



**HAL**  
open science

## Vers un changement de régime de coordination dans la filière viande “ Halal ” en France

Jean-Pierre Boutonnet, Samir Zemmour, Denis Requier-Desjardins

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Boutonnet, Samir Zemmour, Denis Requier-Desjardins. Vers un changement de régime de coordination dans la filière viande “ Halal ” en France. GDR Economie and Sociologie “ les Marchés Agroalimentaires ”, Mar 2006, Montpellier, France. hal-02751516

**HAL Id: hal-02751516**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02751516>**

Submitted on 3 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Vers un changement de régime de coordination dans la filière viande « Halal » en France

*Towards a change of coordination system in the specific “halal” meat market in France*

**Boutonnet, Jean Pierre (1) ; Zemmour, Samir (2) ; Requier-Desjardins, Denis (3)**

**(1) INRA-UMR Innovation, 2 place Viala, 34 060 Montpellier Cedex 1, France, [boutonnet@supagro.inra.fr](mailto:boutonnet@supagro.inra.fr)**

**(2) C3ED (Centre d’Economie et d’Ethique pour l’Environnement et le Développement), Université de Versailles Saint Quentin en Yvelines, 47 Bd Vauban, 78047 Guyancourt Cedex, France, [s\\_zemmour@hotmail.com](mailto:s_zemmour@hotmail.com)**

**(3) C3ED (Centre d’Economie et d’Ethique pour l’Environnement et le Développement), de Versailles Saint Quentin en Yvelines, 47 Bd Vauban, 78047 Guyancourt Cedex, France, [denis.requier-desjardins@c3ed.uvsq.fr](mailto:denis.requier-desjardins@c3ed.uvsq.fr)**

## Résumé

La filière viande « halal » connaissant en France un essor particulier depuis une dizaine d’années, ce travail examine deux questions. La première découle d’un processus de qualification des produits alimentaires en cours dans cette filière, qui repose sur une base religieuse et rituelle et met en évidence la question de la spécificité de ses règles. Etant donné que ces règles strictes puisent leurs sources dans un droit musulman composite applicable à l’ensemble de la production et qu’elles sont mises en œuvre comme une spécification particulière d’un segment de marché, il faut interroger la place particulière de cette spécification dont les contours sont plus déterminés par les souhaits d’une catégorie de consommateurs que par les producteurs. La seconde concerne l’abattage rituel qui a un statut particulier (dérogatoire) au regard des règles françaises d’hygiène vétérinaire. La question de la légitimité des autorités qui délivrent la garantie se pose alors avec une acuité particulière.

Mots-clés : Viande « halal », normes, règles, conventions, signe de qualité, coordination des acteurs.

*Abstract :*

*Over the last ten years, the “halal” meat market has grown significantly. This work examines two questions. On the one hand, “halal” qualification is based on religious and ritual aspects, bringing to the fore the question of the specificity of its rules. These rules have their source in a composite Muslim right, aimed at the whole of the meat provided to consumption. Nowadays in Europe, they aimed at an identified market segment. We address the question of this particular type of segmentation more consumers-oriented than producers-based. On the other hand, the ritual slaughtering has a particular status in the eyes of the French veterinary regulation. The question of the legitimacy of the body which delivers the certification, is crucial.*

*Keywords: “Halal” meat, norms, rules, conventions, sign of quality, coordination between the actors.*

## **Introduction**

La viande est un produit particulier en ce sens que sa production est ubiquiste (les animaux d'élevage vivent sous tous les climats et dans tous les systèmes agricoles) et que sa consommation est très hétérogène (moins de 2 kg/personne/an en Inde contre 120 kg aux USA). Celle-ci est soumise à d'innombrables tabous (pour ou contre), sujette à des peurs et des attirances nombreuses (Boutonnet & Simier, 1995). Son niveau peut varier très rapidement sous des influences diverses et imprévisibles, comme dans le cas de la grippe aviaire en 2006 par exemple. Elle est aussi très dépendante de la culture des différents individus qui reproduisent leurs comportements de consommation en signe d'appartenance identitaire (Cazes-Valette, 2004). Cet état de fait a toujours été pris en compte dans la réglementation et l'orientation de ce marché pour qu'il fonctionne d'une façon socialement acceptable (Stanziani, 2005). Il édicte et contrôle la mise en œuvre des normes sanitaires obligatoires, propres à assurer l'approvisionnement du marché en produits considérés comme sains, à un moment et en un lieu donnés. Ces règles structurent le marché, en interaction avec les actions des opérateurs individuels ou regroupés.

En France, la qualité sanitaire des viandes est assurée selon les normes européennes applicables à l'ensemble des produits mis en marché. De plus, pour accompagner les efforts de différenciation des éleveurs et des industriels de la viande, l'Etat a créé un dispositif juridique qui organise la reconnaissance, la défense et la promotion de signes de qualité destinés à mieux

valoriser des productions menacées par l'internationalisation des échanges. Il s'agit en effet de permettre le maintien de certaines activités agricoles dans des zones fragiles et de garantir au consommateur la véracité de la qualité des produits. Ces démarches visent toutes à mieux identifier un producteur ou un groupe de producteurs, pour mieux valoriser un produit.

Le présent travail examine les conditions dans lesquelles une segmentation peut provenir d'une identification du consommateur, sans pour autant aboutir à un prix du produit plus élevé. La viande « halal »<sup>1</sup> provient en effet d'animaux de toutes origines, de tous modes d'élevage et de toutes races (tels sont généralement les facteurs différenciateurs des produits sous signe de qualité). Elle ne se caractérise que par la mise en œuvre de pratiques particulières d'abattage.

## 1. Etat actuel de la filière « halal »

La viande « halal » est une viande d'animaux autorisés et abattus selon le rite islamique. En France, la consommation est estimée par le Haut Conseil à l'Intégration à environ 200 000 tonnes par an (HCI, 2000), soit moins de 5% de la consommation totale de viande. On peut observer la coexistence de trois circuits de distribution de la viande « halal » (Zemmour, 2005) :

- le circuit « *domestique élargi* » selon la terminologie du HCI, où les consommateurs souhaitent s'assurer eux-mêmes du caractère « halal » de la viande. Pour cela, ils ont recours à des négociants et éleveurs pour l'achat en vif d'animaux qu'ils tueront en dehors des abattoirs. Ce circuit représenterait entre 20 000 et 30 000 tonnes de viande par an, soit 10 à 15% du marché total. Il concerne principalement les abattages réalisés pour la fête de l'Aïd-El-Kébir qui ne rentrent pas dans le cadre de cette étude ;
- le circuit « *artisanal-marchand* », composé de réseaux de boucheries musulmanes et qui représenterait environ 80% du marché total selon les estimations. Le nombre de boucheries musulmanes n'est pas exactement connu mais il y en aurait entre 1500 et 2000 en France métropolitaine selon les estimations. Ces boucheries assurent la vente de viandes et de charcuteries (préparations à base de viande cuite « halal »). Elles sont approvisionnées par un réseau de chevillards (grossistes en viande abattue) ou bien elles achètent les animaux vivants et les font abattre à façon. Dans les deux cas, les propriétaires des animaux s'assurent que les pratiques rituelles sont respectées au moment de l'abattage. Ces entreprises détenues par des pratiquants reconnus de la religion musulmane, ne traitent que de la viande « halal ». La garantie du caractère « halal » de la viande est apportée au consommateur par la nature même du point de vente ;
- le circuit « industriel », lié aux chaînes de la Grande Distribution et qui ne représenterait que 10% environ de la consommation de viande « halal ». Face à la concurrence des boucheries musulmanes, les tentatives d'occupation de ce segment par les grandes et moyennes surfaces ont été marquées par un échec relatif, même si l'on peut trouver de plus en plus de

---

<sup>1</sup> « Halal » est un terme arabe signifiant legal ou permis pour les musulmans

rayons « viande halal » bien distincts au sein de ces enseignes. Ces entreprises cherchent à attirer la clientèle musulmane par une offre très diversifiée : steaks hachés surgelés et cordons bleus, saucissons de volaille et de bœuf ou encore tranches de dinde et de poulet « halal » et même plats cuisinés comme les quiches, les pizzas ou les lasagnes. Dans ces points de vente, la garantie du caractère « halal » est apportée par l'étiquetage apposé par des associations de certification telle que AVS (A Votre Service, leader du marché) et les Mosquées de Paris, Evry-Courcouronnes, Lyon, qui constituent le système actuel de certification de la viande et qui attribuent les certificats « halal » en fonction de leurs propres perceptions de la licéité de la viande. La faible part de marché de la grande distribution (qui par ailleurs distribue 80% des viandes vendues aux ménages), s'expliquerait par le fait que les boucheries musulmanes « *bénéficient auprès de leurs clients d'une présomption positive sur le caractère "halal" de la viande vendue, les grandes et moyennes surfaces [devant] apporter la preuve que les viandes n'ont pas été au contact de produits non "halal"* » (HCI, 2000).

## 2. Positionnement du caractère « halal » : du générique vers le spécifique

Selon le Recteur de la Grande Mosquée de Paris, Dalil Boubakeur, l'Islam est en même temps « *un dogme, une communauté, une loi religieuse* » (Boubakeur, 2001). Les sources du droit sont au nombre de trois. Pour le « dogme », il s'agit de l'explication des textes juridiques et de la jurisprudence (fiqh : législation islamique). Pour la « communauté » il s'agit de la tradition, c'est à dire les recueils de textes de la « sunna » (hadith : actes et dires du Prophète). Enfin le Coran et ses 114 « sourates » qui correspondent à la « loi religieuse ». Puisque les règles islamiques du licite et de l'illicite sont tirées de trois types de sources du droit, il est concevable d'affirmer que non seulement il semble relativement difficile de distinguer ce qui est légal de ce qui ne l'est pas au regard du droit islamique, mais surtout que chaque personne aura sa propre conception du licite et de l'illicite. Parce que chaque personne engage sa propre responsabilité dans la distinction entre le « halal » (licite) et le « haram » (illicite), tout musulman se trouve potentiellement dans une situation de conflits de règles au sein de sa communauté, c'est à dire dans une concurrence des interprétations. Cette difficulté est exacerbée dans les pays d'immigration où les règles de la vie civile se fondent sur le droit des pays hôtes.

Lorsque l'Islam est la religion dominante, comme ce fut par exemple le cas originellement en Arabie aux temps de la Révélation au Prophète Mohammed durant le VII<sup>ème</sup> siècle, le mode de production « halal » est fondamentalement caractérisé par son aspect réglementaire puisqu'il est fondé sur un « marché générique » qui peut se définir, selon F. Eymard-Duvernay, comme un marché de masse où la qualité repose principalement sur la sécurité sanitaire et le niveau nutritionnel des aliments offerts (Eymard-Duvernay, 1993). Parce que ce mode de production est fondé, comme dans tous les pays musulmans aujourd'hui, sur les trois sources de droit

islamique énoncées plus haut, il est encadré par un ensemble de règles obligatoires et la qualité « halal » des produits alimentaires est contrôlée et garantie par les pouvoirs publics. Par le simple fait d'être garantie, cette qualité ne met pas en cause la question de la confiance entre les individus musulmans, ceci d'autant plus qu'il existe tout un corpus de règles obligatoires, de lois et de sanctions, aptes à assurer la traçabilité de la viande et gérer les éventuels problèmes de qualité. Les règles de processus de production et de commercialisation font partie de l'ensemble d'outils (avec la fixation des prix et l'autorisation d'exercice de l'activité de boucher), que l'État met en œuvre pour gérer et orienter le marché de la viande (Stanziani, 2005).

Par contre, à partir du moment où l'Islam n'est pas la religion dominante, le mode de production « halal » prend la forme d'une filière spécifique qui met en interaction, dans un espace géographique donné, une multiplicité d'acteurs économiques et d'activités autour d'un produit alimentaire particulier devant respecter des obligations religieuses. La qualité « halal » repose alors dans ce cas sur un ensemble de procédures à respecter, depuis la saignée sacrificielle de l'animal jusqu'à la distribution de la pièce de viande « halal » abattue rituellement. Au-delà des très nombreuses variations d'interprétation de ce qui, techniquement, est nécessaire pour que la viande soit considérée comme « halal » (Zemmour, 2005 ; Bergeaud-Blackler, 2004), la saignée sacrificielle possède un caractère symbolique fondamental dans l'Islam, car c'est à ce moment précis que l'animal est « rendu sacré » (sacrifié) et que celui-ci est transformé en carcasse pour devenir ensuite une pièce de viande qui sera vendue dans les différents circuits de distribution.

Parce que toute viande, pour être « halal », doit provenir d'un animal égorgé en respectant les prescriptions islamiques, l'abattage rituel occupe une place particulière vis à vis de la réglementation française, dans la mesure où il représente une dérogation à l'obligation générale d'étourdissement des animaux. L'abattage rituel est donc fondamentalement caractérisé par rapport à un abattage ordinaire. Si ce dernier relève de la règle de droit dont l'objet est d'opérer une distinction entre le légal et l'illégal dans le droit civil et le droit pénal, l'abattage rituel adopte une position originale dans le sens où il possède désormais, dans la réglementation du pays concerné, le statut de règle d'exception puisque son objet est de déterminer ce qui est licite et ce qui est illicite au regard de ses propres sources du droit islamique.

Parce que ce mode de production découle des sources de droit islamique dans un pays dans lequel l'Islam n'est pas la religion première, la question de la transposition d'un tel mode de production d'un pays musulman à un pays non majoritairement musulman, est essentielle. Les règles basées sur des injonctions coraniques apparaissent en effet comme des règles impliquant un positionnement distinct par rapport au corpus de règles du pays d'accueil et une coexistence avec ce même corpus. La qualité « halal » des produits alimentaires n'étant pas garantie par les pouvoirs publics pour l'ensemble des viandes mises sur le marché, la filière viande « halal » devient alors un segment de marché. La question de la confiance, à tout moment remise en cause entre les acheteurs musulmans et les vendeurs, devient par conséquent essentielle face aux risques de suspicion en cas de non traçabilité.

### **3. Les difficultés de la qualification « halal » : identitaire ou religieux ?**

Dans le circuit « artisanal-marchand », l'accomplissement des prescriptions du « halal » se caractérise dans les relations qu'entretiennent précisément les boucheries avec leurs clients. Selon nos observations de terrain réalisées dans les filières viande « halal » de Nîmes et Alès (Zemmour, 2005), on est en présence d'une véritable décharge de responsabilité. Ce qui importe le plus pour un client musulman lorsqu'il achète de la viande « halal » dans une boucherie, c'est en effet de savoir si le boucher qu'il a en face de lui est d'origine maghrébine. Si c'est le cas, dans une démarche de caractère identitaire, ce client suppose mécaniquement que ce boucher est musulman (sans pouvoir forcément le vérifier). Dans une relation interpersonnelle forte, il ne se préoccupe alors plus de savoir si la viande qu'il achète est véritablement « halal » puisque s'opère une confiance que nous pourrions qualifier de « orale ». La notion essentielle en Islam « d'intention » prend alors ici toute sa force. Conformément au Coran, elle décharge la responsabilité de l'acheteur sur le boucher en cas de non-conformité de la viande aux préceptes religieux. Cette situation où l'intention apparaît comme une fonction inverse de la responsabilité, semble expliquer pourquoi les différents acteurs économiques de la filière ne sont pas incités à développer une certification « halal ». Par ailleurs, le circuit « artisanal-marchand » qui distribue environ 80% de la viande « halal », remplit d'autres fonctions que strictement religieuses. Le « halal » représente en effet un véritable mode de consommation pour 1 à 5 millions de personnes en France selon les estimations. Les actes de consommation liés au caractère « halal » de la viande vendue dans les boucheries de proximité, représentent un véritable « espace d'identification » culturel et communautaire au sein duquel les musulmans peuvent procéder à des achats en langue arabe et communiquer avec d'autres personnes originaires du même pays.

Dans le circuit « industriel » au contraire, l'acte d'achat n'a pas de connotation identitaire reliée au pays d'origine. Ce circuit s'adresse à tous les segments de consommateurs parmi lesquels se trouvent ceux à la recherche d'aliments conformes aux prescriptions de leur religion, notamment la viande. Il s'avère alors nécessaire d'identifier les produits proposés pour permettre aux divers types de consommateurs de choisir selon leurs attentes, notamment en matière de conformité à certaines règles religieuses (Bergeaud-Blackler, 2004). Cette nouvelle forme de distribution peut se développer avec les consommateurs les plus jeunes, moins attachés aux traditions communautaires issues de leur pays d'origine, mais soucieux de respecter plus scrupuleusement les préceptes de leur religion. L'émergence de cette nouvelle convention de qualité de type « industriel », suppose cependant un changement de régime de coordination.

Pour une plus grande efficacité de la filière viande « halal » en France, les boucheries n'auront-elles pas intérêt à adhérer à cette nouvelle organisation pour préserver leur spécificité culturelle ? Plus généralement, est-il possible d'articuler les démarches identitaires ethniques,

aujourd'hui attachées aux circuits « artisanaux-marchands » fondés sur des conventions de type domestique et garantissant une qualité définie par des critères civiques, avec des démarches religieuses au sein de circuits « industriels » ?

#### **4. Vers une certification de la viande « halal » ?**

Actuellement, le circuit « artisanal-marchand » axé sur les boucheries musulmanes voit ses acteurs reliés par une forte « continuité des liens interpersonnels » qui s'exprime par la confiance. L'existence de ces liens directs, d'ordre commercial et religieux, entre distributeurs et consommateurs finaux, ainsi que le partage d'une même vision de la qualité pour ce type de viande, sont sensés protéger contre les fraudes et les tromperies. La coordination entre acteurs repose alors sur une convention domestique sensée éviter les doutes sur l'identité de la viande et permettre ainsi au circuit d'échange « artisanal-marchand » de fonctionner. La présence significative de nombreuses tromperies et falsifications de la part de certains opérateurs spécialisés, risque cependant d'accélérer le passage d'un régime de coordination « domestique » à un régime de coordination de type « industriel ». Les pouvoirs publics et le Conseil Français du Culte Musulman-CFCM, via la « Commission du Halal », pourraient en effet imposer une certification « Qualité Halal » afin de moraliser le marché. Fondée sur l'unicité de la définition du caractère « halal » du produit et s'appuyant sur un cahier des charges précis, elle risque alors d'entraîner la déconnexion des « têtes de réseaux » actuelles que sont les associations et les mosquées qui dominent ce marché. En les marginalisant, cette certification va alors déstructurer les réseaux de boucheries musulmanes et affaiblir significativement une coordination reposant sur une convention domestique entre acteurs du circuit « artisanal-marchand ».

Dans cette perspective de moralisation du marché par une certification officielle de la viande « halal », le cas de l'Agriculture Biologique peut fournir des éléments d'appréciation de sa faisabilité. Ces deux filières se caractérisent en effet par une dimension éthique qui se traduit par une obligation de procédés et de moyens plutôt que par une obligation de résultats, basée sur les caractéristiques d'un produit alimentaire et ses qualités intrinsèques. Ainsi, tout comme le signe de qualité « AB », la définition « halal » inclut une dimension éthique reposant sur la mise en application de préceptes religieux et rituels. À l'image de l'analyse faite par Sylvander (Sylvander, 1997) sur l'Agriculture Biologique, nous pouvons émettre l'hypothèse d'une reconnaissance des produits de la filière « halal » se fondant sur une convention de type « industriel » qui viendrait ainsi supplanter le régime actuel de convention domestique. Cette évolution nécessite l'intervention d'institutions spécialisées, notamment des organismes certificateurs de type « Tiers-Expert ». L'organisme collectif en charge de l'élaboration du cahier des charges et du plan de contrôle du caractère « halal », serait alors soumis à une procédure de contrôle par tiers extérieur<sup>2</sup> indépendant de l'entité maître-d'œuvre de la certification.

---

<sup>2</sup> Organisme certificateur agréé comme Qualité-France par exemple



La question qui se pose à ce stade est celle du rôle tenu par les Pouvoirs Publics. Peuvent-ils, comme pour les démarches collectives de segmentation des marchés des produits alimentaires, valider et garantir *in fine* des cahiers des charges et des plans de contrôle des produits reposant essentiellement sur des préceptes religieux ? Sont-ils prêts à valider une telle démarche de certification ? Si le cadre juridique « Certification Conformité Produit » peut être transposé à ce type de certification « halal », qu'en sera-t-il avec le futur cadre sur la qualification des produits alimentaires actuellement en discussion ? D'autre part, le CFCM peut-il mettre en œuvre une telle démarche industrielle qui n'a pas, semble-t-il, l'aval des réseaux de boucheries musulmanes ? Souhaitera-t-il cantonner son action à la viande ou l'élargir à d'autres produits ? Prendra-t-il en charge la mise en œuvre de la certification ou la délèguera-t-il ?

## Conclusion

Les processus de construction de la qualification des produits en œuvre dans les démarches de segmentation de marché, qu'elles soient privées (marque d'entreprise, marque collective) ou publiques, sont destinés à construire l'identité des producteurs. La démarche « halal » qui est au contraire dirigée vers l'identification des consommateurs, nécessite d'étudier en conséquence les processus particuliers à ce type de segmentation. L'ensemble des caractéristiques nécessaires au caractère « halal » de la viande, a été élaboré non pas dans un but de segmentation, mais comme un ensemble de prescriptions obligatoires et applicables à tous. Le passage de ce statut de qualité générique à celui de qualité spécifique, pose non seulement la question du choix et de l'explicitation des critères, mais celui de l'autorité légitime pour les énoncer, en contrôler l'application et la garantir auprès des consommateurs.

La nature de la spécificité attendue du « halal » par les consommateurs se pose alors. Dans la pratique, on observe que les circuits domestiques ou marchands répondent plutôt aux besoins d'identification ethnique et communautaire d'une partie de la clientèle. Les circuits industriels semblent plus à même de satisfaire aux besoins religieux ou spirituels, détachés de tout contexte ethnique. Cette hypothèse doit être étudiée dans de prochaines investigations. Dans tous les cas, la question du rôle de l'État se pose avec acuité. Un État laïque peut-il intervenir dans la garantie de préceptes religieux ? Les autorités religieuses peuvent-elles déléguer à l'État la reconnaissance, le contrôle et la garantie de produits conformes aux préceptes particuliers qu'elles représentent ?

## Références bibliographiques

- Bergeaud-Blackler F., 2004. Nouveaux enjeux autour de l'abattage rituel musulman : une perspective européenne, *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, 73, p.5-33.
- Boubakeur D., 2001. *Halal et Haram. Le licite et l'illicite alimentaire en Islam. Spécifications pour la certification Halal*, Paris, Les Editions de la Mosquée de Paris, 14 p.

- Boutonnet J.-P., Simier J.-P., 1995. *Les viandes*, Paris, Economica, 118 p.
- Cazes-Valette G., 2004. *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique*. Toulouse, ESC/CCIT, 356 p.
- Eymard-Duvernay F., 1993. La négociation de la qualité, *Economie Rurale*, 217, p. 12-17.
- HCI (Haut Conseil à l'Intégration), 2000. *L'Islam dans la République*, Paris, La Documentation française, Collection des Rapports officiels, 204 p.
- Stanziani A., 2005. La construction institutionnelle de la concurrence. Le cas du marché de la viande à Paris au XIX<sup>ème</sup> siècle. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, 74, p. 79-107.
- Sylvander B., 1997. Le rôle de la certification dans les changements de régime de coordination : l'agriculture biologique du réseau à l'industrie, *Revue d'Economie Industrielle*, 80, p. 47-66.
- Zemmour S., 2005. Entre normalisation et réglementation : un changement de régime de coordination dans la filière spécifique viande Halal pour la création d'une « certification de qualité halal ». Mémoire pour le diplôme de Master 2 Recherche EGET, spécialité : « Développement Soutenable Intégré ». Université de Versailles-Saint Quentin en Yvelines, UFR d'économie, 102 p.