



Il n'est de richesses que d'hommes

Jean Bodin

Publié sur *Valeurs Actuelles* (<http://www.valeursactuelles.com>)

Accueil > L'essor du business halal

L'essor du business halal

Par Fabrice Madouas

Créé le 09/09/2010

Fabrice Madouas [1] le jeudi, 09/09/2010

dans Société [2]

Islam. La consommation de produits halal progresse rapidement en France.



La croissance de ce marché (plus 10 % cette année) ne profite pas seulement aux industriels. Les mosquées aussi en tirent bénéfice.

Vingt-deux. C'est le nombre de restaurants Quick proposant, depuis le 1er septembre, « *une gamme de produits à base de viande certifiée halal* » : quatorze de plus qu'en début d'année. Beaucoup sont en région parisienne : Argenteuil, La Courneuve, Montreuil, Saint-Ouen... D'autres à Marseille, Roubaix, Villeurbanne, Strasbourg : des villes où la communauté musulmane est nombreuse.

L'enseigne de restauration rapide a pris sa décision après un test de six mois dans huit de ses fast-foods. « *Le point de départ a été l'introduction de la viande halal au restaurant Quick de Toulouse-Mirail en juillet 2009*, précise un communiqué de presse. Cet essai faisait suite à une démarche du franchisé exploitant le restaurant. *Celui-ci avait constaté l'évolution de la concurrence, avec l'ouverture de points de restauration rapide indépendants proposant des produits halal, et l'impact négatif que ceux-ci avaient eu sur la fréquentation et les ventes de son établissement. Les effets positifs de l'introduction de la viande halal dans la gamme de produits ont été rapidement constatés. [...] La progression moyenne des ventes des huit restaurants sur la période a été de l'ordre de 100 % ; leur fréquentation a quasiment doublé et leur ticket moyen a enregistré une forte progression.* »

Estimant que « *cette offre pouvait être une source de croissance intéressante* », Quick a donc multiplié le nombre de ses restaurants halal, malgré les réticences de parlementaires et d'élus locaux.

Selon une étude publiée par l'agence Solis en janvier, la croissance du marché halal atteindra 10 % cette année et son chiffre d'affaires est considérable : « *4,5 milliards d'euros seront dépensés en 2010 par les ménages pour leurs achats de produits alimentaires halal* », plus un milliard d'euros dans le circuit de la restauration rapide. Alors que ce secteur n'intéressait il y a quinze ans que des marques halal historiques (Dounia, Isla Délice, Médina Halal...), les profits attendus séduisent désormais de grands groupes agroalimentaires comme Fleury Michon, Charal, Duc ou encore Nestlé.

Les hypermarchés aussi multiplient l'offre de produits halal : Casino a créé sa marque, Wassila ; Carrefour propose la gamme Sabrina. « *La grande distribution a fait ses calculs* », expliquait récemment la sociologue Florence Bergeaud-Blacker dans *Libération* : « [Elle] *ne veut pas se priver de la consommation d'une clientèle potentielle de musulmans (estimée à environ 5 millions) qui, selon des estimations, pèserait quatre fois la consommation bio* ». « *Les jeunes populations, issues de la deuxième ou troisième génération, veulent pouvoir manger des spécialités occidentales tout en respectant les exigences de leur religion* », résume le directeur de l'agence Solis, Abbas Bendali. Selon l'Ifop, la pratique du jeûne durant le ramadan est « *en forte hausse depuis 1989* » : 70 % des musulmans de France disaient le respecter en 2007, au lieu de 60 % il y a vingt ans. Et 62 % des personnes se déclarant musulmanes affirmaient « *consommer uniquement de la viande halal* » (« *Enquête sur l'implantation et l'évolution de l'islam de France, août 2009* »).

Les industriels ne sont pas seuls à se réjouir du développement de ce marché : celui-ci est en effet contrôlé par trois grandes mosquées (celles de Paris, de Lyon et d'Évry-Courcouronnes) qui en tirent des revenus substantiels.

Le commerce halal (littéralement "licite") repose sur une prescription du Coran, qui interdit aux musulmans de « *consommer la chair d'une bête morte, le sang et la viande de porc [et] la viande d'un animal sur lequel on aura invoqué le nom d'une divinité autre qu'Allah* » (sourate V, verset 3). L'animal doit être égorgé vivant, sans anesthésie, la tête tournée vers La Mecque, par un sacrificateur invoquant le nom d'Allah. Ces prescriptions imposent aux abattoirs d'employer des sacrificateurs habilités. Ceux-ci doivent être musulmans, pratiquants et « *de bonne moralité* ».

À l'origine, ces agréments étaient délivrés par les préfets, mais l'assise juridique de ces décisions était fragile. En 1995, Charles Pasqua, alors ministre de l'Intérieur, décida donc d'attribuer à la Grande Mosquée de Paris le monopole des habilitations et du contrôle de l'abattage rituel. Dès l'année suivante, le ministère accédait à la demande des mosquées d'Évry et de Lyon en les autorisant, elles aussi, à délivrer des agréments. « *Elles ont été choisies en raison de leur importance*, explique le bureau des cultes, au ministère de l'Intérieur. *Il y a d'autres demandes individuelles, toujours pour des raisons financières, mais elles ont été refusées.* »

Les trois mosquées ne s'en plaignent pas, car elles trouvent un intérêt à maintenir leur monopole. Cette année, la Mosquée de Paris a délivré 220 cartes de sacrificateurs, celle d'Évry 140 à 150 et celle de Lyon une trentaine, pour un prix unitaire allant de 150 à 160 euros.

Ces habilitations ne suffisent pas à garantir que la viande soit vraiment halal : il faut encore contrôler le travail du sacrificateur. Il existe de nombreuses associations de certification, mais les principales dépendent des trois grandes mosquées : la Société française de contrôle de viande halal (Paris), l'Association culturelle des musulmans d'Île-de-France (Évry) et l'Association rituelle de la grande mosquée de Lyon. Un quatrième

organisme, AVS, se situe dans la mouvance de l'Union des organisations islamiques de France (UOIF).

« Si le contrôle mené par nos services est concluant, nous établissons un contrat d'agrément avec l'abattoir », explique Fethallah Otmani, de la société AVS. Ce contrôle s'exerce sur le travail et la qualification des sacrificateurs. « Souvent, ils n'ont aucune compétence, affirme Fethallah Otmani. C'est pourquoi nous préférons mettre nos propres sacrificateurs dans les abattoirs qui font appel à nous. » Une pratique censée éviter les tromperies dénoncées par certaines fédérations musulmanes : « Il y a une véritable course aux certificats et, dans les faits, on constate que certains établissements qui ont ouvert il y a deux mois présentent des certificats qui datent d'un an », affirme le président de l'UOIF, Fouad Alaoui. « On estime que, pour 40 à 50 % des produits dits halal en France, le contrôle n'est pas assez rigoureux », ajoute le recteur de la grande mosquée de Lyon, Kamel Kabtane.

La concurrence est vive, sur ce marché, entre les différentes mouvances de l'islam en France. Car le service rendu par les associations de certification n'est pas gratuit : faire certifier la viande halal coûte 10 à 15 centimes d'euro le kilo. « L'abattoir paie une taxe, dite taxe halal, à la mosquée avec laquelle il a signé une convention ou un contrat. Cette taxe varie selon le tonnage des viandes », expliquait Abdallah Zekri, membre du Conseil français du culte musulman (CFCM), dans *le Soir d'Algérie*, en 2006.

Certains abattoirs refusent cependant les contrôles que les mosquées voudraient pratiquer, même lorsqu'ils emploient des sacrificateurs musulmans : « Nous n'avons pas de contrôle, cela représente un surcoût inutile », estime ainsi le directeur de l'abattoir Sarovi, qui compte trois sacrificateurs habilités par la mosquée d'Évry.

Quoi qu'il en soit, la certification halal « est un marché juteux qui rapporte beaucoup d'argent », poursuivait Abdallah Zekri. « Près de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires », selon Kamel Kabtane. Il s'agit cependant d'une estimation car il est difficile de chiffrer précisément la consommation de viande par les musulmans. Le recteur de la Mosquée de Paris, Dalil Boubakeur, parlait de 500 000 tonnes en 1995, ce qui paraît surestimé. D'autres sources parlent de 200 000 à 400 000 tonnes.

À quoi sert la "taxe halal" ? La question suscite souvent l'agacement. « À votre avis ? On paie nos charges avec ! », répond un organisme de certification dépendant de la mosquée de Lyon. « Nous ne souhaitons pas répondre aux questions concernant la certification de la viande halal », dit seulement l'abattoir de Montereau, recommandé par la Mosquée de Paris.

“Il y a trop d'intérêts en jeu du côté des grandes fédérations”

Une autre question est souvent posée : qui contrôle les contrôleurs ? Personne – ce que regrettent certains représentants de la communauté musulmane. « Les commissions halal que l'on trouve dans les différents conseils régionaux n'ont, juridiquement, aucun pouvoir pour agir si elles se retrouvent face à une fraude. Il y a trop d'intérêts en jeu, du côté des grandes fédérations, pour qu'elles consentent à ce que le CFCM prenne la situation en main dans le contrôle de certification halal », déplore M. Iboudaaten, président du conseil régional du culte musulman de Champagne-Ardenne.

Cette prise en main se traduirait en effet par l'élaboration d'une charte unique définissant le halal et, surtout, la mise en place d'une caisse unique pour récolter les fonds. Or, qui dit caisse unique dit manque à gagner pour les grandes associations de certification – d'autant moins décidées à partager cette manne que d'autres secteurs se développent, parallèlement à l'agroalimentaire. Celui des cosmétiques, par exemple : les laboratoires pharmaceutiques sont de plus en plus nombreux à demander aux mosquées un contrôle de leurs produits pour obtenir une certification. L'essor du marché halal se poursuit. **Anne Letouzé et Fabrice Madouas**

Photo © SIPA

Société

URL source (Obtenu le 09/09/2010): <http://www.valeursactuelles.com/actualite/C3%A9s/soci%C3%A9t%C3%A9/E2%80%99essor-business-halal20100909.html>

Liens:

[1] <http://www.valeursactuelles.com/utilisateur/fabrice-madouas>

[2] <http://www.valeursactuelles.com/terme/actualites/societe>