

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



Les Boucheries Halal Traditionnelles: Enquête d'ASIDCOM – Nord de la France

Rapport Rédigé par :

Hanen Rezgui Pizette

En collaboration avec l'équipe d'ASIDCOM-Nord

L'enquête a été conduite par:

Hanen Rezgui Pizette, Ingénieur & Licence en Charia, Présidente d'ASIDCOM

Fouzia Leroux, Aide comptable, Secrétaire d'ASIDCOM

Dalida Imoussaine, Trésorière d'ASIDCOM

Noreddine Cherkaoui, Professeur, Membre du Conseil d'Administration d'ASIDCOM

Driss Samir, Master I en télécommunication, Membre Sortant du Conseil d'Administration d'ASIDCOM

Période de l'enquête: juillet 2012-mars 2013

Sommaire

<i>Introduction :</i>	3
<i>I- Méthodologie de l'enquête menée sur les boucheries halal de l'agglomération lilloise:</i>	5
<i>II- Les Boucheries Traditionnelles Halal (Lille et Agglomération-2012)</i>	7
<i>A- Profil des boucheries enquêtées:</i>	7
<i>B- Stratégie de communication :</i>	8
<i>C- Les produits commercialisés :</i>	9
<i>D- La garantie Halal :</i>	10
D- 1- Abattage rituel et étourdissement :	11
D-2- Les Fournisseurs :	12
Attention : la liste des fournisseurs cités dans ce paragraphe n'ai pas exhaustive.	12
D-3- Information des consommateurs :	15
D-4- Conclusion :	15
<i>E- La qualité des produits : Les critères de choix de la viande fraîche :</i>	15
<i>F-Les contraintes du travail :</i>	17
<i>G- Travail syndical des boucheries Halal :</i>	17
H- Conclusion	18
ANNEXE 1 : Le questionnaire de l'enquête d'ASIDCOM	20
ANNEXE 2 : Liste des boucheries qui ont fait l'objet de l'enquête d'ASIDCOM	22
ANNEXE 3 : Lettre de l'association Intégrité, datant de janvier 1983, au SRFCQ – Ministère de la consommation	25
ANNEXE 4 : Stratégie de communication et lien avec le culte musulman	33
ANNEXE 5 : Données sur la garantie halal des produits vendus dans les boucheries halal traditionnelles à Lille et ses agglomérations	35
ANNEXE 6 : Les fournisseurs des boucheries halal du nord	39

Introduction :

Lors de la rencontre annuelle des musulmans du nord de 2012, 89% des consommateurs musulmans interrogés par l'association ASIDCOM ont émis des doutes sur le caractère halal des produits commercialisés sur le marché français. 26% d'entre eux ont désigné directement les bouchers comme premiers responsables de la fraude du marché halal¹. En l'absence de toute définition officielle (donc non protégée) du mot halal dans la législation française, il convient de préciser ce que signifie pour un consommateur musulman « fraude dans le marché halal » (appelée aussi communément « faux halal »). Il y a plusieurs cas connus chez les consommateurs comme par exemple pour les fraudes les plus classiques :

« - un produit provenant du circuit conventionnel (donc non halal à l'origine) vendu comme halal à des consommateurs musulmans. Généralement ce type de produit porte un simple label « halal » sans aucune mention de contrôle par un organisme de contrôle « halal ». On rencontre classiquement ces produits à la fois dans la grande distribution et dans les épiceries de quartier , ...

- un produit certifié « halal » par un organisme de contrôle non sérieux (exp : organisme n'ayant pas de contrôleur indépendant (salarié de l'organisme et non de l'industriel) et n'effectuant aucun contrôle permanent sûr...)

- un produit issu d'un abattage avec étourdissement dit au préalable ou avec un étourdissement effectué juste après la saignée rituelle (appelé aussi étourdissement post-jugulation ou post-mortem) à l'insu du consommateur (sans information claire de l'utilisation de ces méthodes)

- un produit mélangé avec d'autres produits considérés comme étant illicites dans l'Islam (porc, viande non halal,) »

A noter que ces fraudes ont déjà été abordées dans des précédents rapports de l'association, ceux de 2008 et 2009 sur les organismes de contrôles² et celui de 2012 menée sur les consommateurs musulmans.³ De même, elles étaient l'objet d'une lettre de l'association Intégrité, datant de janvier 1983, adressée au Service de Répression des Fraudes et de Contrôle de la Qualité – Ministère de la Consommation. (Voir Annexe2)

¹Le consommateur musulman est l'acteur incontournable du Halal, Mars 2012, rapport ASIDCOM, http://www.asidcom.org/IMG/pdf/rapport_ASIDCOM-Enquetes_consommateur_musulman.pdf

² http://www.asidcom.org/IMG/pdf/Enquete_certificateurs_halal_ASIDCOM_2009.pdf

³ http://www.asidcom.org/IMG/pdf/rapport_ASIDCOM-Enquetes_consommateur_musulman.pdf

Face à l'existence de ces fraudes, on retrouve plusieurs types de consommateurs :

- Des consommateurs non informés de l'existence de ces fraudes : le nombre de ces derniers est très important, mais il diminue progressivement vu l'augmentation de la médiatisation sur ce problème (augmentation des blogs et sites d'information communautaires traitant du problème, sujets récurrents des médias nationaux lors du mois de ramadan, etc...).
- Des consommateurs se déchargeant sur les autres « on m'a dit que c'est halal... »
- Des consommateurs vigilants, s'informant au mieux sur le sujet, et cherchant à augmenter la garantie halal des produits achetés en s'assurant de la non utilisation des méthodes d'étourdissement et de la réelle efficacité des contrôles. Le nombre de ces consommateurs augmente progressivement.

Mais face aux achats dans les boucheries traditionnelles halal, le consommateur reste dépourvu de tout outil pour vérifier la fiabilité des informations fournies par le boucher quant à ces critères de garantie halal. Ce fait est extrêmement préjudiciable pour les consommateurs musulmans en raison de la place à la fois historique et incontournable de « commerces de proximité » des boucheries dans le marché de la viande halal.

Suite à l'enquête menée sur les organismes de contrôle halal menées en 2008 et 2009, et celle sur les consommateurs musulmans en France de 2010-2012 l'association ASIDCOM a décidé de cibler les boucheries traditionnelles, acteur du marché halal en lien direct avec les consommateurs. Un des objectifs est de comprendre le fonctionnement du circuit de distribution des boucheries halal afin d'obtenir des données plus quantifiées et de fournir des outils de compréhension pour les consommateurs, avertis ou non. Un des autres objectifs a été d'ouvrir un dialogue direct entre des représentants de consommateurs et les responsables des boucheries « halal » sur le caractère halal des produits, leur traçabilité et l'utilisation ou non des méthodes d'étourdissement. Ce questionnaire approfondi a aussi pour vocation à encourager les consommateurs à aller plus loin dans leurs exigences sur la garantie halal des produits, et notamment de ne plus s'arrêter sur « mon boucher m'a dit que c'est halal, alors c'est lui seul qui est responsable... ». Et à regarder de plus près la multitude des définitions du halal susceptibles d'être utilisées.

Dans la première partie de ce rapport, La méthodologie entreprise pour mener l'enquête auprès des boucheries traditionnelles « halal » est exposée.

Le deuxième chapitre présente et analyse en détail les données collectées sur l'agglomération lilloise, en abordant plusieurs questions comme les types et la qualité des produits commercialisés, la garantie halal proposée par les bouchers à leur clientèle musulmane et les conditions de travail de ces boucheries.

I- Méthodologie de l'enquête menée sur les boucheries halal de l'agglomération lilloise:

L'enquête d'ASIDCOM sur les boucheries halal de l'agglomération lilloise a été effectuée en réalisant 3 étapes.

La première étape a consisté à interpeller les boucheries halal traditionnelles via un questionnaire. Ce questionnaire, mis en annexe de ce rapport, contient des questions ciblées sur les problématiques des bouchers, des produits halal et les liens avec les consommateurs. L'utilisation d'un questionnaire pour ce type d'enquête nous a permis de recueillir des informations précises auprès d'un nombre important de boucheries, pouvant nous permettre ainsi de quantifier les données plus facilement.

Le recueil des informations via ce questionnaire a été effectué directement en interviewant chaque responsable ou gérant des boucheries. Cette enquête de terrain a été menée par un groupe de bénévoles de l'association de consommateurs ASIDCOM ayant des solides connaissances sur la question du halal en France et étant indépendant du marché local de la viande halal (simple statut de consommateur de produits halal). A noter qu'il y a eu aucun questionnaire envoyé par voies postale ou électronique, en cas d'absence d'un responsable ou gérant, un rendez-vous a été pris systématiquement pour effectuer l'interview en direct.

Dans le cadre de la première prise de contact, il a été constaté généralement une méfiance plus au moins importante par rapport à la démarche de l'enquête, certains ayant refusé de répondre par peur de la concurrence ou par des justifications plus ou moins sérieuses.

Via ce questionnaire, ASIDCOM s'est intéressée à trois thématiques principales :

- la première est la nature des produits commercialisés dans la boucherie halal,
- la deuxième est la qualité des produits et la garantie halal proposée par les bouchers à leurs clientèles, musulmane ou non,
- Et enfin sur les conditions de travail des bouchers musulmans dans le contexte français.

La liste des boucheries traditionnelles halal de l'agglomération lilloise a été principalement obtenue en effectuant des recherches sur le site internet societe.com permettant ainsi d'avoir un accès simplifié aux informations officielles du Registre National du Commerce et des Sociétés (RNCS) (données officielles en diffusion libre). Des recherches complémentaires ont été faites via des sites de guides communautaires. Ainsi, 95 boucheries ont été listées, situées dans quatre communes de l'agglomération lilloise (41 sur Lille, 3 sur Mons en Baroeul, 7 sur Villeneuve d'Ascq et 44 sur Roubaix). Parmi cette liste, 32 de ces boucheries se sont avérées avoir cessé ou cédé leur activité. La liste des boucheries (37) qui ont fait l'objet de cette enquête est annexée à ce rapport.

La deuxième étape a été consacrée à contacter directement les grossistes des boucheries. La liste de ceux-ci ayant été récoltée à partir des données des questionnaires. Un courrier a été envoyé à chacun de ces grossistes pour une demande de rendez-vous, complété d'un contact téléphonique. Cette démarche nous a permis d'effectuer visites et prise de renseignement téléphonique.

Enfin, la troisième étape a consisté à organiser une réunion avec les différents bouchers interpellés, les responsables locaux du culte musulmans et des représentants d'union d'entrepreneurs afin d'exposer les résultats de l'enquête, mettre en avant les points négatifs et pistes d'amélioration.

Les résultats et constatations de cette enquête sont l'objet de ce rapport afin de faire une diffusion libre auprès des acteurs du halal, et surtout des consommateurs de l'agglomération lilloise et plus généralement français.

II- Les Boucheries Traditionnelles Halal (Lille et Agglomération-2012)

Les boucheries traditionnelles halal dans les villes de l'agglomération lilloise concernées par cette enquête (Lille, Roubaix, Villeneuve D'Ascq et Mons en Baroeul) représentent plus que la moitié des boucheries traditionnelles de ces communes (environ 60%)⁴. Elles attirent une clientèle musulmane et non musulmane à la fois. L'un des bouchers interrogés a précisé que 90% de sa clientèle n'est pas musulmane, alors qu'il affiche clairement qu'il vend des produits halal. Lors de nos investigations, nous avons remarqué aussi que le nombre des boucheries était très variable durant une seule année, avec un nombre important d'ouverture et de fermeture, ou de changement de propriétaire. Cette instabilité est due à une concurrence forte entre ces boucheries traditionnelles halal avec un impact direct sur le prix des produits⁵. La qualité et la garantie halal quant à elles ne font pas ou font peu partie des critères de cette concurrence.

Dans cette partie, nous essayerons de comprendre plus en détail le fonctionnement de ces boucheries en analysant leurs réponses au questionnaire d'ASIDCOM. Cette analyse sera appuyée par d'autres données collectées auprès d'un certain nombre de fournisseurs.

A- Profil des boucheries enquêtées:

Le nombre des boucheries ayant participé à l'enquête d'ASIDCOM est 37, dont cinq boucheries qui n'ont pas souhaité remplir le questionnaire. Ce sont des petites structures avec un nombre de salariés allant de 2 à 6 employés. Elles ont entre quelques semaines et 30 ans d'ancienneté, sachant que les plus anciennes ont déjà changé de propriétaire au moins une fois depuis l'ouverture.

⁴ Chiffre déduit dans notre enquête à partir des données disponibles sur le site internet société.com

⁵ Un simple relevé de prix pouvait déjà montrer, en 2000, que le prix de la viande halal chez les bouchers musulmans pose un problème. Les prix non seulement sont très faibles comparés à la viande dans les circuits conventionnels, mais ils sont aussi très instables et changent régulièrement à la baisse comme à la hausse. A ce propos, nous pouvons citer un extrait de l'article de Florence Bergeaud-Blackler, « La viande halal peut-elle financer le culte musulman ? », Journal des anthropologues [En ligne], 84 | 2001, mis en ligne le 01 janvier 2002, consulté le 09 août 2012. URL : <http://jda.revues.org/2604>:

« Mais si l'on établit un rapide relevé des prix de vente de la viande autour de la place Saint-Michel où est concentrée la totalité des épicerie boucheries islamiques de la ville, on s'aperçoit vite que les marges bénéficiaires sont si faibles que tout relèvement supplémentaire pourrait aboutir à la faillite de nombreux commerces.

On constate un turn-over important des bouchers : même si la tendance est à l'accroissement global du nombre de boucheries, beaucoup d'entre eux ferment boutique ou cèdent leur pas de porte. ... La faiblesse des prix ne permet qu'une marge minimale et tend à fragiliser les commerçants qui ne sont jamais à l'abri des fluctuations du marché à l'amont. »

Nous avons noté une tendance générale d'absence d'une démarche qualité et de personnes qualifiées dans les boucheries traditionnelles halal. La majorité des bouchers musulmans déclarent avoir appris leurs métiers sur le tas (expérience, artisans,). Rares sont ceux qui possèdent une formation en la matière (CAP boucher).

Ce fait peut être corrélé avec l'absence de formation pour les sacrificateurs musulmans dans le processus de l'agrément religieux donné par les trois grandes mosquées (Paris – Evry – Lyon), seuls organismes habilités par l'état français, à donner des cartes de sacrificateur musulman. Le nouveau règlement européen qui prend effet le premier janvier 2013, exige une formation bien plus structurée et robuste pour tous les travailleurs des abattoirs et devra, espérons-le, conduire à une formation plus robuste pour les sacrificateurs. Cependant, ce règlement européen ne couvre pas la formation des bouchers.

Il est important de noter que le mot « halal », n'apparaît pas dans la nomination officielle des boucheries traditionnelles halal⁶. On peut remarquer que le mot « halal » n'accompagne les noms de ces boucheries que sur certains moteurs de recherche destinés aux internautes musulmans ou sur « les pages jaunes » pour une minorité d'entre elles. Cependant, nous notons que dans son rapport « Enquête sur le marché du halal », datant de septembre 2005, l'Inspection Générale de l'Administration utilise le terme « les boucheries musulmanes » afin de désigner les boucheries halal traditionnelles. Mais il n'est pas clair si cette appellation est fondée sur la religion du gérant ou le mot «halal» affichée dans le magasin, ou les deux. D'ailleurs, de nombreux acteurs non-musulmans travaillent dans le marché du halal et en particulier au niveau des grossistes. A titre d'illustration pour le nord, en pleine polémique propagandiste sur la viande halal, le parti du front national avait dû se séparer en 2011 de son conseiller régional, Paul Lamoitier, un des plus gros grossistes de viande halal de la région et surnommé d'ailleurs dans la presse « le boucher halal du front national »⁷

B- Stratégie de communication :

Plus que 90% des bouchers affichent à l'intérieur ou à l'extérieur de leur boucherie le mot halal en arabe et/ou en français (cf. Annexe). L'utilisation de la langue arabe a pour but généralement de toucher le consommateur musulman et de gagner sa confiance. Ce constat peut être observé au niveau des langues utilisées pour noter les ingrédients sur des produits transformés. En effet, le consommateur musulman est généralement rassuré quant au caractère

⁶ Sur société.com, ces boucheries sont définies comme (Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé), sans aucune mention du mot halal et différenciation des autres boucheries de quartier.

⁷ <http://elections.lefigaro.fr/presidentielle-2012/2012/02/24/01039-20120224ARTFIG00556-le-boucher-halal-du-front-national-quitte-le-parti.php>

halal à la vue des mentions en langue arabe sur l'emballage du produit, sachant que souvent ce dernier n'est pas forcément arabophone. Dans les faits, l'utilisation de la langue arabe n'est en aucun cas une garantie halal du produit, mais plutôt un outil marketing.

Au niveau de la publicité, toutes les boucheries disent avoir été connues par le bouche à oreille. Environ 30% parmi elles ont fait une démarche publicitaire par écrit ou par l'audiovisuelle (radio ou internet). Mais le deuxième facteur le plus important est la proximité géographique.

Il faut noter qu'il existerait un autre moyen efficace de communication pour certaines boucheries halal, à savoir le lien direct avec le culte. Mais, allant dans le contraire de ce qu'on pourrait penser à la base avec un lien entre boucherie halal et mosquée, une seule des boucheries interrogées dépend d'une mosquée et uniquement deux boucheries sont gérées par une personne impliquée dans une association culturelle musulmane. Ainsi les boucheries sont des entreprises indépendantes du culte musulman et ne permettent pas particulièrement le financement des lieux du culte dans le nord de la France via la viande halal, allant ainsi contre une idée reçue sur le financement des lieux de culte par la viande halal⁸.

C- Les produits commercialisés :

Les Boucheries traditionnelles halal commercialisent principalement de la viande fraîche puis de la charcuterie bas de gamme.

94% des boucheries achètent exclusivement des carcasses entières dans le cas des ovins qui peuvent être accompagnées ou non par leurs abats. Mais le nombre d'abats dépasse celui des carcasses achetées uniquement dans le cas d'une boucherie Lilloise et de deux boucheries de Roubaix. Les abats supplémentaires ne sont pas généralement issus d'abattage rituel.⁹ D'ailleurs, le nombre global d'abats achetés reste inférieur au nombre de carcasses.

⁸ Ceci n'est bien entendu pas valable pour les trois grandes mosquées de Paris, Evry et Lyon qui bénéficient d'une rentrée d'argent non négligeable grâce à leurs habilitations à délivrer les cartes de sacrificateur musulman. Par ailleurs ces trois mosquées ont réussi, tout comme une multitude d'organismes (association ou autres) en France à s'investir dans un système de contrôle de la viande halal auto-proclamé. D'autres mosquées s'intéressent à cette démarche mais la tâche est très compliquée et nuit souvent à la question de la garantie halal. L'autre moyen qui peut permettre à un lieu de culte de bénéficier des revenus de la viande halal est l'ouverture d'un commerce rattaché à la mosquée. Ceci reste légitime comme démarche, du moment que les responsables de ce type de commerce s'efforcent de garantir la licéité des produits et n'abusent pas de la confiance des fidèles pour leurs vendre de la « fausse viande halal ».

⁹ Une enquête diffusée sur la chaîne D8 montre que les abats vendus dans les boucheries halal en France ne sont pas issus d'abattage rituel. Voici le lien pour prendre connaissance de ce reportage : <http://www.al-kanz.org/2013/05/19/scandale-faux-halal-reportage/> . Par ailleurs, nous avons noté la remarque d'un boucher qui a confié qu'avant l'apparition du marché halal les abats étaient généralement jetés.

Note : Des données étaient recueillies concernant les bovins, mais elles sont beaucoup plus limitées et, par conséquent, moins fiables. Par conséquent, l'accent dans ce paragraphe se trouve sur le marché des ovins/caprins halal.

Trois bouchers ont déclaré qu'ils n'achètent pas les carcasses ovines entières mais qu'ils achetaient selon leurs besoins des quartiers antérieurs ou postérieurs. Aussi 23% des bouchers ont déclaré qu'ils achètent des demis ou juste un quart antérieur ou postérieur de l'ovine en plus des carcasses entières.

Par ailleurs, les chiffres concernant les ovins abattus rituellement en France sont évalués, par l'enquête DGAL – BEAD avril/mai 2008 conduite auprès des services vétérinaires dans les abattoirs, à uniquement 46% dont au moins 15% sont étourdis au préalable¹⁰. Alors que la consommation de ce type de viande par les musulmans en France est estimée à 126% de la production nationale¹¹. **Les agneaux abattus rituellement en France ne dépassent pas 37% de la consommation des musulmans en France de la viande ovine. Pourtant, 64% de la viande ovine produite en France est commercialisée comme halal, selon ce même rapport. Soit un taux de tromperie des consommateurs musulmans égal au moins à 20% !**

Globalement, les résultats suggèrent que le marché halal est en mesure d'absorber toute la viande issue à partir de l'abattage rituel des ovins en France, indépendamment du circuit de la viande conventionnelle. De même, l'absorption par le marché halal de toute la viande issue d'abattage rituel est aussi possible dans le cas des bovins et de la volaille. Puisque la demande des consommateurs musulmans couvre toute les parties des animaux abattus. Il s'agit là d'un paramètre important qui confirme la capacité de l'industrie halal française à constituer une filière halal autonome et indépendante des circuits traditionnels de viande. Malheureusement, à l'heure actuelle, la pratique de l'abattage rituel en France baisse malgré la forte augmentation de la demande des produits halal sur le marché interne !

D- La garantie Halal :

La garantie halal doit concerner toute la chaîne de production, de la naissance de l'animal jusqu'au moment juste après son abattage, et toute la chaîne de distribution, de l'abattoir jusqu'au client en passant par les éventuelles étapes de transformation de la viande. Nous nous sommes intéressés dans cette première enquête à la question de la méthode d'abattage. Les autres critères de licéité des produits seront aussi évoqués, mais que partiellement.

¹⁰ http://www.asidcom.org/IMG/pdf/Enquete_rituel_commission.pdf

¹¹ http://www.asidcom.org/IMG/pdf/COPERCI_2005.pdf

Aucune boucherie ayant répondu au questionnaire n'est certifiée par un organisme de contrôle de produits halal. Certaines parmi elles disent être intéressées par un organisme de contrôle de viande halal mais il n'y en a aucun qui est représenté sur l'agglomération Lilloise. Les données de l'enquête que nous présentons dans ce paragraphe se trouvent dans le tableau en annexe.

D- 1- Abattage rituel et étourdissement :

Uniquement six boucheries ont reconnu vendre des produits issus d'un abattage avec étourdissement (électronarcose pour la volaille et pistolet pour les bœufs)¹². Cinq ont dit ne pas savoir si leur viande est issue d'un abattage avec électronarcose. Toutes les autres boucheries ayant répondu au questionnaire d'ASIDCOM ont dit ne vendre aucun produit carné dont la viande est issue d'un abattage avec étourdissement ante ou post mortem. Mais l'enquête sur les fournisseurs a révélé que toute la volaille vendue par les bouchers musulmans, dans Lille et ses agglomérations, est issue d'abattage avec électronarcose. Aussi plus de détails seront donnés dans le paragraphe suivant concernant la provenance de la viande ovine et bovine vendue dans les boucheries halal.

Les quatre boucheries ayant précisé qu'elles achètent des produits (volaille/lapin) issus d'abattage avec étourdissement au préalable (électronarcose : paramètres à compléter par Lionor)¹³ nous ont précisé qu'elles ont accepté ces produits car elles ne trouvent pas de

¹² Aucun de ces bouchers n'affiche clairement à sa clientèle que ses produits sont issus d'abattage avec étourdissement. Aussi aucun d'entre eux n'a jamais été amené à le préciser à l'un de ces clients.

¹³ Le règlement européen (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, stipule clairement les conditions de l'utilisation de l'étourdissement par bain électrique « Pour les animaux visés au tableau 2 (poulets, dindes, dindons, canards, oies, et cailles). L'étourdissement par bain d'eau s'effectue conformément aux courants **minimaux** figurant dans le tableau ci-dessous, les animaux étant exposés au courant pendant une durée **minimale de quatre secondes.** »

Prescriptions en matière électrique pour l'étourdissement par bain d'eau

(Valeurs moyennes par animal)

Fréquences (Hz)	Poulets	Dindes et dindons	Canards et oies	cailles
<200 Hz	100mA	250 mA	130 mA	45 mA
De 200 à 400 Hz	150 mA	400 mA	Interdit	Interdit
De 400 à 1500 Hz	200 mA	400 mA	Interdit	Interdit

En France et en Europe la volaille est souvent étourdie à une fréquence de 50 Hz, or le taux de poulets morts sous l'effet de l'étourdissement à cette fréquence varie entre 22% (à 60 mA) et 99% à 148 mA. De même le taux de Dinde morts sous l'effet de l'étourdissement varie entre 100% à 50 Hz et 0% à 600 Hz avec un courant de 150 mA.

volaille abattue rituellement sans l'interférence d'une méthode d'étourdissement sur le marché français.

D-2- Les Fournisseurs :

Attention : la liste des fournisseurs cités dans ce paragraphe n'ai pas exhaustive.

Les bouchers interrogés nous ont confiés à maintes reprises que la situation en France est très hostile à l'abattage rituel des animaux, pour la consommation musulmane. En première étape, nous avons pris contact avec les fournisseurs par téléphone. Puis en deuxième étape, nous avons adressé un courrier aux fournisseurs ayant déclaré bien vouloir collaborer pour répondre à nos questions. Les tableaux en annexe synthétisent les informations collectées au sujet des fournisseurs des boucheries halal du nord.

a- Veau et Ovin/Caprin :

En tous six sites de production d'ovin et de veau étaient renseignés par les bouchers de Lille :

- L'abattoir de la société Ovine Flandre Artois (SOFA), à Balleuil (59) produit exclusivement de la viande ovine halal destinée aux boucheries traditionnelles halal.
- Deux autres sites se situent au département nord ; l'abattoir municipal de Hazebrouck et l'abattoir de la société Pruvost-Leroy à Douai et un autre plus éloigné au département Dordogne; l'abattoir Sobeval à Boulazac. Ces trois derniers dédient juste une partie de leur production au marché halal. Mais malgré la multitude des méthodes d'abattage dans ces abattoirs aucun dispositif de contrôle n'est mis en place par les bouchers musulmans. Les seuls garants de la licéité de la viande sont les sacrificateurs et les grossistes musulmans ou non qui font les intermédiaires entre l'abattoir et le boucher. D'ailleurs, il n'existe pas de document écrit stipulant la méthode d'abattage et la procédure de manipulation des produits halal auxquelles doit s'engager l'abatteur et les intermédiaires. Même si dans le cas de l'abattoir Sobeval, on peut lire sur son site internet :

Cependant il n'existe pas de données scientifiques sur l'effet de l'étourdissement à 50 Hz et 25 mA quant à la vie ou la mort de la volaille. En effet, un tel faible ampérage doit permettre essentiellement une paralysie de l'animal sans le tuer ou lui faire perdre connaissance, pour des fins purement économique (accélération de la chaîne par rapport à un abattage rituel sans l'électrisation des volailles). Mais nous nous demandons quant à la légalité de l'utilisation de telle paramètre vu la clarté de la réglementation d'une part et les effets négatives qu'induisent ses paramètres sur le bien-être animal (**subir une décharge électrique durant au moins 4 seconde tout en restant conscient**). Aussi, le Conseil Européen de Fatwa et la Recherche s'est encore prononcé contre l'utilisation de l'étourdissement dans le cadre de l'abattage rituel

« Imposées par un cahier des charges rigoureux, les garanties sont mises en avant sur l'étiquette produit. »¹⁴

Cette mention ne permet pas au consommateur d'en savoir plus sur la méthode d'abattage et la procédure de manipulation des animaux vivant et leur viande après un abattage rituel. Aussi, aucun nom d'organisme de certification halal n'est mentionné. De même, nous ne pouvons pas savoir s'il y a des plages horaires réservées exclusivement à l'abattage rituel ou si les animaux sont abattus rituellement en alternance avec d'autres abattus non-religieusement.

- Le cinquième site est l'abattoir « Viande de Corrèze » à Saint Viance (19). La société de l'abattoir affiche clairement sur son site internet qu'elle produit de la viande halal, entre autre. Aussi, elle précise qu'elle fait certifier ses produits halal par des organismes agréés, sans les nommer. Le boucher Mr. Akoudad qui a renseigné cet abattoir sur le questionnaire a précisé que les veaux qu'il lui achète sont certifiés AVS.
- Le sixième abattoir est la société hollandaise « Fa, Gebrs Gijzels ». Nous avons contacté cette société par téléphone et elle a précisé qu'elle ne fait pas du halal.

b- Gros Bovin :

Trois abattoirs fournissent de la viande bovine aux boucheries traditionnelles halal de Lille et ses agglomérations :

- Le premier est L'abattoir municipal de Douai, tenu par la société Pruvost- Leroy dont les spécificités de la production sont mentionnées dans le paragraphe précédent.
- Les deux autres sont les deux abattoirs belges ; Euomeat (Mouscon) et Tampere BVBA (Lichtervelde). Nous avons pu visiter (sans préavis) l'abattoir classé catégorie I d'Euomeat à Mouscron, accompagnés par Mr Ammeloot, l'un des grossistes belges et fournisseurs des boucheries traditionnelles halal du nord. L'équipe d'ASIDCOM a noté la présence du sacrificateur/garant de la licéité et a pu assister à l'abattage rituel effectué sans étourdissement de quelques animaux. Mais encore une fois, l'absence de tout document de référence spécifique à l'abattage rituel et la manipulation de la viande halal est notée. Aussi il n y a pas d'espace horaire réservé pour l'abattage rituel. D'ailleurs, nous avons appris quelques mois après cette visite que l'abattoir a introduit l'étourdissement post mortem des animaux abattus rituellement. Cette information nous a été confirmée par le sacrificateur, Mr BADAOU.

c- Volaille :

Le seul Abattoir français renseigné par les bouchers est l'abattoir de la société Lionor. La licéité de la viande issue de cet abattoir est garantie par le responsable de la branche halal, Djamel (dont on ignore le nom de famille) et les intermédiaires musulmans entre l'abattoir et

¹⁴ http://www.sobeval.com/index.php?option=com_content&view=article&id=21&Itemid=21

la boucherie. Cependant, plusieurs bouchers, nous ont précisé que cet abattoir pratique l'électronarcose dans le cadre de l'abattage religieux (avec un faible ampérage !). D'ailleurs ces bouchers ont déploré l'absence de volaille issue d'abattage sans électronarcose sur la branche dédiée au halal en France.

Les deux autres abattoirs de volailles renseignés par les bouchers se trouvent en Belgique. Le premier est l'abattoir Lammens S.A à Torhout. Le deuxième est l'abattoir Carron BVBA à Ingelmunster. Ces abattoirs utilisent, de même, la méthode de l'électrisation par bain d'eau électrique.

Cependant, Il faut savoir que la garantie de la licéité de la viande venant de Belgique est assurée par la présence d'acteurs et intermédiaires musulmans aux différentes étapes de la chaîne de transmission. Nous avons aussi remarqué une présence assez prédominante de produits de volailles et de charcuterie portant le logo de certification de la mosquée d'Evry. Il s'agit la plupart du temps de viande provenant de chez le grossiste français « Lille volaille ».

d- Charcuterie :

Les produits de charcuterie sont une sorte de boîte noire pour les bouchers musulmans. Néanmoins, il a été noté que la plupart des produits de charcuterie, surgelé ou de plat cuisiné mentionnent un organisme de contrôle sur l'emballage. Certains de ces organismes ont déjà fait l'objet de l'enquête ASIDCOM de 2008 et de 2009¹⁵.

Mais rappelons ici ce qu'on peut lire sur la note d'information n°2000-30 établie par le DGCCRF suite à un contrôle de 11 producteurs de produits halal élaborés¹⁶. Elle relève l'incorporation d'ingrédients carnés

« ne pouvant être qualifiés de halal ». « Certains opérateurs se fournissent auprès d'établissements ne procédant en aucune façon à un abattage rituel. Il s'avère que seules quelques entreprises ont une traçabilité suffisante à ce niveau. Il a été constaté qu'un producteur utilisait une préparation d'additifs contenant du sang de porc ». La note conclut : « pour une part non négligeable de la production, l'emploi du terme halal est usurpé. Il s'agit pour l'essentiel de masquer un niveau qualitatif faible et d'améliorer la compétitivité tarifaire des entreprises concernées. [...] Le fort pourcentage d'anomalies relevé montre l'intérêt de renforcer le contrôle de ce secteur particulier. Notre démarche devrait conduire les transformateurs à formaliser leur exigences vis-à-vis des fournisseurs de matières premières, en élaborant un référentiel unique harmonisant la position des mosquées. »

¹⁵ http://www.asidcom.org/IMG/pdf/Enquete_certIFICATEURS_halal_ASIDCOM_2009.pdf

¹⁶ « Enquête sur le champ du halal », un document officiel du Ministère de l'agriculture et de la pêche, http://www.asidcom.org/IMG/pdf/COPERCI_2005.pdf

D-3- Information des consommateurs :

Aucun dispositif n'est prévu par les boucheries halal traditionnelles afin de fournir une information claire et fiable au consommateur concernant l'emploi de l'électronarcose ou le pistolet d'abattage dans le cadre de l'abattage des animaux rituellement. En effet, les bouchers, bien qu'ils déclarent qu'ils informent les consommateurs à condition que ces derniers posent la question, disent qu'on ne les a jamais interrogés concernant l'étourdissement. En effet, même si les consommateurs se disent de plus en plus conscients de la fraude sur le marché halal¹⁷, ils continuent à voir en le boucher musulman un gage de confiance d'une part et ils n'arrivent pas vraiment à identifier la nature et l'ampleur de ces fraudes à cause des différentes campagnes de désinformation menées régulièrement autour de la question de l'abattage rituel¹⁸. Aussi, face à la généralisation de l'utilisation de l'étourdissement dans le cadre de l'abattage rituel, les consommateurs qui s'informent peinent à trouver des alternatives.

D-4- Conclusion :

La réponse négative fournie par la plupart des bouchers quant à la commercialisation des produits issus d'abattage rituel accompagné par un étourdissement post ou anti mortem, nous interpelle quant à leur maîtrise du sujet. En effet, lors de nos discussions avec les bouchers, certains ont affiché une ignorance totale de la possibilité de l'interférence d'un étourdissement avec l'abattage rituel. Ces faits observés lors de la réalisation de l'enquête nous incitent à être vigilants et à exiger des bouchers une garantie tangible qui prouve que leurs produits sont issus d'abattage rituel conforme aux exigences de 97% des consommateurs musulmans¹⁹.

E- La qualité des produits : Les critères de choix de la viande fraîche :

La figure suivante montre que la méthode d'abattage est pour 56% des bouchers ayant répondu au questionnaire, le premier critère lors du choix de la viande. En effet, ce critère est celui qui fait pour la plupart des gens la différence entre un produit/viande halal et un

¹⁷ http://www.asidcom.org/IMG/pdf/rapport_ASIDCOM-Enquetes_consommateur_musulman.pdf

¹⁸ Polémique électorale lancée par la droite et l'extrême droite lors de la période des présidentielles de 2012 : <http://www.asidcom.org/Croisade-contre-l-abattage-rituel.html>, <http://www.asidcom.org/Un-seul-objectif-Interdiction-de-l.html>, <http://www.asidcom.org/Election-2012-Nicolas-Sarkozy-et.html>

¹⁹ 97% des consommateurs ayant répondu au questionnaire en ligne d'ASIDCOM exigent un abattage rituel sans l'interférence d'aucun type d'étourdissement. Le nombre de participants à ce questionnaire est d'environ 500 personnes. http://www.asidcom.org/IMG/pdf/rapport_ASIDCOM-Enquetes_consommateur_musulman.pdf

produit/viande non-halal. Mais, il faut souligner à ce propos que tous les bouchers n'ont pas les mêmes exigences en termes de garantie halal. Cela peut aller d'un boucher qui visite l'abattoir chaque semaine pour s'assurer de la méthode d'abattage (sans aucun type d'étourdissement) à un boucher qui n'a jamais visité l'abattoir et qui croit son fournisseur sur parole. Concernant la viande rouge, les abattoirs gagnent la confiance des bouchers en employant au moins un sacrificateur musulman. Ce dernier, au vu de l'organisation en vigueur jusqu'en décembre 2012 de l'abattage rituel en France et en Europe ne devait pas justifier d'une formation au sacrifice rituel. Un boucher, nous a confié que lors de l'une de ses visites il a constaté un tueur (non-musulman) tuant des agneaux tout en prononçant la formule islamique « Bismilleh et Allahou Akbar ». Le boucher l'a alors interrogé sur ce qu'il faisait. Le tueur a répondu que le sacrificateur était en pose et qu'il essayait de faire avancer le travail en attendant son retour. Ceci, n'est pas la première fois qu'on nous confie ce type de témoignage. En effet, un des organisateurs du sacrifice de l'Aïd à l'abattoir le Fontanil en Isère, nous a rapporté qu'au moment de la pose du sacrificateur musulman (en dehors des jours de l'Aïd), un tueur non musulman prend le relais, en attendant son retour au poste de travail. La viande sera vendue comme étant halal !

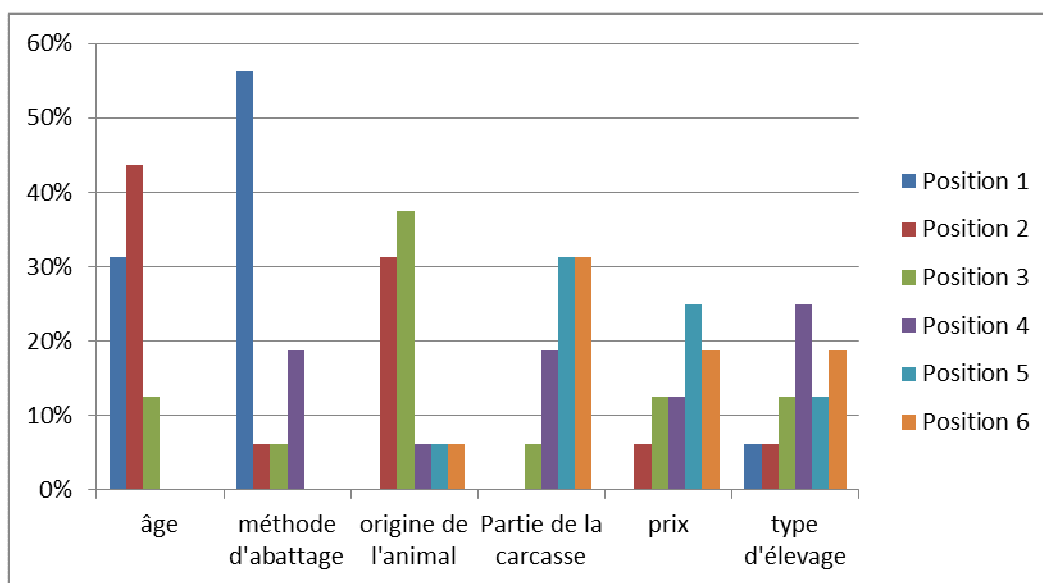


Figure 1 : Classement des critères de choix des produits, selon les bouchers. En position 1 se trouvent le pourcentage des bouchers ayant classé le critère de choix en premier, et en position 2 se trouve le pourcentage des bouchers ayant classé le produit en deuxième, ainsi de suite...

Un autre boucher nous a confié, je n'ai pas vérifié directement que l'abattage se fait bien selon la méthode islamique mais je me fie aux tampons apposés par les mosquées, en l'occurrence la Mosquée de Paris et la mosquée d'Evry (pour le nord). Malheureusement, ces deux mosquées n'emploient pas de contrôleur sur les sites d'abattage.

En somme, on constate, malgré la reconnaissance de l'importance de la méthode d'abattage lors du choix du produit/viande halal, une absence inquiétante de procédures sérieuses et efficaces permettant aux bouchers de s'assurer de l'authenticité du critère halal de leurs viandes. **Aucune procédure de contrôle individuelle ou collective n'est mise en place, hormis les quelques bouchers qui se rendent sur place lors du choix de leurs bêtes qui se font abattre en leur présence.**

Par ailleurs, en ce qui concerne la volaille, les visites effectuées par les bouchers aux abattoirs sont généralement très rares voire inexistantes. En effet, la viande de volaille est généralement distribuée par des grossistes ou des distributeurs qui vendent à la fois de la viande halal et de la viande non halal. Ces distributeurs peuvent se trouver en France (ex : Lille volaille) ou à l'étranger (ex : Moerman BVBA, Belgique).

F-Les contraintes du travail :

Un nouveau boucher qui vient d'ouvrir son commerce courant le mois du Ramadhan (juillet-août 2012), nous a déclaré, « on n'arrive pas à trouver de la viande « vraiment » halal en France. Certaines boucheries de la rue vendent des produits « faussement » halal à des prix inférieurs à ceux des fournisseurs. Les consommateurs ici ne savent pas la réalité. Nous sommes complètement étourdis et nous risquons de fermer si cela continue de la sorte »²⁰. Il faut savoir que ce boucher a choisi de vendre pour commencer que de la viande fraîche issue d'un abattage rituel conforme et produite sous le contrôle d'un organisme de certification (ou contrôle) halal indépendant.

Nous avons parlé plus haut de la question de visite de l'abattoir. Certains bouchers nous ont confié qu'ils ne peuvent pas se permettre de se rendre régulièrement à l'abattoir par souci de manque de temps et surtout car ils doivent être présents par eux même dans leur boutique. En effet, vu ce qu'on a mentionné plus haut en terme d'absence de compétence et de personne formé académiquement, les responsables de boucheries se sentent contraints de contrôler le déroulement du travail par eux-mêmes par souci de manquement de leurs employés. **Certains bouchers ont évoqué la problématique de la proximité géographique des fournisseurs, leurs indisponibilités et le manque de communication entre les fournisseurs et les bouchers, et se demandent quant à la possibilité d'organiser une procédure collective pour assurer le contrôle de la production du halal destinée aux bouchers de la ville.**

G- Travail syndical des boucheries Halal :

Les questions relatives à ce paragraphe sont les dernières du questionnaire. Nous avons remarqué qu'en arrivant à ces questions, les bouchers se sont montrés plus à l'aise et moins

²⁰ Cette boucherie a fini par fermer rapidement, quelques semaines après son ouverture.

méfiant vis-à-vis de notre démarche. Ils sont en effet, pour la plupart en constante recherche pour surmonter les difficultés qu'ils rencontrent et savent qu'elles sont dues à un manque de structuration, de communication et de solidarité. Ainsi, à l'ouverture de la discussion sur la question d'un syndicat ou une association les représentant, ils se montrent tantôt pessimistes, tantôt optimistes, mais ils affirment qu'il faut faire quelque chose.

H- Conclusion

Plusieurs bouchers musulmans, comme la plupart, des acteurs économiques continuent paradoxalement à bénéficier du flou qui règne autour de la question du halal aux yeux des consommateurs musulmans. Ils ont aussi l'avantage de bénéficier de la confiance des consommateurs musulmans par rapport aux supermarchés. La plupart sont, en effet, peu soucieux de la question de garantie halal. Ils font facilement confiance à leurs fournisseurs et réduisent le nombre de visites dans les abattoirs et sites de fabrication malgré l'absence des procédures de contrôle de la production halal. La plupart affirment qu'aucun étourdissement n'est utilisé par leurs fournisseurs dans le cadre de l'abattage rituel, sans en avoir la moindre preuve. Ils s'informent peu sur la qualité des produits transformés qu'ils commercialisent. Ils sont dépourvus de formation en relation avec le métier de boucher et le halal.

Par ailleurs, les bouchers musulmans dépendent d'un nombre de réalités qui définissent les conditions de travail et la nature des marchandises sur le marché halal français. Quelques-unes de ces difficultés sont:

- **Une très forte concurrence entre les différents bouchers** : le projet d'une boucherie continue à attirer les entrepreneurs musulmans. Ainsi le nombre de ces commerces continue à croître. Ceci augmente la concurrence et maintient les prix bas au détriment de la qualité et la garantie halal.
- **Une faiblesse et fluctuation de prix** : ceci limite la rentabilité et conduit à une concurrence déloyale. Ceci peut parfois mettre en danger la santé publique²¹.
- **Il n'existe pas de filière halal autonome en France**: Cela conduit à un marché non réglementé avec peu d'efforts pour faire respecter collectivement les bonnes pratiques commerciales, un étiquetage clair pour les consommateurs, et une bonne supervision du halal.
- **Fournisseurs éloignés** : malgré que les boucheries halal traditionnelles fassent partie du commerce de proximité, nous constatons que les abattoirs fournisseurs de viande sont de plus en plus éloignés. La situation est assez paradoxale car nous constatons la fermeture

²¹ Hanan Ben Rhouma, « Affaire de la viande « halal » nettoyée à l'acide : une mise en examen », Saphirnews, 11 avril 2009

des abattoirs municipaux sur la région, à Lille puis à Hazebrouck (2012), pendant que les boucheries traditionnelles halal se plaignent d'un manque de fournisseurs de proximité.

- **Le halal n'a pas complètement cessé d'être un marché de dégage**ment : Les circuits de viande halal continuent à absorber le dégagement des circuits commerciaux ordinaires et ne constituent pas encore une filière autonome.²².
- **Il n'existe pas un texte réglementaire qui met en évidence un lien direct entre l'abattage rituel et le terme « halal »** : Ceci a favorisé le développement de nombreuses pratiques commerciales déloyales au sein du marché halal français.

Tous ces facteurs rendent la mission d'un boucher cherchant à offrir un produit garanti halal et de qualité très difficile voire impossible. Ils ont favorisé la généralisation des procédés d'étourdissement des animaux, à l'insu des consommateurs. Ces derniers ne sont pas protégés quand la tromperie porte sur le critère halal du produit.

²² « Enquête sur le champ du halal », un document officiel du Ministère de l'agriculture et de la pêche, http://www.asidcom.org/IMG/pdf/COPERCI_2005.pdf

ANNEXE 1 : Le questionnaire de l'enquête d'ASIDCOM

Boucherie traditionnelle Halal

Les Boucheries Halal représentent plus que 80% du marché Halal, si elles coopèrent avec les consommateurs ils seront capables de réformer le Halal en France

Important : Ce questionnaire fera l'objet d'un rapport et d'un affichage nominatif sur le site internet d'ASIDCOM des réponses des boucheries ayant participé à cette enquête.

Nom de la boucherie :

A- Profil de la boucherie

Petite entreprise moyenne entreprise l'année d'ouverture : Département ou pays :

Nombre de salariés :

Quels sont vos qualifications : ;Et celles des salariés :

Etes-vous certifiés : ISO 9001 ISO22000 si autre, précisez :

B- Stratégie de communication :

1- Affichez-vous sur votre Boucherie le mot « Halal » ? OUI NON

Si oui, merci de préciser si vous l'affichez:

à l'extérieur à l'intérieur en français en arabe

2- Comment avez-vous fait connaître votre boucherie ?

de bouche à oreille publicité écrite publicité audiovisuelle proximité géographique des consommateurs musulmans

3- Votre boucherie dépend-elle d'une association culturelle: OUI NON

4- Êtes-vous impliqués dans une association islamique ?

OUI NON Si oui, à quel titre :

C- Les produits commercialisés :

5- Quel type de produits carnés commercialisez-vous?

La viande fraîche (transformée ou non) charcuterie produit pré-cuisiné (surgelé ou non) plat cuisiné

6- Pour les ovins, quelles sont les parties que vous achetez?

Carcasse entière quartier intérieur quartier postérieur abat

7- Pour les bovins, quelles sont les parties que vous achetez?

Carcasse entière quartier intérieur quartier postérieur abat

8- le nombre d'abats achetés est-il :

Égal au nombre de carcasses achetées plus petit que le nombre de carcasses plus grand que le nombre de carcasses

9- classez par ordre décroissant les noms des produits les plus vendus ?

..... > > >

D- La garantie Halal :

10- Etes-vous certifiés par un organisme de contrôle Halal ? OUI NON

Si oui, lequel :

11- Qui sont vos fournisseurs en produits carnés?

Abattoir français abattoir étranger un grossiste un fabricant français un fabricant étranger

Merci de préciser le ou les noms d'abattoir :

Merci de préciser le ou les noms de fabricant :

12- avez-vous visité l'abattoir ou/et le fabricant? OUI NON

Si oui, combien de fois :

13- Les produits carnés que vous vendez:

Sont tous certifiés ne sont pas certifiés peuvent être certifiés ou non

14- vendez-vous des produits carnés dont la viande est issue d'un abattage avec étourdissement :

OUI NON je ne sais pas

Si oui, merci de cocher les types d'étourdissement que vous acceptez et de préciser leurs conditions :

	<input type="checkbox"/> Etourdissement ante mortem	<input type="checkbox"/> Etourdissement Post- mortem	<input type="checkbox"/> électroanesthésie	<input type="checkbox"/> Pistolet d'abattage	<input type="checkbox"/> gaz
Sous quelles conditions					

15- Informez-vous les clients sur la question de l'étourdissement ? OUI NON

Comment ?

16- votre livreur, livre-t-il des produits non Halal à d'autre client ? OUI NON

Si oui, quelles précautions prend-il lors du transport d'une marchandise halal en même temps qu'une autre non halal ?

.....

E- La qualité des produits :

17- vendez-vous de la charcuterie avec VSM ?

OUI NON je ne sais pas

Si oui précisez le type de la VSM :

VSM classique VSM gros grains

18- Classez les critères de choix suivant selon leur importance pour vous ? (attribuez le 1 pour le plus important et le 6 pour le moins important selon vous)

Âge de la bête partie de la carcasse origine de l'animal type d'élevage méthode d'abattage prix

F- Les contraintes du travail :

19- Avez-vous des difficultés à trouver des produits sur le marché français ? OUI NON

Si oui, quels sont ces produits :

Et quelles sont les difficultés :

G- Travail syndical des boucheries Halal :

19- avez-vous adhéré à un syndicat de Boucherie? OUI NON

20 – selon-vous, pourquoi les boucheries halal ne forment pas un syndicat ?

.....

.....

21 – voulez-vous rajouter un dernier commentaire ?

.....

.....

ASIDCOM, Association de Sensibilisation et de Défense des Consommateurs Musulmans - Association Loi 1901

Restons en contact :

Votre nom et prénom : Fonction :

Tel fixe : tel mobile :

Email :@.....

ANNEXE 2 : Liste des boucheries qui ont fait l'objet de l'enquête d'ASIDCOM

	Nom de la Boucherie	Ville	Statut	participation à l'enquête ASIDCOM	Adresse
1	AMAZIGH	Lille		a répondu	30 rue Lannoy
2	AMINE	Lille		a répondu	64 jules guesde
3	BOUCHERIE DE LA PLACE	Lille		a répondu	8 Place Madeleine Caulier
4	BOUCHERIE DU MAGHREB	Lille		a répondu	269 rue des postes
5	BOUCHERIE CHAFAI // Lwiza	Lille		a répondu	233 rue Pierre Legrand
6	BOUCHERIE CHARAAF	Lille		a répondu	84 rue pierre legrand
7	BOUCHERIE TLILI	Lille	liquidation judiciaire 2009		
8	BOUCHERIE ANYS	Lille	radiation 2009		
9	BOUCHERIE HALLAL DE WAZEMMES / Marrakech	Lille		a répondu	76 jules guesde
10	CHAMAL	Lille		a répondu	46 bd Metz
11	CHERIFI Amaria	Lille		non interrogée	32 r pont neuf
12	EL AMAN	Lille		a répondu	2 rue Jules Guesde
13	EL KADDOURI Mohamed	Lille	radiation 2008		<u>71 Rue Eugene Jacquet</u>
14	EL MOJAHID Abdelmajid	Lille	radiée en 2002		
15	ENTREPRISE UNIPERSONNELLE A RESPONSABILITE LIMITEE BOUCHERIE KAMEL	Lille		a refusé de répondre	35 r du marché
16	EURL COLLIER	Lille		a refusé de répondre	
17	HAMMI Karim // Lwiza	Lille		a répondu	
18	KOUAKOUA Mohamed	Lille		a répondu	181 rue des postes
19	L'ABATTOIR	Lille		a répondu	108 rue de Foubourg des postes
20	LES DEUX FRERES " AL BARAKA "	Lille	radiation 2011		
21	NOUVELLE YASMINE	Lille	radiation 2010		
22	ORIENT'HAL	Lille	radiation en 2009		
23	RAZZOUK Ahmed // Ennasr	Lille		a répondu	57 rue jules guesde
24	S.A.R.L. ESSALEM	Lille	radiation 2012	a répondu	35 jules guesde
25	SARL AKOUDAD	Lille		a répondu	154, rue Philadelphie
26	BILIES // Zakaria	Lille		a répondu	11 rue jules Guesde
27	BOUCHERIE DU MOULIN	Lille	liquidation oct 2012		
28	BOUCHERIE DE LA PLACE V	Lille		a répondu	11 Place Vanhoenacker
29	BOUCHERIE DU NORD	Lille		non interrogée	334 r Faubourg d'Arras
30	ETOILE RUE DE LA POSTE	Lille		a répondu	183 rue des postes
31	LA LIBANAISE	Lille	clôture 2008		
32	LE BELIER	Lille		non interrogée	8 Rue Saint Sebastien
33	LILLE VIANDE	Lille		non interrogée	19 r Surcouf
34	NORD VIANDES FOODS // boucherie du marché	Lille		non interrogée	46 pl nouvelle aventure
35	SARL TRIMEL // boucherie Hamid	Lille		a répondu	188 rue Pierre Legrand
36	SARL HAFIDI	Lille	radiation 2008		30 rue Lannoy
37	SARL SOLIDARITE	Lille		non interrogée	17 Place de la Solidarite
38	SARL "AU BON'AP"	Lille	radiée juillet 2010		
39	SUD ALIMENTAIRE	Lille		non interrogée	260 Rue de L Arbrisseau
40	ZAGORA	Lille	Liquidation judiciaire simplifiée 2012		15 Rue du Faubourg des Postes
41	ADEL	Roubaix	radiation 2011		<u>65 Rue de L Alma</u>
42	B.RABAH	Roubaix		non interrogée	
43	BAHHAR Fatima née Hafa // hassan	Roubaix		a répondu	
44	BOUCHERIE BENSALEM "B.B.H"	Roubaix		non interrogée	<u>147 Rue de L Epeule</u>
45	BOUCHERIE NESRINE	Roubaix	radiation 2011		<u>14 rue de tourcoing</u>
46	BOUCHERIE EL BARAKA	Roubaix		a répondu	
47	BOUCHERIE MARRAKECH	Roubaix	radiation 2009		
48	BOUCHERIE BENDIB	Roubaix	radiation 2009		<u>28 Rue Jean Goujon</u>

	Nom de la Boucherei	Ville	Statut	participation à l'enquête ASIDCOM	Adresse
49	BOUREBAIA Ahmed	Roubaix		non interrogée	278 Rue Jules Guesde
50	CAID Ali // Selama	Roubaix		a répondu	
51	DAHMANI Ahmed	Roubaix		non interrogée	1 Place du Progres
52	EL AMIR	Roubaix	radiation 2011		<u>81 Rue Jules Guesde</u>
53	EL MOUNTASSER Samya nee MAHBOUBI // l'Atlas	Roubaix		a répondu	28 Rue Jean Goujon
54	KADDOUR Tahar // l'avenir	Roubaix		non interrogée	187 Boulevard de Mulhouse
55	LOUNAS Dabha // Rotisserie Djurdjura	Roubaix	redressement judiciaire		79 Rue de L'Epeule
56	MECHAIKHA Nordine	Roubaix		non interrogée	98 Rue Pellart
57	MECHALI Kaddour	Roubaix	radiation 2010		<u>81 Rue Jules Guesde</u>
58	MEDAH FRERES // LE PHINICIA	Roubaix		non interrogée	83 Rue de l'Alma
59	MEZIANE	Roubaix		non interrogée	83 Rue de l'Alma
60	MOUBARAK BOUCHERIE // hallal de l'épeule	Roubaix		non interrogée	149B Rue de l'Epeule
61	NOUBAT Azeddine // Isla viande	Roubaix		non interrogée	9 Rue Jules Guesde
62	OULD LAZAZI Brahim	Roubaix		non interrogée	216 Rue de Lannoy
63	RAZZOUK Abdelhak // boucherie islamique de l'annoy	Roubaix		non interrogée	209 Rue Jules Guesde
64	S.A.R.L. MIZENE //BOUCHERIE NOUARI	Roubaix	radiation 2010		68 rue voltaire
65	S.A.R.L. OURIKA VIANDES	Roubaix		non interrogée	105 Rue de L'Epeule
66	SARL RAHMA-HALLAL // chez MOMO	Roubaix		a refusé de répondre	231 Rue de Lannoy
67	SARL KHEIRDINE	Roubaix	radiation 2010		<u>26 Rue Saint Maurice</u>
68	SARL TALA // Zino	Roubaix		a refusé de répondre	<u>279B Rue de Lannoy</u>
69	SARL AMEL-DAOUIA BOUCHERIE HAMID	Roubaix	radiation 2011		<u>23 Rue du Grand Chemin</u>
70	SARL BISMILLAH "BISMILLAH"	Roubaix		non interrogée	92 Rue de Mouvaux
71	TOUAMA SAMIR	Roubaix		non interrogée	26 RUE SAINT MAURICE
72	ZAKI	Roubaix		a répondu	153 rue de lannoy
73	BOUCHERIE MEDITERRANEE	Roubaix		non interrogée	251 Grande Rue
74	BOUCHERIE SAIDANI	Roubaix	liquidation judiciaire 2010		151 Rue de Lannoy
75	EURL LEADER KEBAB PRODUCTION	Roubaix	radiation 2011		<u>135B Rue du Luxembourg</u>
76	EURL BOUCHERIE KAMEL 3 PONTS	Roubaix	radiation 2011		<u>Avenue de Verdun</u>
77	GROUPE ZED	Roubaix	liquidation judiciaire 2011		27 Rue de Tourcoing
78	HIRTI Mohammed	Roubaix		non interrogée	3 Rue de Croix
79	LEKHAL Rachid	Roubaix	radiation 2008		14B Rue de Tourcoing

	Nom de la Boucherei	Ville	Statut	participation à l'enquête ASIDCOM	Adresse
80	ROUBAIX VIANDE DISTRIBUTION	Roubaix		non interrogée	6 Place du Trichon
81	SARL BOUCHERIE DE L'ABATTOIR	Roubaix		non interrogée	13 Rue de Tourcoing
82	SARL ALAB	Roubaix		non interrogée	151 Rue de Lannoy
83	SARL SODIPAL	Roubaix		non interrogée	157 Rue de l'Epeule
84	Les Délices de L'Orient			a refusé de répondre	12 Bis Rue de Tourcoing
85	SARL SH (poulet dore)	Roubaix	radiation 2011		149 Rue Jules Guesde
86	ASAADA (Boucherie AL FEN)	VILLENEUVE D ASCQ		a répondu	
87	HALAL MARKET	VILLENEUVE D ASCQ		a répondu	
88	INES // boucherie de l'orient	VILLENEUVE D ASCQ		non interrogée	20 Chemin des Crieurs
89	BOUCHERIE DU BOURG	VILLENEUVE D ASCQ		non interrogée	8 Rue du General Leclerc
90	BOUCHERIE QUIEVRECHAIN	VILLENEUVE D ASCQ		non interrogée	63 Rue Claude Debussy
91	BOUCHERIE DU VILLAGE	VILLENEUVE D ASCQ	liquidation judiciaire		8 Rue du General Leclerc
92	BOUCHERIE FINE	VILLENEUVE D ASCQ		non interrogée	24 Place de Verdun
93	BOUCHERIE DE MONS	MONS EN BAROEUL		a répondu	
94	SARL JABER	MONS EN BAROEUL	radiation 2011		Rue Lavoisier
95	BOUCHERIE ZAIO // radiée	MONS EN BAROEUL	radiation 2010		37 Rue du Marechal Lyautey

**ANNEXE 3 : Lettre de l'association Intégrité, datant de janvier 1983, au SRFCQ –
Ministère de la consommation**

Date d'élaboration: 7 janvier 1983

Emetteur: Daniel-Youssof LECLERCQ

Qualité: Vice-Président de l'Association Islamique "Intégrité"

Destinataire: Service de la Répression des Fraudes et du
Contrôle de la qualité - Ministère de la
Consommation.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Objet: La fausse viande musulmane.

Les bouchers musulmans distribuent frauduleusement, en abusant leur clientèle, une viande non conforme aux normes islamiques.

Le Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité se doit d'intervenir pour faire cesser les contraventions à la réglementation française.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- 2 -

1. LA VIANDE MUSULMANE (HALAL)

11. CARACTÉRISTIQUES

La particularité de la viande *Halal* (= licite), à l'instar de la viande *Cacher*, réside dans l'abattage rituel.

L'abattage rituel diffère de l'abattage traditionnel sur deux points majeurs:

la saignée des animaux de boucherie doit impérativement s'effectuer sans étourdissement préalable et après l'invocation du nom de Dieu.

12. DÉFINITION

Sont réputées viandes musulmanes (*Halal*), les viandes issues exclusivement d'abattages rituels effectués, sans étourdissement préalable, par un Musulman, de la façon suivante:

- tourner la gorge de l'animal dans la direction de la *Ka'bah* à La Mecque
- invocation du nom de Dieu par le sacrificateur, avant la saignée, sur chaque bête, au moyen de la formule rituelle: "*Bismillah! Allahou Akbar!*" (c-à-d au nom de Dieu! Dieu est le plus grand!)
- section au niveau du larynx, à l'aide d'un instrument tranchant, des veines jugulaires, des artères carotides et de la trachée artère, sans toutefois entamer la colonne vertébrale.

La définition ci-dessus a été ratifiée par des organisations musulmanes représentatives. (cf annexes p 10).

13. CONTRAINTES

Les Pouvoirs Publics ont fixé par décret (80-791 du 1er octobre 1980 et 81-606 du 18 mai 1981) les conditions dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des animaux destinés à la consommation. (cf annexes p 11-12)

.../...

- 3 -

Ces décrets énoncent notamment que l'immobilisation et l'étourdissement des animaux sont obligatoires avant la saignée.

Une dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux avant la saignée est prévue dans le cas de l'abattage rituel mais il reste maintenu que :

- l'abattage doit se pratiquer impérativement dans un abattoir
- l'abattage rituel doit être effectué par des sacrificateurs habilités par les organismes agréés et, en l'absence, par la Préfecture de leur département
- lors de l'abattage rituel des bovins, l'immobilisation des animaux avant l'égorgeage et pendant l'effusion de sang doit être obligatoirement effectuée au moyen d'installations, appareils ou instruments agréés par le Ministère de l'Agriculture.

2. LE MARCHÉ DES VIANDES MUSULMANES

21. SITUATION ACTUELLE

D'après l'Institut National de la Consommation, près de cinq cents boucheries se partageraient le marché des viandes *Halal* dans la seule région parisienne. En fait, seulement une poignée de commerçants vendraient véritablement une telle viande, les autres s'approvisionnant au marché de Rungis (Halles) en viande traditionnelle qu'ils revendent ensuite pour de la viande *Halal*. (cf. article "La fausse viande musulmane" de M. Hubert Schilling dans la revue 50 M de consommateurs n° 131 de novembre 1981 joint en annexe p. 13-14).

La plupart des bouchers musulmans font croire que la viande qu'ils distribuent est conforme aux normes islamiques alors qu'elle ne l'est pas effectivement. Lorsqu'on parvient à les confondre, ils déclarent le plus souvent être contraints d'agir de la sorte pour gagner leur vie.

.../...

- 4 -

Les bouchers musulmans trouvent beaucoup de difficultés pour faire procéder aux abattages rituels car rares sont les abattoirs français qui sont équipés des installations, appareils ou instruments -agrés par le Ministère de l'Agriculture- préconisés par les Pouvoirs Publics pour l'immobilisation des bêtes avant l'abattage.

Les coûts occasionnés par l'approvisionnement individuel des boucheries (rémunération des sacrificateurs, transports, etc...) rendent le prix de la viande *Halal* excessif comparé à celui de la viande traditionnelle distribuée par le marché de gros de Rungis.

Les bouchers musulmans réguliers -qui s'efforcent de procurer de la viande réellement *Halal* à leur clientèle- sont parfois obligés de s'approvisionner sur les marchés étrangers pour bénéficier de conditions d'abattage moins strictes et de prix plus intéressants.

Les bouchers réguliers sont extrêmement défavorisés, et par ce fait même très vulnérables, par rapport aux bouchers fraudeurs car le consommateur musulman non averti se laisse abuser par l'affichage mensonger et les prix.

Des actions ont été engagées par des associations musulmanes pour réprimer les abus dans ce domaine mais toutes les tentatives se sont avérées infructueuses.
(cf. annexes p. 15-20)

22. CONSTATATIONS

Parmi les quelques trois millions de Musulmans de France -sujets et résidents- nombreux sont ceux qui ont pris conscience de la non-conformité des viandes actuellement proposées dans les boucheries "musulmanes". Pour s'approvisionner en viande *Halal*, et cela en dépit de l'interdiction, ils sont contraints de se mettre hors la Loi en recourant à l'abattage sauvage;

.../...

- 5 -

ils estiment ne pouvoir se contenter des permissions occasionnelles des Pouvoirs Publics.(cf. annexes p. 21)

La situation actuelle concernant la viande *Halal* préoccupe au plus haut point les Musulmans, tant au niveau individuel que collectif. Les organisations musulmanes en France et à l'étranger s'intéressent de près à la question; La Ligue Islamique Mondiale, lors de la réunion du Conseil Continental des Mosquées en Europe qui se tint les 16-18 novembre 1981 à l'Hôtel Hilton à Paris, avait inscrit cette question à l'ordre du jour.(cf. annexes p. 22-23)

Les pays musulmans adoptent, pour leurs importations de viande *Halal*, une attitude de plus en plus méfiante envers leurs fournisseurs; ils en viennent à exercer un contrôle plus strict sur les abattages, comme l'Iran aux abattoirs de Briec (29), ou à s'approvisionner chez des fournisseurs -européens ou internationaux- plus compréhensifs.(cf. l'article de M. Jean-pierre Roger dans "L'Echo des Halles" joint en annexe p. 24)

3. PROSPECTIVES

31. RESPECT DE LA LOI

Les agissements frauduleux des bouchers "musulmans" tombent sous le coup :

- de la Loi n° 73-1193 du 27 décembre 1973 contre la publicité mensongère (cf. annexes P. 25-27)
- de la Loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services; en effet, il y a fraude sur les qualités substantielles -qualité "sans laquelle la marchandise deviendrait impropre à l'usage auquel on la destine" (Cour de Cassation Chambre Criminelle - 3 mars 1923 - Sirey 1924, 1, 377.)- (cf. annexes p. 28)

.../...:

- 6 -

L'association islamique *Intégrité* en appelle à l'autorité du Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité du Ministère de la Consommation, au nom des consommateurs musulmans, pour prendre les mesures qui s'imposent pour faire cesser les infractions.

L'association islamique *Intégrité* ne peut admettre qu'une seule alternative: les boucheries musulmanes doivent, pour mériter ce qualificatif, vendre de la viande conforme aux normes islamiques ou cesser toute publicité mensongère.

32. SOLUTIONS PROPOSÉES

L'association islamique *Intégrité* est tout à fait consciente des problèmes que va occasionner la répression des fraudes chez les bouchers "musulmans". La viande *Halal* risque de faire défaut sur le marché actuel des viandes; les bouchers musulmans réguliers ne pourront répondre à la subite demande. Compte-tenu de tous les éléments de la situation, il nous paraît que seraient efficaces, à moyen terme, les dispositions suivantes:

321. Nomination, au sein du Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité, d'un fonctionnaire musulman pour s'occuper des viandes *Halal* (sur proposition d'associations islamiques représentatives qui attesteront de son sérieux et de son honorabilité),
322. Création, pour la gestion des abattages rituels (habilitation des sacrificateurs, contrôle des abattages, etc...), d'une organisation représentative des Musulmans qui devra être agréée, sur proposition du Ministre de l'Intérieur, par le Ministre de l'Agriculture, conformément à l'article premier du décret 81-606 du 18 mai 1981.
(cf. annexes p. 12)

.../...

- 7 -

Cet organisme, à but non lucratif, pourrait, à l'instar de la Commission Rabbinique Intercommunautaire de l'Abattage Rituel, fonctionner grâce à une taxe modique prélevée sur les viandes *Halal*. et être ainsi totalement autonome.

323. Contrôle plus efficace des abattages rituels en les centralisant dans un nombre limité d'abattoirs aménagés spécialement et fonctionnant exclusivement pour les dits abattages. Il faudrait désormais proscrire tous les abattages rituels effectués artisanalement dans des conditions précaires et ne les admettre que dans le cadre des abattoirs spécifiques préconisés pour que l'organisation de contrôle des viandes *Halal* puissent opérer efficacement.

324. Création de centrales d'achats des viandes *Halal*, à but non lucratif, dans les grands centres régionaux français, qui seront seules habilitées à écouler les viandes venant des abattoirs contrôlés. La centralisation du marché des viandes *Halal* permettra à cet organisme de négocier avec la S.I.B.E.V. (*) la régulation des prix de la viande *Halal* au même titre que celle de la viande traditionnelle; on évitera ainsi la fluctuation des prix lors des hausses et des baisses de production.

(*) La S.I.B.E.V. (Société Interprofessionnelle du BÉtail et des viandes) est une société d'intervention dépendante de l'O.N.I.B.E.V. (Office National Interprofessionnel du BÉtail et des Viandes). Cet organisme a été créé en vertu d'un décret-loi du 30 septembre 1953 sur l'organisation des marchés et est financé par le F.O.R.H.A. (Fonds d'Orientalion et de Réglementation des Marchés Agricoles).

.../...

33. CONSÉQUENCES

331. La réalisations des diverses mesures proposées amènera naturellement tous les bouchers musulmans à se procurer la viande *Halal* dans les centrales d'achats obligatoires s'ils veulent se prévaloir de la mention *Halal*. L'application des Lois sus-citées protégeant les consommateurs musulmans devrait avoir un effet dissuasif sur les contrevenants potentiels d'une part. D'autre part, les prix d'achat à la Centrale d'achats s'alignant sur le Marché de gros de Rungis, les contrevenants actuels jugeront la fraude superflue.
332. L'abattage sauvage pratiqué actuellement par les Musulmans, en l'absence de garantie dans les boucheries *Halal*, devrait se résorber considérablement, voire disparaître.
333. La réputation de sérieux d'une organisation musulmane de contrôle des viandes *Halal*, gérant tout ce marché dans l'ensemble du territoire français, ne pourra qu'encourager les pays musulmans à acheter français.

000
0

ANNEXE 4 : Stratégie de communication et lien avec le culte musulman

(Les noms des Boucheries sont remplacés par des numéros)

	La boucherie affiche la mention "Halal"	communication	La boucherie dépend-elle d'une association culturelle	Le responsable est-il investi dans une association culturelle
1	à l'extérieur en arabe et en français	proximité géographique	non	non
2	à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille - publicité écrite	non	non
3	à l'extérieur en français	bouche à oreille - proximité géographique	non	oui - La ligue islamique du nord
4		bouche à oreille	non	non
5	à l'intérieur et à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille - publicité écrite - publicité audiovisuelle - proximité géographique	non	non
6	à l'intérieur et à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille - publicité écrite - proximité géographique	non	non
7	à l'extérieure	bouche à oreille - proximité géographique	non	Aide la mosquée de la rue de l'épeule
8	à l'extérieur et à l'intérieur en arabe	bouche à oreille	non	non
9	à l'intérieur et à l'extérieur en français	bouche à oreille-publicité écrite	non	non
10	à l'extérieure en arabe et en français	de bouche à oreille, publicité audiovisuelle internet	oui - la boucherie du CIV	oui - CIV (centre islamique de Villeneuve d'Ascq)
11	en français et en arabe à l'intérieur et à l'extérieur	envisage de faire une publicité écrite	non	non
12	en français et en arabe à l'intérieur et à l'extérieur	de bouche à oreille	non	non
13	en français et en arabe à l'intérieur et à l'extérieur	de bouche à oreille - publicité écrite	non	non
14	en français à l'intérieur	publicité écrite -proximité géographique	non	non
15		de bouche à oreille	non	non
16	à l'extérieur	bouche à oreille - proximité géographique	non	non
17	en français-arabe à l'extérieur	bouche à oreille	non	non
18	intérieur/extérieur- français/arabe	bouche à oreille	non	non
19	intérieur/extérieur- français/arabe	proximité géographique	non	non
20	arabe/français à l'extérieur et à l'intérieur	bouche à oreille	non	non

	La boucherie affiche la mention "Halal"	communication	La boucherie dépend-elle d'une association culturelle	Le responsable est-il investi dans une association culturelle
21	à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille et proximité	non	adhérent à la mosquée Attawba
22	n'a pas répondu			
23	n'a pas répondu			
24	n'a pas répondu			
25	n'a pas répondu			
26	à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille	non	non
27	à l'extérieur et à l'intérieur en arabe et en français	bouche à oreille/proximité	non	non
28	n'a pas répondu			
29	à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille/proximité	non	non
30	En français à l'extérieur	bouche à oreille/proximité	non	non
31	à l'extérieur en arabe et en français	bouche à oreille/ publicité écrite	non	non
32	arabe/français à l'extérieur/intérieur	bouche à oreille	non	non
33	arabe/français à l'extérieur/intérieur	bouche à oreille	non	non
34	arabe/français à l'extérieur/intérieur	bouche à oreille/proximité	non	Bénévole: Badr/ Moulin/ Lille sud
35	arabe/français à l'intérieur intérieur	bouche à oreille/proximité	non	non
36	arabe/français à l'extérieur	bouche à oreille/ publicité écrite	non	non

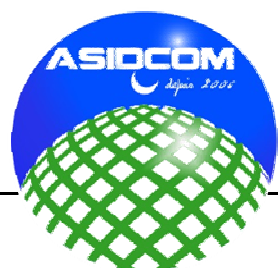
ANNEXE 5 : Réponses sur la garantie halal des produits vendus dans les boucheries halal traditionnelles à Lille et ses agglomérations

	Organisme de certification	Les fournisseurs	Fréquence des visites à l'abattoir	Certification des produits carnés	Etourdissement	Type d'animaux étourdis	Type d'étourdissement	Information des consommateurs sur l'étourdissement	Livraison et précautions
1	non	abattoir français - abattoirs étranger - grossiste	20 fois depuis l'ouverture	sont tous certifiés par tampon	non			non	livreur exclusivement du halal
2	non	abattoir français - abattoirs étranger -	une fois par mois	sont tous certifiés par tampon	non			non	livreur exclusivement du halal
3	non	abattoir français - abattoirs étrangers - un grossiste - un fabricant français	une fois par semaine	oui (AVS - charcuterie) - la viande je contrôle moi-même à chaque achat	oui	volaille	électronarcose (abattoirs Lionor - 25 mA)	non - on ne m'a pas posé la question	livreur exclusivement du halal
4	non	abattoir français - grossiste	aucune indication	sont tous certifiés par tampon	non			non	livreur exclusivement du halal
5	non	abattoirs français - abattoirs étrangers - grossiste	quatre fois	sont tous certifiés par tampon	non			oui si le client demande	livreur exclusivement du halal
6	oui	abattoir étranger	plusieurs fois	sont tous certifiés par tampon	non				livreur exclusivement du halal
7	non	abattoir français	oui	non	non				il livre des produits halal et non halal

	Organisme de certification	Les fournisseurs	Fréquence des visites à l'abattoir	Certifications des produits carnés	Etourdissement	Type d'animaux étourdis	Type d'étourdissement	Information des consommateurs sur l'étourdissement	Livraison et précautions
8	NVS	abattoir français - abattoir étranger	3 à 4 fois par mois	sont tous certifiés par tampon	non (égorgé)			poulet = BART	il livre des produits halal et non halal - la marchandise halal est protégée par du tissu blanc
9	non	abattoir étranger	2 à trois fois par semaine	sont tous certifiés par tampon	non			non	livreur exclusivement du halal
10	non	abattoir français - grossiste	oui	sont tous certifiés par tampon		poulet	électronarcose abattoir lionor (25 mA)	non	oui (pas de porc dans la livraison)
11	non	abattoir français - grossiste	je vais tous les matins chez le grossiste	oui (tampon mosquée)	non			oui s'il demande	livreur exclusivement du halal
12	non	abattoir français - abattoirs étranger - grossiste	3 fois par ans ((Hollande) - plusieurs fois en France	non	je ne sais pas			on ne m'a jamais posé la question	livreur exclusivement du halal
13	non	abattoir français - abattoir étranger - un grossiste - fabricant français	2 à 3 fois par an (visite AMMELOOT - BART - Delemeat	sont tous certifiés par tampon	non			non	livreur exclusivement halal
14	non	abattoir français - grossiste	non	oui AVS	non - je ne sais pas pour le post mortem			non	il livre d'autres produits non halal - les produits halal sont emballés

	Organisme de certification	Les fournisseurs	Fréquence des visites à l'abattoir	Certifications des produits carnés	Etourdissement	Type d'animaux étourdis	Type d'étourdissement	Information des consommateurs sur l'étourdissement	Livraison et précautions
15	non	abattoir français, abattoir étrangers, grossiste	au début nous faisons un contrôle quotidien - maintenant on ne va plus à l'abattoir car on connaît le sacrificateur	sont tous certifiés par tampon	non			non	il livre exclusivement des produits halal
16	non	abattoir français - fabricant français	visite de l'abattoir 1 à 2 fois par mois	les produits peuvent être certifiés ou non	non			non	il livre exclusivement des produits halal
17	oui que pour la charcuterie	abattoir français, abattoir étrangers, grossiste, fabricant français	Douai 50à60fois/an - 1f/semaine Balleuil - Veau (jamais/certifié par AVS)	sont tous certifiés par tampon	Electronarcose	volaille-lapin	léger ampérage	non	caisse fermée plastifiée
18	non	abattoir français - abattoir étranger	2/3 fois par mois	cachet halal	je ne sais pas			non	il livre exclusivement des produits halal
19	non	abattoir étranger	volaille/bœuf une fois tous les six mois	tous certifiés par tampon halal	non			non	il livre exclusivement des produits halal
20	non	grossiste/ fabricant français et étranger	oui ?	tampon halal	je ne sais pas			non	livre que du halal
21	non	abattoir français et abattoir étranger	au moins une fois/an pour bailleul	agneau, bœuf, veau AR SE				non	livre que du halal
22	n'a pas répondu								
23	n'a pas répondu								
24	n'a pas répondu								
25	n'a pas répondu								

	Organisme de certification	Les fournisseurs	Fréquence des visites à l'abattoir	Certifications des produits carnés	Etourdissement	Type d'animaux étourdis	Type d'étourdissement	Information des consommateurs sur l'étourdissement	Livraison et précautions
26	le sacrificateur est un salarié de la boucherie "Hassani Mustapha)	abattoir étranger	trois fois par semaines	peuvent être certifié ou non	non			non	livre que du halal
27	non	les 5 propositions	3/4 fois par mois	certifié par tampon ou étiquette	oui	bœuf	pistolet d'abattage	oui si on me pose la question	livre que du halal
28	n'a pas répondu								
29	non mais je cherche un organisme	abattoir français et étranger	3 fois depuis 6 mois	tous certifié par le tampon	je ne sais pas				livre que du halal
30	non	abattoir français et étranger/grossiste/fabricant français	1fois par an / pour le poulet si le sacrificateur change le livreur nous en informe	Ammeloote certifié par l'imam de Halluin	oui	poulet	ante mortem	non	livre que du halal
31	non	aucune indication	visiter plusieurs fois	aucune indication	non				livre que du halal
32	non	abattoir français et étranger	pour la viande 10 fois/an	tous certifiés (tampon de la mosquée)	non				livre que du halal
33	non	abattoir étranger	non	tous certifiés (tampon de la mosquée)	OUI	CHEVAL	PISTOLET	TOUT LES PRODUITS SON HALAL SAUF LE CHEVAL	livre que du halal
34	non	abattoir français et étranger/grossiste	3 fois par semaine	tous certifiés (tampon de la mosquée)	je ne sais pas				livre que du halal
35	non	abattoir français et étranger/grossiste	Hollande 1fois/an - valencienne une fois par semaine	tous certifiés (tampon de la mosquée)	oui	lapin et volaille	électronarcose	s'il demande	livre que du halal
36	non	abattoir français/ un grossiste/fabricant français/ fabricant étranger	environ toutes les 2 semaines	tous certifiés (tampon de la mosquée)	non			non	livre que du halal



Enquête ASIDCOM 2012: Les Boucheries Halal du NORD

Fournisseurs Volaille

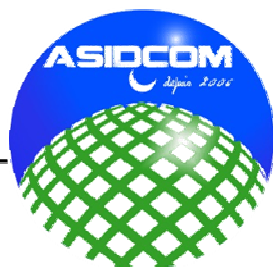
Nom du site	Responsable (du Halal)	Ville - Pays	Contact	Activité	Produits	Observation
LAMMENS S.A.	Mr. Cools	Torhout - Belgique	info@lammenspoultry.com tel +32 / (0)50 23 04 00 fax +32 / (0)50 22 03 54	Abattoir	Volaille	Electronarcose (obligatoire)
CARRON BVBA // ALMANAR	Mr. Hamid Hammouch	Ingelmunster Belgique	Dirk.carron@skynet.be Tel +32 / (0)49 74 47 639 Tel +32 / (0)51 31 06 93	Abattoir	Volaille « Halal »	Electronarcose
LIONOR	Djamal	Steenbecque	serviceconso@lionor.fr	Abattoir	Volaille – lapin « Halal » et non Halal	Electronarcose
Lille Volaille SARL	Gérard Masse	Lille France	Tel +33 / (0)3 20 52 52 30	Grossiste	Volaille, gibiers « Halal » et non Halal	?
MOERMAN BVBA	Mr. Moerman Bart	Kluisbergen Belgique	Tel +32 / (0)55 21 15 55	Abattoir	Volaille, gibiers « Halal »	Electronarcose (250Hz poulet – 350Hz dinde)
LA FERME SAI	Mr. Djamal Sai	Attiches France	43 Rue de Tourmignies, 59551 Attiches Tel +33 / (0)3 20 96 91 17	Petite Salle d'Abattage Vente aux particuliers	Volaille vendue directement au consommateur	Sans électronarcose



Enquête ASIDCOM 2012: Les Boucheries Halal du NORD

Fournisseurs Bovin

Nom du site	Responsable (du Halal)	Ville - Pays	Contact	Activité	Produits	Observation
Euromeat	Mohammed Badaoui (Mosquée Halluin)	Mouscron Belgique	Tel +32 / (0)56 58 52 20 johan.castelein@flmg.be Tel +32 / (0)486 51 04 19 ollivier@theovaloffice.be	Abattoir	Bœuf et Cheval « Halal » et non Halal	Abattage Rituel accompagné par pistolet en post mortem
Slachthuis Tampere		Lichtervelde Belgique	info@tampere-bvba.be Tel +32 (0)51 72 20 51	Abattoir	Bœuf	?
Abattoir de Douai	Pruvost Leroy	Douai France	Tel +33 / (0)3 27 87 00 30 Fax +33 / (0)3 27 97 48 24	Abattoir	Bœuf « Halal » et non Halal	Pas d'étourdisseme nt en cas d'abattage rituel
Société MVA	Mr. Bracke	Lomme France	Tel +33 / (0)3 20 08 26 28	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	Certificat halal (non valable)*
Ménart SAS	Menart J-C Menart Joachim	Lomme France	jmenart@menart.fr joachim@menart.fr Tel +33 / (0)3 20 92 76 99 // Mobile : 06 85 42 24 19	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	Certificat halal (non valable)*
O. ameloot Belgique	Ameloot Lieven	Lauwe Belgique	petra@ameloot.org +32 / (0)56 41 17 53	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	Tampon du sacrificateur: utilisation du pistolet en post mortem



Enquête ASIDCOM 2012: Les Boucheries Halal du NORD

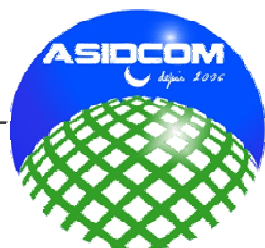
Fournisseurs Bovin

Nom du site	Responsable (du Halal)	Ville - Pays	Contact	Activité	Produits	Observation
Distri Viande SARL	Mr. Hamid Azouagh	Tournai Belgique	distri_vlande@yahoo.fr Tel + 32 / (0)69 84 18 33 Mob +33 / (0)6 11 36 31 43	Grossiste	Bœuf « Halal »	Contrôle assuré par l'équipe du grossiste!
Delemeat		Gullegemwevelgem - Belgique	info@delemeat.be Tel +32 (0)56 71 97 21 Fax +32 (0)56 71 07 76	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	?
SARL Sourdeau Vandes	Mr Marc Sourdeau	Valencienne France	Tel +33 / (0)3 27 20 32 20	Grossiste	Bœuf « Halal » Et non Halal	!

* Il s'agit d'un certificat, sans valeur juridique, attestant que la viande est Halal

PS: Lorsque le grossiste et/ou l'abattoir commercialisent du « halal » et du non halal, il y a une tendance à généraliser les méthodes d'étourdissement. Ceci est du essentiellement à des questions de rentabilité, et une volonté généralisée de discrimination de l'abattage rituel en France et en Europe.

Aussi, la forte concurrence déloyale entre les distributeurs a fait du halal un marché de dégagement qui absorbe toutes sortes de viande invendable ou invendue sur le marché conventionnel. Le boucher sérieux et soucieux de la qualité et la garantie halal de sa viande ne peut pas résister à cette situation. Généralement ce type de boucher finit par céder son commerce ou par rejoindre la tendance générale. Les consommateurs ne sont pas informés.



Enquête ASIDCOM 2012: Les Boucheries Halal du NORD

Fournisseurs Ovin et/ou Veau

Nom du site	Responsable (du Halal)	Ville - Pays	Contact	Activité	Produits	Observation
SOFA (Sté Ovine Flandre Artois)		Bailleul France	Ch.ryckewaert@wanadoo.fr Tel +33 / (0)3 28 49 25 74	Abattoir	agneau/veau « Halal »	Abattage rituel
Abattoir de Douai	Pruvost Leroy	Douai France	Tel +33 / (0)3 27 87 00 30 Fax +33 / (0)3 27 97 48 24	Abattoir	Agneau/Veau « Halal » et non Halal	Pas d'étourdissement en cas d'abattage rituel
Fa, Gebrs Gijzels		Pays Bas	info@gijzels.nl Tel +31 / (0)117 46 14 08		Agneau Non Halal	Électronarcose
Vlantes de Corrèze SAS			info@vlantesdecorreze.com Tel +33 / (0)5 55 88 37 13		Veau « Halal » Et non Halal	Certifié AVS Selon le Boucher
Société MVA	Mr. Bracke	Lomme France	Tel +33 / (0)3 20 08 26 28	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	Certificat halal (non valable)
Ménart SAS	Menart J-C Menart Joachim	Lomme France	jcmenart@menart.fr joachim@menart.fr Tel +33 / (0)3 20 92 76 99 // Mobile : 06 85 42 24 19	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	Certificat halal (non valable)
Delemeat		Gullegemw evelgem - Belgique	info@delemeat.be Tel +32 (0)56 71 97 21 Fax +32 (0)56 71 07 76	Grossiste	Bœuf « Halal » et non Halal	?

