

Horizons

L'ENTRETIEN DU DIMANCHE **FLORENCE BERGEAUD-BLACKLER**

Dire le halal et dire la loi

Dans son ouvrage « Le Marché halal ou l'invention d'une tradition », l'anthropologue retrace la multiplication récente des interdits alimentaires chez les musulmans et éclaire les enjeux d'influence religieuse qui se nouent autour de la certification de la viande

RECUEILLI PAR
JEAN-DENIS RENARD
jd.renard@sudouest.fr

« Sud Ouest Dimanche » Le marché halal procède-t-il d'une longue tradition ?

Florence Bergeaud-Blackler En France, durant le XX^e siècle et jusqu'aux années 1970-1980, les musulmans arabes, majoritairement originaires du Maghreb, s'en tenaient pour l'essentiel au verset 5 de la sourate 5 du Coran : la nourriture des gens du Livre est licite pour les musulmans. Sur le plan religieux, l'échange et le partage de nourriture étaient donc possibles avec les chrétiens et les juifs. Les musulmans ne mangeaient pas de porc, à l'instar des juifs. Mais ils ne s'interdisaient pas la consommation des viandes abattues par les Européens (qui, pour eux, étaient assimilés à des chrétiens), même s'ils avaient une préférence pour l'abattage traditionnel qu'ils pouvaient réaliser eux-mêmes à la ferme. C'est la raison pour laquelle il n'y avait pas, jusqu'aux années 1970, de « marché halal » spécifiquement dédié aux musulmans. Celui-ci s'est développé au fil des années 1980, dans un premier temps pour l'exportation vers les pays musulmans qui exigent alors des garanties religieuses, et dans un second temps pour les diasporas.

Dans ce processus, quelle place occupe la révolution islamique de 1979 en Iran ?

L'Iran a joué un rôle important dans la codification islamique de cet abattage halal moderne. Quand l'ayatollah Khomeyni arrive au pouvoir à Téhéran, l'une de ses premières mesures consiste à interdire l'importation des viandes illicites, déclarées « impures », en provenance des pays occidentaux. Cette mesure est essentiellement symbolique mais elle a des conséquences économiques et politiques délétères sur le marché intérieur iranien. L'Iran décide alors d'envoyer un personnel religieux dans les abattoirs industriels occidentaux pour « islamiser » les chaînes d'abattage et pouvoir continuer à importer. Le protocole industriel « islamique » naît d'un arrangement entre religieux et industriels. Les archives australiennes et néo-zélandaises sur lesquelles j'ai travaillé faisaient état de ces négociations qui ont abouti à un protocole religieux et rentable : l'animal doit être tourné vers La Mecque, une prière est prononcée, l'abatteur doit être un musulman irréprochable, la saignée doit être latérale... Bref, pas grand-chose de très différent, sur le plan technique, de l'abattage conventionnel.

Pourquoi les industriels occidentaux



Florence Bergeaud-Blackler.

PHOTO DR

de la viande ont-ils accepté ces exigences ?

Premièrement parce que ces aménagements n'étaient pas très contraignants, ensuite pour ne pas perdre le marché iranien, mais surtout pour gagner d'autres marchés musulmans. Légalement, cela ne posait pas de problème puisqu'il existait un précédent : l'abattage destiné à la production de viande casher, pour les

« Les choses vont se compliquer quand le contrôle halal va devenir un enjeu pour le contrôle du champ religieux »

juifs. Puis d'autres pays musulmans, sunnites pour la plupart, n'ont pas reconnu le contrôle iranien. Ils ont exigé à leur tour la présence de contrôleurs sur les chaînes et la garantie d'un abattage halal. Pour les industriels, ces demandes se sont plus apparentées à de nouvelles opportunités qu'à de vraies contraintes. C'est par la suite que les choses vont se compliquer quand le contrôle halal va devenir un enjeu pour le contrôle du champ religieux.

Dans quelle mesure le halal est-il devenu un enjeu de pouvoir religieux ?

Dire le halal et le haram, c'est-à-dire le licite et l'illicite, c'est dire la loi, c'est affirmer une autorité religieuse. C'est l'Arabie saoudite, et en particulier la Ligue islamique mondiale avec le soutien des Frères musulmans, qui a établi un lien entre l'autorité religieuse et l'argent de la certification halal. L'Arabie saoudite a exigé que la viande soit contrôlée et certifiée par des groupes islamiques conformes à ses valeurs, c'est-à-dire à un islam wahhabite très exclusif, en lutte contre toutes les formes d'islam qu'il juge hérétiques. En France, cette influence saoudienne a



Un étal halal dans un hypermarché. Au-delà de l'abattage rituel des bêtes, à partir de 1997, des principes de « pureté industrielle » ont été appliqués à tous les produits. PHOTO ARCHIVES AFF

été limitée par le lien qu'entretenaient les populations immigrées d'origines algérienne et marocaine avec les autorités consulaires de leur pays. Mais là, c'est un ministre de l'Intérieur, Charles Pasqua, qui a tenté de donner le monopole de la certification à une mosquée (en l'occurrence la Grande Mosquée de Paris), tentant ainsi d'utiliser l'argent de la viande pour organiser le champ islamique.

Qu'est-ce qui distingue l'abattage halal du non halal ?

Les musulmans sont nombreux à penser que les viandes non halal sont issues d'un animal non saigné, seulement tué d'un coup de pistolet. C'est inexact. Tous les animaux sont saignés quel que soit le mode d'abattage. Avant les années 2000, les gestes étaient parfois les mêmes en halal et en conventionnel. Jusqu'à une réglementation européenne de 2004, la saignée conventionnelle n'était pas réellement formalisée, elle pouvait être verticale ou latérale, ce que l'on appelle égorgement. Comme dans le halal, le but était d'obtenir la saignée la plus complète, ce qui est un impératif vétérinaire autant que religieux. Mais après 2004, l'interdiction de sectionner la trachée et l'œsophage ne va s'appliquer qu'à l'abattage conventionnel et pas au rite religieux. Cela va entraî-

UNE SPÉCIALISTE BORDELAISE

Florence Bergeaud-Blackler est anthropologue, chargée de recherche au CNRS, au sein de l'Institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman (Université d'Aix-Marseille). Spécialiste du marché halal, elle suit le sujet depuis une vingtaine d'années.

Elle s'y est d'abord consacrée à Bordeaux, d'où elle est originaire et où elle a fait ses études – elle est diplômée de l'université Victor-Se-

galen. Elle a travaillé à l'époque en tant que stagiaire au sein des services vétérinaires. Elle a ainsi pu étudier de visu le fonctionnement des abattoirs en Aquitaine et le déroulement des abattages rituels.

« Le Marché halal ou l'invention d'une tradition » (éd. Seuil, 259 p., 20 €) suit « Les Sens du halal, une norme dans un marché mondial », paru il y a deux ans aux éditions CNRS Alpha.

ner une distinction réglementaire des gestes de saignée.

Comment le champ du halal s'est-il étendu au-delà de la viande ?

La date clé, c'est 1997, avec la publication des directives halal du Codex alimentarius, qui n'a rien d'une institution religieuse (1). D'origine malaisienne, ces directives vont plus loin que la définition d'un protocole d'abattage, elles introduisent un principe de « pureté industrielle » : l'usage du terme halal est interdit pour des aliments « contaminés » par des substances d'origine alcoolique, porcine ou issues de viande non rituelle. Le problème, c'est qu'on trouve ces substances partout dans l'industrie agroali-

mentaire, les additifs, les emballages... Le résultat, c'est qu'à chaque fois qu'on définit une zone « haram », on peut proposer une solution « halal ». Le périmètre du halal peut ainsi s'étendre aux cosmétiques, aux médicaments et à tout ce que l'on consomme.

(1) Le Codex alimentarius a été créé par l'OMS et la FAO afin de mettre au point des normes alimentaires mondiales.

sur sudouest.fr

Retrouvez la version intégrale de cet entretien sur sudouest.fr