



Enquête sur les organismes de contrôle de viande halal

Sommaire de l'enquête

1- Introduction	1
2- Méthodologie	2
3- Résultats de l'enquête	2
4- Observations	5
5- Conclusion et recommandations	6

1- Introduction

Le marché halal en plein développement possède de très grandes lacunes : multitude de type de sacrifice, traçabilité, contrôle halal.

Il existe notamment sur le marché des produits dit "auto certifiés", c'est à dire sans contrôle d'un organisme tiers. Le transformateur au stade de l'abattage se certifie lui même « halal » ou « selon le rite musulman ».

L'association ASIDCOM recommande vivement de ne pas acheter ces produits étant donné que des fraudes existent et qu'il n'y a rien qui puisse apporter des précisions sur la qualité du sacrifice (*sacrificateur musulman? Utilisation de procédé d'étourdissement? Suivi lors de la transformation?*).

On peut s'orienter alors, pour prendre le maximum de précaution, vers des produits certifiés "halal". C'est à dire qu'à côté de la simple mention "halal", un sigle ou texte vient confirmer que ce produit a été contrôlé par un organisme indépendant. Cet organisme doit en principe s'assurer et contrôler que la viande est bien "halal", c'est à dire que le "rite islamique a bien été appliqué". Le problème, c'est qu'il existe une multitude d'organismes qui sont plus ou moins sérieux et qui ont des définitions du halal et des moyens de contrôles très différents.

L'association ASIDCOM a donc décidé de lancer une enquête auprès des différents organismes pour informer les consommateurs de la réalité du marché.

La possession d'une carte de sacrificateur habilité par les mosquées de Lyon, Paris et Evry ne donne aucune certitude sur la licéité du produit final.

Le marché du Halal est estimé à 580 milliards de dollars US dans le monde (source World Halal), 9 milliards en Europe dont 3,5 à 5 milliards d'euros réalisés en France, premier marché européen.

2- Méthodologie

Nous avons choisi dans un premier temps, pour mettre en place cette première enquête, d'envoyer au début de l'année 2008 un questionnaire à plusieurs organismes ([liste des organismes interpellés](#)). Après seulement 6 réponses, un complément de recherche d'informations a été mené pour compléter l'étude. Ces informations proviennent soit des sites internet des certificateurs, soit de déclarations de presse des certificateurs.

En parallèle des résultats, qui sont récapitulés dans les tableaux de la partie 3, nous faisons aussi des observations sur les "pratiques" constatées.

Nous nous sommes intéressés plus particulièrement à :

- Savoir si une **charte "halal"** de l'organisme était "plus ou moins" accessible aux consommateurs.
- Identifier **les procédés d'abattage susceptibles d'être certifiés**, sachant que des organismes peuvent plus ou moins accepter l'abattage mécanique ou le procédé d'étourdissement avant ou après la saignée lors du sacrifice rituel dit "halal".
- Connaître **le nombre de contrôleurs salariés de l'organisme**.
- Rassembler les moyens de **contact des organismes** afin que chaque consommateur puisse les contacter afin d'obtenir plus de renseignements.

3- Résultats de l'enquête

a) - Certificateurs ayant pris le soin de répondre ou de correspondre

Note importante : ces informations ont été données par les organismes de certification

Dernière mise à jour du tableau a : 27/09/2008

Nom	Sigle	Charte halal	Etourdissement		Abatage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact
			Avant la saignée	Après la saignée			
HMC Halal Monitoring Committee		OUI	NON	NON	NON	69/75	http://www.halalmc.co.uk LEICESTER (Angleterre) Tel : 00870 240 7267 Fax : 00116 251 5450 info@halalmc.org
ARRISSALA		OUI	NON	NON	NON		http://www.arissala.org Tél : 01 48 34 70 30 Benhachim29@free.fr
HALAL SERVICES (Affilié à l'UOIF - existe depuis 1 an)		Modif en cours	NON	NON	NON	4	Site Internet en construction 20, rue de la Prévoté 93120 La Courneuve Tél : 01 43 11 10 61
Halal Control (UE) Allemagne			Pas de certification de produits carnés				http://www.halalcontrol.de Tél : 0049 6142 171283 Fax: 0049 6142 171284 info@halalcontrol.info
ECCH European Certification and Control of Halal			Questionnaire soumis au prochain conseil d'administration				http://www.eurohalal.be Tel :0032 486 331 454 info@eurohalal.be
ARGML Association rituelle de la grande mosquée de Lyon		OUI	A souhaité une rencontre à la grande mosquée... D'après leur charte, pratique de l'étourdissement seulement sur les volailles avant la saignée				http://www.hallal-mosqueedelyon.org Tél : 04 78 76 00 23

b) - liste des autres organismes identifiés sur les produits "halal" dans des commerces localisés en France

Note importante : ces informations se trouvent sur les sites internet des organismes ou par des déclarations de presse des dirigeants

Dernière mise à jour du tableau b : 27/09/2008

Nom	Sigle	Charte Halal	Etourdissement susceptible d'être pratiqué		Abattage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact
			Avant la saignée	Après la saignée			
ACMIF Certification Hallal de la mosquée d'Evry Couronnes		OUI	OUI	?	?	?	Tél : 01 60 77 14 19 Tél : 06 08 34 62 45 mosqueevrcour@wanadoo.fr
AFCAI Association Finistérienne de la culture Arabo-islamique		?	?	?	?	?	http://www.afcai.com 3, rue Jean Marie Le Bris 29200 Brest Tél : 02 98 46 92 45 b.kamel@afcai.com
ALTAKWA		OUI	NON	NON	NON	?	http://www.altakwa.fr 5 Quai de Malakoff 44000 NANTES Tél : 02 40 47 41 47 contact@altakwa.fr
AVS A votre Service		OUI	NON	OUI volailles	NON	69 (*)	http://www.halal-avs.com 70/92; Bd Anatole France 93200 St Denis Tél : 01 49 22 09 70
CIAR Conseil Islamique d'abattage rituel de Marseille		?	?	?	?	?	9, avenue Camille Pelletan 13003 Marseille Tél: 06 73 26 91 83
CPH société de conseil et de promotion du halal		?	?	?	?	?	145, avenue de Marechal Foch 94000 Créteil Tél : 01 48 55 39 92
CSCIARI (Affilié à la Mosquée de Paris) Centre Saoudien pour le Contrôle International de l'Abattage des Animaux selon le Rite Islamique		?	?	?	?	?	Organisme de contrôle : 27 rue Plessis Gontrond 44100 NANTES Tél : 02 40 58 25 70 <u>Service Halal mosquée de Paris</u> Tél : 01 45 35 74 72 halal@mosquee-de-paris.net

EIHC - European Islamic Halal Certification		?	?	?	?	?	http://www.eihc.be/ BELGIQUE Tél : 0032 486.98.78.38 secretariat@eihc.be
Institut Islamique de viandes et d'agro alimentaire		?	?	?	?	?	Avenue de Turven 1150 Bruxelles BELGIQUE Tél : 0032 2779 94 590
EHZ Europäisches Halal Zertifizierungsinstitut		OUI	?	?	?	?	http://www.eurohalal.eu Böckmannstraße 51 20099 Hamburg ALLEMAGNE Tel: 0040 415 422 53 Tel : 00179 815 11 11 email : ycalkara@eurohalal.eu
Fondation islamique de Prague		?	?	?	?	?	http://praha.muslim.cz Republique Tchèque Tel.: 00 281 918 876 praha@muslim.cz
HALAL CORRECT		OUI	OUI	?	NON	?	http://www.halalcorrect.com/ 59 rue Marquillies 59022 Lille Tél : 03.20.49.09.59 Tél : 06 61 14 27 87
HALAL POLSKA Product and cerfication		?	?	?	?	?	http://www.halal.biz.pl/ POLOGNE tel/fax 0048 61 8778283 halal@halal.biz.pl
JUNTA ISLAMICA		OUI	OUI (Volailles, lapins, ovins, électricité) bovins	?	?	?	http://www.juntaislamica.org ESPAGNE Tél : 0034 902431937 info@institutohalal.com
KARAMA Bureau Europeen de controle et certification Halal		?	?	?	?	?	http://www.karama.fr FRANCE Tél : 01 49 98 00 26 info@karama.fr halalmag@gmail.com
MCI Muslim Conseil International			?	?	?	?	http://www.sabil.com/mci/ 2, places St Louis 28000 Chartes Tél : 02 37 30 82 37 Tél : 06.85.24.85.81 halalcontrole@hotmail.com

Qualité France SA		?	?	?	?	?	http://www.qualite-france.com/
SFCVH (affilié à la mosquée de Paris) Société Française de contrôle de viande Halal		OUI	OUI	?	?	?	Organisme de Contrôle http://www.sfcvh.com 20, avenue Clément Ader 94420 Plessis Treviso Tél : 06 74 68 09 89 Tél : 06 14 89 68 81 Tél : 01 45 76 00 84 <u>Service Halal mosquée de Paris</u> Tél : 01 45 35 74 72 halal@mosquee-de- paris.net

(*) : Remarque : le nombre de contrôleurs d'AVS est donné d'après l'[organigramme](#) de l'association consultable sur le site de l'organisme (A la date de la publication de l'enquête)

4 - Observations

Six certificateurs ont pris le temps de répondre ou de communiquer à propos de ce questionnaire. Cela démontre que le consommateur est l'acteur oublié du Halal : beaucoup d'organismes de certification n'ont apparemment même pas "besoin" de s'attarder à préciser la définition qu'il donne à l'étiquette "halal". Cela met en avant aussi que le marché du halal est plus que douteux et que la certification est devenue un véritable business.

Quelques remarques :

➤ **Les organismes n'ont pas toujours le statut d'organisme de contrôle et ne sont parfois même pas déclaré à ce titre!**

On peut citer l'exemple connu de l'association AFCAI (non reconnue par une des 3 mosquées habilitées à délivrer des habilitations), qui est à la base une société de traduction et non une société de contrôle halal. Pourtant, cette association certifie de très gros volumes de viandes et n'a concrètement, qu'une seule personne "salariée". Elle n'apparaît pas sur le Journal Officiel...

D'autres organismes sont déclarés comme société. Les activités sont souvent "*Analyses, essais et inspections techniques - 7120B*" mais on peut constater que certains organismes sont déclarés avec une activité de production ou de vente comme par exemple "*Transformation et conservation de la viande de boucherie - 1011Z*" par l'organisme [Altakwa](#). Est ce une erreur par manque d'expérience ou est ce qu'il y a en même temps de la production et de la certification?

➤ **Pas de séparation entre les sacrificateurs et les certificateurs**

Un organisme sérieux de contrôle halal doit pouvoir effectuer des contrôles de façon indépendante à la partie sacrifice. Le sacrificateur s'occupe de l'abattage rituel. Les contrôleurs veillent au bon déroulement du sacrifice, pose des estampilles, transformation,... On peut constater que sur le terrain, il existe un savant mélange entre les sacrificateurs et contrôleurs. Par exemple :

- Les contrôleurs peuvent être employé par l'abattoir... Difficile a ce moment là d'écarter trop de produit. C'est le cas par exemple de la mosquée d'Evry qui a ses contrôleurs embauchés par les abattoirs.

- les contrôleurs jouent en même temps les rôles de sacrificateur et contrôleur. On peut constater sur ce [certificat](#) de MCI que les sacrificateurs sont en même temps les contrôleurs...

➤ **Préconisation de l'étourdissement pour bien être animal**

Les certificateurs, pour justifier l'étourdissement, prétexte dans leurs chartes le bien être animal. L'association ASIDCOM a mené un [travail de recherche bibliographique scientifique](#) qui affirme le contraire et l'association conseille d'améliorer plutôt les dispositifs et la formation des sacrificateurs.

➤ **Pas de contrôle systématique**

Certains organismes font seulement un seul ou très peu de contrôle par an. Il regarde seulement si le jour de la visite, il y a bien du "halal". Un certificat ou un contrat est ensuite établi mais sans contrôle systématique...

➤ **Sur certification**

Certains organismes ont recours à la Sur certification C'est à dire qu'il appose leur étiquette sur celle d'un autre certificateur. Cela peut être problématique surtout s'ils n'ont pas la même définition et les moyens de contrôle et de traçabilité. Par exemple, Halal Services a certifié des produits Mamat dont la viande de volaille venait d'AVS. On est donc en contradiction, Halal Services nous affirmant dans le questionnaire ne pas certifié du produit avec de l'étourdissement après la saignée alors que AVS le permet.

Des partenariats peuvent être envisagés entre les certificateurs mais cela doit donner lieu à des contrats entre les partenaires et des explications claires et précises sur ce que ça implique pour le consommateur.

➤ **Procédé mal détaillé**

On constate souvent que dans les cahiers des charges, les procédés sont parfois très mal explicités pouvant induire un abus de confiance par rapport aux consommateurs. Citons par exemple AVS qui prend le soin de préciser dans sa charte "*sans assomage au préalable*" alors que l'association pratique l'assomage après la saignée rituelle. Autre exemple, la mosquée de Lyon qui précise sur l'étiquetage des produits volailles certifiés "*sacrifice manuel*" mais pas "*l'assomage au préalable*" (électronarcose pratiquée dans un bain d'eau à courant électrique). Ce problème d'étiquetage pose soucis car si des certificateurs jugés "sérieux" jouent sur les mots dans leurs chartes, que doit t'on penser des autres qui n'ont même pas mis en place une communication à l'usage des consommateurs...

5- Conclusion et Recommandations

A la suite de cette enquête, l'association ASIDCOM recommande :

- **D'éviter** tous les produits auto certifiés.
- **D'identifier** les labels de certification et de **s'orienter vers les organismes sérieux**. Certains indices rassurent comme le nombre de contrôleurs, l'absence d'assomage (risque d'avoir l'animal mort à cause du procédé et non de la saignée, problèmes de bien être animal important pour les méthodes d'étourdissement et d'abattage mécanique).
- **Renseignez-vous auprès des certificateurs**, contactez les pour avoir plus de détails sur leurs traçabilités, leurs manières de travailler, leurs effectifs.

Notons qu'il reste de nombreuses cases à compléter. N'hésitez pas à nous contacter pour nous donner plus d'informations (certificateur non répertorié, observations ...).