

LE DEVOIR

Le Devoir

LES ACTUALITÉS, mardi 8 août 2006, p. a4

Halal et rien d'autre

Les petits marchés offrant de la viande «licite» poussent comme des champignons

Lorrain, Félix-Antoine

En entrant au petit marché Noor, rue Sainte-Catherine à Montréal, on est immédiatement transporté au Pakistan. Toutes sortes de produits exotiques garnissent d'étroites allées menant directement au comptoir de viandes. Là, derrière une vitre, sont soigneusement aménagées différentes coupes d'agneau, de boeuf, de veau et de poulet... mais aucune trace de porc. «Nous vendons des viandes halales uniquement, explique la propriétaire Shamim Dada Bhai, ici nous suivons le Coran».

Surtout utilisé en référence à l'alimentation, le terme coranique «halal» signifie «licite» ou permis par Allah. À l'opposé, la nourriture dite «haram», comme le porc ou l'alcool, est strictement interdite par la loi islamique. «Dans notre livre, il est dit qu'on ne doit manger que ce qui est halal. La seule exception possible est lorsque nous mourons de faim. Alors, nous avons le droit de manger ce qui est haram, pour survivre», explique la petite femme voilée derrière la caisse enregistreuse.

Mais pour être un bon musulman, il ne suffit pas de ne pas ingérer de produits comprenant de l'alcool ou de la viande porcine. Le boeuf, l'agneau ou le poulet doit avoir été abattu par un autre musulman selon un rituel islamique précis. Si le rite halal varie légèrement d'une communauté à une autre, certaines règles de base sont partagées par tous. «Nous tranchons le cou de l'animal en disant: "Au nom de Dieu". Puis on laisse le sang s'écouler des veines pendant une dizaine de minutes. Ça enlève le sang et toutes les impuretés qui s'y trouvent. Ensuite, on peut découper l'animal», explique Abbas Sabra, propriétaire de la boucherie Sabra cinq étoiles, à Montréal.

M. Sabra dit être le tout premier vendeur de viande halal à Montréal. À son arrivée, il y a 30 ans de cela, il devait lui-même aller abattre sa viande selon le rituel puisqu'aucun abattoir n'en offrait. Mais selon le marchand d'origine libanaise, les petits marchés musulmans comme le sien poussent depuis lors comme des champignons. On en compterait aujourd'hui entre 20 et 25 sur l'Île de Montréal, estime-t-il.

Petits joueurs

Avec 85 % des parts du marché de la viande halal, les petites boucheries locales restent sans conteste les principaux fournisseurs de ce type de viande au pays. Si l'industrie du halal est encore l'affaire de petits joueurs, elle est «certainement en pleine croissance», ne serait-ce qu'à cause de la rapide

poussée démographique de la population musulmane, croit John Ross, directeur adjoint à la division de l'industrie animale à Agriculture et agro-alimentaire Canada.

Selon Statistique Canada, le nombre de musulmans canadiens, grands consommateurs de viande, devrait passer le cap du million d'ici la fin de la décennie.

Certains abattoirs et usines de transformation sont déjà conscients du potentiel du marché halal, estimé à plus de 200 millions de dollars au Canada seulement. Maple Leaf Foods, par exemple, offre de la volaille abattue selon le rituel halal. De son côté, la compagnie ontarienne Better Beef, qui abat près de 2000 boeufs par jour, ne produit que de la viande certifiée halal, même si seule une petite partie de celle-ci est destinée à la population musulmane. Au Québec, huit abattoirs sont certifiés halal, selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

La productrice de veau Écolait de La Plaine, par exemple, emploie un membre de l'association musulmane de Montréal-Nord qui supervise l'abattage ou tranche lui-même le cou de quelque 1700 veaux par semaine. Deux fois par semaine, il est même accompagné d'un rabbin qui s'assure que soit respectée la cacheroute juive, dont certaines règles, comme le saignement complet de l'animal, ressemblent beaucoup au rituel halal. Peu coûteuse, la certification halal (et cachère en l'occurrence) ouvre des parts de marché qui seraient autrement inaccessibles, explique son directeur général Daniel Carrière.

Selon une étude de marché réalisée par le gouvernement albertain en janvier 2005, pas moins de 15 % des boeufs abattus sont transformés dans des établissements certifiés halal. Une grande partie de cette viande, souvent transformée, se retrouve donc inmanquablement dans les assiettes de non-musulmans sans même qu'ils ne le sachent.

Du côté des supermarchés québécois, Métro et Sobeys disent ne pas avoir de département spécifiquement halal mais reconnaissent que nombre de leurs produits à base de viande sont inmanquablement halal. Provigo offre pour sa part une section halal dûment identifiée dans une quinzaine de ses marchés situés dans les quartiers multiethniques de Montréal où la demande est plus forte.

Mais au-delà du marché intérieur, l'exportation de la viande halal canadienne semble vouée à un brillant avenir. C'est du moins ce qui ressort d'une étude publiée par Agriculture et agro-alimentaire Canada en août 2005, qui voit dans le boeuf halal un levier pour relever l'industrie bovine canadienne durement touchée par la crise de la vache folle. «Le marché du boeuf halal est un marché à créneaux profitables qui pourrait relancer l'industrie canadienne du boeuf après la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine», lit-on dès la première phrase du rapport d'étude.

Afin de ne pas être dépendants des marchés américains et japonais, le Canada doit diversifier ses exportations de boeuf, explique Greg Folinazzo, coauteur du rapport. Selon lui, c'est vers les pays musulmans, qui compteront sous peu près du tiers de la population mondiale, qu'il faut se tourner. «Le marché halal mondial pourrait représenter une importante mine d'or pour ceux qui seraient prêts à y investir et à s'y lancer», écrit-il dans son rapport d'étude sur le boeuf halal. «Combinez leurs faibles ressources en eau, qui les empêchent d'être autosuffisants, et leur foudroyante explosion

démographique, assortez-y la capacité du Canada à produire une grande quantité de viande bovine, et vous avez-là une superbe occasion d'affaire», lance-t-il.

Détail important s'il en est, beaucoup de pays musulmans n'importent que de la viande halale préalablement autorisée par leurs autorités gouvernementales ou religieuses. L'Égypte et l'Arabie Saoudite, par exemple, envoient des représentants dans les abattoirs canadiens afin de s'assurer que l'abattage halal y est pratiqué conformément à leurs exigences.

En raison de l'absence d'autorité centrale et des multiples confessions de la **religion** musulmane, les normes halales ne sont pas uniformes. À l'extrême, certains imams ou centres islamiques estiment qu'un animal ne peut être étourdi et doit être manuellement retenu, comme cela se faisait il y a 1400 ans, explique le Dr Muhammed Chaudry, président du Islamic food and nutrition council of America. Conscient des contraintes de productivité de l'industrie agro-alimentaire, l'organisme de certification panaméricain - dont le symbole est reconnu par les gouvernements malaisien, indonésien et saoudien - prône une approche plus pragmatique. Le Dr Chaudry émet le souhait que les distributeurs et certificateurs s'entendent enfin sur des normes communes.

À la fin, pour le consommateur canadien, «l'authenticité d'un produit dépend de la confiance que vous avez envers l'organe de certification», dit M. Folinazzo. Ou de votre marchand, pourrait ajouter M. Sabra, qui ne voit pas la nécessité de faire certifier sa viande, qu'il sait abattue par un musulman de bonne foi. «Ma clientèle sait que ma viande est 100 % halale, elle a confiance en moi», affirme-t-il.

Illustration(s) :

Un petit marché montréalais vendant de la viande halale

Catégorie : Actualités

Sujet(s) uniforme(s) : Agriculture et services connexes; Santé publique et condition physique

Type(s) d'article : Article

Taille : Long, 882 mots

© 2006 *Le Devoir*. Tous droits réservés.

Doc. : news·20060808·LE·115409

Ce matériel est protégé par les droits d'auteur. Tous droits réservés.

© [2001 CEDROM-SNi](#)