ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

abattoirs

Question écrite n° 3803

Texte de la question

M. Daniel Goldberg attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, sur les conditions du commerce de la viande halal dans notre pays. En effet, des polémiques se font régulièrement jour sur la réalité de l'allégation halal de certaines viandes ou produits élaborés vendus dans notre pays et le sérieux de certains organismes de certification. Ces questions rencontrent un écho important chez les consommateurs musulmans choisissant d'acheter de la viande halal. Comme pour d'autres allégations ou labels, l'État et les organismes chargés du contrôle de la consommation sont fondés à intervenir pour assurer le contrôle de ces produits. Si l'État n'a pas à proposer une définition du rite d'abattage musulman, il dispose en revanche d'instruments légaux pour la régulation de ce commerce, dont l'article L. 121-2 du code de la consommation qui donne pour mission aux contrôleurs de vérifier « la mise à disposition de tous les éléments propres à justifier les allégations, indications et présentations publicitaires » et l'article L. 121-1 interdisant « toute publicité comportant sous quelque forme que ce soit des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur ». En sus du contrôle de la qualité sanitaire des viandes, l'État peut vérifier que telle viande est bien celle de l'espèce indiquée, de même qu'il peut sanctionner un étiquetage halal qui se révélerait manifestement frauduleux. L'État doit d'autant plus sanctionner les tromperies qu'il a agréé par arrêté ministériel des organismes habilitant les sacrificateurs rituels. Aussi, souhaiterait-il un renforcement de ces contrôles, jugés trop peu fréquents, de manière à mieux garantir au commerçant musulman la qualité de son achat. Cet indispensable renforcement de l'action de contrôle n'est cependant de nature à régler qu'une partie du trouble régnant autour de la viande halal. À la faveur du développement de la consommation de ces produits, au point que sa présence s'est fortement accrue dans les circuits de la grande distribution, le nombre d'intervenants dans ce secteur (y compris les organismes de certification) se sont multipliés, sans forcément apporter toutes les garanties attendues. L'État n'a pas à définir une « norme » définissant précisément un mode de production de la viande halal, la question théologique relevant de la seule responsabilité du culte musulman. De plus, un programme commun de la FAO (Organisation des Nations-unies pour l'alimentation et l'agriculture) et de l'OMS (Organisation mondiale de la santé), reconnu par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et tous les États y adhérant, le codex alimentarius apporte déjà un descriptif et des méthodologies de préparation internationalement reconnue de la préparation des viandes halal. Toutefois, la liberté donnée par le standard du codex alimentarius laisse une large part à des variations qui interrogent les consommateurs musulmans, qui se trouvent privés de la transparence qu'ils en droit d'attendre sur ce que recouvre l'appellation halal des produits qu'ils achètent. Ainsi, différentes interprétations s'affrontent sur l'acceptabilité ou non d'un étourdissement préalable des bêtes abattues. D'autres controverses se font jour sur le degré de mécanisation de l'abattage et la réalité du geste du sacrificateur sur chaque animal. La transparence sur l'action de contrôle de certains organismes de certification, chargés de contrôler l'action des sacrificateurs est mise en doute. Si les diverses polémiques qui se sont manifestées régulièrement concernant certains produits ou certains certificateurs n'ont pas empêché un développement global du marché, l'État doit veiller à empêcher toute tromperie. Il convient également de prendre en compte que le débouché halal favorise une production de proximité. De nombreux agriculteurs français ont ainsi noué des liens privilégiés avec des abattoirs pratiquant l'abattage rituel et y trouvent une sécurisation de leurs débouchés. Au-delà des agriculteurs, des grands groupes agroalimentaires ont investi

massivement la production de viandes et de préparations culinaires halal, tant pour le marché domestique que pour l'exportation vers l'Afrique et le Moyen-Orient. La confiance dans le système français de certification est indispensable pour que la filière agricole ne soit pas soumise à des risques de déstabilisation qui pourraient avoir des conséquences économiques très préjudiciables. L'attention que porte un pays comme la Belgique à ces enjeux économiques montre que la France doit prendre attention au poids économique de ce secteur et veiller au sérieux de son organisation. Aussi il lui demande, qu'en lien avec le ministère de l'intérieur (en charge des cultes), son ministère prenne l'initiative d'inviter les acteurs intéressés à une table-ronde (CFCM, acteurs économiques, mosquées habilitées par arrêtées ministériels, un ou des certificateurs, associations de consommateurs...) pour faire progresser ce dossier. À défaut d'un improbable accord contraignant de la communauté musulmane sur une pratique unique et en raison de la multiplicité des certificateurs impliquant une possible disparité de leurs conditions d'exercice, l'État pourrait formuler des propositions pour favoriser une information objective du consommateur et la transparence de l'activité des intervenants. Deux pistes complémentaires pourraient être suggérées et mises en débat : en premier lieu, la création d'un étiquetage complémentaire normalisé indiquant par un système de code simple et compréhensible pour le consommateur si l'animal est ou non étourdi avant abattage, le degré de mécanisation de l'abattage et éventuellement un nombre limité d'autres points que la discussion pourrait identifier comme important (statut salarié ou non du contrôleur, origine de la carte de sacrificateur parmi les trois mosquées habilitées, pratique de l'électronarcose...) ; en second lieu, la mise en place d'un site internet unique et public géré, par exemple par le CFCM ou un organisme *ad hoc,* servant de registre obligatoire des organismes de certification incluant une description précise de leur mode d'activité, le nombre de contrôleurs, les abattoirs contrôlés et les quantités *de facto* « labellisés » ainsi que de la date des derniers contrôles subis par un organisme extérieur. Ces deux propositions étant de nature à favoriser une meilleure information du consommateur musulman et une meilleure transparence de toute la filière, sans que l'État ne s'immisce dans des choix qui ne relèvent pas de lui, il lui demande s'il entend suivre ces pistes de nature à permettre une meilleure comparaison des produits offerts.

Texte de la réponse

Les produits identifiés dans leur étiquetage comme « halal » et commercialisés sur le territoire français font l'objet des mêmes contrôles que les produits ne comportant pas cette mention. Sont contrôlés notamment les mentions d'étiquetage, la composition et, de façon générale, la conformité aux dispositions du code de la consommation. Les consommateurs de produits « halal » bénéficient ainsi du même niveau de protection que les autres consommateurs français. La mention « halal », qui identifie les produits conformes aux lois de la religion musulmane, est une mention à caractère strictement religieux. Sa définition est du ressort exclusif des instances religieuses. Le contrôle des conditions de son utilisation doit rester d'ordre privé conformément au principe de laïcité. L'hétérogénéité des pratiques des organismes de certification privée en matière de contrôle provient notamment de l'absence de consensus sur les conditions dans lesquelles peuvent être fabriqués les produits « halal ». Il n'appartient pas à l'État de demander l'harmonisation des référentiels et des pratiques de certification qui en découlent. Si l'État n'a pas vocation à définir et à contrôler le contenu du référentiel devant être utilisé pour la fabrication des produits « halal », le fait de se prévaloir d'un certificat ou d'un label attestant de la conformité d'un produit au dit référentiel, sans en avoir l'autorisation, constitue une pratique commerciale réputée trompeuse au sens de l'article L. 121-1 du code de la consommation, que les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) sont habilités à constater. De même, l'encadrement de l'abattage rituel, dans un souci de salubrité et d'ordre public, fait partie des missions régaliennes de l'État. Un décret a d'ailleurs été récemment publié réglementant strictement les conditions de l'abattage rituel dans les abattoirs.

Données clés

Auteur : M. Daniel Goldberg
Circonscription : Seine-Saint-Denis (10e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 3803
Rubrique : Agroalimentaire

Version web : https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/14/questions/QANR5L14QE3803

Ministère interrogé : Économie sociale et solidaire et consommation
Ministère attributaire : Économie sociale et solidaire et consommation

Date(s) clée(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 27 novembre 2012
Question publiée au JO le : 11 septembre 2012, page 4965
Réponse publiée au JO le : 4 décembre 2012, page 7181