



Les produits à base de viandes halal.

Que doit savoir un fabricant ?

LEÏLA MEKHTICHE – Service Développement technologique
CTSCCV, 7 avenue du Général de Gaulle, 94704 Maisons-Alfort cedex

INTRODUCTION

Monter ou adapter son entreprise dans le domaine de la charcuterie halal n'est pas chose aisée. En effet, ce domaine, malgré le fort développement, est complexe. Les aides techniques sont très peu répandues. C'est pourquoi nous vous proposons dans cet article de donner un aperçu des principales informations qu'il faut connaître :

- définition du terme halal,
- marché des produits,
- règles de fabrication,
- conditions pour un développement commercial.

Ces données ne sont pas exhaustives, elles ont pour ambition d'aider les industriels dans une première approche.



1. DÉFINITION DU TERME "HALAL"

1.1. Contexte religieux

Dans l'islam, trois termes universaux désignent l'interdiction, l'autorisation ou le doute concernant tous les aspects de la vie islamique :

- haram (interdit, illicite),
- halal (autorisé, licite),
- mushbooh (douteux, suspect).

Dans cet article, ces termes ne seront utilisés qu'à l'égard des produits alimentaires.

Pour les consommateurs musulmans, toute matière première (viandes, poissons) doit être certifiée halal et provenir également d'abattoirs certifiés qui suivent les rites d'abattage islamiques.

1.2. Contexte réglementaire des produits alimentaires halal (viandes et produits carnés)

1.2.1. Conseil National de l'Alimentation

En décembre 2000, les états généraux de l'alimentation ont accéléré, au niveau institutionnel, la nécessité d'une réflexion sur la mise en place d'une concertation et d'un débat public en matière de politique alimentaire. Ils ont conduit le Gouvernement à saisir le Conseil National de l'alimentation en vue de définir les principes de cette concertation et de son organisation. La séance plénière du 28 juin 2001 a inclus la réflexion suivante dans le paragraphe "la prise en compte des demandes culturelles et religieuses ou morales" :

"À l'instar des normes ou des identifiants qui existent déjà pour des aliments à destination de certaines communautés religieuses (Kasher, Halal), des attentes exprimées par des groupes représentatifs de population pour des motifs d'ordre culturels ou religieux pourraient être prises en compte dans les décisions relatives aux aliments. Dès lors que ces aspirations ne sont pas contraires à la loyauté du commerce et à la sécurité des consommateurs, elles devraient pouvoir constituer des facteurs légitimes considérés valablement dans le champ réglementaire ou normatif relatif à l'aliment. Par ailleurs, la fabrication ou le commerce d'un aliment dans des conditions avérées que la morale réprouve devraient légitimement pouvoir conduire les États au refus de toute norme ou règlement technique ayant pour objet de faciliter son commerce, sans préjuger d'autres critères d'appréciation" (Conseil national de l'alimentation, 2001).

Compte tenu de l'expansion de la demande de consommation pour les produits "halal" et de l'essor rapide que connaît le commerce international de ces produits, la Commission du Codex alimentarius a approuvé de nouvelles lignes directrices sur l'emploi de ce terme. Les lignes directrices définissent les critères d'emploi du terme "halal", les sources licites ou illicites de denrées alimentaires, les conditions générales pour l'abattage et la transformation, le conditionnement, l'entreposage et le transport des aliments présentés comme des aliments "halal".

Les produits à base de viandes halal.

Que doit savoir un fabricant ?

1.2.2. Décret du 1er octobre 1997

En France, l'abattage rituel est régi par le décret du 1^{er} octobre 1997 qui précise qu'il peut être exécuté sans étourdissement préalable de l'animal, mais seulement sous certaines conditions.

Selon ce même décret, l'abattage rituel doit être obligatoirement effectué par un sacrificateur habilité par un organisme religieux agréé ou par le préfet du département où est situé l'abattoir (JORF, 1997 - article 13).

1.2.3. Code des usages de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes (mise à jour 1998)

Les produits carnés halal entrent dans le cadre général de la législation des aliments d'origine animale : hygiène, étiquetage, emploi des additifs.

Le CTSCCV et le Code des Usages n'ont pas de compétence sur la conformité de la qualification "halal", cependant quelques assouplissements en matière de composition sont prévus.

"Produits casher et produits halal :

Ces produits répondent à des exigences particulières dont il convient de s'informer auprès des autorisés compétentes. En ce qui concerne la technologie de fabrication, la non utilisation de porc peut nécessiter dans certaines recettes l'emploi d'ingrédients ne figurant pas dans la liste des ingrédients autorisés dans la fiche de définition de produits. Ces ingrédients sont :

- les féculés,
- les farines,
- les amidons natifs et modifiés,
- les protéines végétales,
- les huiles végétales.

Dans ce cas, la dénomination de vente doit préciser ses emplois sous la forme : "féculé", "amylacé", "à la farine de", "à l'huile de" (CTSCCV, 1998)

2. LE MARCHÉ DES PRODUITS HALAL

Il est difficile de faire une estimation du marché. Nous disposons de peu d'informations, car la loi française interdit toute étude voulant mettre en évidence une communauté religieuse.

Différentes sources statistiques évaluent la population musulmane à environ 5 millions de personnes. Le Haut Conseil à l'intégration ne prétend pas trancher entre les différentes évaluations qui peuvent exister en matière de données statistiques. Il se borne à relever que l'on peut aboutir à des données et même à des ordres de grandeur très différents des quatre millions régulièrement cités dès lors que l'on essaie de distinguer culture musulmane et pratique de l'islam (Haut Conseil à l'intégration, 2000).

Certains facteurs définissent les styles de consommation rencontrés dans la population musulmane en France. Le tableau en bas de page résume ces styles.

De par cette nouvelle génération, le marché halal peut se maintenir et se développer, puisqu'il y a de plus en plus de choix de produits.

À la suite d'une demande croissante des produits de charcuterie halal, de nouveaux industriels se sont intéressés à la mise au point d'une nouvelle variété de produits qui offrent aux consommateurs une alternative attrayante à la charcuterie traditionnelle de porc. La dénomination, les méthodes de travail et les caractéristiques des produits finis ressemblent dans les grandes lignes à celles des produits fabriqués en Europe.

En plus des produits à base de bœuf, les saucisses merguez et les saucissons cuits étant au demeurant les principaux produits, la nouvelle gamme, essentiellement à base de viande de volaille, inclut :

- préparations à base de foie (saucisses de foie, produits à base de foie gras) ;
- pâtés en terrine ou en boîtes (pâtés de campagne, mousse de foie, délice de foie, pâtés de foie) ;

Catégorie	Caractéristiques	Achats
Personnes arrivées dans les années 1960 - 1970	Faible pouvoir d'achat Souvent illettrés Habitent dans les cités	Produits bon marché Enseignes Discount Pièces avant de bœuf (à bouillir)
Enfants des immigrés	Ont fait des études Se sont intégrés dans la société Pouvoir d'achat plus important que leurs parents	Consommation de marque Fréquentation des fast-food Recherchent de produits de bonne qualité Se sont tournés vers les produits "cashers"

- conserves de viandes (viande luncheon, corned beef) ;
- pièces saumurées façon jambon (roulés, poitrine, filet, cuisse, pastrami, jambon,...).

3. RÈGLES DE FABRICATION DES PRODUITS CARNÉS HALAL

3.1. Le site industriel

3.1.1. Les locaux

Les endroits de stockage, de production et de conditionnement doivent être propres et séparés des autres endroits pouvant contenir des traces de produits illicites.

Il ne peut être fabriqué ni en même temps, ni le même jour des produits halal et non halal.

La présence d'un contrôleur est obligatoire depuis le début de production jusqu'à la fin et cela tous les jours de production.

Les machines doivent être nettoyées à l'eau et parfaitement propres pour éviter tout contact entre la viande halal et non halal. Tous les instruments utilisés pendant la fabrication doivent être également nettoyés.

3.1.2. Le personnel

Les ouvriers travaillant sur la chaîne de production de charcuterie ne doivent pas toucher d'autres viandes pendant toute la procédure de fabrication.

Il n'est pas nécessaire que les personnes de la découpe et de la fabrication soient des personnes de confession musulmane.

3.2. Les produits

Les caractères originaux des préparations de pays arabo-islamiques dépendent des épices qui, jointes à des pratiques artisanales de transformation spécifiques et variées, leur confèrent des qualités organoleptiques particulières.

3.2.1. Les matières premières viande

Les matières premières animales doivent provenir exclusivement d'animaux abattus rituellement.

Avant le début de toute fabrication, le contrôleur doit pouvoir contrôler minutieusement l'ensemble des matières premières certifiées halal (cachet CE, n° abattoir, date d'abattage et de découpe). Il est le seul autorisé à ouvrir les conteneurs de viandes.

3.2.2. Les ingrédients et additifs

Les épices les plus utilisées sont le cumin, le paprika et la coriandre. Chaque pays a bien sûr des spécificités et une préférence pour certaines épices et plats nationaux.

Les produits cuits de pâtes fines se caractérisent par une forte proportion de fécule de pomme de terre. La présence de colorant rouge est habituelle et plus spécifiquement le carmin de cochenille (ce colorant fait encore

l'objet de discorde entre les instances religieuses).

Le contrôleur a la charge de vérifier si tous les additifs alimentaires, arômes et colorants ajoutés en cours de fabrication sont conformes aux normes islamiques.

Tous les produits fabriqués ne doivent contenir ni plasma, ni produits à base de sang. Les graisses animales doivent provenir exclusivement de viandes conformes à la charte halal.

3.3. Les organismes de certification

Des contrôleurs vérifient que l'animal a bien été tué de façon rituelle ou que les produits ont bien été fabriqués dans les conditions du rite islamique. Ils apposent leur timbre. Pour pouvoir bénéficier de cette apposition, les organismes font payer l'abattoir ou l'industriel. Ce peut être :

- un droit annuel,
- une taxe journalière,
- une taxe par animal,
-

En quelques années, plusieurs organismes de contrôle se sont développés en France.

Les contrôleurs faisant partie d'une organisation doivent posséder les critères suivants :

- ils doivent être musulmans pratiquants et connaître le processus du contrôle indépendant ;
- leur présence est obligatoire au sein même du site de production et ils suivent toutes les étapes d'abattage, de transformation, d'emballage ;
- ils doivent avoir accès à tous les points de vérification qu'ils jugent nécessaires pour garantir la conformité du produit et ceci à tout moment du processus de fabrication ;
- ils sont indépendants de l'abattoir, de l'atelier de fabrication.

Quelles entreprises peuvent prétendre à la certification halal ?

- toutes les sociétés qui produisent exclusivement du halal de l'abattage jusqu'à la transformation pour un ou plusieurs produits ;
- les sociétés qui produisent du halal et du non halal ne peuvent prétendre à l'octroi d'un certificat au nom de leur société mais ils peuvent avoir le droit à un certificat d'un produit donné contrôlé sur place.

4. QUELLES CONDITIONS POUR UN DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL ?

4.1. Les produits

La création d'une gamme de produits de qualité ne suffira pas à attirer les consommateurs. Pour qu'ils goûtent ces nouveaux produits, il est important que les entreprises françaises comprennent leur demande.

Les produits à base de viandes halal. Que doit savoir un fabricant ?

- **CONFIANCE** : des produits alimentaires garantissant la légitimité du terme halal ;
- **QUALITÉ** : produits divers de haute qualité ;
- **COÛT** : prix concurrentiels (mais ils ne sont pas contre une augmentation du prix de vente si cela est justifié).

Il faut que le consommateur musulman puisse choisir le produit non plus, uniquement, sur la spécificité "halal" mais également sur un choix personnel de goût, de couleur, de conditionnement,...

4.2. Les industriels

Les industriels de ce secteur cherchent :

- Les moyens de fabriquer des produits halal tout en se rapprochant d'un point de vue qualitatif de la charcuterie de porc,
- L'élaboration d'un cahier des charges applicable dès le sacrifice de l'animal,
- À travailler sur l'image "halal",

sans toutefois arriver à se mettre d'accord sur le "comment faire".

La marge de progression reste importante.

Les moyens de production des entreprises françaises sont très bien positionnés pour produire des produits pour la communauté musulmane et devenir l'un des principaux fournisseurs de produits alimentaires halal.

4.3. Les relations avec les organismes de certification

C'est un point crucial pour pouvoir entrer dans le marché du halal. Sans elles, les entreprises ne peuvent pas se développer commercialement.

Cependant, actuellement, ces organismes fonctionnent par "secteur" et les entreprises ne doivent pas hésiter à travailler le plus possible avec différents organismes en fonction de leurs besoins.

4.4. La grande distribution

Différentes tentatives de la part de la grande distribution traduisent une réelle volonté d'acquiescer cette clientèle afin de développer une nouvelle part de marché.

Comme le veut le système de la grande distribution, ces distributeurs demandent certaines références et un cahier des charges strict. Cela implique une organisation et un savoir-faire spécifique au niveau industriel. (Bruté de Rémur, 2003)

CONCLUSION

Le challenge des industriels dans le domaine des produits à base de viandes halal, consiste à concilier réglementation, règles de production en partenariat avec les organismes de certification et compréhension des attentes des consommateurs.

Cette démarche a pour but de redonner confiance aux consommateurs vis-à-vis des produits à base de viandes halal.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BRUTÉ DE RÉMUR L. (2003). "Quel est l'avenir du "halal" dans la distribution ?", mémoire de fin d'études à l'université d'Aix-Marseille III
- CODEX ALIMENTARIUS (1997). *Directives générales pour l'utilisation du terme "halal"*. CAC/GL 24-1997, 4 pages (http://www.codexalimentarius.net/download/standards/352/CXG_024f.pdf)
- CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION (2001). *Avis n° 29 : concertation et débat public en matière de politique alimentaire : enjeux et aspects méthodologiques*, p. 21. Séance plénière du 28 juin 2001 (http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/avis_29.pdf)
- CTSCCV (1998). *Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes*. P.2,0. Édition CTSCCV 1997, mise à jour en 1998.
- HAUT CONSEIL À L'INTÉGRATION (2000). *L'islam dans la république*, p. 25-27. (<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000017/0000.pdf>)
- JORF (1997). *Décret n° 97-903 du 1er octobre 1997 relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort*. Journal officiel de la République française du 4 octobre 1997, p. 14422-14423

Le CTSCCV peut vous accompagner à différents niveaux dans votre réflexion (mise en place d'un site, développement d'une ligne de production ou de produits de charcuterie halal) en vous proposant diverses actions :

- Étude de faisabilité sur tout ou partie d'une mise en place de produits de charcuterie,
- Audit sur site avec ou sans organisme de certification,
- Mise au point et amélioration de produits.

N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER :

LEÏLA MEKHTICHE

SERVICE DÉVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE

TÉL. : 01 43 68 57 85 – FAX : 01 43 76 07 20 - Email : lmekhtiche@ctscv.fr