

Steaks hachés « mal » cuits, mort d'un enfant : j'accuse le halal !



En Charente-Maritime, à côté de Saintes, un petit garçon de 6 ans, handicapé mais plein de vie, est mort à la suite d'un syndrome hémolytique et urémique. Il aurait mangé en janvier un steak haché « mal cuit ». La cuisson à cœur est maintenant recommandée sur les étiquettes par les industriels de la viande pour écarter leur responsabilité, car les contaminations par des souches pathogènes d'*Escherichia coli* sont de plus en plus fréquentes. Les fabricants sont astreints à des autocontrôles et les lots retirés de la vente sont de plus en plus nombreux, mais le barrage n'est pas total et les accidents sont fréquents et en augmentation avec des cas mortels, sur les enfants et personnes fragiles qui sont les plus gros consommateurs de steaks hachés.

En 2007, une circulaire ministérielle recommande cette cuisson à cœur après une série d'accidents depuis 2005. Cette cuisson à cœur n'est d'ailleurs pas suffisante pour une stérilisation totale des *E. coli*. Mais là aussi l'essentiel est de se couvrir plutôt que de chercher la source du problème. Vous remarquerez que c'est l'attitude constante des autorités qui sont là théoriquement pour assurer notre sécurité (fort cher

d'ailleurs !), dans ce domaine comme tant d'autres. D'où un empilement de législations absurdes, contraignantes et donc nuisibles pour l'activité économique, et inefficaces.

On a pourtant tout un faisceau d'indices qui permet de désigner le coupable : l'hygiène de l'abattage qui s'est considérablement dégradée avec la généralisation de l'abattage halal à partir des années 2000. Lors de mes conférences, j'insiste beaucoup sur l'aspect sanitaire de l'abattage halal qui est une méthode sale, qui contrevient d'ailleurs aux règles, et autorisée par dérogation. Je le répète aux associations de défense animale : le problème ne sera pas réglé par l'étourdissement (qui devrait être obligatoire bien sûr) si on continue à pratiquer la saignée par l'égorgeage large, sectionnant la trachée et l'œsophage, cause des contaminations par E. coli.

Après ces ces considérations techniques nécessaires pour démontrer que nous nous basons sur des données factuelles et scientifiques, et ne sommes pas de méchants islamophobes, nous devons en tirer les conséquences pratiques.

Nous sommes devant la conjonction du mercantilisme le plus abject, de l'obscurantisme d'une religion bloquée dans un formalisme absurde du VII^e siècle et de la lâcheté, voire même de la complicité du système. Combien de victimes innocentes devront succomber encore sur l'autel du vivre-ensemble ?

La maman effondrée et désinformée veut mettre en garde contre l'insuffisance de cuisson. Mais c'est un non-sens à la fois sur le plan organoleptique, gustatif, et ne résout rien en définitive sur le plan bactériologique. Elle devrait pouvoir retrouver la source au supermarché où elle l'a acheté, même si elle a jeté l'emballage. Naguère, il était possible de manger les steaks hachés crus sans aucun risque. Notre culture nous amène à manger la viande peu cuite, une bonne hygiène le permet. Les mangeurs de halal consomment la viande cuite très longtemps donc stérilisée.

Abandonnés par les « autorités », il faut bâtir la résistance à partir de la base : s'informer et diffuser l'information, n'acheter du steak haché que chez un boucher du réseau « suivez le coq » et le faire hacher sur place ; ne plus en acheter surgelé en grande surface, surtout si la mention « bien cuire à cœur » figure sur l'étiquette ; cette mention n'est là que pour couvrir la responsabilité des affairistes de la viande. Ce travail de reconquête est à la portée de tous, sans haine, sans crainte et sans violence. Arrêtons de récriminer, agissons au quotidien pour retrouver une consommation locale, hors des circuits de masse mondialisés.

Alain de Peretti