



Enquête sur les organismes de contrôle de viande halal – Année 2009

Sommaire de l'enquête

1- Introduction	1
2- Méthodologie	3
3- Observations	4
4- Conclusion et recommandations pour le consommateur	6
5- Références	7
6- Tableaux récapitulatifs des organismes de contrôle	8
<i>A) - Certificateurs ayant pris le soin de répondre ou de correspondre</i>	8
<i>B) - Liste d'organismes de certification identifiés sur les produits "halal" dans des commerces situés en France</i>	8
<i>B-1) Liste des organismes dits de contrôle halal avec des informations facilement accessibles aux consommateurs</i>	8
<i>B-2) Liste des organismes dits de contrôle halal avec des informations difficilement accessibles aux consommateurs</i>	12

1- Introduction

Ces 20 dernières années, le marché du halal a connu un développement très rapide. Le marché du halal est estimé à 580 milliards de dollars US dans le monde (source World Halal) et à 9 milliards en Europe dont 3,5 à 5 milliards d'euros réalisés en France, pays européen le plus important en ce qui concerne à la fois ce marché et la communauté musulmane.

En France, le développement du marché du « halal » s'est fait de manière désordonnée, avec pour conséquence la multiplication à la fois de produits mentionnés « halal » et l'augmentation du nombre d'organismes de « certification halal ». **Ces organismes, qui se présentent sous la forme d'associations ou de sociétés, ont la particularité de ne pas avoir un cahier des charges commun sur la définition du terme « halal » et sur les procédures de contrôle et de traçabilité.** Il faut savoir que les contrôles mis en œuvre par chacun des organismes sont aussi très différents : cela peut aller d'un audit annuel de l'abattoir, ou d'une simple analyse de détection de matière porcine à la mise en place de la certification, à des contrôles à chaque production par des contrôles permanents et indépendants de la société qui fabrique le produit halal. **Comme on le verra dans la suite de cette enquête, cette différence de cahier des charges entraîne des moyens humains très différents entre ces organismes : certains ont juste un secrétariat pour gérer la « paperasse » des « certificats halal », d'autres ont vraiment mis en place des contrôles avec de véritables contrôleurs salariés de l'organisme.**

Plusieurs tentatives ont été mises en place pour rédiger un cahier des charges commun. On peut citer notamment une définition proposée par le Docteur Hamidullah en 1982. **Plus récemment,** suite à la récente création du CFCM en 2003, une commission a été créée sur le dossier de la viande halal. Mais devant les nombreux intérêts financiers des différents acteurs, la commission n'a pas réussi à définir un cahier des charges commun, s'accordant seulement pour le moment sur l'orthographe du mot « halal » [1].

Les conséquences de ce développement anarchique ont été et sont toujours préjudiciables pour le consommateur avec notamment un marché présentant de très grandes lacunes :

- multitude de **définitions du sacrifice rituel,**
- **manque de traçabilité des produits,**
- **manque d'un réel contrôle** lors des sacrifices rituels halal,

En plus de ce manque de clarté, le consommateur peut se retrouver devant de graves **problèmes de sécurité sanitaire**. Cela a très bien été illustré récemment dans l'actualité, avec la découverte d'une revente de viande halal nettoyée à l'acide [2], le démantèlement d'un réseau de distribution de viande clandestine qui implique dans ce cas l'absence d'un contrôle vétérinaire lors de l'abattage [3] et la vente de viande impropre à la consommation humaine impliquant plusieurs abattoirs dans l'affaire Bouod en 2007 [4].

L'association de consommateurs musulmans ASIDCOM a mené en 2008 sa première enquête sur les organismes de certification « halal » [6]. Cette enquête avait pour but de recenser les organismes existants et d'informer le consommateur sur les organismes de certification « halal ». Effectivement, lorsqu'il veut acheter un produit halal, le consommateur constate dans un premier temps la présence sur le marché de deux types de produits:

- **Les produits « auto-certifiés »**, c'est-à-dire sans contrôle d'un organisme tiers. L'industriel, au stade de l'abattage, se certifie lui-même «halal» ou «selon le rite musulman».
- **Les produits « certifiés »**, c'est-à-dire qu'à côté de la mention halal, on retrouve le logo d'un organisme tiers qui certifie que le produit est bien « halal ».

Concernant **les produits «auto-certifiés»** (portant juste la mention halal), l'association ASIDCOM **recommande vivement de ne pas acheter ces produits** étant donné que des fraudes existent et que, sans contrôle d'un organisme tiers indépendant, il n'y a rien qui puisse apporter de réelles garanties sur la qualité du sacrifice (*Sacrificateur musulman? Utilisation d'un procédé d'étourdissement? Suivi lors de la transformation?*).

L'association ASIDCOM conseille de 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 à l'industriel. 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".

Cependant, comme nous l'avons vu plus haut, **le problème est qu'il existe une multitude d'organismes qui sont plus ou moins sérieux**. La définition du halal n'étant pas commune entre les organismes et les moyens de contrôle mis en œuvre n'étant pas du tout équivalents, l'enquête présentée ici et effectuée auprès des différents organismes a pour objectif d'informer les consommateurs sur la réalité du marché.

Enfin, il est important de rappeler qu'il existe une **différence entre sacrificateur** (celui qui effectue l'acte de la saignée rituelle) et **certificateur** (celui qui va contrôler que la procédure du sacrifice est bien conforme au cahier des charges). Notamment, pour avoir le maximum de garanties sur la nature « halal » des produits, il semble **important de veiller à ce qu'il existe bien une réelle indépendance entre le sacrificateur et le certificateur, métiers qui sont complètement différents**. Ceci n'est pas toujours le cas en fonction des organismes de certification. Par exemple, comme le mentionne le portail de présentation des produits halal du groupe Casino par le biais d'« indicateurs de certification », **les contrôleurs sont employés par les abattoirs [7]!**

Concernant les sacrificateurs, on rappelle qu'ils doivent nécessairement être en possession d'une carte de sacrificateur habilité par les grandes mosquées de Lyon, de Paris ou d'Evry pour pouvoir effectuer le sacrifice [5]. **Cependant, la possession de cette carte ne donne aucune certitude sur la licéité du produit final**, étant donné qu'il n'y pas forcément la présence d'un contrôle indépendant lors du sacrifice.

2- Méthodologie

De façon identique à l'enquête de 2008, nous avons choisi d'interpeller les différents organismes par l'intermédiaire d'un questionnaire. Cette année, 4 nouveaux organismes nous ont répondu, complétant ainsi les 6 réponses de l'an dernier. Notez aussi que l'association AVS nous a précisé le nombre de ses employés (140, alors que l'enquête 2008 mentionne 69 contrôleurs d'après l'organigramme de la société).

Pour compléter l'étude, un complément de recherche d'informations a été mené. Ces informations proviennent soit des sites internet des certificateurs, soit de déclarations de presse des certificateurs.

En parallèle de ces résultats comparatifs, récapitulés dans les tableaux à la fin de ce document, nous faisons aussi des observations et remarques sur les "pratiques" constatées.

Afin de mieux comprendre le marché de la certification, au regard de l'état du marché actuel, il nous a semblé important en tant que consommateurs de faire attention aux deux points suivants :

- ◆ **Les certificateurs n'ont pas tous la même définition pour le halal**, et notamment des divergences existent sur l'utilisation de techniques d'étourdissement (assommage, électronarcose) lors de l'abattage rituel. L'étourdissement est alors susceptible d'être effectué avant ou juste après la saignée rituelle. Certains organismes tolèrent aussi l'abattage mécanisé. Au delà des différents avis juridiques religieux interdisant ou tolérant ces pratiques sous certaines conditions, **il est nécessaire que l'information sur la procédure utilisée soit bien indiquée aux consommateurs.**

- ◆ **Il existe des divergences manifestes au niveau des contrôles.** On constate notamment que des organismes de certification **pour les plus sérieux veillent à la présence permanente de contrôleurs lors des sacrifices avec gage d'indépendance** (*contrôleur salarié de l'organisme de contrôle et non de l'abattoir ou d'une autre société*). Et inversement, **pour les organismes où les contrôles sont les moins sérieux, on a l'impression d'avoir à faire à des sociétés d'audit**, c'est à dire que ces organismes s'engagent seulement à des visites trimestrielles voire annuelles des sites certifiés... **Ces divergences impliquent par conséquent des divergences sur la traçabilité des produits certifiés : certains organismes mettent en place des procédures pour suivre la traçabilité de l'abattoir jusqu'à la boucherie, pour d'autres la traçabilité s'arrête à l'envoi de la photocopie du certificat halal...**

Ainsi, en partant de ces deux principaux constats, nous nous sommes intéressés plus particulièrement aux points suivants :

- 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 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 coordonnées de **contact des organismes** afin que chaque consommateur puisse les joindre pour les interpeller sur leur charte et les moyens de contrôle mis en œuvre.

L'association ASIDCOM invite chaque consommateur musulman à adopter une démarche similaire avant d'acheter un produit : consulter la charte halal, identifier les procédés d'abattage susceptibles d'être certifiés (le choix de tolérer les procédés d'étourdissement appartient à chacun) et vérifier que l'organisme possède bien de moyens de contrôle suffisants et indépendants.

3- Observations

Comme lors de la précédente enquête, six à sept certificateurs ont pris le temps de répondre ou de communiquer à propos de ce questionnaire. **On estime actuellement que le nombre d'entreprises de certification halal est proche de la cinquantaine, malheureusement peu de certificateurs ont développé des outils de communication accessibles aux consommateurs.** Quand ces outils existent, il manque souvent **des informations cruciales comme l'utilisation ou non de l'étourdissement lors de la saignée ou le nombre de contrôleurs de l'organisme.**

Pour « déblayer le terrain », nous nous sommes concentrés essentiellement sur **le procédé** (*pratique de l'étourdissement? abattage mécanisé¹ ?*) et **sur les moyens de contrôle indépendants** (*nombre de contrôleurs salariés de l'organisme et non de l'abattoir*). Les données recueillies sont résumées en dernière partie de ce document, à l'aide de deux tableaux :

- tableau A : certificateurs ayant pris le soin de répondre ou de correspondre lors de l'enquête 2009
- tableau B : liste d'organismes de certification identifiés sur les produits "halal" dans des commerces situés en France. Ce tableau est divisé en deux avec en première partie la liste des certificateurs avec des données « plus ou moins » accessibles pour le consommateur et en seconde partie les certificateurs « peu visibles ».

Notons que ces données proviennent d'informations provenant des certificateurs, et **l'association ASIDCOM n'a pas vérifié l'exactitude des données sur le terrain. Cependant, ces résultats sont utiles car ils donnent une image de la « certification halal » du point de vue du consommateur.** De plus, il peut être intéressant de les comparer avec d'autres études similaires, comme par exemple « les indices de certification » du groupe Casino [7].

De plus, veuillez noter par rapport aux organismes qui nous ont répondu cette année que :

- L'organisme Qualité France SA assure le marquage carcasses, étiquetage et comptabilité matière, et pour le sacrifice l'organisme vérifie juste l'agrément des sacrificateurs. L'organisme nous déclare que l'étourdissement des animaux n'est pas pratiqué pour la viande bovine et la viande de veaux.
- L'organisme ALTAKWA qui a répondu à notre enquête ne nous a pas précisé le nombre de contrôleurs salariés. De plus, l'activité de cet organisme à la date de cette enquête est toujours déclaré en tant que "Transformation et conservation de la viande de boucherie - 1011Z" ce qui induit que l'organisme peut aussi faire de la vente, ce qui pose la question de l'auto-certification des produits (déjà signalé en 2008, cf. [6])
- La société KARAMA précise qu'elle ne commercialise que les produits qu'elle certifie ! Il est donc difficile de la considérer comme un organisme de certification halal à proprement dit, sachant qu'elle commercialise aussi les produits (on parlera plutôt d'auto-certification).

A la lumière des données des tableaux, ASIDCOM a extrait les observations suivantes :

➤ **Pas de contrôle systématique et indépendant**

Certains organismes font un seul ou très peu de contrôles par an. Ils regardent 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...

On peut donc diviser les organismes de certification halal en deux parties :

- Organismes faisant un **contrôle permanent lors du sacrifice**
- Organismes ressemblant plutôt à **des organismes d'audit** avec des contrôles inopinés. Ces organismes disent aussi utiliser des contrôleurs mais ceux-ci sont embauchés par les abattoirs, apportant ainsi un sérieux doute quant à l'indépendance des contrôles.

Une façon simple d'identifier les organismes d' « **audit halal** » est de regarder le nombre de contrôleurs salariés de l'organisme. Notons que les « indicateurs de certification » du groupe Casino donne cette information en indiquant l'employeur du contrôleur (soit la société gérant l'abattoir, soit

¹ Saignée accomplie par une machine et non un être humain

l'organisme de certification) [7]. Dans ce cas, le consommateur peut identifier facilement ces organismes **utilisant des contrôles non-indépendants** et les écarter, s'il veut le plus de garanties, de sa liste d'organismes de contrôle halal.

Pour résumer, un organisme sérieux de contrôle halal doit pouvoir effectuer des contrôles de façon indépendante à la partie sacrificielle. Le sacrificateur s'occupe de l'abattage rituel. Les contrôleurs veillent au bon déroulement du sacrifice, pose des estampilles, et surveille la phase de transformation. Mais, sur le terrain, il existe donc un savant mélange entre les sacrificateurs et contrôleurs :

- **Les contrôleurs peuvent être employés par l'abattoir...** On se pose alors la question de l'efficacité d'écarter les produits douteux. **C'est le cas par exemple de deux importants organismes (en volume de viande certifiée) qui sont l'ACMIF (mosquée d'Evry) et la SCFCH (société affiliée à la mosquée de Paris) qui ont leurs contrôleurs embauchés par les abattoirs** (observable dans [7]).
- **Les sacrificateurs peuvent être aussi employés par l'organisme de contrôle.** ASIDCOM se pose donc des questions sur le lien entre la partie sacrificielle et les contrôles. Effectivement, ceci s'apparente plutôt à une prestation d'abattage « halal » effectuée par l'organisme qui assure en même temps le contrôle selon ses propres critères.

➤ **Procédé « sacrifice rituel » mal détaillé**

On constate souvent que dans les cahiers de charges, les procédés sont mal explicités et peuvent 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'étourdissement après la saignée rituelle [9], [7]. Autre exemple, **l'ARGML (mosquée de Lyon)** qui précise sur l'étiquetage des produits contenant de la volaille "*sacrifice manuel*" en omettant de préciser sur l'étiquetage "*étourdissement au préalable*" (électronarcose pratiquée dans un bain d'eau à courant électrique). L'ARGML précise sur son site Internet l'usage de l'étourdissement au préalable pour les volailles.

Ce problème d'étiquetage pose souci car si ces deux certificateurs, que nous jugeons sérieux car ils disposent de contrôleurs indépendants salariés de l'organisme, abordent ce point de façon implicite dans les chartes ou l'étiquetage, que doit-on penser des autres organismes qui n'ont pas forcément mis en place une communication d'usage pour les consommateurs ?...

Effectivement, lorsque l'on regarde dans le détail les chartes, on constate qu'une grande majorité des certificateurs tolèrent l'usage de l'étourdissement au préalable à la saignée rituelle (dans la majorité des cas pour la volaille). L'usage de l'étourdissement avant la saignée n'est pas clairement identifié sur l'étiquetage des produits, mais celui-ci est pratiqué par des organismes dont les produits sont nombreux sur le marché, comme par exemple **SFCVH (agréé par la mosquée de Paris), ACMIF (Mosquée d'Evry) et Junta Islamica**.

Aussi, on constate dans le tableau B-2 la présence de beaucoup de certificateurs qui ne prennent pas le soin d'expliciter leurs procédés malgré la présence de leurs produits dans les étalages. En plus de l'étourdissement, on se pose alors la question de l'utilisation par ces organismes de contrôle de l'abattage mécanisé, comme ceci est régulièrement soulevé dans les sites communautaires pour l'organisme AFCAI qui est également une entreprise de traduction de documents ! [12].

➤ **Préconisation sur la bientraitance animale pour justifier l'étourdissement**

Des certificateurs, pour justifier l'étourdissement, prétextent dans leurs chartes le bien-être animal. Cependant, l'association ASIDCOM a mené un travail de recherche bibliographique scientifique qui cite des thèses vétérinaires affirmant le contraire [11].

D'ailleurs une des conclusions de la dernière thèse vétérinaire réalisée sur l'abattage rituel en France recommande de rouvrir les petits abattoirs afin de les consacrer à l'abattage rituel musulman et de créer des salles d'abattage qui seraient gérées localement [13]. L'association ASIDCOM conseille d'améliorer les dispositifs existants et de renforcer la formation des sacrificateurs.

On peut noter qu'il existe des entreprises qui développent des chaînes d'abattage pour les volailles ou des dispositifs de contention dédiés aux spécificités de l'abattage rituel (notamment au Royaume-Uni

et aux USA). Il serait plus intéressant de concentrer les efforts vers le développement de dispositifs adaptés à l'abattage rituel plutôt que d'essayer d'adapter les dispositifs existants qui ont été mis en place pour les procédés d'abattage classique.

Enfin, remarquons que certains organismes notent qu'ils utilisent **des écrans de protection visuelle** afin que les animaux en attente de sacrifice ne voient pas un autre animal être sacrifié. Même si cela n'est pas forcément systématique, **la démarche doit être encouragée**.

4- Conclusion et Recommandations

De nombreux organismes de contrôle de viande halal, sous la pression welfariste et industrielle, sont amenés à tolérer l'utilisation de l'électronarcose engendrant sur le marché la multiplication de produits halal issus d'étourdissement. Cette utilisation est souvent cachée ou mal détaillée aux consommateurs musulmans. De plus, en France et dans le monde, les organismes de certification, qui se sont multipliés ces dernières années, ont des **procédures différentes et le problème de l'indépendance dans le contrôle est une réalité du marché**. Notez aussi qu'à la lecture des tableaux comparatifs et de l'étude de [7], on remarque une corrélation entre les organismes qui utilisent l'électronarcose et les organismes ne dispensant pas des contrôles indépendants et conséquents [5].

Face à tout cela, le consommateur doit rester vigilant et acheter des produits avec une « certification halal sérieuse et indépendante » afin de ne pas encourager le développement anarchique du marché du halal.

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

- **D'éviter** tous les produits auto-certifiés.
- **D'identifier** les différences entre les labels de certification et **de s'orienter vers les organismes sérieux et indépendants aux abattoirs**. Certains indices peuvent rassurer comme le nombre de contrôleurs directement salariés de l'organisme, l'absence d'assomage (risque d'avoir l'animal mort à cause du procédé et non de la saignée, problèmes importants quant au bien-être animal 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.

ASIDCOM reste à votre disposition pour toute remarque ou demande d'information complémentaire (certificateur non répertorié, observations ...).

5- Références




- [1] : Les Musulmans de France : courants, institutions, communautés : un état des lieux - Bernard Godard et Sylvie Taussig (2005)
- [2] : Affaire de la viande « halal » nettoyée à l'acide : une mise en examen - SAPHIRNEWS - (2009) http://www.saphirnews.com/Affaire-de-la-viande-halal-nettoyee-a-l-acide-une-mise-en-examen_a9967.html
- [3] : Halal : un réseau d'abattage clandestin démantelé - SAPHIRNEWS (2009) - http://www.saphirnews.com/Halal-un-reseau-d-abattage-clandestin-demantele_a10109.html
- [4] : Nouvelle alerte à la viande avariée - M.-C. TABET - Figaro - <http://www.lefigaro.fr/actualite/2007/01/22/01001-20070122ARTFIG90386-nouvelle-alerte-a-la-viande-avariee.php>
- [5] : Aïd El Adha : où sacrifier ? Association ASIDCOM (2009) - <http://www.asidcom.org/spip.php?article19>
- [6] : Enquête sur les organismes de contrôle de viande halal - Association ASIDCOM (2008) - <http://www.asidcom.org/spip.php?article10>
- [7] : Indicateurs de certification halal - Site Internet de Wassila (Groupe Casino) - <http://www.wassila.fr/Indicateurs-de-certification-HALAL-.html>
- [8] : Le nouveau règlement en six questions et réponses - Site de la Commission Européenne - http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/slaughter/proposal_6_ganda_fr.htm
- [9] : Grenelle de l'animal : l'étourdissement post-mortem dans l'abattage rituel envisagé - Saphirnews - http://www.saphirnews.com/Grenelle-de-l-animal-l-etourdissement-post-mortem-dans-l-abattage-rituel-envisage_a8994.html
- [10] : Indicateurs de Certificateur pour AVS - Wassila.fr - <http://www.wassila.fr/AVS.html>
- [11] : Les bénéfices de l'abattage rituel sans étourdissement pour les animaux et les hommes
Rapport bibliographique sur l'abattage rituel et le bien-être animal - Association ASIDCOM - <http://www.asidcom.org/spip.php?article40>
- [12] : KFC, halal ou non halal ? - Al-Kanz (2008) - <http://www.al-kanz.org/2008/02/04/kfc-halal-2/>
- [13] : « L'abattage rituel en France » - S. M-T. Pouillaude-Bardon - thèse de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, 1992




6 – Tableaux récapitulatifs des organismes de certification

Remarque : les textes en bleu renvoient vers des liens Internet, cliquez dessus pour y accéder

A) - Certificateurs ayant pris le soin de répondre ou de correspondre lors de l'enquête 2009

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






Nom	Sigle	Charte halal	Etourdissement		Abattage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact	Précisions
			Avant la saignée	Après la saignée				
ALTAKWA		OUI	NON	NON	NON	?	ALTAKWA 5 Quai de Malakoff 44000 NANTES Tél : 02 40 47 41 47 Mail : contact@altakwa.fr http://www.altakwa.fr	- Pas de communication sur le nombre de salariés et de contrôleurs - Utilisation d'écran de protection visuelle - Certification de 11 sites en France et 5 à l'étranger
ECCH European Certification and Control of Halal		OUI	NON	NON	NON	3	Eurohalal Rue de la Victoire, 158 1060 Bruxelles – Belgique Tél : +32 (0) 486 331454 Mail : info@eurohalal.be Site : http://www.eurohalal.be	- Environ 10 sites en Belgique - Utilisation d'écran de protection visuelle - L'organisme a mis en place un blog d'information sur le halal pour la Belgique http://infohalalbelgium.lalibreblogs.be/
ARGML Association rituelle de la grande mosquée de Lyon		OUI	OUI Volaille	NON	NON	20	Tél : 04 78 76 00 23 http://www.hallal-mosqueedelyon.org	- Une rencontre a eu lieu entre ASIDCOM et la Grande Mosquée afin d'échanger sur la certification Halal et compléter le questionnaire - L'organisme possède une vingtaine de contrôleurs salariés de l'organisme. - L'organisme peut autoriser des sacrifices avec étourdissement pour la volaille avant la saignée
Qualité France SA		OUI	NON	NON	NON	85	Qualité France SA Immeuble "Le Guillaumet" 60, avenue du Général de Gaulle 92046 PARIS La DEFENSE Cedex Tél : 01 41 97 00 74 Mail : contactagro@fr.bureauveritas.com Site : http://www.qualite-france.com/	- 6 sites industriels contrôlés - Contrôle sur viande bovine et viande de veaux : Assure marquage carcasses, étiquetage et comptabilité matière et contrôle agrément sacrificateur - Les 85 salariés sur 150 salariés correspondent aux effectifs chargés des contrôles du département Agro-Industrie du bureau Veritas






Nom	Sigle	Charte halal	Etourdissement		Abattage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact	Précisions
			Avant la saignée	Avant la saignée				
AVS A votre Service		Voir tableau ci-après				140	Voir tableau ci-après	AVS a tenu à nous informer du nombre d'employés, l'enquête 2008 se reposant sur les données de l' organigramme de l'association AVS
Halal Control (UE) Allemagne			?			?	Tél : 0049 6142 171283 Fax : 0049 6142 171284 Mail : info@halalcontrol.info http://www.halalcontrol.de	En attente, envoi du questionnaire en anglais
EHZ Europäische Halal Zertifizierungsinstitut			?			?	EHZ Böckmannstraße 51 20099 Hamburg ALLEMAGNE Tel: 0040 415 422 53 Tel : 00179 815 11 11 Mail : ycalkara@eurohalal.eu Site : http://www.eurohalal.eu	Le Directeur de l'organisme nous a renvoyé vers le site internet en allemand, et nous a informés qu'une traduction serait disponible en anglais, turc et arabe. Un questionnaire a été envoyé en anglais. Dans l'état actuel, il n'y a pas d'information en langue française sur cet organisme malgré la présence de produits sur le marché français (Porte la mention de l'Institut Européen de certification halal)
L'organisme suivant a répondu à notre enquête mais sachant qu'il commercialise les produits qu'il certifie, il est difficile de le considérer comme un organisme de certification halal								
KARAMA Bureau Européen de contrôle et certification Halal		OUI	OUI Volaille	NON	OUI Volaille	2	KARAMA 38 , Bd de la République 92210 Saint-Cloud Tél : 0689337704 Mail : info@karama.fr http://www.karama.fr	- La société KARAMA précise qu'elle ne commercialise que les produits qu'elle certifie! Il est donc difficile de la considérer comme un organisme de certification halal à proprement dit sachant qu'elle commercialise aussi les produits (on parlera plutôt d'auto-certification) - Utilisation d'écran de protection visuelle

B) - liste d'organismes de certification identifiés sur les produits "halal" dans des commerces situés en France

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



B-1) Liste des organismes dits de contrôles halal avec des informations facilement accessibles aux consommateurs (notamment Internet)

Nom	Sigle	Charte Halal	Etourdissement susceptible d'être pratiqué		Abattage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact	Remarque
			Avant la saignée	Après la saignée				
ACMIF Certification Hallal de la mosquée d'Evry Courcouronnes		<u>OUI</u>	OUI (*)	?	?	?	Tél : 01 60 77 14 19 Tél : 06 08 34 62 45 Mail : mosqueevrcour@wanadoo.fr	(*) d'après charte de l'organisme publiée sur son site Internet D'après [7] : pas de contrôles indépendants et permanents - utilisation de l'étourdissement
ARRISSALA		<u>OUI</u>	NON	NON	NON		Tél : 01 48 34 70 30 Mail : Benhachim29@free.fr Site : http://www.arrissala.org	- Données fournies lors de l'enquête ASIDCOM 2008 [6]
AVS A votre Service		<u>OUI</u>	NON	OUI <u>volaille</u> (**)	NON	140 employés	AVS 70/92; Bd Anatole France 93200 St Denis Tél : 01 49 22 09 70 Site : http://www.halal-avs.com	AVS a tenu à nous informer du nombre d'employés, l'enquête 2008 se reposant sur les données de l'organigramme de l'association AVS (**) d'après déclaration de M. BELATOUI à Saphirnews (article du 23/05/2008)
EIHC - European Islamic Halal Certification		OUI	?	?	?	?	BELGIQUE Tél : 0032 486987838 Mail : secretariat@eihc.be Site : http://www.eihc.be/	
HALAL CORRECT		<u>OUI</u>	OUI (*)	?	NON (*)	?	HALAL CORRECT 59 rue Marquillies 59022 Lille Tél : 03.20.49.09.59 Tél : 06 61 14 27 87 Site : http://www.halalcorrect.com/	(*) d'après charte de l'organisme publiée sur son site Internet

Nom	Sigle	Charte Halal	Étourdissement susceptible d'être pratiqué		Abattage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact	Remarque
			Avant la saignée	Après la saignée				
HALAL SERVICES (Affilié à l'UOIF - existe depuis 2 ans)		<u>OUI</u>	NON	NON	NON	4	Halal Services 20, rue de la Prévoté 93120 La Courneuve Tél : 01 43 11 10 61 Site : http://www.halal-services.fr	- Données fournies lors de l'enquête ASIDCOM 2008 [6]
HMC Halal Monitoring Committee		<u>OUI</u>	NON	NON	NON	69	LEICESTER (Angleterre) Tel : 00870 240 7267 Fax : 00116 251 5450 Site : http://www.halalmc.co.uk Mail : info@halalmc.org	- Données fournies lors de l'enquête ASIDCOM 2008 [6]
JUNTA ISLAMICA		<u>OUI</u>	OUI (Volailles, lapins, ovins, électricité) bovins (*)	?	?	?	ESPAGNE Tél: 0034 902431937 Mail : info@institutohalal.com Site : http://www.juntaislamica.org	(*) d'après charte de l'organisme publiée sur son site Internet D'après [7], pas de contrôles indépendants et utilisation de l'étourdissement
MCI Muslim Conseil International		<u>OUI</u>	Oui pour les volailles d'après [7],	?	?	?	MCI 2, places St Louis 28000 Chartres Tél : 02 37 30 82 37 Tél : 06.85.24.85.81 Mail : halalcontrole@hotmail.com Site : http://www.halal-mci.info	D'après [7], utilisation de l'étourdissement pour les volailles
SFCVH Société Française de contrôle de viande Halal		<u>OUI</u>	OUI (*)	?	?	?	Organisme de Contrôle 20, avenue Clément Ader 94420 Plessis Treville Tél : 06 74 68 09 89 Tél : 06 14 89 68 81 Tél : 01 45 76 00 84 Site : http://www.sfcvh.com	- Affilié à la mosquée de Paris Service Halal mosquée de Paris Tél : 01 45 35 74 72 Mail : halal@mosquee-de-paris.net (*) d'après charte de l'organisme publiée sur son site Internet D'après [7], pas de contrôles indépendants et utilisation de l'étourdissement pour les volailles

B-2) Liste des organismes dits de contrôle halal avec des informations très difficilement accessibles aux consommateurs

Les organismes suivants n'ont actuellement pas de cahier des charges facilement accessibles aux consommateurs par Internet. On ne peut donc pas savoir si ce sont vraiment des organismes de contrôle, ni obtenir des informations sur les types d'abattage ou le type et les moyens de contrôle.

Nom	Sigle	Charte Halal	Etourdissement susceptible d'être pratiqué	Abattage Mécanisé	Nombre de contrôleurs salariés	Contact
AL AMANE						AL AMANE Le Petit Bois - 44522 MESANGER Tél : 02 40 96 76 79
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 Mail : b.kamel@afcai.com
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 Centre Saoudien pour le Contrôle International de l'Abattage des Animaux selon le Rite Islamique		?	?	?	?	CSCIARI 27, rue Plessis Gontrond 44100 NANTES Tél : 02 40 58 25 70
Institut Islamique des viandes et de l'agro-alimentaire		?	?	?	?	Avenue de Turven 1150 Bruxelles - BELGIQUE Tél : 0032 2779 94 590
Fondation islamique de Prague		?	?	?	?	http://praha.muslim.cz Republique Tchèque Tel.: 00 281 918 876 Mail : praha@muslim.cz
HALAL POLSKA Product and certification		?	?	?	?	http://www.halal.biz.pl/ POLOGNE Tel/fax 0048 61 8778283 Mail : halal@halal.biz.pl