vigueur ». Encore heureux ! Sauf que le reportage de France 2 a montré justement qu'on ne respectait pas cette réglementation !

« Les éventuels risques sanitaires inhérents au tube digestif étant pris en compte et traités quel que soit le mode d'abattage, les viandes issues des animaux abattus selon les méthodes particulières sont en tous points identiques aux autres viandes, notamment en ce qui concerne le danger lié aux bactéries *Escherichia coli* vérotoxino-gènes. »

Là c'est totalement nier l'évidence ! Cf. toutes les sources, toutes les enquêtes, tous les avis de spécialistes (médecins ou vétérinaires) que nous avons publié, en particulier le dossier de 17 pages du NARG, mais également des documents

vidéo.

http://ripostelaique.com/wp-content/uploads/2012/06/dossier_sanitaire_halal_gueret.pdf

<http://ripostelaique.com/halalisation-de-labattoir-de-gueret-et-risque-sanitaire-gravissime-pour-nos-enfants.html>

Et ensuite la FNICGV fait un aveu de taille : *« Nous rappelons que pour les populations sensibles (jeunes enfants, en particulier ceux de moins de 3 ans, et par mesure de précaution jusqu'à 15 ans, les personnes âgées de plus de 65 ans et les femmes enceintes), il est recommandé par les autorités sanitaires de bien cuire à cœur le steak haché (brun-gris à cœur et non pas rosé), qu'il soit surgelé ou frais (encore appelé réfrigéré). »*

Donc l'e-coli ne serait pas plus présent dans la viande halal, mais faites attentions, chères cuisinières, de bien cuire les steaks hachés... sous entendu à cause du risque halal-e-coli.

« Les non religieux ne mangent « les restes de leurs concitoyens, après avoir participé au paiement d'une dîme d'environ 15cts d'€ par kilo de viande halal ». En effet, seuls les distributeurs de viande halal financent les frais liés à l'obtention et à la certification des viandes halal. »

Le sacrificateur est payé par l'abattoir, donc son coût se retrouve dans toutes les viandes halal, officiellement présentées comme telles ou recyclé à l'insu de notre plein gré. D'autre part, l'un des reportages télévisés montre bien le cas d'un boucher « traditionnel » qui refuse de vendre du halal, et il se trouvait que le jour de l'interview, il y avait au moins une bête dans ce qu'il avait reçu qui portait le label halal. Donc même s'il a acheté cette bête au tarif normal, il est indéniable que ce prix comporte le prix du sacrificateur.

Ensuite, le circuit des « distributeurs de viande halal »

n'est pas une garantie, puisque rien n'empêche ceux-ci de recycler à leur tour une partie de la viande halal qu'ils ont achetée, et donc comme un système de TVA, de proche en proche, ce sera le consommateur final qui paiera la dîme.

« Enfin, conformément aux décisions interprofessionnelles prises le 22 février et le 8 mars 2012, sachez que la filière française des viandes bovines et ovines :

– anticipe dès à présent et sans attendre le 1er juillet 2012, la mise en application du décret du 28 décembre 2011 fixant un dispositif d'enregistrement permettant d'encadrer de manière stricte l'adéquation entre l'abattage selon les méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux d'une part, et les commandes commerciales ou les ventes qui le justifient d'autre part. »

Nous avons déjà expliqué que ce décret n'empêchera nullement le recyclage du halal dans les circuits traditionnels. Et même les « professionnels du secteur » l'ont admis en recevant Marine Le Pen au Salon de l'Agriculture ! ([Vidéo ici](#)).

Pas plus que ce décret ne résout les autres problèmes posés par la viande halal et que nous [avons déjà expliqué ici](#).

La FNICGV ajoute qu'elle « – réaffirme sa volonté de transparence dans la concertation et engage une réflexion concernant la mise en place éventuelle d'un étiquetage du mode d'abattage. Les contacts sont pris avec l'ensemble des acteurs concernés, soit l'Interprofession Bétail et Viandes et les représentants des pouvoirs publics, des associations de protection animale, des associations de consommateurs, ainsi que les représentants de l'ensemble des cultes. Cette action est la continuité des échanges qui ont amené à la publication du décret du 28/12/2011 venant renforcer le cadre de l'abattage rituel. »

Là c'est de la pure langue de bois politicienne faite de mots-valise sans strictement rien de concret : « réaffirme sa

volonté de transparence dans la concertation et engage une réflexion concernant la mise en place éventuelle d'un étiquetage du mode d'abattage » ! La FNICGV tourne autour du pot, pour dire qu'elle se gratte les méninges sur un étiquetage non pas obligatoire, mais « éventuel » !

C'est exactement ce qu'[avait fait Nicolas Sarkozy](#) (alors président de la République), comme nous l'avions dénoncé :

1. Grand discours populiste, avec « étiquetage obligatoire » de la viande halal recyclée.
2. Interviews pour dire que cet « étiquetage » ne se fera que « sur la base du volontariat (donc ne sera pas obligatoire).
3. Réception des autorités musulmanes et juives pour leur dire que surtout on ne changera rien à rien.

La réponse de la FNICGV est donc aussi faux-cul que les belles phrases de la caste politico-médiatique : on cause, on cause, on discute, on « *engage une réflexion* » (sic !), mais en fait on espère que rien ne changera, qu'on pourra continuer à tromper les consommateurs et à leur faire prendre des risques sanitaires majeurs. Business is business !

Cela confirme que je vous ai toujours dit : [ne comptons que sur nous-mêmes](#) pour faire changer les lois, et taper les professionnels au portefeuille par des actions de terrain auprès de vos bouchers, vos supermarchés, vos cantines, etc.

Mais notre lectrice a bien fait d'écrire à la FNICGV : grâce à la réponse qu'elle a reçue, on sait maintenant que pour eux comme pour 90% des politiques, dès qu'un sujet touche à l'islam, la consigne est « pas de vagues, par d'emmerdes ».

Roger Heurtebise

P.-S. : J'ajoute la lettre d'un lecteur à FNICGV après avoir pris connaissance de cet article. (Cliquez sur l'image pour l'agrandir).

Pierre [REDACTED]

23 Juin 2012

Monsieur François FRETTE

F N I C G V

17 Places des Vins de France

75 12 PARIS

Monsieur,

Selon votre réponse à une personne inquiète sur les suite d'une consommation de viande de bœuf dont les bêtes risquent d'être abattues selon le rite HALLAL, vous avez répondu nettement et précisément et nous vous en remercions.

« La consommation de cette viande devait au préalable être cuite à cœur pour les enfants jusqu'à 15 ans et pour les personnes au-delà de 65 ans. »

Nous en prenons bonne note sachant que désormais ces personnes ne pourront plus consommer de steack tartare ou saignant.

Nous allons donc aviser la clientèle touristique de la côte Languedocienne afin d'éviter tout problème de santé, puisque risque il y a.

Je vous remercie de cette information importante pour la santé de la vague touristique qui va déferler dès les premiers jours de Juillet sur notre région.

Nous espérons ainsi devancer un éventuel risque sanitaire qui aurait des conséquences graves pour nos relations internationales et notre économie régionale.

Je vous remercie d'avoir fait le nécessaire pour une mise en garde citoyenne très louable, et vous prie de croire à l'expression de mes salutations distinguées.

Pierre [REDACTED] Consommateur inquiet