

# COMITE D'ACTION POUR LE RESPECT DE L'ETAT DE DROIT

## Conférence de Mr Alain de PERETTI

Le 1<sup>er</sup> octobre 2014 à 18h30 à la Maison des Associations de Troyes

Présidée par Jean-Louis CHATON, Président du CARED,  
devant plus de 120 participants

*Vétérinaire de profession, président de l'association « Vigilance Halal » qui fédère plus de 5000 membres, le Dr Alain de Peretti vient nous parler de la filière Halal, et notamment des questions sanitaires et financières liées à l'abattage.*



Alain de Peretti commence son exposé en resituant son intervention : « *Le halal est un combat identitaire fort qui témoigne de façon très explicite de l'avancée de l'islamisation dans notre pays. Or le halal pose toute une série de problèmes, à commencer par les problèmes sanitaires...* ». Et il définit préalablement ce terme : *halal* signifie *ce qui est licite* pour l'islam, donc autorisé par la charia (loi islamique). Cela recouvre tous les aspects de la vie musulmane, ce terme n'est donc pas propre aux questions d'abattage (par exemple on parle également de mariage halal, c'est-à-dire effectué conformément à la loi coranique).

Le principe de l'abattage halal est le suivant : l'animal n'est pas du tout étourdi préalablement à la saignée, alors que la pratique de l'étourdissement existe chez nous depuis toujours. On pratique directement un égorgeage large jusqu'aux vertèbres sectionnant toutes les structures anatomiques, et notamment l'œsophage et la trachée. L'animal est tourné vers la Mecque en prononçant « *Bismilla wa allaou akbar* ». Enfin, le sacrificateur musulman doit être en « état de pureté rituelle ».

Alain de Peretti cite l'ensemble des problèmes qui découlent de l'abattage halal, et sur lesquels il va revenir plus en détails :

- la souffrance et le stress des animaux, dénoncés par les associations de protection de la dignité animale
- la négation de tous les principes de sécurité sanitaire
- le financement du culte musulman à l'insu du consommateur
- la tromperie sur la marchandise
- l'instrument de l'islamisation et re-islamisation des immigrés de culture musulmane en les enfermant dans un ghetto alimentaire (cf concept de Malika SOREL)

## 1- Souffrance animale

La fondation Brigitte Bardot et l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs, association de vétérinaires) travaillent depuis longtemps à de meilleures conditions d'abattage en France. Depuis les années 60, le matador est systématiquement utilisé pour l'étourdissement en France. Il est clair pour le conférencier que l'augmentation de la demande halal entraîne une régression évidente sur la question de la souffrance animale.

## 2- Sécurité et régression sanitaire

Alain de Peretti explique que ce point a tendance à être ombragé devant les questions d'émotion provoquée par la souffrance animale. Or, le vétérinaire assène : « *La question de la régression sanitaire est pourtant la preuve de la lâcheté des autorités devant la pression de l'argent et d'une population que l'on caresse dans le sens du poil* ».

Il explique alors, photos à l'appui, les modalités techniques de chacun des types d'abattage. En abattage traditionnel, l'animal étourdi est décontracté, et la saignée peut se faire de façon très précise et se limite aux vaisseaux. L'œsophage est ligaturé. Après l'étourdissement, il est immédiatement suspendu pour être saigné. L'opération est extrêmement propre : le sang s'écoule sur le caillebotis et est parfaitement récupéré.

En abattage halal, on égorge jusqu'à la vertèbre, l'artère carotide, la veine jugulaire, la trachée et l'œsophage sont totalement sectionnés. A partir de l'œsophage, des souillures de régurgitation de l'estomac vont venir salir toute la zone, aller dans la trachée jusqu'au poumon puisque l'animal respire toujours, et possiblement aller contaminer le reste de la carcasse. L'animal est immobilisé dans un piège rotatif, qui génère un stress énorme sur l'animal puisqu'il se retrouve en position inversée. Les photos projetées sont sidérantes : la saignée se fait dans un bain de sang terrible, et ce sang est répandu sur tout le piège. Or, le piège ne peut être nettoyé à chaque animal, donc les animaux se succèdent et baignent dans un « *bouillon de culture de sang, de déjections liées à la peur, de régurgitation, et tout ça reste joyeusement mélangé à température durant toute une journée...* ». De plus, l'animal met à minima ¼ heure avant de mourir... Le vétérinaire alerte : « *Tout cela est absolument contraire au principe de précaution, principe qu'on a pourtant érigé à tout crin, parfois d'ailleurs de façon excessive* ». Alain de Peretti souligne d'ailleurs que l'Académie Vétérinaire de France a rendu un rapport au ministre de l'Agriculture en décembre 2006 pour alerter sur les dangers de l'abattage sans étourdissement. Les risques bactériens sont multiples : souches mutées d'Escherichia Coli, salmonelles, staphylocoques dorés, et même les prions à l'origine de la tremblante du mouton, encore non totalement sous contrôle du fait des trafics internationaux liés au déficit de viande de mouton, et qui peuvent notamment être épandus dans le milieu extérieur lors des Aïd (abattoirs provisoires à l'instar de celui de Belfort). En effet, l'abattage halal est aujourd'hui montré du doigt comme une cause possible par exemple des augmentations d'épidémies de gastro-entérites. L'absence des règles les plus

élémentaires d'hygiène augmente considérablement le risque de transfert de virulence par transduction génétique, ces transductions étant une des causes de résistance des bactéries aux antibiotiques. **Les pouvoirs publics sont donc parfaitement au courant** : la circulaire ministérielle du 23 avril 2007 impose que la viande des cantines soit fortement cuite. Cela est évidemment noyé dans une liste de causes multiples, mais parmi lesquelles les conditions d'abattage sont citées. Et le conférencier d'expliquer que nos populations et nos coutumes occidentales nous amènent à manger la viande peu cuite, d'où un risque beaucoup plus grand de manger halal dans nos pays que dans les pays musulmans.

Fonctionnement des abattoirs : en France, depuis le 28/12/11, un abattoir souhaitant abattre halal doit disposer d'une autorisation préfectorale, induisant un cahier des charges à suivre. Notamment, ne doit être abattu halal que ce qui est commandé halal. Or, le président de « Vigilance Halal » explique que l'association doit aujourd'hui mener des actions judiciaires pour obtenir de certains abattoirs le registre des commandes. En effet, des sources à l'intérieur des abattoirs attestent qu'il ne peut y avoir deux chaînes distinctes d'abattage. Et l'abattoir de Meaux est cité en exemple, reportage de l'émission Envoyé Spécial à l'appui...

### 3- Le financement du culte musulman à l'insu du consommateur

Le financement des mosquées est un problème vaste et complexe. Beaucoup d'argent circule, souvent « exonéré » de toutes taxes..... C'est d'ailleurs quelque chose de choquant dans un pays dit laïque : certaines mosquées ont un monopole de délivrance de cartes de sacrificeurs, ce qui leur confère une autorité religieuse en matière de charia... Par exemple, Kamel Kabtane recteur de la mosquée de Lyon, parle dans le Parisien du 12 Août 2010 de 10 à 15 centimes d'€ par kg (900 000 € sur un an) de recettes financières grâce à la taxe religieuse prélevée à l'abattage. **C'est le financement du culte musulman à l'insu du consommateur.** Il n'existe en France aucune enquête sérieuse sur les flux financiers de l'industrie halal. Ces canaux financiers sont très opaques, mais il est démontré aujourd'hui dans d'autres pays que le circuit du halal alimente directement les organisations terroristes comme le Hamas, en transitant via les mosquées et leurs organismes de certification halal. Par exemple au Canada, Alain WAGNER, Président de l'ICLA (International Civil Liberties Alliance), démontre comment ces circuits s'organisent par le biais des banques et des sociétés de charité islamique. En France, il y a une réelle omerta sur les circuits financiers du halal.

### 4- la tromperie sur la marchandise lors de sa vente

Compte tenu du risque sanitaire évoqué, il devrait y avoir un étiquetage très clair sur le mode d'abattage de l'animal dont est issu le lot. Or, d'une part il est difficile de connaître l'abattoir d'origine d'une viande, et de plus même si cet abattoir est agréé pour faire du halal il semble impossible que de la viande non halal puisse en sortir. Alain de Peretti présente alors le fruit du travail de son association : *Vigilance Halal* diffuse une plaquette avec les numéros d'abattoirs qui ne sont pas agréés halal. Il faut donc acheter de la viande en provenance de ceux-ci si l'on veut être réellement certain qu'il ne s'agit pas d'un abattage halal.

### 5- l'instrument de l'islamisation et re-islamisation des immigrés de culture musulmane en les enfermant dans un ghetto alimentaire

Le conférencier cite certains auteurs pour expliquer cela :

- Malika Sorel: « *il s'agit d'une philosophie de vie qui consiste, au travers des concepts de "pur" et d'"impur", de "licite" et d'"illicite" à bâtir une muraille identitaire autour d'une communauté d'appartenance* »,
- Gilles Kepel : « *L'enjeu du halal, au travers de ce rigorisme, est le « contrôle culturel et politique » des musulmans par les salafistes et les Frères musulmans* »,
- Djamilla Ben Habib : « *Le halal est une espèce de cordon sanitaire qui préserve la « pureté » des musulmans du reste de la société d'accueil* »,
- En 2010 à Islamabad, un leader de la confrérie islamiste, le mufti de Bosnie Mustafa Cerić a incité les musulmans à «*conquérir le monde par le mouvement halal*».

Le halal est donc un des axes du **processus global de conquête**. En effet, il faut savoir que l'Arabie saoudite, le Qatar, etc...achètent leurs moutons en Nouvelle Zélande, où l'abattage halal est...interdit ! Au Sri Lanka, les 30% de bouddhistes composant la population ont réussi à faire arrêter le 100% halal qui était en vigueur de par l'influence des 70% de musulmans. Tout cela atteste que ces abattages n'ont aucune base religieuse, comme l'explique parfaitement l'un des anciens conférenciers du Cared, le Pr Sami Aldeeb.

En conclusion, Alain de Peretti souligne qu'on ne doit pas se laisser paralyser par le terme de stigmatisation, très à la mode pour éviter de débattre des problèmes qui dérangent, d'autant plus qu'il s'agit de questions sanitaires majeures. Pour le vétérinaire, ces pratiques ne sont pas insérables dans une société moderne et complexe. Il faut faire du lobbying, des campagnes d'information, des actions judiciaires. Et de conclure sur ce sondage IFOP : 72% des français se déclarent opposés à l'abattage rituel.

*Vigilance Halal a organisé le 25 mai 2013 les états généraux du halal, où se sont retrouvés pour débattre et témoigner Robert Menard, Sami Aldeeb, Pr Mouthon, vétérinaire de l'école de Maison Alfort, Alain Dubos, Pédiatre, Nicolas Dhuicq, député de l'Aube, Alain Wagner...*