

Le halal, un sacré business

Mosquées et sociétés privées se disputent le marché de la « certification ». Un secteur où l'opacité et la concurrence sauvage nuisent grandement à la fiabilité des contrôles.

Une vache aurait bien du mal à y retrouver ses petits. Dans le grand flou qui entoure l'abattage rituel en France, les musulmans sont tout aussi désorientés que le reste des consommateurs. Halal ou pas halal ? Selon quels critères de fiabilité ? Depuis plus de quinze ans, le marché de la « certification » qui consiste à garantir qu'une pièce de viande ou un plat cuisiné est licite au regard des préceptes islamiques fait l'objet d'une concurrence féroce. Zizanie entre mosquées et sociétés certificatrices indépendantes, opacité, surenchère dogmatique sur les procédures de contrôle : tous les coups sont permis pour se tailler des parts dans ce business qui pèse au minimum 50 millions d'euros par an. « La République, laïque, s'est abstenue de légiférer sur le sujet, explique Bernard Godard, chargé de mission au bureau central des cultes du ministère de l'Intérieur. La certification n'est pas obligatoire et il n'existe aucune réglementation unique. De fait, tout le monde a pu se lancer dans cette activité. » Aujourd'hui, une cinquantaine d'organismes sont présents sur le secteur, dont certains ne sont qu'une coquille vide.



P. DELCÈRE/PHOTONONSTOP/AFAP

^ CADENCES

Pour certains experts, les impératifs de rentabilité des industriels de l'agroalimentaire rendent impossible le respect scrupuleux des obligations islamiques.

cependant, de connaître les revenus exacts de ces structures. L'Association rituelle de la grande mosquée de Lyon, qui emploie 35 certificateurs, annonce « 1 million d'euros environ de chiffre d'affaires annuel ». Ali Sedouki, responsable du halal à Evry, affiche 238 000 euros pour l'année 2011. La mosquée de Paris, elle, ne veut communiquer aucun chiffre. Mais elle engrangerait au bas mot 1,4 million d'euros par an. « Il y a quelques années, confie un bon connaisseur de la filière, un des quatre plus grands abattoirs français a été approché par une société de certification. Le tarif était de 100 000 euros l'année. Ils ont été éconduits poliment... »

Car la fiabilité du contrôle, et donc son coût, se heurte aux impératifs de rentabilité des industriels de l'agroalimentaire. Ainsi, les mosquées de Paris et d'Evry n'envoient pas systématiquement de certificateurs sur les sites d'abattage. Elles confient leurs missions d'audit à des musulmans, « pratiquants

et honnêtes », qui sont salariés par... l'entreprise contrôlée ! Une forme d'autocertification bien commode. « Dans de très nombreux abattoirs rituels, les cadences imposées et la disposition des lignes d'abattage rendent impossible le respect scrupuleux des obligations islamiques », souligne Francis Pellerin, délégué enquêteur de l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoir (OABA), l'unique association habilitée à visiter les sites d'abattage.

Ce marché juteux provoque parfois des comportements peu charitables. En janvier 2011, le site Internet Débat halal mettait en cause le sérieux de la société de certification de la mosquée de Paris. Le responsable de ce site Web a été condamné en justice en novembre 2011, pour « dénigrement ». Il se trouve qu'il était aussi gérant d'une entreprise commercialisant de la viande halal. Et qu'un membre de sa famille dirige, lui, une importante société... de certification rituelle. ●

BORIS THIOLAY ET LAURENT CHABRUN

Des certificateurs... salariés de l'abattoir contrôlé

Toutes les tendances de l'islam de France ont leur structure propre. Parmi les pionniers, la société AVS, d'inspiration fondamentaliste, qui revendique 140 contrôleurs dépêchés dans les abattoirs, les usines de transformation et chez les artisans bouchers. On trouve aussi les grandes mosquées de Paris, de Lyon et d'Evry. Le coût de leur prestation varie de 2 à 20 centimes d'euro par kilo de viande certifiée. Difficile,

