



Mémoire pour l'obtention du
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en Santé
Publique Vétérinaire**

Régulation publique et privée du marché halal

Mission réalisée du 13 mars au 28 juillet 2017 à l'IREMAM (Institut d'études et de recherches sur le monde arabe et musulman) sous la responsabilité de Florence Bergeaud-Blackler, chargée de recherche au CNRS dans les disciplines d'anthropologie et de sociologie (*Maitre de stage*)

Clémentine Tadiello

IESPV 1

2017

Remerciements

A Madame Florence Bergeaud-Blackler, chargée de recherche au CNRS dans les disciplines d'anthropologie et de sociologie,
Pour son encadrement, sa disponibilité et le temps consacré,
Mes plus sincères remerciements.

A Madame Pascale Dunoyer, inspectrice en chef de la santé publique vétérinaire à la DDPP de la Creuse,
Pour avoir proposé ce sujet et pour son aide.
Mes plus sincères remerciements.

A Mlle Désirée Bouvard, co-stagiaire dans le projet MHALEC,
Pour son aide.
Mes plus sincères remerciements

A Madame Myriam Ispa (DGPE), Monsieur Pierre Sans (ENVT),
Pour vos conseils et pour votre temps.
Mes plus sincères remerciements.

Table des matières

Table des annexes.....	5
Table des figures	5
Table des tableaux.....	5
Liste des abréviations	6
Introduction	8
1. Le marché halal	11
1.1. Qu'est-ce que le halal du point de vue du marché ?	11
1.1.1. Définition du terme halal	11
1.1.2. Définition de l'abattage selon les textes religieux	11
1.1.3. La norme halal du Codex Alimentarius.....	12
1.1.4. Les principaux points de divergences lors de l'abattage selon le rite musulman ...	12
1.1.5. Est-ce qu'il existe d'autres produits halal ?	12
1.2. Les caractéristiques du marché halal	16
1.2.1. La taille du marché halal.....	16
1.2.2. Les secteurs du marché halal	17
1.2.3. Les acteurs du secteur agro-alimentaire halal.....	18
1.2.3.1. Acteurs économiques : Les producteurs et les vendeurs	18
1.2.3.2. Acteurs économiques : Les consommateurs	19
1.2.3.3. Acteurs de la régulation publique : Les Etats	20
1.2.3.4. Acteurs de la régulation privée : Les agences de normalisation.....	20
1.2.3.5. Acteurs de la régulation privée : Les agences de certification	20
1.2.3.6. Acteurs de la régulation privée : Les organismes d'accréditation.....	20
1.2.4. Les marchés halal.....	21
2. La régulation publique du marché halal : la réglementation	23
2.1. L'Union européenne : pays ayant le même cadre réglementaire mais avec des variations d'applications	23
2.1.1. La réglementation européenne : un cadre juridique	23
2.1.1.1. La liberté de culte dans la réglementation européenne.....	23
2.1.1.2. L'abattage rituel dans la réglementation européenne	23
2.1.1.3. La dérogation à l'étourdissement : matière de subsidiarité	25
2.1.2. Pays appliquant la dérogation sans quotas.....	25
2.1.2.1. Belgique	25

2.1.2.2. Espagne	26
2.1.2.3. Royaume-Uni	27
2.1.2.4. France.....	28
2.1.3. Pays appliquant la dérogation avec des quotas	30
2.1.3.1. Allemagne	30
2.1.3.2. Pays-Bas.....	31
2.2. Etats tiers encadrant le halal	31
2.2.1. Australie : Réglementation encadrant des agences de certification.....	31
2.2.2. Etats-Unis : Réglementation assurant la protection du consommateur	34
3. La régulation privée du marché halal : certification, accréditation, normalisation.....	36
3.1. Les organismes d'accréditation et de normalisation.....	36
3.1.1. Les organismes d'accréditation d'états musulmans.....	36
3.1.2. Les organismes de normalisation halal pluri-étatiques	37
3.1.3. Les réseaux de certificateurs	37
3.2. La certification halal	38
3.2.1. Méthodologie d'étude des agences de certification	38
3.2.2. Les particularités des agences de certification halal	40
3.2.3. Les points de contrôle lors de la certification halal	41
3.2.4. Les catégories d'agences de certification	42
3.2.4.1. Les agences pro-étourdissement	43
3.2.4.2. Les agences anti-étourdissement	43
3.2.4.3. Les agences acceptant les deux modes d'abattage.....	44
3.2.5. Les différentes situations des pays étudiés	44
3.2.5.1. Etats-Unis.....	44
3.2.5.2. Espagne	45
3.2.5.3. Pays-Bas.....	46
3.2.5.4. France.....	47
3.2.5.5. Royaume-Uni.....	48
3.2.5.6. Allemagne	49
3.2.5.7. Australie.....	50
3.2.5.8. Belgique	50
Conclusion.....	52

<u>Table des annexes</u>	
Annexe 1 : Membres du World Halal Food Council	58
Annexe 2 : Membres du World Halal Council	61
<u>Table des tableaux</u>	
Tableau 1 : Les chiffres du marché halal	16
Tableau 2 : Agences de certification halal des Etats-Unis	44
Tableau 3 : Agences de certification halal des Pays-Bas	46
Tableau 4 : Agences de certification halal de la France	47
Tableau 5 : Agences de certification halal du Royaume-Uni	48
Tableau 6 : Agences de certification halal d'Allemagne	49
<u>Table des figures</u>	
Figure 1 : Cadre de la dérogation à l'étourdissement	24
Figure 2 : Double accréditation des agences de certification	33
Figure 3 : Les différents certificats halal	34
Figure 4 : Cartographie des éléments étudiés pour chaque agence de certification	39
Figure 5 : Différence entre la certification officielle et la certification halal en France	41
Figure 6 : Diagramme HCCP	42

Liste des abréviations

ACCREDIA : Organisme unique d'accréditation italien

ACMIF : Centre culturel islamique d'Evry-Courcouronnes

AFCAI : Association finistérienne pour la culture arabo-islamique

AFNOR : Association française de normalisation

AIO : Approved islamic organisation

AQIS : Australian quarantine and inspection services

ARGML : Association rituelle de la grande mosquée de Lyon

AVS : A votre service

BRF : Brasil foods

CEN : Comité européen de normalisation

CNRS : Centre national de la recherche scientifique

CRPM : Code rural et de la pêche maritime

DGAL : Direction générale de l'alimentation

EHDA : European halal development agency

EHZ : European halal certification institute

ENAC : Organisme unique d'accréditation espagnol

ESMA : Autorité émiratie de métrologie et d'accréditation

GCC : Conseil de coopération des pays du Golfe

GIMDES : Association de chercheurs pour l'inspection et la certification de produits de Turquie

GMS : Grandes et moyennes surfaces

GSO : Organisation de normalisation du GCC.

HAC : Halal audit company

HACCP : Hazard analysis critical control points (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)

HCCP : Halal critical control points (les points critiques de maîtrise pour le halal)

HFA : Halal food authority

HIC : Halal international control

HMC : Halal monitoring committee

HQC : Halal quality control

HVV : Halal food and feed inspection authority
IFANCA : Islamic food and nutrition council of america
IFOP : Institut français d'opinion publique
IHI Alliance : International halal integrity alliance
INAO : Institut national de l'origine et de la qualité
ISWA : Islamic society of the washington area
JAKIM : Département de développement islamique de la Malaisie (Jabatan Kemajuan Islam Malaisie)
KFC : Kentucky fried chicken
LPPOM MUI : Institut d'évaluation des denrées alimentaires, des drogues et des cosmétiques, Conseil indonésien d'Ulama
MHALEC : Marché halal abattage labellisation enjeux de la consommation
OCI : Organisation de coopération islamique
OGM : Organisme génétiquement modifié
SFCVH : Société française de contrôle de viande halal
SMIIC : Institut de standardisation et de métrologie des pays membres de l'Organisation de Coopération Islamique
UOIF : Union des organisations islamiques de France
VSM : Viande séparées mécaniquement
WHC : World halal council
WHFC : World halal food coucil

Introduction

Le marché du halal c'est du « *big business* » (Alharbi 2015), c'est un marché complexe qui soulève différentes problématiques et acteurs. Les enjeux sont multiples, la demande mondiale augmente et les entreprises font de leur mieux pour répondre aux attentes de ce nouveau marché. Quelles sont les entités qui régulent ce marché ? Quels sont les moyens de régulations ? Quelles sont les règles qui régissent ces échanges mondiaux de produits religieux ?

Les principaux enjeux de la régulation du marché halal sont la protection animale lors de l'abattage, la liberté de culte, la protection du consommateur et l'économie. La réglementation de l'abattage a pour but de garantir un niveau satisfaisant de protection animale. L'abattage rituel déroge à l'obligation d'étourdissement peut être considéré comme un des versants de la liberté de culte. Les consommateurs, qu'ils veillent ou non à consommer de la viande issue d'animaux non-étourdis, demandent des informations quant aux modes d'abattages. Enfin le marché halal de viandes provenant d'animaux non étourdis à l'exportation a un très gros poids économique pour certaines entreprises.

Le terme **halal** signifie ce qui est permis ou licite selon la tradition musulmane ; cette définition sera affinée au 1.1.

La régulation du marché halal a été étudiée sous deux angles : public et privé. La régulation est un « *terme englobant divers moyens de contrôle sur des acteurs en interaction/interdépendance, parmi lesquels notamment la réglementation* » (Talec 2015). La régulation publique relève du domaine de la **réglementation**, tandis que la régulation privée relève du domaine de la **certification**, de l'**accréditation** et de la **normalisation**.

Le mot **rituel** est utilisé dans la **réglementation** européenne dans les articles faisant référence aux modes d'abattages. Les abattages rituels sont des abattages effectués selon des rites religieux. Ce sont : « *une série d'actes associés à l'abattage d'animaux et prescrits par une religion* » (Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort 2009). Il existe deux types d'abattages rituels : les abattages *kasher* (selon le rite juif) et les abattages **halal** (selon le rite musulman). La réglementation européenne prévoit que lors de ces abattages rituels, il puisse y avoir dérogation à l'obligation d'étourdissement. Toutefois les animaux abattus de façons rituelle peuvent être étourdis ou non.

L'**étourdissement** est défini comme « *tout procédé appliqué intentionnellement qui provoque une perte de conscience et de sensibilité sans douleur, y compris tout procédé entraînant une mort immédiate* » (Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort 2009).

La **certification** est une procédure destinée à faire valider par un organisme indépendant la conformité du système d'une organisation à partir d'un référentiel (ou d'un cahier des

charges). C'est un processus d'évaluation et de contrôle de la conformité qui aboutit à l'assurance écrite qu'un produit, un processus, un système ou une personne répond à certaines exigences (ISO 2017a). L'évaluation de conformité est assurée par un organisme de contrôle qui est appelé organisme de certification. Celui-ci peut être accrédité par un organisme accréditeur.

L'**accréditation** consiste à attester que l'organisme de certification indépendant possède les compétences requises pour réaliser des activités de contrôle et de certification (ISO 2017a). L'accréditation ne peut s'appliquer qu'à des organismes de contrôle (les organismes de certification) et ne peut pas concerner de produit, de processus, de système ou de personne.

Une **norme** est un document approuvé par un institut de normalisation reconnu (il existe un organisme de normalisation par pays membre de l'ISO), qui a été mis au point par voie de consensus entre des experts du domaine, et qui fournit des recommandations sur la conception, l'utilisation ou la performance des produits, processus, services, systèmes ou personnes (ISO 2017b).

Ce travail sur la régulation publique et privée du marché halal s'intègre dans un programme de recherche pluridisciplinaire nommé MHALEC : Marché Halal Abattage Labellisation Enjeux de la Consommation menée par Florence Bergeaud-Blackler, chargée de recherche au CNRS dans les disciplines d'anthropologie et de sociologie. Ce programme répond notamment à l'appel à projet de recherche 2016 « Islam, Religion et Société » du Ministère de l'Intérieur, en partenariat avec le Ministère de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Ce projet couvre la problématique du halal de « *l'étable à la table* » et a pour objectif de faire un état des lieux des « *structures productives de la réglementation et de la consommation des produits labellisés halal* » (Bergeaud-Blackler 2017b). Ce projet s'organise en 4 axes :

1. ECONOMIE ET SOCIOLOGIE du marché halal français des viandes et produits carnés (bovins, ovins, volailles),
2. DROIT ET SOCIETE : Aspects réglementaires comparés et normalisation nationale et internationale,
3. ANTHROPOLOGIE ET SOCIOLOGIE des normes du licite / halal,
4. SCIENCE ET SOCIETE : comment réfléchir, expliquer et communiquer autrement sur les enjeux de société.

Cette étude s'intègre à l'AXE 2 de ce projet et concerne les aspects de réglementation, certification, accréditation et normalisation du marché halal. Ce travail a été mené en collaboration avec Mlle. Désirée Bouvard, juriste, sur une sélection de pays choisis pour leur importance dans la régulation du marché halal.

Le marché halal et sa régulation sont étudiés sous trois axes. Dans un premier temps est étudié ce qu'est le halal aujourd'hui en terme de définition, de taille de marché et d'acteurs. Dans un second temps les réglementations de certains pays sélectionnés sont comparées afin de voir les différents axes de réglementation utilisés. Dans un troisième temps sont étudiés de façon

approfondie, les acteurs privés à l'échelle nationale et internationale, afin de comprendre leurs rôles et leurs interactions. Le point central de cette étude est l'abattage et plus particulièrement l'abattage sans étourdissement.

1. Le marché halal

1.1. Qu'est-ce que le halal du point de vue du marché ?

1.1.1. Définition du terme halal

Il y a deux grands usages du terme halal (Bergeaud-Blackler 2017a) : l'usage savant, dit halal théologique, et l'usage marchand appelé halal marchand.

Le **halal théologique** est un concept étudié par les islamologues. Le terme halal dans la tradition religieuse musulmane signifie ce qui est permis ou ce qui est licite. La notion de halal porte sur les choses mais aussi sur les actions. Le halal s'oppose au haram qui signifie l'interdit ou l'illicite. Le coran et la sunna n'explicitent pas les différents aliments permis, ce sont les interprétations des différentes écoles juridiques qui le font de façon détaillées. De ce fait il n'y a pas une seule interprétation de ce qui est licite ou illicite. Ces interprétations varient en fonction de l'époque, de la région géographique. Ainsi, le halal théologique est un corpus d'interprétations variées des textes religieux musulmans.

Le **halal marchand** désigne une *qualité*. Le terme halal est utilisé dans ce cas sur des produits qui sont considérés comme autorisés pour les musulmans. Il existe deux types de produits définis comme halal : les produits rendus halal par un mode de production (par exemple l'abattage des animaux selon le rite musulman rend les carcasses licites) et les produits halal car ne contenant pas de produits haram (Bergeaud-Blackler 2017a).

1.1.2. Définition de l'abattage selon les textes religieux

L'acte de mise à mort d'un animal s'appelle le dhakat. Il existe deux catégories d'animaux qui peuvent être mis à mort : les animaux qui peuvent être maîtrisés et les animaux qui ne peuvent pas être maîtrisés. Les règles d'abattage halal ne sont pas les mêmes pour les deux catégories d'animaux (Gokalp, Bonte, and Brisebarre 1999).

Commençons par les animaux qui ne peuvent pas être maîtrisés. L'exemple parfait de cette catégorie sont les animaux abattus par action de chasse. Lors de ce type de mise à mort il n'est pas nécessaire de respecter des conditions telles que l'orientation de l'animal vers la Mecque, la zone de saignée, étant donné les impondérables que suppose la chasse (animal non maîtrisable). Dans ce cas, sous réserve que l'animal soit un animal autorisé, le caractère halal de la carcasse n'est pas soumis au respect du rite lors de la mise à mort.

Les animaux pouvant être maîtrisés, par exemple les animaux domestiques qui peuvent être restreints, doivent être abattus selon le rite musulman. Sur ces animaux-là, la carcasse est halal uniquement si les règles de l'abattage rituel sont respectées.

Il existe deux méthodes d'abattage des animaux maîtrisables : le dhabh et le nahr. Le dhabh est la mise à mort par section des gros vaisseaux du cou, cette méthode est préconisée pour les petits animaux (ovins, caprins). Le nahr est la mise à mort par saignée à la base du cou, cette méthode est préconisée pour les animaux de grande taille (bovins, camélidés).

Points clés

Les règles de l'abattage rituel ne concernent que les situations où l'animal à abattre peut être maîtrisé.

1.1.3. La norme halal du Codex Alimentarius

En 1997, le terme halal a été défini par le Codex Alimentarius. Les lignes directrices ont été rédigées en grande partie par la Malaisie, l'Australie et la Nouvelle Zélande (Dunoyer 2008). Cette norme inclus dans le champ du halal la viande mais aussi tous les autres aliments. Le caractère halal d'un produit est défini dans les termes suivants aux sections 2.1 et 2.2 (Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture and Organisation Mondiale de la Santé 1997):

« On entend par aliment «halal» tout aliment autorisé par la loi islamique, qui répond aux conditions ci-après:

- *il ne doit ni constituer ni contenir quoi que ce soit jugé illégal conformément à la loi islamique ;*
- *il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non conformes à la loi islamique ;*
- *au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage, il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des alinéas ci-dessus.*
- *un aliment halal peut être préparé, transformé ou entreposé dans une section ou chaîne différente dans le même local servant à la préparation d'un aliment non halal, pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les deux;*
- *un aliment halal peut être préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'installations qui ont déjà servi à la préparation, à la transformation, au transport ou à l'entreposage d'un aliment non halal, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage, conformes à la loi islamique, aient été suivies. »*

La définition du Codex Alimentarius limite le champ du halal à l'aliment. De plus le terme halal est défini par rapport à la loi islamique, une loi n'ayant aucune existence dans le commerce international.

Cette norme distingue trois critères régissant l'emploi du terme halal sur les aliments :

- Les aliments doivent être conformes à la loi.
- L'abattage des animaux doit suivre le rite islamique.
- La préparation, transformation, l'emballage, le transport et l'entreposage doivent garantir un maintien du statut halal.

Aliments conformes à la loi (section 3.1) (Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture and Organisation Mondiale de la Santé 1997)

« Le terme «halal» peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la loi. Aux termes de la loi islamique, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent :

Aliments d'origine animale

- a) porcs et sangliers
- b) chiens, serpents et singes
- c) animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.
- d) oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.
- e) ravageurs tels que rats, mille-pattes, scorpions, etc.
- f) animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et piverts
- g) animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.
- h) animaux qui vivent aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles, etc.
- i) mulets et ânes domestiques
- j) tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux
- k) tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes à la loi islamique
- l) sang

Aliments d'origine végétale

Plantes toxiques et dangereuses sauf quand la toxine ou le danger peuvent être éliminés durant la transformation

Boissons

- a) boissons alcoolisées
- b) toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses

Additifs alimentaires

Tous les additifs alimentaires obtenus à partir de ce qui est énumérés ci-dessus. »

Le codex ne définit pas ce qui est autorisé mais tout ce qui peut être interdit par la loi islamique.

Abattage

D'après le codex alimentarius les conditions suivantes doivent être respectées pour que l'abattage soit conforme au rite musulman (section 3.2) (Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture and Organisation Mondiale de la Santé 1997):

- « la personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam ;
- l'animal à abattre doit être autorisé par la loi islamique ;
- l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage ;
- l'invocation Bismillah (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal ;
- l'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage ;

- *l'abattage doit consister à couper la trachée, l'œsophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou.* »

Le texte n'est pas précis au sujet de l'étourdissement, la formule « *vivant ou réputé vivnat* » ne ferme pas la porte à un abattage avec étourdissement (Dunoyer 2008). Tous ces points ne sont pas consensuels entre les différents acteurs. Le codex alimentarius précise donc qu' « *il peut exister de légères divergences d'opinion dans l'interprétation de la loi concernant les animaux dont la consommation est autorisée ou interdite et la méthode d'abattage, selon les différentes écoles de pensée islamiques.* » (Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture and Organisation Mondiale de la Santé 1997)

Préparation, transformation, emballage, transport et entreposage (section 3.3)

« Tous les aliments doivent être préparés, transformés, emballés, transportés et entreposés selon des modalités conformes aux sections 2.1 et 2.2 ci-dessus, aux Principes généraux du Codex en matière d'hygiène alimentaire ainsi qu'aux autres Normes Codex pertinentes. »

La définition du Codex Alimentarius n'englobe pas uniquement la nature de l'aliment ou la méthode d'abattage mais aussi la chaîne de production. Le halal devient un procédé de fabrication des aliments avec un cahier des charges particulier ; le halal est rite industriel.

Selon cette définition, un aliment originellement halal peut perdre son statut par contamination avec un produit illicite. Selon certains acteurs, il suffit d'un contact entre un fruit et un aliment interdit comme de l'alcool pour que le fruit perde son caractère halal. De cet élargissement sémantique du terme halal naissent des conséquences concrètes. Comme les aliments sont potentiellement contaminés et donc haram il faut s'assurer de leur statut halal, on pourrait voir apparaître des carottes halal (sur lesquelles il n'y a pas eu d'épandage de lisier de porc), de l'eau minérale halal (dont l'eau provient de bassins versants sur lesquelles il n'y a pas eu d'épandage de lisier de porc), etc.

Points clés

La norme du Codex Alimentarius couvre beaucoup de notions mais n'est pas précise quant aux conditions d'abattages.
--

1.1.4. Les principaux points de divergences lors de l'abattage selon le rite musulman

Les principaux points de divergences entre les agences de certification sont les suivants (Van Waarden and Van Dalen 2011) :

- **La confession de l'abatteur.** Certains acceptent que ce ne soit pas un musulman, mais un croyant d'une des autres religions du livre (religion juive ou chrétienne).
- **L'abattage mécanique.** Lors de l'abattage mécanique ce n'est plus une personne qui effectue le geste de la saignée mais une machine.
- **L'étourdissement.** Lors d'étourdissement irréversible, étourdissement par utilisation d'un matador à tige perforante sur des bovins, l'animal ne peut pas se remettre de la blessure

infligée, ainsi il peut être considéré comme blessé au moment de la saignée ce qui est contradictoire avec certaines croyances. Lors d'étourdissement réversible par électronarcose, notamment sur les volailles, il arrive qu'il y ait arrêt de la fonction cardiaque si les paramètres électriques sont mal réglés. Dans ce cas la saignée a lieu sur un animal en arrêt cardiaque et donc mort. Par contre si les paramètres électriques sont adaptés aux gabarits des animaux alors l'étourdissement par électronarcose n'est pas la cause de la mort (EBLEX 2010). Selon les agences de certifications, la pratique de l'électronarcose est acceptée ou non.

Les arguments avancés par les certificateurs contre la pratique de l'étourdissement sont que :

- L'étourdissement serait une pratique à l'origine de souffrance animale. Selon certaines agences de certification, l'étourdissement est souvent mal fait, ce qui cause plus de souffrance que si l'animal avait été uniquement saigné sans être étourdi (All-Party Parliamentary Group on Beef and Lamb 2014).

- L'exsanguination serait moins complète lors d'étourdissement qu'en absence d'étourdissement. Cette présence de sang en plus grande quantité rendrait les carcasses impropres à la consommation.

- **La Tasmiyah (invocation bismillah).** Lors d'un abattage mécanique, l'invocation Bismillah ne peut être effectuée à la mise à mort de chaque animal car les cadences sont trop rapides. Certains acceptent qu'une cassette récite cette invocation, d'autres permettent que les musulmans présents sur chaîne l'invoquent quand ils y pensent.

- **L'abattage en direction de la Mecque.** Selon l'organisation de la chaîne d'abattage il peut être compliqué d'orienter l'animal vers la Mecque.

Points clés

Le principal point de divergence est la pratique de l'étourdissement avant ou après la saignée

1.1.5. Est-ce qu'il existe d'autres produits halal ?

La norme du Codex Alimentarius a servi de base à certains pays musulmans pour la rédaction de leur propre norme. Nous citerons à titre d'exemple un extrait de la définition des Emirats Arabes Unis (Emirates authority for standardisation and metrology 2015)

« *Halal food : Food and drinks, which is allowed to be consumed according to Islamic rules by **eating, drinking, injecting, inhaling**, should comply with the requirements mentioned in this standard.* »

Produits alimentaires Halal. Les aliments et boissons, qui sont autorisés à la consommation, en accord avec les lois islamiques, doivent suivre les exigences mentionnées dans cette même norme. Ces produits comprennent ce qui se mange, boit, s'injecte, s'inhale.

Avec cette définition de l'aliment halal, les Emirats Arabes Unis étendent le domaine du halal à tout ce qui peut être inhalé ou injecté. Des produits destinés à l'inhalation ou l'injection ne sont plus des aliments mais des médicaments. Ainsi les Emirats Arabes Unis élargissent le domaine du halal aux produits pharmaceutiques. Nombreux sont les acteurs qui cherchent à

étendre le domaine du halal et à construire une économie du halal qui englobe tous les aspects de la vie d'une personne. Ce n'est plus uniquement la viande qui est halal, ou les carottes, mais les vêtements, les médias, la finance...

Points clés

Le halal n'est plus limité au secteur alimentaire, il a tendance à s'étendre à d'autres secteurs économiques.

1.2. Les caractéristiques du marché halal

1.2.1. La taille du marché halal

D'après un rapport de l'agence Thomson and Reuters (Thomson and Reuters 2016), la valeur du marché des produits consommables islamiques s'élevait à 1900 milliards de dollars en 2015. Ce rapport estime qu'il pourrait atteindre 3000 milliards de dollars d'ici 2021. La taille du marché agro-alimentaire halal est estimée à 1170 milliards de dollars en 2015 (avec un marché mondial de l'agro-alimentaire qui valait 7049 milliards de dollars). Le marché agro-alimentaire halal pourrait atteindre 1940 milliards de dollars d'ici 2021, soit une croissance de 8,5%.

Tableau 1 : Les chiffres du marché halal (Thomson and Reuters 2016)

	Estimation 2015	Prévision 2021
Produits consommables islamiques	1900 milliards de dollars	3000 milliards de dollars
Agro-alimentaire halal	1170 milliards de dollars	1940 milliards de dollars
Agro-alimentaire mondial	7050 milliards de dollars	

Ces chiffres ne sont que des éléments de réflexion. En effet, l'agence Thomson et Reuters est une agence de presse canado-britannique, et une édition de presse professionnelle qui entretient des liens étroits avec les pays musulmans et avec les acteurs du marché halal. Les chiffres donnés par cette agence sont des constructions très optimistes faites selon l'hypothèse suivante : toute personne musulmane consomme uniquement des produits halal. Ces chiffres montrent qu'il y a un intérêt important pour le marché halal, et intérêt à le voir grandir.

Nous pouvons définir trois facteurs expliquant l'augmentation de la taille de ce marché :

- Une augmentation de la population musulmane mondiale

L'islam est la religion avec le plus fort taux de croissance au monde. La taille de la population musulmane mondiale était estimée de 1,6 à 1,8 milliards de personnes en 2013 (Farouk 2013). Il est estimé que la population musulmane représentera 27% de la population mondiale d'ici 2030 (Farouk 2013) et 31% d'ici 2060 (Pew Research Center 2017). Cette population musulmane est dispersée dans un grand nombre de pays et seulement les deux tiers de cette population vit dans des pays à majorité musulmane (Saeed 2004). Il y a donc 500 à 600 millions de personnes musulmanes qui vivent dans des pays en tant que minorité religieuse. Les pays non musulmans ayant de fortes minorités musulmanes sont pour la plupart situés en

Europe de l'Ouest, comme la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne, les Pays-Bas et la Belgique.

- **Une augmentation du pouvoir d'achat des musulmans**

Les pays à majorité musulmane comme les pays du Golfe Persique, du Moyen-Orient et du sud-est asiatique ont bénéficié de très forts taux de croissance économique ces dernières années. Les populations musulmanes de ces pays ont ainsi vu une augmentation de leur pouvoir d'achat (Kamaruddin, Iberahim, and Shabudin 2012). Cette augmentation du pouvoir d'achat s'observe de façon générale dans les populations musulmanes des pays occidentaux.

- **Une augmentation de la part de musulmans consommant du halal**

Le domaine du halal est historiquement limité à la viande, et plus particulièrement à la viande pour l'aïd. Avec l'élargissement de la gamme du halal, les personnes qui auparavant mangeaient occasionnellement de la viande halal peuvent maintenant en manger plus souvent, grâce à une plus forte disponibilité en GMS (grande et moyenne surface) et en restauration, et une plus grande diversité de produits. Une enquête IFOP sur les personnes d'origines musulmanes et la consommation halal montre que sur 100 personnes consommant des aliments halal, 49 considèrent manger plus de produits halal aujourd'hui qu'avant (IFOP pour le FIGARO 2010).

Points clés

Le **secteur du halal est en expansion** avec une population musulmane présente dans des pays à majorité musulmane mais aussi une forte présence en tant que minorité dans les pays de l'Union Européenne.

1.2.2. Les secteurs du marché halal

Historiquement le secteur du halal était limité aux produits carnés et plus spécifiquement aux pratiques d'abattage. Aujourd'hui le domaine du halal a tendance à s'étendre dans le secteur agroalimentaire mais aussi hors de ce secteur. Dans l'agroalimentaire apparaissent des produits laitiers halal (fromage fait avec de la présure provenant d'animaux abattus de façon rituelle), des produits transformés halal. Hors de l'agro-alimentaire ce sont les secteurs de la cosmétique et de la pharmaceutique qui proposent de plus en plus de produits halal, vaccins et parfums halal (NASDAQ OMX 2017). Le rapport de Thomson et Reuters (Thomson and Reuters 2016) décrit six secteurs dans le marché halal aujourd'hui.

Ces secteurs sont :

- « *Islamic finance* », **Finance**
- « *Halal media and recreation center* », **Médias et loisirs**
- « *Halal travel* », **Voyages**
- « *Modest fashion* », **Mode**
- « *Halal pharmaceuticals and cosmetics* », **Pharmaceutique et cosmétique**
- « *Halal food* », **Alimentation**

Ces secteurs touchent tous les aspects de la vie des personnes. On voit apparaître la notion d'économie du halal et non plus uniquement de marché agro-alimentaire halal.

Le secteur de la mode, par exemple, est estimé à 368 milliards de dollars d'ici 2021. Aujourd'hui, la marque de vêtements de luxe Dolce & Gabbana réalise des tenues conformes à la loi islamique. Le marché de la cosmétique et de la pharmaceutique utilise des cahiers des charges similaires à ceux présents dans l'agro-alimentaire. Ces cahiers des charges accordent une grande importance aux matières premières utilisées qui doivent être halal : pas d'origine porcine, si d'origine animale celles-ci doivent provenir d'animaux abattus selon le rite islamique, pas d'alcool dans les procédés de fabrication.

L'alimentaire fait figure d'exception au sein de ces secteurs. En effet d'après le rapport, tous les secteurs sont en forte croissance à l'exception du secteur alimentaire qui commence à montrer des signes de maturité. Pour pallier à cette maturité, de nouvelles pistes d'investissement sont proposées, tels que les aliments pour animaux de production, permettant d'aller toujours plus loin dans la garantie du halal.

Pour garantir le statut halal d'un produit, les industriels ont recours à la certification halal. La part des aliments certifiés halal dans l'agro-alimentaire halal reste toutefois faible : elle était de 425 milliards de dollars en 2015 contre 1170 milliards de dollars pour la totalité du marché alimentaire halal (Thomson and Reuters 2016). Même si la certification est aujourd'hui la seule manière de garantir le statut halal d'un produit, cela n'est pas encore la règle dans l'alimentaire halal. La majorité des aliments vendus sous label halal ne sont pour l'heure pas certifiés.

1.2.3. Les acteurs du secteur agro-alimentaire halal

Deux grandes catégories d'acteurs dans le marché agro-alimentaire halal sont à distinguer. Tout d'abord les acteurs économiques : les consommateurs, les producteurs et les vendeurs de halal. Deuxièmement les acteurs de la régulation : les Etats, les agences de normalisation, les agences de certification et les organismes d'accréditation. Ces différents acteurs peuvent être impliqués dans le domaine du religieux. En effet les agences de certification et d'accréditation donnent un poids religieux à leurs actions, et les états des pays musulmans comme les Emirats Arabes Unis font de même. Nous n'étudierons pas cet aspect des acteurs du marché et nous nous limiterons aux domaines de la régulation.

1.2.3.1. Acteurs économiques : Les producteurs et les vendeurs

Les producteurs et vendeurs halal peuvent être ou non spécialisés dans le marché halal. Il existe des boucheries halal ne travaillant qu'avec des produits halal, il existe aussi des enseignes de la grande distribution qui ont une gamme halal (Lever and Miele 2012).

Voici quelques-unes des plus grosses entreprises du secteur agro-alimentaire halal à l'international (Thomson and Reuters 2016) :

- Nestlé : spécialisé dans les produits transformés

- BRF : spécialisé dans le secteur des abattoirs et des viandes
- Tesco, Carrefour : vente au détail
- McDonald, KFC : restauration

Nous voyons ainsi que les gros acteurs économiques internationaux du halal sont des multinationales ne travaillant pas uniquement dans le secteur du halal. Ce sont des entreprises qui ont commencé à travailler halal avec le développement du marché : ce sont des acteurs opportunistes.

1.2.3.2. Acteurs économiques : Les consommateurs

Il n'existe pas de consommateur halal « type ». Ce ne sont pas uniquement les musulmans qui consomment halal et tous les musulmans ne consomment pas halal. Tous les comportements existent et ne sont définis *in fine* que par les choix individuels de chaque personne. La classification des consommateurs halal selon Van Waarden et Van Dalen est à ce titre intéressante à observer (Van Waarden and Van Dalen 2011):

- « *“natural” halal consumers in Muslim countries* », consommateurs **naturels**. Ce sont des personnes de confession musulmane qui consomment halal dans les pays à majorité musulmane. Ils sont souvent peu informés de l'existence de produits non-halal. Le halal est dans ces pays une norme et une tradition.

- « *“conscious” halal consumer in non-Muslim countries* », consommateurs **conscients**. Ce sont des personnes de religion musulmane qui consomment halal dans des pays non musulmans. Ils sont informés sur les produits halal et haram.

- « *“western” halal consumer* », consommateurs **occidentaux**. Ce sont des consommateurs qui se concentrent sur les aspects de qualité ou de santé, ou encore qui ne veulent pas manger de porc. Ils choisissent de manger halal sans nécessairement être des pratiquants de la religion musulmane.

- « *“ignorant” halal consumer* », consommateurs **ignorants**. Ce sont des consommateurs occidentaux qui consomment du halal sans le savoir, ni le vouloir. En effet les industriels peuvent utiliser des chaînes d'approvisionnement halal et ne pas étiqueter les produits en tant que tels.

Chacun de ces consommateurs a des attentes différentes en termes de produits et d'information. Les consommateurs conscients veulent être informés sur ce qu'ils mangent et s'assurer qu'en effet ils ne mangent pas de porc par inadvertance. Ils veulent connaître les cahiers des charges des produits certifiés halal qu'ils achètent, et quel cahier des charges est derrière tel ou tel logo halal.

Les consommateurs ignorants : une étude menée par la commission européenne montre que les pratiques d'abattage ne font pas partie des critères les plus importants lors de l'achat de viande (Agra CEAS Consulting 2015). Cependant certains consommateurs veulent être plus informés et revendiquent un droit à l'information quant à la méthode d'abattage des animaux et notamment sur la pratique de l'étourdissement.

1.2.3.3. Acteurs de la régulation publique : Les Etats

Les états régulent le marché du halal en imposant des règles quant aux pratiques d'abattage, d'étiquetage ou de certification. Mais rares sont les états ayant des réglementations qui encadrent pleinement le marché halal. Comme le halal relève du domaine du religieux, il est difficile pour des pays non musulmans de réguler ce marché. La réglementation répond aux attentes sociétales de liberté de culte, de droit à l'information et de protection animale, mais aussi aux attentes économiques des producteurs qui doivent pouvoir produire et vendre leurs produits. Les états en tant qu'acteurs dans ce domaine, ont donc un rôle très important car la réglementation qu'ils mettent en place sert de cadre aux acteurs privés.

Le cas particulier et complexe des pays musulmans n'est pas étudié au cours de ce rapport.

1.2.3.4. Acteurs de la régulation privée : Les agences de normalisation

La seule norme halal qui existe à ce jour pour encadrer le marché international est la norme du Codex Alimentarius, mais comme nous l'avons vu, elle admet qu'il puisse exister différentes interprétations de ce qui est halal. Il y a eu des tentatives de normalisation faites notamment par le CEN (Comité Européen de Normalisation) et ses organismes miroirs nationaux tel que l'AFNOR (en France) mais celles-ci ont échoué. Aujourd'hui il n'existe pas de réelle norme qui définit ce qu'est halal, et ce qui ne l'est pas. Certes la norme du Codex Alimentarius sert de base, mais nombreux sont les acteurs qui définissent eux-mêmes ce qu'est halal.

1.2.3.5. Acteurs de la régulation privée : Les agences de certification

Les certificateurs sont des acteurs de la régulation car leurs cahiers des charges et leurs contrôles encadrent la production du halal. Ce sont aussi des acteurs économiques car leurs services sont payants et comme ce sont des certificateurs purement privés, le marché de la certification halal est soumis à la libre concurrence. D'une part ces agences régulent ce qui est halal, et d'autre part elles tirent profit de la notion de halal. Pour asseoir leur légitimité ou avoir accès à de nouveaux marchés tels que l'exportation vers des pays musulmans, les certificateurs peuvent se faire accréditer.

1.2.3.6. Acteurs de la régulation privée : Les organismes d'accréditation

Les accréditeurs rendent légitime et valident les compétences des agences de certification. Une accréditation par un organisme majeur va permettre à l'agence de certification de certifier des produits pour l'exportation, notamment pour le Moyen-Orient qui en l'absence d'accréditation reste fermé. Le rayon d'action des organismes d'accréditation est beaucoup plus étendu que celui des certificateurs, car ces organismes accréditent des dizaines d'agences dans le monde. Les organismes d'accréditation sont homogènes quant à leur action : ils rendent légitime des agences de certification. Mais ils sont hétérogènes quant à leur nature : en effet les accréditeurs peuvent être des organismes reconnus par les instances internationales, mais aussi des ministères de certains états musulmans ou des réseaux

d'agences de certification. Les agences d'accréditation seront détaillées de façon plus importante au 3.2.

Points clés

Les acteurs économiques sont les producteurs, vendeurs et consommateurs. Les acteurs de la régulation publique sont les Etats. Les acteurs de la régulation privée sont les agences de normalisation, les agences de certification et les organismes d'accréditation

1.2.4. Les marchés halal

Les pays consommateurs d'aliments halal n'en sont pas les plus gros producteurs. L'Arabie Saoudite importe 85% de ses produits agro-alimentaires (Alharbi 2015) dont une très grande majorité de produits halal. Les deux plus gros marchés halal sont l'Asie du sud-est avec l'Indonésie et la Malaisie et le Moyen-Orient (Centre du commerce international 2015). Historiquement, ce sont l'Australie et la Nouvelle-Zélande qui se sont spécialisés dans l'exportation de viande halal depuis les années 1950 (Zulfakar 2015). Leur production ne répond pas à une demande locale mais exclusivement à un marché international. En France, comme dans un certain nombre de pays européens tels que l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas, la population musulmane est une minorité forte. Ainsi, dans ces pays la production halal répond à une demande internationale mais également locale. Enfin certains pays ne produisent pas, ou très peu, de marchandise halal et n'en consomment pas non plus, c'est par exemple l'Autriche.

Le projet MHALEC a disposé d'une étude inédite menée par La Direction Générale du Trésor. Cette étude a été menée en 2016 auprès des attachés agricoles en ambassade afin de caractériser l'offre et la demande du halal à l'échelle mondiale et examiner la situation de la France dans ce marché. L'enquête a été menée dans 36 pays classés en 2 catégories : les pays exportateurs et les pays importateurs. Ces pays sont les suivants :

- Pays importateurs : Afghanistan, Bahreïn, Emirats Arabes Unis, Inde, Indonésie, Iran, Kenya, Liban, Malaisie, Oman, Pakistan, Qatar, Singapour, Thaïlande.
- Pays exportateurs : Afrique du Sud, Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Chili, Chine, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Inde, Irlande, Italie, Japon, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Russie.

Les pays étudiés sont : Allemagne, Belgique, Espagne, France, Pays-Bas, Royaume-Uni, Australie, Etats-Unis.

Ces pays ont été retenus car ils présentaient des particularités quant à leur réglementation concernant le halal. Chaque pays a été étudié sous différents angles afin d'avoir une image complète de la régulation du marché. Les axes d'études sélectionnés sont les suivants :

- La régulation publique : réglementation de l'abattage halal, de la certification et de l'étiquetage

- La régulation privée : normalisation, certification, accréditation avec une attention particulière quant au positionnement envers l'étourdissement.

2. La régulation publique du marché halal : la réglementation

La réglementation du halal est une réglementation sur les produits religieux. Ainsi les relations entre l'état et le culte ont des conséquences sur les types de réglementation du marché halal. La réglementation est étudiée dans deux catégories de pays. Les pays de l'union européenne qui partagent un cadre commun et deux pays tiers : l'Australie qui réglemente l'abattage et la certification halal et les Etats-Unis où l'abattage rituel n'est pas dérogatoire et où certains états protègent le terme halal.

2.1. L'Union Européenne : pays ayant le même cadre réglementaire mais avec des variations d'application

2.1.1. La réglementation européenne : un cadre juridique

2.1.1.1. La liberté de culte dans la réglementation européenne

La liberté de culte est décrite et encadrée dans l'article 9 de la convention européenne des droits de l'homme (Cour européenne des droits de l'homme 1950):

« 1. Toute personne a droit à la liberté de pensée, de conscience et de religion ; ce droit implique la liberté de changer de religion ou de conviction, ainsi que la liberté de manifester sa religion ou sa conviction individuellement ou collectivement, en public ou en privé, par le culte, l'enseignement, les pratiques et l'accomplissement des rites.

2. La liberté de manifester sa religion ou ses convictions ne peut faire l'objet d'autres restrictions que celles qui, prévues par la loi, constituent des mesures nécessaires, dans une société démocratique, à la sécurité publique, à la protection de l'ordre, de la santé ou de la morale publiques, ou à la protection des droits et libertés d'autrui. »

Il convient de s'interroger sur quels sont les « pratiques et accomplissement de rites » protégées par l'article 9. La jurisprudence de l'Union Européenne a défini ses notions en précisant ce qui ne relève pas d'une pratique au sens de l'article 9. Par exemple, l'obligation de se faire vacciner poursuit un objectif de santé publique et relève de l'ordre public et de l'intérêt commun. L'obligation de se faire vacciner s'applique à tout le monde, indépendamment des préceptes religieux. Les pratiques qui ne sont pas protégées par l'article 9 sont celles qui viennent contrarier une composante de l'ordre public, l'intérêt commun est supérieur à l'intérêt particulier.

Le règlement sur l'abattage rituel s'inscrit dans le cadre de la liberté de religion et le droit de manifester sa religion ou ses convictions par le culte, l'enseignement, les pratiques et l'accomplissement des rites, tel que le prévoit l'article 9 de la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne.

2.1.1.2. L'abattage rituel dans la réglementation européenne

Depuis les années 1990, la réglementation sur l'abattage est communautaire. Le texte de référence est la directive 93/119/CE sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort. Celui-ci a été remplacé par le règlement n°1099/2009/CE du même nom.

Ce règlement prévoit dans l'article 4.1 que : « *Les animaux sont mis à mort uniquement après étourdissement selon les méthodes et les prescriptions spécifiques relatives à leur application exposées à l'annexe I. L'animal est maintenu dans un état d'inconscience et d'insensibilité jusqu'à sa mort.* » (Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort 2009).

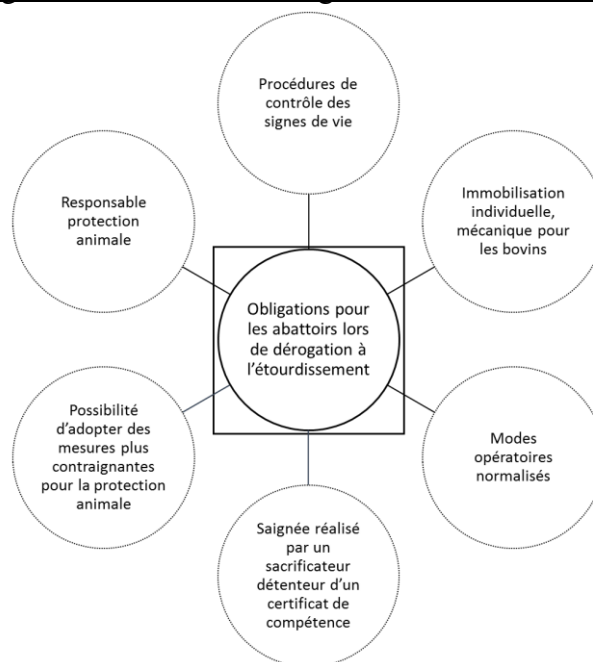
Ainsi la pratique de l'étourdissement au moment de la mise à mort est obligatoire dans les abattoirs de l'Union Européenne. Toutefois, il existe certaines conditions où l'abattage peut être fait sans étourdissement, c'est le cas des abattages rituels. Ce cas est prévu dans l'article 4.4 : « *Pour les animaux faisant l'objet de méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux, les prescriptions visées au paragraphe 1 ne sont pas d'application pour autant que l'abattage ait lieu dans un abattoir*» (Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort 2009) .

Le rite religieux est « *une série d'actes associés à l'abattage d'animaux et prescrits par une religion;* »(Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort 2009)

Chaque pays est libre ou non de mettre en place cette pratique communément appelée « dérogation à l'étourdissement ». L'application de cette dérogation à l'étourdissement est matière à subsidiarité, chaque pays est libre d'appliquer cette dérogation, et de son mode d'application. L'article 26 du règlement précise que « *Les États membres notifient à la Commission toute règle nationale de ce type. La Commission les porte à la connaissance des autres États membres.* » (Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort 2009).

Les pays appliquant la dérogation à l'étourdissement doivent respecter les obligations suivantes :

Figure 1 : Cadre de la dérogation à l'étourdissement



2.1.1.3. La dérogation à l'étourdissement : matière à subsidiarité

Les pays de l'Union Européenne sont hétérogènes quant à leur marché domestique halal et leur marché à l'exportation, ainsi les pays n'ont pas les mêmes besoins en termes de réglementation. Dans cette situation, une réglementation unique pour toute l'Union Européenne ne serait pas adéquate car elle ne répondrait pas aux besoins des différents états membres. De plus la thématique de l'abattage rituel est hautement politique et sujette à polémique. Ces deux raisons justifient que chaque pays soit libre d'appliquer ou non la dérogation à l'étourdissement et du mode d'application de cette dérogation (tout en respectant le cadre réglementaire imposé par le règlement (CE) No 1099/2009).

Deux composantes peuvent être utilisées par les états pour encadrer l'abattage sans étourdissement :

- **La pertinence de l'application de la dérogation** : en d'autres termes l'abattage sans étourdissement ne peut qu'être effectué en présence de certaines justifications. Par exemple, en France, l'abattage sans étourdissement ne se fait que sur commande commerciale.

- **La technique** : il peut y avoir des conditions techniques particulières à respecter pour qu'un abattoir puisse abattre des animaux sans les étourdir. C'est notamment le cas du Royaume-Uni qui impose des durées minimales de saignées avant libération du piège.

Les pays de l'Union Européenne ont appliqué cette dérogation à l'étourdissement de façon différente. Selon les pays, différents critères ont été retenus pour l'encadrer. Certains encadrent la dérogation sans toutefois spécifier ou limiter le nombre d'animaux abattus sans étourdissement ; c'est par exemple le cas de la France, l'Espagne, le Royaume-Uni et la Belgique. D'autres pays comme l'Allemagne et les Pays-Bas ont imposé des quotas d'animaux abattus sans étourdissement.

2.1.2. Pays appliquant la dérogation sans quotas

2.1.2.1. Belgique

Le culte musulman est reconnu en Belgique depuis 1974. L'encadrement de l'abattage se fait à l'échelle des régions.

En Wallonie, l'abattage rituel est réglementé par la Loi relative à la protection et le bien-être des animaux du 14 août 1986, modifiée le 4 juillet 2004. Celle-ci prévoyait à l'article 16§1 que lors d'abattages selon un rite religieux, il pouvait y avoir dérogation à l'obligation d'étourdissement ("Loi Relative À La Protection et Au Bien-Être Des Animaux" 1986).

Le décret royal du 11 février 1988, modifié le 25 mars 1998, concernant l'abattage rituel, impose « *l'obligation d'abattre les bovins, moutons et chèvres dans un abattoir public ou privé ou dans des bâtiments agréés par le ministère de l'agriculture, sur accord du ministre de la santé et désignés par le représentant des Musulmans belges.* » L'autorisation délivrée à ces abattoirs devait être renouvelée au bout de trois ans.

Le décret du 18 mai 2017 interdit l'abattage d'animaux sans étourdissement en Wallonie. La Belgique, pays ayant historiquement accepté cette pratique a décidé de l'interdire pour des raisons de protection animale. L'article 15 de la Loi sur la protection et le bien-être des

animaux modifiée par le décret du 10 mai 2017 prévoit « *Lorsque la mise à mort d'animaux fait l'objet de méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux, le procédé d'étourdissement doit être réversible et ne peut entraîner la mort de l'animal* ». Néanmoins cette obligation d'étourdissement ne s'appliquera qu'à partir du 31 août 2019, laissant un délai de deux ans aux industriels pour s'adapter à cette nouvelle réglementation.

Points clé

Historiquement la Belgique était un pays qui acceptait la dérogation à l'étourdissement. Le décret du 10 mai 2017 impose lors d'abattages rituels, l'étourdissement réversible sans que celui-ci ne soit la cause de la mort de l'animal en Wallonie.

2.1.2.2. Espagne

Il existe un accord de coopération entre l'état espagnol et les communautés islamiques. Cet accord date de 1992, c'est la loi 26/1992, 10 novembre : Accord de coopération entre l'Etat et la commission islamique d'Espagne ("Loi 26/1992, 10 Novembre : Accord de Coopération Entre l'Etat et La Commission Islamique d'Espagne" 1992).

Le texte encadrant l'abattage rituel en Espagne est la loi n° 32 du 7 novembre 2007 relative à la protection, à l'exploitation, au transport, à l'expérimentation et à l'abattage des animaux. Ce texte autorise la dérogation à l'obligation d'étourdissement à Article 6 §3 : dérogation à la loi relative à l'étourdissement des animaux accordée aux cultes inscrits au registre des entités religieuses, dès lors que leur pratique concernant l'abattage n'est pas incompatible avec ces prescriptions. Ainsi, ce sont uniquement les cultes ayant un accord avec l'état espagnol qui peuvent demander des dérogations à l'obligation d'étourdissement. Les abattoirs doivent notifier aux autorités compétentes quand ils réalisent des abattages rituels afin qu'ils soient enregistrés.

Toutefois, il convient de préciser que la compétence pour règlementer l'abattage revient aux communautés autonomes. Cependant ces dernières ont peu encadré l'abattage rituel. Il en résulte un vide législatif (Ferrari and Bottoni 2010).

L'article 14 de l'accord de coopération impose des exigences de traçabilité et une obligation d'information du consommateur. De plus cet accord précise que la dénomination halal identifie les produits alimentaires fabriqués selon la loi islamique. Dans ce même article, il est dit que le mot halal peut être protégé si la commission islamique dépose une marque halal. Ceci a été fait par l'Institut halal de Cordoue qui a été validé par la commission islamique, la marque déposée est Garantia Halal. L'apposition de cette marque garantit le statut halal d'un produit pour le marché national et international.

Dans cet article 14, la législation reconnaît à l'autorité religieuse musulmane les compétences pour l'application et la surveillance des dispositions spéciales concernant l'abattage religieux. Pour le moment la principale agence de certification développée par la commission islamique est l'Institut halal de Cordoue.

La réglementation espagnole est particulière, la relation entre l'état et le culte est favorisée par l'accord de coopération. Une des conséquences est que le mot halal est protégé par la loi par le dépôt de marques privées, l'autre est que l'organisme de certification Institut halal de Cordoue est reconnu par l'état espagnol.

Points clés

En Espagne la dérogation à l'étourdissement est autorisée pour les communautés musulmanes. La réglementation de l'abattage est faite à l'échelle des communautés autonomes. Il existe une marque déposée : Garantia Halal.
--

2.1.2.3. Royaume-Uni

La définition de l'abattage rituel au Royaume-Uni se concentre sur la méthode religieuse (musulmane ou juive), la raison pour laquelle l'animal est abattu (production d'aliments pour les populations juives et musulmanes), et les obligations auxquelles doit répondre le sacrificateur (il doit être reconnu par sa communauté religieuse et avoir une autorisation de l'état).

Le texte qui encadre l'abattage rituel au Royaume-Uni est le Règlement de 2005 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort : le règlement pose un principe d'interdiction de l'abattage rituel sans étourdissement. Cependant, il prévoit une dérogation pour les moutons, les chèvres, les bovins et les volailles. Une annexe 3 prévoit des prescriptions quant à cette dérogation et distingue les ovins, caprins et bovins des volailles en prévoyant un dispositif d'étourdissement de réserve pour les premiers.

S'agissant de l'abattage des ovins, caprins et des bovins : il est possible de déroger à l'obligation d'étourdissement préalable en répondant à certaines conditions. L'animal doit être immobilisé dans une position verticale, et dans un enclos pour lequel une autorisation écrite a été fournie par l'autorité compétente. Les pièges rotatifs sont interdits. Un dispositif d'étourdissement de réserve doit se trouver à proximité afin qu'il puisse être utilisé en cas de souffrances de l'animal.

Dans le cadre d'un abattage sans étourdissement, l'animal ne doit pas être accroché ou déplacé tant qu'il n'est pas inconscient. Quand bien même l'animal paraîtrait mort, une durée d'au moins 20 secondes pour les ovins et de 30 secondes pour les bovins doit être respectée après la mort avant toute opération ultérieure (Department for Environment, Food & Rural Affairs 2017).

Lors de l'abattage de volailles, l'exploitant ou la personne chargée de l'abattage rituel doit veiller ce qu'aucun déplacement ou autres procédures ne soient réalisés avant que l'animal ne présente plus aucun signe de vie. Quand bien même il paraîtrait mort, une durée d'au moins 90 secondes doit être respectée après la mort avant toute opération ultérieure.

Il y a collaboration étroite entre l'état et un des organismes de certification : Halal Food Authority (HFA).

Points clés

Au Royaume-Uni la dérogation à l'étourdissement est autorisée, les contraintes sont purement techniques.
--

2.1.2.4. France

Depuis 1905 la France est un Etat laïc, ce qui suggère notamment la séparation de l'Etat et des organisations religieuses. Elle ne reconnaît pas les Eglises.

La France a légiféré tardivement sur l'abattage rituel par rapport à certains pays européens, le premier texte qui y fait référence est le décret 64/334 du 16 avril 1964 relatif à la protection de certains animaux et aux conditions d'abattages (Dunoyer 2008).

Aujourd'hui l'étourdissement des animaux avant leur mise à mort est obligatoire. Toutefois, selon l'article R. 214-70 du Code rural et de la pêche maritime une dérogation à cette obligation est prévue :

« L'étourdissement des animaux est obligatoire avant l'abattage ou la mise à mort, à l'exception des cas suivants :

1° Si cet étourdissement n'est pas compatible avec la pratique de l'abattage rituel ».

Cependant, ce même article prévoit que cette dérogation ne peut être accordée qu'aux abattoirs qui répondent à certaines conditions, s'agissant tant du matériel que du personnel qui doit être formé. Concernant le lieu de l'abattage, il ne peut s'agir que d'un abattoir dont une définition est apportée à l'article R. 214-64 du CRPM : *« tout établissement ou installation agréé par les services vétérinaires, utilisé pour l'abattage ou, exceptionnellement, la mise à mort sans saignée des ongulés domestiques, des volailles, des lagomorphes et du gibier d'élevage, y compris les installations destinées au déchargement, à l'acheminement ou à l'hébergement des animaux ».* Cette définition concerne également les abattoirs temporaires mis en place pour l'Aïd-el-Adha, prévus par l'arrêté du 18 décembre 2009.

Le dirigeant de l'abattoir qui souhaite déroger à l'obligation d'étourdissement doit déposer une demande préalable d'autorisation au préfet du département du lieu de son implantation. L'autorisation est accordée ou non après un délai de 3 mois à compter de la réception du dossier, et ce par arrêté préfectoral. Le Décret n° 2011-2006 du 28 décembre 2011, applicable au 1er juillet 2012, décrit les conditions que doit respecter un abattoir pour pouvoir abattre sans étourdissement. L'Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux liste les documents à fournir par l'abatteur lors de la demande d'autorisation (Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt 2011a)

« Le dossier d'autorisation prévu au III de l'article R. 214-70 du code rural et de la pêche maritime, des abattoirs agréés souhaitant réaliser des abattages sans étourdissement pour le cas prévu au 1° du I du même article, est constitué des documents suivants :

- le descriptif de l'activité, notamment les **espèces abattues, les volumes prévisionnels** concernés, la part de ces animaux abattus sans étourdissement préalable ;
- le descriptif des installations et des équipements utilisés pour l'amenée, l'immobilisation et la jugulation des animaux ;
- le **justificatif d'habilitation des sacrificateurs** conformément à l'article R. 214-75 du code rural et de la pêche maritime ;
- le **justificatif de la formation des sacrificateurs**, au regard de l'article 10 de l'arrêté ministériel du 12 décembre 1997, ou, à partir du 1er janvier 2013, de l'article 7 du règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;
- les modes opératoires normalisés relatifs à la réalisation de la mise à mort, avec, notamment, les informations relatives à l'adaptation de la cadence d'abattage à la durée de la saignée, et les procédures de contrôle de la perte de conscience ;
- le **système d'enregistrement** mis en place permettant de vérifier que l'usage de la dérogation correspond à des commandes commerciales qui le nécessitent. »

L'immobilisation, est rendue obligatoire par l'article R.214-69 du Code rural et de la pêche maritime. Les animaux doivent être individuellement immobilisés. Les ruminants doivent obligatoirement être immobilisés mécaniquement. Une obligation s'ajoute pour l'abattage sans étourdissement des bovins, celle de la contention de la tête jusqu'à la perte de conscience. Sont autorisés pour les bovins les boxes rotatifs à condition qu'ils soient munis d'un dispositif de contention de la tête et adapté au gabarit de l'animal. Les *restrainers* sont autorisés pour l'abattage sans étourdissement des ovins et des caprins, à condition d'être adaptés au gabarit de l'animal et d'être utilisés en fonctionnement cadencé. Le matériel utilisé pour la saignée doit être adapté au gabarit de l'animal.

D'après le Décret n° 2011-2006 du 28 décembre 2011 les abattages sans étourdissement doivent répondre à une demande commerciale, les commandes doivent être enregistrées. Ces registres, devant être cohérents et conservés pendant un an minimum (Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt 2011b). Aujourd'hui, il y a peu de contrôle sur les commandes d'animaux abattus sans étourdissement. C'est un souhait de la DGAL de renforcer les contrôles notamment par une collaboration avec les services de la répression des fraudes.

Le personnel qui abat sans étourdissement doit être « *habilité par les organismes religieux agréés, sur proposition du ministre de l'Intérieur, par le ministre chargé de l'agriculture* », d'après l'article R.214-75 du Code rural et de la pêche maritime. Les sacrificateurs détiennent alors une carte qui justifie de cette habilitation. Aujourd'hui trois mosquées sont agréées pour délivrer les habilitations pour des sacrificateurs musulmans, il s'agit de la Grande Mosquée de Paris, la Grande Mosquée de Lyon et la Mosquée d'Evry.

Les sacrificateurs, en plus d'être habilités par une des trois mosquées, doivent détenir un certificat de compétence. Depuis le 1er janvier 2013, un certificat de compétence « *protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort* » est délivré aux personnes devant manipuler

des animaux vivants en abattoir. Les sacrificateurs doivent également être formés à l'hygiène, au regard du règlement n°853/2004.

Points clés

En France la dérogation à l'étourdissement est autorisée, il y a des contraintes techniques et de commandes à respecter lors d'abattages sans étourdissement. Le sacrificateur doit être habilité et détenir un certificat de compétence.

2.1.3. Pays appliquant la dérogation avec des quotas

2.1.3.1. Allemagne

L'Allemagne ne suit pas un régime de séparation stricte entre l'Etat et le culte. Plusieurs communautés religieuses sont reconnues, et disposent d'un statut de personne morale de droit public, les groupements islamiques ne sont pas reconnus et ne bénéficient pas de statut, ce qui les empêche alors de lever l'impôt. Ces communautés bénéficient toutefois du statut d'association.

La réglementation de l'abattage est encadrée par le « Animal welfare act ». Celui-ci spécifie à l'article 4a que l'abattage rituel sans étourdissement est uniquement autorisé pour des communautés religieuses pour lesquelles la consommation de viande issue d'animaux étourdis est interdite par leur religion. La communauté concernée doit faire une demande auprès des autorités compétentes en indiquant le nombre d'animaux à abattre, pour quelle communauté religieuse ces animaux doivent être abattus, la méthode d'abattage et une explication claire quant au caractère obligatoire des règles refusant l'étourdissement des animaux. L'autorité compétente vérifie : le caractère obligatoire de ces règles, si le nombre d'animaux n'est pas surestimé par rapport au besoin de la communauté religieuse et octroie un « certificat d'exemption ». Il s'agit d'une autorisation ponctuelle et temporaire attribuée à une communauté religieuse ou à l'un de ses membres. Ces décisions sont locales et sont prises à l'échelle des Länder.

Toutefois en Allemagne, il est plus facile d'obtenir une autorisation d'abattage rituel avec étourdissement réversible. Comme l'étourdissement réversible est accepté par certaines communautés musulmanes, certaines cours de justice soutiennent qu'il n'y a pas d'obligation islamique explicite interdisant la consommation de viande issue d'animaux étourdis avant la saignée (Ferrari and Bottoni 2010). Ainsi ce sont principalement les communautés juives, et rarement les communautés musulmanes, qui obtiennent l'autorisation d'abattre sans étourdissement. La plupart des communautés musulmanes ont une autorisation d'abattre avec étourdissement réversible. Comme il ne peut y avoir d'abattage sans étourdissement que pour satisfaire les stricts besoins d'une communauté ne consommant que de la viande non étourdie, l'exportation de viande issue d'animaux non étourdis est par conséquent impossible.

Points clés

En Allemagne la dérogation à l'étourdissement est autorisée sous conditions, elle doit répondre à des demandes locales. L'exportation de viande issue d'animaux non étourdis est impossible.

2.1.3.2. Pays-Bas

Le texte qui encadre l'abattage rituel aux Pays-Bas est la Loi sur la santé et le bien-être des animaux du 24 septembre 1992. L'abattage rituel est uniquement décrit comme un abattage sans étourdissement qui est fait selon les rites musulman et juif. Jusqu'en 2006, il y avait un système de déclaration d'un besoin de viande issue d'animaux non étourdis. Cette déclaration de besoin pouvait être faite par les communautés musulmanes et juives locales mais aussi étrangères, et devait être soumise aux autorités compétentes. Des accords entre les communautés religieuses musulmanes et juives, et l'état néerlandais, permettaient de déterminer le nombre d'animaux à abattre sans étourdissement par période de temps et par communauté afin de répondre au besoin. En 2006, ce système a été abandonné pour l'obligation de notifier aux autorités compétentes le projet d'abattage sans étourdissement selon les prescriptions du rite musulman. Ce système de notification est réglementé par l'Arrangement de 2004 (Animal Welfare Exemption-Arrangement) et encadre la désignation des établissements d'abattage autorisés à pratiquer l'abattage sans étourdissement (Ferrari and Bottoni 2010).

Un accord sur l'abattage rituel, dont les parties sont le ministère néerlandais des affaires économiques, l'association néerlandaise des abattoirs et des entreprises de transformation de viande, et les représentants des communautés musulmanes et juives, a été signé en 2012. Cet accord a pour but d'améliorer le bien-être animal à l'occasion de l'abattage halal et prévoit que les abattoirs néerlandais soient soumis à une obligation d'enregistrement. L'obligation d'enregistrement des abattoirs dérogeant à l'étourdissement devait entrer en vigueur le 1er janvier 2017, mais il a été finalement reporté pour ce printemps 2017. Cet accord prévoit aussi un délai de perte de conscience de 40 secondes, si ce délai est dépassé l'animal doit être étourdi, les bovins ne peuvent être libérés du piège qu'au bout de 45 secondes après le geste de saignée. Ce temps est de 30 secondes pour les ovins.

Cet accord prévoit aussi une obligation d'étiquetage et de séparation des filières de produits issus animaux étourdis et animaux non étourdis, ainsi que des restrictions à l'exportation pour les viandes issues animaux non étourdis. A ce jour il est difficile de savoir à quel point cet accord est appliqué.

Points clés

Jusqu'en 2006 il existait un système de quotas. Depuis 2006 il y a une obligation de notification. Il y aurait interdiction à l'exportation et séparation de filière.

2.2. Etats tiers encadrant le halal

2.2.1. Australie : Réglementation encadrant des agences de certification

L'article 116 de la constitution australienne interdit au gouvernement fédéral de « voter une loi pour établir une religion, imposer toute pratique religieuse, ou pour interdire la libre pratique de toute religion », tout en posant le principe du droit à la liberté de religion.

La réglementation australienne définit l'abattage rituel comme étant un abattage des animaux conformément aux rites islamiques ou judaïques afin de produire respectivement de la viande halal ou de la viande casher. Le texte australien encadrant l'abattage rituel est la norme australienne pour la production et le transport hygiénique de viande et de produits à base de viande destinés à la consommation humaine (Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council. Food Regulation Standing Committee 2007).

L'étourdissement des animaux avant l'abattage est obligatoire, de manière à ce qu'ils soient inconscients et insensibilisés à la douleur. Avant l'étourdissement, les animaux doivent être immobilisés. Deux types de dérogation sont prévus dans l'hypothèse d'un abattage rituel. En l'absence d'accord d'établissement validé, l'animal doit être étourdi avant l'abattage, sans que l'étourdissement ne soit la cause de la mort. En présence d'accord d'établissement validé, une dérogation à l'étourdissement ante-mortem est possible et dans cette hypothèse, l'animal est immobilisé sans être étourdi et doit être étourdi suite à l'abattage.

Pour ce qui est du marché domestique il n'y a pas d'encadrement de la certification halal. Toutes les mesures qui suivent concernent uniquement l'exportation de viande rouge, la viande rouge étant d'origine bovine ou ovine.

Les entreprises exportant de la viande rouge halal doivent posséder un accord validé auprès de l'AQIS (Australian Quarantine and Inspection services), cet accord validé doit contenir un « programme halal ».

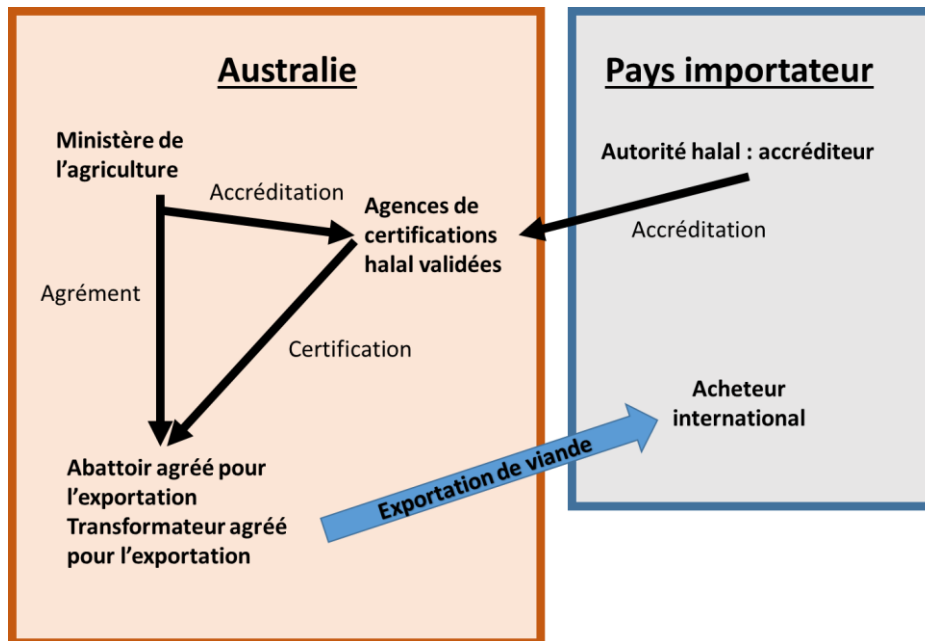
Le programme halal doit spécifiquement documenter les procédures de préparation, abattage, identification, ségrégation, et certification de la viande halal comme décrit dans le « Australian Government Authorised Halal Program » (programme halal australien). La certification des produits étiquetés halal est obligatoire pour l'exportation.

La certification doit être faite par une AIO : Approved Islamic Organisation (organisation islamique validée). Les agences de certification souhaitant devenir des organisations islamiques validées afin de certifier des produits destinés à l'exportation, doivent soumettre leur demande à AQIS et répondre aux critères suivants :

- Etre reconnue par une mosquée locale,
- Etre reconnue par les autorités des pays importateurs,
- Fournir à AQIS les détails de la formation et de la supervision des travailleurs musulmans,
 - Délivrer des cartes d'identification aux travailleurs musulmans après examen de leurs compétences,
 - Faire des audits réguliers des établissements sous leur supervision,
 - Notifier AQIS lors d'observations de non-conformités majeures,
 - Conserver la documentation pertinente,
 - Participer aux inspections des pays importateurs lorsque cela est nécessaire,
 - Etre enregistrée comme une « Business Organisation » (organisation à but commercial).

Ces organisations islamiques validées ont à leur charge l'aspect religieux de la production de viande halal. Ce sont ces mêmes AIO qui sont responsables de vérifier et de répondre aux demandes en terme de halal des pays importateurs. Il s'agit d'un système de double accréditation : l'agence est accréditée par l'état australien d'un point de vue technique et par le pays importateur d'un point de vue religieux.

Figure 2 : Double accréditation des agences de certification

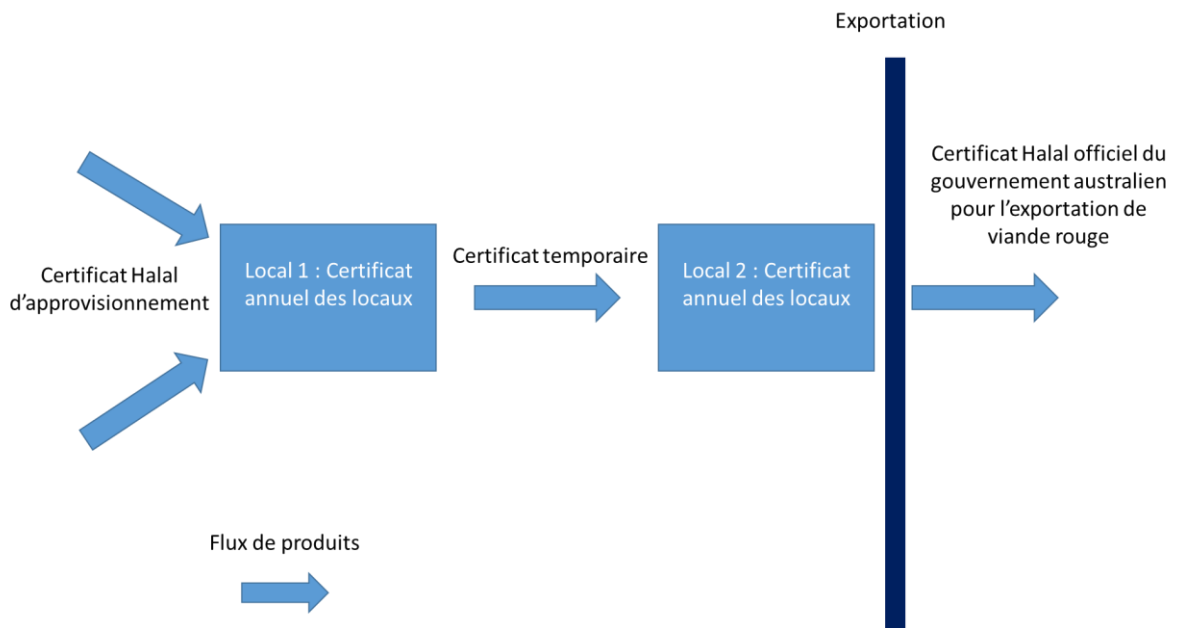


Chaque organisation islamique validée ne peut certifier les productions que dans l'Etat ou elle est domiciliée (l'Australie a une structure fédérale.). Les organisations islamiques validées ont à leur charge la formation des travailleurs musulmans, les travailleurs musulmans étant les sacrificateurs, les superviseurs et les inspecteurs halal. Les sacrificateurs doivent être nommés par les communautés locales, formés par les AIO et validés par AUS-MEAT. Les organisations islamiques validées ont l'obligation de tenir des registres sur la formation des sacrificateurs, l'évaluation de leurs compétences et la certification remontant au moins 2 ans en arrière.

Il existe différents types de certificats selon les étapes de production et si les produits sont destinés à l'exportation :

- Certificat annuel halal pour des locaux,
- Certificat halal d'approvisionnement,
- Certificat halal de transfert de viande aussi connu sous le nom de certificat halal temporaire,
- Official Australian Government Halal certificate for export meat : Certificat Halal officiel du gouvernement australien pour l'exportation de viande rouge, aussi connu sous le nom de EX 237.

Figure 3 : Les différents certificats halal



Le certificat officiel n'est signé qu'après la dernière étape de transformation sur le sol australien. Il est délivré juste avant l'exportation, et uniquement lors d'exportation de viande rouge. C'est ce certificat qui est réglementé par le droit australien.

Ce certificat est délivré par le superviseur halal (salarié de l'organisme islamique validé), il est signé par le chef de production du site et par le représentant sur site d'AQIS. Un certificat doit être délivré pour chaque lot exporté. Ainsi, la responsabilité du halal incombe à 3 organismes : l'organisme de certification, le producteur et l'état australien.

Comme déjà indiquée, ces règles s'appliquent uniquement pour l'exportation de viande rouge. Il n'y a pas d'encadrement du marché halal domestique ni du marché halal à l'exportation d'autres produits.

Points clés

Il y a encadrement de la production et de la certification halal uniquement pour l'exportation de viande rouge. Il est possible de déroger à l'obligation d'étourdissement avant la saignée dans certaines conditions.

2.2.2. Etats-Unis : Réglementation assurant la protection du consommateur

Les Etats-Unis font partie des Etats séculiers. Le premier amendement de la Constitution des Etats-Unis prévoit : « Le Congrès ne votera aucune loi concernant l'établissement d'une religion ou interdisant son libre exercice. ». Les Etats-Unis font donc partie des Etats laïcs en ce que l'Etat est neutre vis-à-vis des Eglises, tout en reconnaissant le pluralisme religieux et en garantissant le libre exercice des cultes.

A l'échelle fédérale, la protection animale à l'abattoir est régie par la loi « Humane Slaughter Act ». Ce texte réglementaire n'encadre pas l'abattage des volailles. Les deux méthodes

d'abattage «humanitaires » sont décrites au Humane Slaughter Act – Title 7 Agriculture - § 1902 Humane Methods (*Title 7 Agriculture -Chapitre 8 § 1902 Humane Methods of Livestock Slaughter* 1958) :

« *Les deux méthodes d'abattages suivantes sont considérées comme étant « humanitaires » :*

(a) *Les bovins, veaux, équidés, ovins, porcins et autres animaux de production doivent être rendu insensibles à la douleur part assommage, arme à feu, électrocution, produits chimiques et tout autre moyen rapide et efficace avant toute manipulation et saignée.*

(b) *Abattage en accord avec le rite juif, ou tout autre rite religieux qui prescrit une méthode d'abattage, où l'animal perd conscience par anémie cérébrale qui provient de la section rapide et instantanée des artères carotides par un instrument aiguisé. »*

Dans le cadre de la réglementation fédérale, les abattages rituels ne sont pas des abattages dérogatoires. La réglementation de l'abattage relève des compétences des états fédérés tant que les textes n'entrent pas en contradiction avec la loi fédérale.

Le terme halal est réglementé et protégé de façon différente selon les états fédérés. Voici l'exemple de l'Illinois.

En Illinois, le texte Public Health (410 ILCS 637/) Halal Food act donne une définition de la notion Halal en matière alimentaire ("410 ILCS 637/ Halal Food Act." 2002) : « *Halal s'entend comme la conformité aux lois et coutumes islamiques, incluant, sans toutefois s'y limiter, les loi de la zabihah (abattage selon le rite islamique), telles que relatées par les entités islamiques reconnues et fiables* ».

La protection du consommateur est renforcée par l'article 410 ILCS 637/10 Section 10 A, en incriminant le fait d'induire en erreur le consommateur, s'agissant de la qualité halal d'un produit alimentaire. Une fausse déclaration correspond à un délit de classe B.

Les acteurs économiques peuvent être condamnés s'ils vendent des produits non halal en les présentant aux consommateurs comme étant halal. La tromperie du consommateur par rapport au caractère halal est condamnée en tant que telle, cela ne repose donc pas uniquement sur la tromperie du consommateur de manière générale.

Tous les pays étudiés accordent l'autorisation d'utiliser la dérogation uniquement et expressément pour l'abattage d'animaux selon un rite religieux. Dans ces conditions il est compréhensible que beaucoup des textes réglementaires manquent d'une réelle définition de ce qu'est un abattage rituel, et que le marché halal manque de façon générale d'encadrement. Les lacunes réglementaires autour du cahier des charges halal ont été comblées par le droit privé. Les agences de certification existent grâce à ces lacunes. Elles prennent en charge des aspects religieux que les états ne peuvent pas encadrer. Le fonctionnement des agences de certification et la réglementation sont ainsi étroitement liés, les agences certifiant ce que les états n'ont pas réglementé. Elles ont un fonctionnement et des relations qui leur sont propres. Les agences d'accréditation, cette fois, viennent cimenter et fortifier cette construction à l'internationale.

3. La régulation privée du marché halal : accréditation, normalisation et certification

Le marché du halal est régulé dans la sphère privée par les agences de certification halal et les organismes d'accréditation et de normalisation. Ce sont elles qui vont décider ce qui est halal et ce qui ne l'est pas. C'est aussi grâce à ces agences que des produits halal provenant de pays sécularisés peuvent être importés dans les pays musulmans exigeant un certificat halal.

3.1. Les organismes d'accréditation et de normalisation

Trois catégories d'acteurs sont détaillées ci-dessous. Ce sont des organismes d'accréditation et de normalisation ayant un rôle majeur dans la régulation du marché international. N'ont été retenus que les organismes les plus importants à l'échelle mondiale.

3.1.1. Les organismes d'accréditation d'états musulmans

Ces organismes accréditent des agences de certification en fonction de leurs propres normes ou en fonction des normes de leur pays.

JAKIM

Département de développement islamique de la Malaisie (Jabatan Kemajuan Islam Malaisie), il accrédite les agences certifiant des produits pour la Malaisie (JAKIM 2017). Cette instance d'accréditation est un des plus gros acteurs historiques, le département accrédite cinquante-quatre agences de certification dans trente-deux pays. Le cahier des charges halal est le « MS 1500 » développé par l'Etat Malaisien.

LPPOM MUI

L'institut d'évaluation des denrées alimentaires, des drogues et des cosmétiques, Conseil indonésien d'Ulama. Cette instance a été créée en 1989 afin de vérifier les certificats halal des produits importés en Indonésie. C'est une instance de certification halal et d'accréditation. Elle accrédite quarante-deux agences de certification dans vingt-trois pays (LPPOM MUI 2017).

ESMA

L'autorité émiratie de métrologie et d'accréditation (Emirates Authority for Metrology and Accreditation) est une instance fédérale des EAU (Emirats Arabes Unis). Elle a été créée en 2001, c'est la référence unique aux EAU en matière de normes qualité (ISO 2017c). Depuis le 30 Juillet 2016, l'ESMA est chargée d'accréditer les certificateurs halal certifiant les produits destinés à l'export vers les EAU (Franceagrimer 2017). Depuis le 1 Janvier 2017 tout organisme certifiant des productions exportées aux EAU doit être accrédité par l'ESMA (Commission DG Trade Units F3 and D3 2015). Le cahier des charges utilisé pour encadrer l'abattage rituel est le « UAE S 993 :2015 ».

L'ESMA a signé en octobre 2015 un protocole d'accord avec ACCREDIA (organisme unique d'agrément des établissements certificateurs en Italie) relatif à l'agrément des établissements délivrant la certification halal conformément aux standards émiratis. Il s'agit d'un protocole de double accréditation des agences de certification : accréditation technique de la part

d'ACCREDIA et accréditation religieuse de la part de l'ESMA (ou d'un organisme accrédité par l'ESMA). Ce type d'accord de double accréditation a aussi été tenté entre l'ESMA et l'ENAC (organisme d'accréditation de l'Espagne) mais celui-ci ne semble pas avoir été mis en action. En effet les deux agences de certification halal d'Espagne ne sont à ce jour pas accréditées par l'ENAC. A ce jour le COFRAC (Comité Français d'accréditation) refuse d'entrer dans le marché de la certification halal, et ne veut pas passer de tels accords avec l'ESMA.

L'ESMA est un nouvel acteur sur la scène de la régulation du marché halal. Sa démarche est inédite : approcher les organismes d'accréditation nationaux et pas seulement les organismes de certification privés. Aujourd'hui, il semble que cet acteur monte en puissance, toutes les agences de certification qui ont accepté de communiquer ont évoqué l'ESMA, qui semble devenir incontournable dans le domaine de la certification halal.

3.1.2. Les organismes de normalisation halal pluri-étatiques

Ces organismes écrivent des normes halal. Ces normes peuvent être reprises et utilisées par les pays membres des organisations.

SMIIC

Institut de standardisation et de métrologie des pays membres de l'Organisation de Coopération Islamique (The Standards and Metrology Institute of Islamic Countries). Le SMIIC est basé à Ankara en Turquie. A sa création en 2010, treize membres de l'organisation de coopération islamique avaient adhéré à cet organisme : l'Algérie, le Cameroun, la Guinée, la Cisjordanie, la Libye, le Mali, le Maroc, le Pakistan, la Somalie, le Soudan, la Tunisie, la Turquie et les Emirats Arabes Unis (SMIIC 2017). A ce jour, 33 pays de l'OCI sont membres du SMIIC. Le cahier des charges pour l'abattage halal est le « OIC/ SMIIC 1 ».

GSO

Organisation de Normalisation du GCC (Conseil de coopération des pays du Golf). Le GCC est une organisation internationale qui regroupe l'Arabie Saoudite, le Bahreïn, les Emirats Arabes Unis, le Koweït, l'Oman, le Qatar et le Yémen (GSO 2017). En 2008 le GCC s'est lancé dans la création de normes halal avec la création du GSO et de sa première norme halal « GSO 1931 : Halal food ».

3.1.3. Les réseaux de certificateurs

Les réseaux n'ont pas de normes comme les deux catégories vues auparavant, mais elles prônent la reconnaissance mutuelle. Implicitement tous les membres d'un réseau reconnaissent les cahiers des charges des différents membres.

En 1999 le World Halal Food Council a été créé à Jakarta (Indonésie) par des acteurs internationaux provenant d'Australie, des Pays-Bas et des Etats-Unis. En 2007 ce réseau change de nom et devient le World Halal Council. En 2011 le World Halal Council se divise en deux réseaux indépendants présents aujourd'hui : le World Halal Council et le World Halal Food Council.

WHFC

Aujourd'hui, le World Halal Food Council siège à Jakarta en Indonésie. Le réseau est constitué de quarante-cinq membres sur cinq continents (Europe, Océanie, Asie, Amérique, Afrique) (WHFC 2017). Il existe des antennes régionales dans des agences du réseau : Halal Quality Control au Pays-Bas pour l'Europe, Islamic Food And Nutrition Council of America (Etats-Unis) pour l'Amérique, The Islamic Coordinating Council of Victoria (Australie) pour l'Océanie, Taiwan Halal Integrity Development Association (Taiwan) pour l'Asie. Ce réseau regroupe certains des plus gros acteurs de la certification sur le marché international. La liste des agences constituant le réseau se trouve à l'annexe 1.

WHC :

Le World Halal Council regroupe 19 agences de certification (WHC 2017). Une des agences les plus importantes de ce groupe est l'agence GIMDES d'origine Turque et qui a des positions très strictes sur les critères halal. La liste des agences constituant le réseau se trouve à l'annexe 2.

IHI Alliance

L'International Halal Integrity Alliance créée en 2006 au World Halal Forum, est basée à Kuala Lumpur en Malaisie (IHI Alliance 2017).

Ces huit entités sont des acteurs incontournables, car ce sont elles qui régulent le marché halal à l'international. Tous ces organismes ont des origines différentes et sont basés dans des pays différents. Ils défendent des intérêts commerciaux différents.

La régulation internationale est faite par les organismes d'accréditation et de normalisation.
La régulation est complexe avec acteurs multiples qui ont intérêts différents.

3.2. La certification halal

3.2.1. Méthodologie d'étude des agences de certification

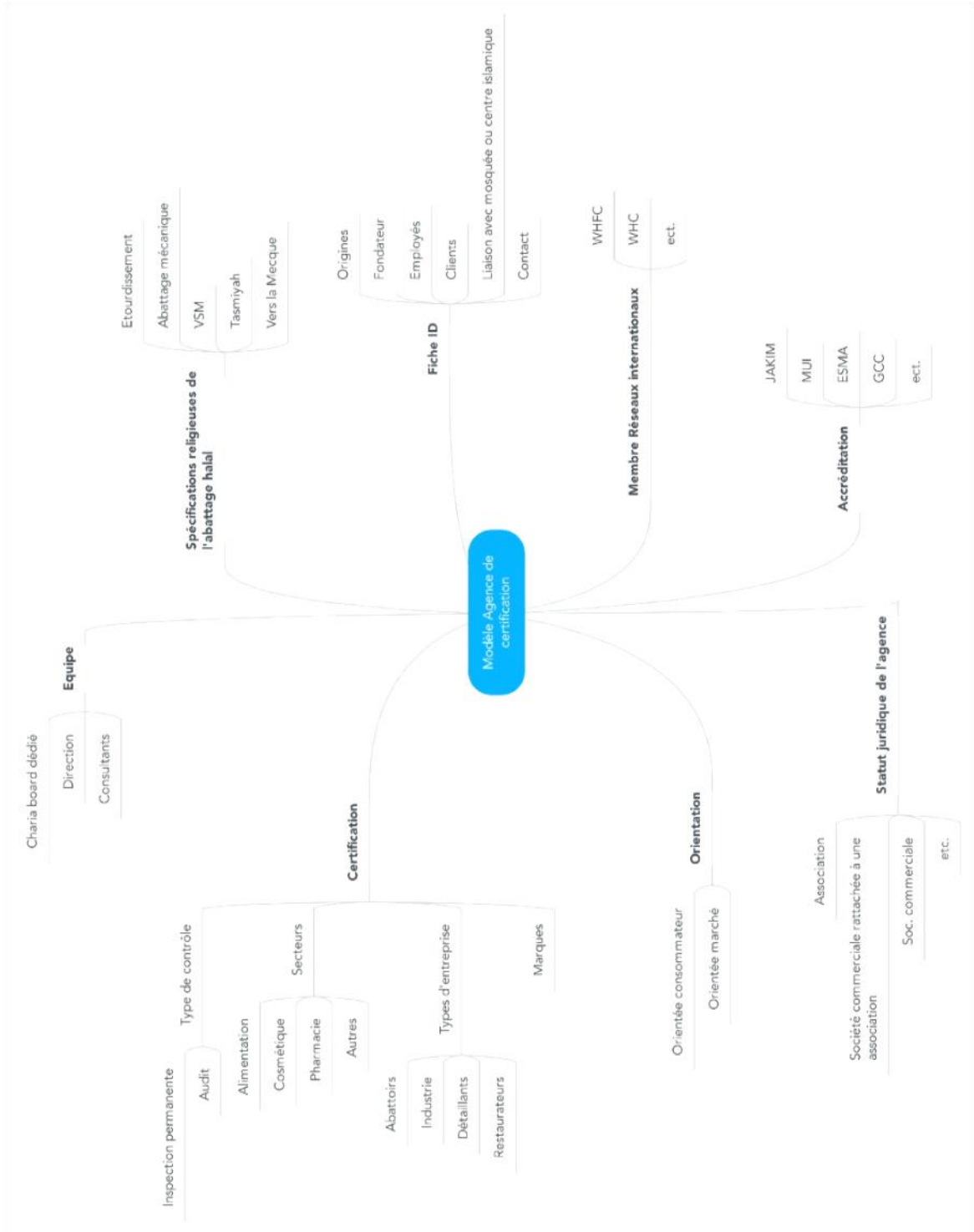
Les agences de certification de chaque pays ont été identifiées en utilisant l'enquête de la Direction Générale du Trésor, les sites internet des organismes accréditeurs, les sites internet d'associations de consommateurs et des articles de journaux économiques.

Le champ d'étude a été limité aux agences de certification indépendantes, les organismes d'auto-certification n'ont pas été étudiés. En effet, ce sont des producteurs qui apposent eux même leur propre logo halal sans contrôle externe, ils ne sont donc pas indépendants.

Chaque agence de certification a été contactée par mail, seules quatre ont répondu et deux ont accepté le principe d'un entretien téléphonique non enregistré.

Le logiciel *mindmeister* a été utilisé pour organiser les informations obtenues pour chaque agence de certification.

Figure 4 : Cartographie des éléments étudiés pour chaque agence de certification



- **Equipe.** Cette catégorie d'information permet de comprendre l'organisation de l'agence et est intéressante pour l'Axe 3 du projet MHALEC afin d'étudier les aspects religieux des agences de certification.

- **Fiche ID.** Cette catégorie permet de connaître l'importance de l'agence et son histoire.

- **Accréditation, membre de réseaux internationaux.** Ces catégories montrent l'orientation de l'agence de certification (marché intérieur ou exportation) et son intégration dans le marché international. Le processus d'accréditation est long et coûteux, les agences qui produisent uniquement pour le marché local ont peu d'intérêt à se faire accréditer ou à être membre de réseaux internationaux. L'appartenance à des réseaux et son accréditation, sont des marqueurs de l'orientation d'une agence de certification vers le marché de l'exportation.

- **Statut juridique de l'agence.** Cette catégorie permet de savoir dans quels cadres légaux s'inscrivent les agences de certification.

- **Orientation.** Cette catégorie permet d'évaluer si les discours des agences de certification sont orientés vers le consommateur ou vers les autres acteurs du marché. Lorsque le discours est orienté vers les consommateurs, les agences de certifications jouent sur la peur du non-halal.

- **Certification.** Cette catégorie décrit toutes les pratiques de certification de l'agence, les secteurs certifiés, le type d'entreprise certifiée.

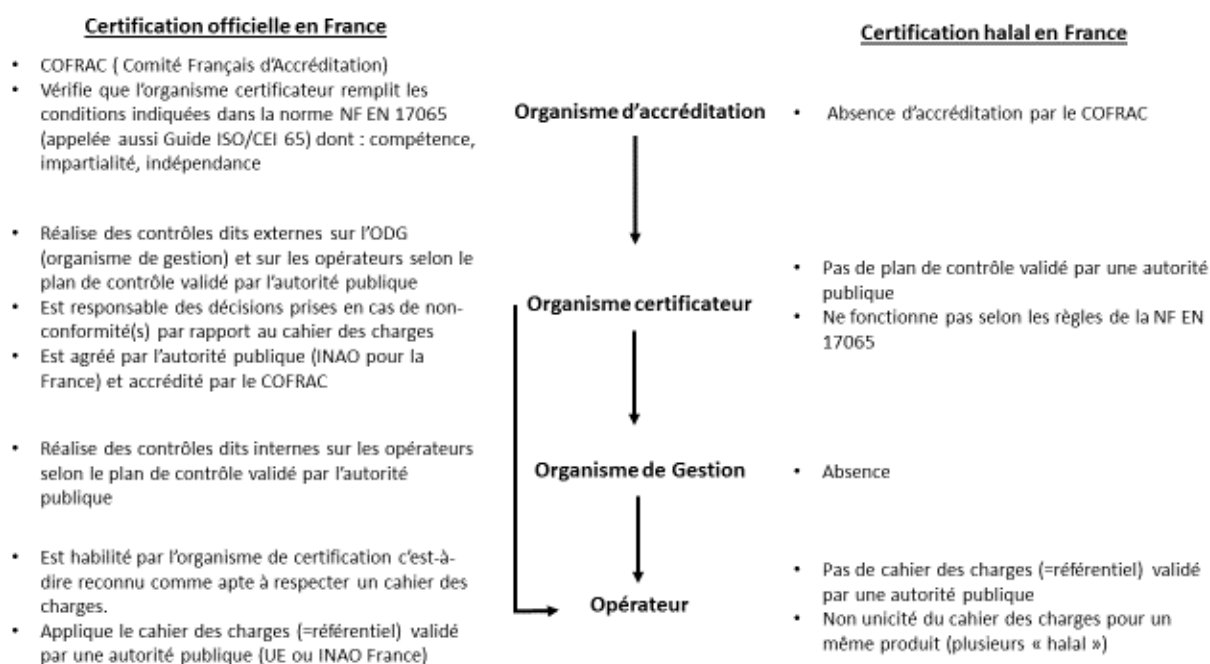
- **Spécifications religieuses de l'abattage halal.** Cette catégorie explicite le cahier des charges des abattages rituels certifiés par l'agence de certification.

Ces informations n'ont pas pu être obtenues de façon complète pour chaque agence. Le degré de détail dépend du contenu des sites internet et des informations que les agences ont partagées. Ces données ont été utilisées pour caractériser les agences en deux grandes catégories en fonction de leur position vis-à-vis de l'étourdissement.

3.2.2. Les particularités des agences de certification halal

Voici le cadre de la certification officielle en France et celui de la certification halal en France :

Figure 5 : Différence entre la certification officielle et la certification halal en France



En France dans le cadre de la certification halal, il n'y pas de certification officielle. C'est-à-dire que contrairement à certains labels qualité tel que le label Bio il n'existe pas de cahier des charges unique. Chaque organisme de certification a différents critères pour décider de ce qui est halal et ce qui ne l'est pas, les organismes de certification sont aussi libres de décider du type de contrôle qu'elles effectuent et de leur fréquence. Enfin la certification n'étant pas officielle, les agences de certification ne sont pas reconnues par l'Etat ni accréditées par un organisme officiel français. En France toute personne peut se déclarer certificateur halal sans avoir à justifier d'une qualification particulière, d'une indépendance vis-à-vis des parties certifiées, ni d'un cahier des charges. Les agences de certification halal sont soumises à libre concurrence.

Ceci est vrai pour la majorité des pays étudiés, à l'exception notable de l'Australie étudiée dans au 2.2.1, concernant la régulation publique.

3.2.3. Les points de contrôle lors de la certification halal

Lors de la certification halal tous les points où un produit peut perdre son caractère halal sont contrôlés. Le point principal pour les produits carnés est la méthode d'abattage. Selon les certificateurs les critères suivants sont importants :

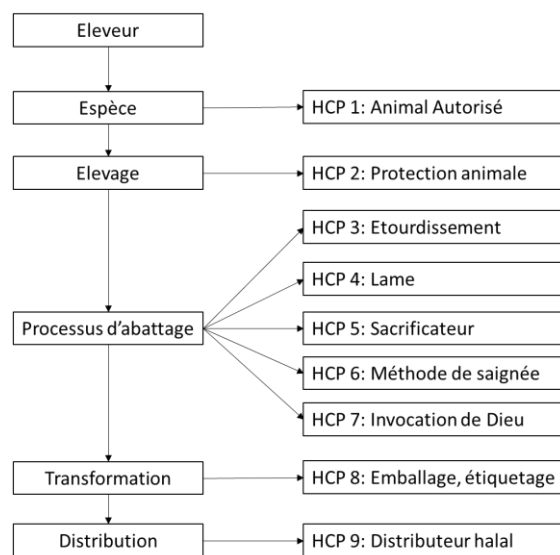
- **L'étourdissement**
- **Le sacrificateur**
- **Le geste de saignée**
- **L'orientation**
- **La Tasmiyah**
- **La séparation de la chaîne halal et non halal**

Pour les produits transformés, tous les intrants et toute la chaîne de production doivent être halal. Un système permettant de garantir le caractère halal au cours d'une production a été développé c'est le HCCP : Halal Critical Control Points (les points critiques de maîtrise pour le halal).

Cette méthode est inspirée du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points : Analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Elle consiste à analyser toute une chaîne de production, des matières premières à la livraison au client, en passant par les temps et températures de cuisson, afin d'identifier les points dangereux du point de vue sanitaire (appelés points critiques) et de les contrôler. Cette méthode a été transposée sur les chaînes de production halal. Les points critiques ne sont plus définis par rapport aux aspects sanitaires mais par rapport à la perte potentielle du statut halal. Mais cette technique est très lourde et peu utilisée par les agences.

Voici un exemple des Halal Critical Control Points sur un diagramme de fabrication de produits carnés. Le prérequis à ce diagramme est une séparation spatiale et/ou temporelle des produits non halal.

Figure 6 : Diagramme HCCP (Zulfakar 2015)



3.2.4. Les catégories d'agences de certification

Les données récoltées ont été utilisées pour caractériser les agences en deux grandes catégories en fonction de leur position vis-à-vis de l'étourdissement. Ce critère très simple met en évidence des différences fondamentales dans l'orientation des agences de certification face au marché. Ce critère est d'autant plus important qu'il est le point plus discuté et le plus important concernant la protection animale. Mais comme la pratique de l'étourdissement est un point critique du marché halal, certaines agences ne communiquent pas sur leur position.

3.2.4.1. Les agences pro-étourdissement

Les agences pro-étourdissement sont les agences les plus anciennes. C'est par exemple l'Institut halal de Cordoue qui existe depuis 1998 et qui dit avoir plus de 300 clients (Institut halal de Cordoue 2017). Nestlé fait partie de ses clients les plus notoires. Ces agences tolèrent, ou acceptent de certifier des animaux étourdis de façon réversible. Néanmoins aucune des agences étudiées n'accepte l'étourdissement irréversible. Dans un certain nombre de cas elles sont contraintes d'accepter l'étourdissement réversible de par la réglementation du pays, c'est le cas de l'Australie par exemple. Ces agences contrôlent les entreprises certifiées par audit ponctuel. Elles sont accréditées par les organismes d'accréditation et sont organisées au sein de réseaux internationaux d'agences (WHC, WHFC, IHI Alliance). Elles ont acquis leur légitimité par leur histoire et non par leur cahier des charges. Elles n'ont jusqu'ici pas eu besoin d'avoir des cahiers des charges halal particulièrement stricts car elles travaillaient avec les industriels et communiquaient très peu avec leurs consommateurs. Ce sont des organismes qui certifient des produits ayant majoritairement pour destination le marché de l'exportation. Une des plus grosses agences de cette catégorie est l'Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA 2017). Organisme à but non lucratif, elle est accréditée par le JAKIM et le LPPOM MUI, elle autorise l'étourdissement et aurait plus de 6000 clients avec des revenus en 2010 qui dépasseraient les 5 millions de dollars (Kendall 2012). Cette catégorie d'agences peut aussi être appelée agence de première génération (Bergeaud-Blackler 2017a)

Points clés

Les agences pro-étourdissements sont des agences anciennes, bien intégrées dans le marché international

3.2.4.2. Les agences anti-étourdissement

Les agences qui sont anti-étourdissement partagent un certain nombre de caractères liés à leur vision du marché halal. Ce sont des agences de certification plutôt récentes, qui se sont installées dans un marché de la certification ayant déjà de gros acteurs. Comme ce ne sont pas des acteurs historiques, elles ont cherché à se différencier en proposant un cahier des charges halal strict. Ces agences sont anti-étourdissement, anti-abattage mécanique et prônent un halal très « pur » et bien différencié des produits conventionnels. Le critère du non étourdissement leur permet de se différencier par rapport à leur concurrence. Elles se disent « plus halal » et critiquent leurs concurrents en disant qu'ils font du « faux halal ». De cette logique s'ensuivent des pratiques de contrôle plus strictes. L'agence Halal Monitoring Committee (HMC) du Royaume-Uni, est contre l'étourdissement, elle assure un contrôle permanent sur les sites d'abattage et de production, et opère quatre audits par semaine chez les détaillants qu'elle certifie (HMC 2017). Son équivalent français en termes de pratiques d'abattage et de contrôle est l'agence A Votre Service (AVS 2017).

N'ayant pas la notoriété et la reconnaissance historique de leurs sœurs pro-étourdissement, ces nouvelles agences se sont construites dans un espace vacant : le halal pur avec des cahiers des

charges stricts. Cette catégorie peut aussi être nommée agences de deuxième génération (Bergeaud-Blackler 2017a)

Ce type d'agence est pour l'instant peu intégré dans le marché international. Ce sont le plus souvent des acteurs locaux. La légitimité des agences pro-étourdissement plus anciennes s'est construite sur des réseaux internationaux. Celle des agences plus récentes s'est construite sur la dureté de leur cahier des charges.

Points clés

Les agences anti-étourdissement sont plus récentes elles sont des définitions très stricte du halal, et certifient pour le marché local principalement.

3.2.4.3. Les agences acceptant les deux modes d'abattage

Peu d'agences entrent dans cette catégorie. Une seule en fait officiellement partie et accepte de communiquer sur le fait qu'elle accepte les deux modes d'abattage. Il s'agit de l'agence américaine ISWA-USA Halal chamber of commerce. Cette agence de certification certifie halal les carcasses d'animaux abattus avec et sans étourdissement. Les viandes de volailles issues d'animaux non étourdis sont à destination du marché local, alors que les viandes issues d'animaux étourdis sont destinées à l'exportation. Il s'agit, d'après M. Habib D. Ghanim, directeur de l'ISWA-Halal chamber of commerce, d'une stratégie permettant de répondre aux différentes demandes. Cette agence accepte de certifier les deux types de production car elle considère que les deux méthodes sont halal.

3.2.5. Les différentes situations des pays étudiés

3.2.5.1. Etats-Unis

Aux Etats Unis, 7 agences se partagent le marché de la certification halal.

Tableau 2 : Agences de certification halal des Etats-Unis

Pro- Etourdissement	Anti- Etourdissement	Accepte les deux	Non spécifié
Halal transactions of Omaha		ISWA-Halal chamber of commerce	Islamic Services of america
IFANCA			American Halal foundation
Halal food council USA			Food standards alliance of america

Sur les sept agences étudiées, seules deux : la Food Standards Alliance of America et l'Authentic Halal services - ne sont pas accréditées ou membres de réseaux internationaux.

Au moins quatre agences acceptent la pratique de l'étourdissement. Ces marqueurs peuvent nous laisser penser que le marché de la certification halal américaine est très orienté vers l'exportation.

Aux Etats-Unis, certaines agences de certification se sont organisées en un réseau national de certificateurs halal : The Association of American Halal Certifiers, l'association américaine des certificateurs halal. Elle regroupe sept organismes musulmans dont des certificateurs et associations de consommateurs :

- American Halal Foundation, Halal Food Council S.E.A. (HFC),
- Halal Product Development Services (HPDS),
- Halal Transactions of Omaha (HTO),
- Instituto Halal (Centro Cultural Islamico),
- Islamic Society of the Washington Area (ISWA),
- Muslim Consumer Group (MCG).

Le plus gros certificateur halal des Etats-Unis est IFANCA vu au 1.3.1.

Points clés

Aux Etats-Unis huit certificateurs se partagent le marché, la plus grosse agence est IFANCA, il existe un réseau national d'agences, les positions vis-à-vis de l'étourdissement sont variables.

3.2.5.2. Espagne

En Espagne, il y a une seule agence de certification qui domine le marché, c'est l'Institut Halal de Cordoue. Cette agence existe depuis 1998. Elle détient une marque déposée : Garantia Halal. Elle fait partie d'un réseau international WHFC et est officiellement accréditée par le LPPOM MUI.

Une deuxième agence de certification, beaucoup plus petite Halal Food & Quality, reste pour le moment un acteur mineur de la certification halal en Espagne.

Points clés

Une agence de certification officielle domine tout le marché : Institut Halal de Cordoue.

3.2.5.3. Pays-Bas

Tableau 3 : Agences de certification halal des Pays-Bas

Pro-étourdissement	Anti-étourdissement	Accepte les deux	Non spécifié
	Halal Food and Feed Inspection Authority (HVV)		Halal International Control (HIC)
	Halal Quality Control (HQC)		Halal Audit Company (HAC)
	Halal Correct*		

*Halal Correct est contre les méthodes d'étourdissement par CO2 et matador. Par contre sa position vis-à-vis de l'électronarcose n'est pas spécifiée.

Aux Pays-Bas, on trouve 5 certificateurs halal importants, néanmoins le chiffre de 40 agences de certification est souvent donné (Alharbi 2015). Aucune autre agence importante n'a été trouvée au cours de cette étude.

Les trois agences historiques au Pays-Bas sont : HVV (Halal Food and Feed Inspection Authority), HQC (Halal Quality control) et Halal Correct. La plus ancienne est HQC, créée en 1983 et spécialisée dans la viande ; HVV a été créée en 1994, elle est spécialisée dans les produits laitiers , Halal Correct créée en 2000 est présente sur le secteur des viandes. Ces trois acteurs majeurs et historiques sont très intégrés dans le marché international. Ces agences de certification sont membres de réseaux internationaux et sont accrédités par les grands organismes d'accréditations mais elles ont la particularité d'être anti-étourdissement. Ces trois agences n'entrent pas dans le modèle défini auparavant.

Une autre particularité des Pays-Bas est le développement de produits alimentaires halal autres que la viande. HVV et HQC certifient halal l'eau et le sucre (Alharbi 2015). Halal Correct certifie le café.

Les deux agences les plus récentes Halal Audit Company (HAC) et Halal international Control (HIC) ne sont pas intégrées dans les réseaux internationaux ni accréditées par de grands organismes.

Point clés

Au Pays-Bas cinq agences de certification majeures se partagent le marché, trois sont anti-étourdissement, elles certifient une large gamme de produits.

3.2.5.4. France

En France on compte huit agences de certification. Trois d'entre elles sont reliées à des mosquées agréées par le Ministère de l'Intérieur pour l'habilitation de sacrificateurs.

Tableau 4 : Agences de certification halal de la France

Pro-étourdissement	Anti-étourdissement	Accepte les deux	Non spécifié
Association Rituelle de la Grande Mosquée de Lyon (ARGML)	Halal Services - UOIF (Union des Organisations islamiques de France)		
Société Française de Contrôle de Viande Halal (SFCVH)	A Votre Service (AVS)		
Centre Culturel Islamique d'Évry-Courcouronnes (ACMIF)	Achahada		
Association Finistérienne pour la Culture Arabo-Islamique (AFCAI)	Halal Verif		

L'ARGML (Association Rituelle de la Grande Mosquée de Lyon) est liée à la grande mosquée de Lyon, la SFCVH (Société Française de Contrôle de Viande Halal) à la grande mosquée de Paris et l'ACMIF (Centre Culturel Islamique d'Évry-Courcouronnes) à la mosquée d'Évry-Courcouronnes.

Les trois mosquées ont été agréées en 1994 et en 1996. L'activité de certification s'est développée par la suite. Ces trois agences acceptent l'étourdissement réversible et l'abattage mécanique. L'ARGML est accréditée par le JAKIM ; elle n'est membre d'aucun réseau international. La SFCVH se dit accréditée par le LPPOM MUI mais elle ne figure pas sur la liste officielle des agences accréditées par cet organisme, elle est membre du WHFC et de l'IHI Alliance. L'ACMIF n'est pas accréditée par les grands organismes, elle ne fait pas partie des réseaux internationaux.

Dans chacune de ces trois agences, il y a un lien fort entre l'organisme qui habilite les sacrificateurs et l'organisme qui certifie les producteurs. C'est une situation unique dans le cadre de la certification halal.

Les agences Halal Verif, Achahada, Halal services et AVS sont toutes les quatre anti-étourdissement. Achahada est née en 2009, elle n'est pas reconnue ni agréée à l'étranger. Halal services a été créée en 2007 par l'Union des Organisations Islamiques de France, cette agence ne certifie pas les produits carnés contenant des VSM (viande séparées mécaniquement). L'agence Halal Vérif est membre de l'IHI alliance, elle est contre les OGM.

La dernière agence de certification est l'AFCAI (Association Finistérienne pour la Culture Arabo-Islamique). Elle n'est pas accréditée par les organismes internationaux et n'est pas membre des réseaux de certificateurs. Cette agence certifie le producteur et exportateur de volaille DOUX. Dans les faits elle a peu d'autres clients, il s'agit plutôt d'auto-certification de la part de DOUX que de certification par un tiers indépendant.

Points clés

En France huit agences de certification se partagent le marché, trois agences sont liées à des mosquées agréées, une agence certifie un seul client, quatre agences sont anti-étourdissement.

3.2.5.5. Royaume-Uni

Au Royaume-Uni on dénombre six agences majeures de certification qui se partagent le marché, d'autres petites agences et des agences d'auto-certification existent aussi.

Tableau 5 : Agences de certification halal du Royaume-Uni

Pro-étourdissement	Anti-étourdissement	Accepte les deux	Non spécifié
Halal Consultations	Halal Monitoring Committee (HMC)		The Muslim Food Board
Halal Food Authority (HFA)	European Halal Development Agency (EHDA)		Halal Authority Board

L'agence la plus ancienne est la Halal Food Authority. Elle a été créée en 1994, il été estimé en 2010 qu'elle détenait 75% des parts de marché de la certification halal de viande au Royaume-Uni (Agra CEAS Consulting 2015). Un de ses clients les plus connus est KFC. Cette agence est accréditée par le JAKIM, LPPOM MUI, c'est la première du Royaume-Uni à être accréditée par l'ESMA. Elle est aussi membre du réseau WHFC.

L'agence Halal Monitoring Committee est apparue en 2003. Elle emploie 250 salariés et certifie 90 abattoirs et plus de 900 sites de transformation et vente. Elle est anti-étourdissement et prône le contrôle permanent comme seul moyen de garantir le statut halal des produits. D'après le directeur des opérations, Nadeem Adam, HMC serait en cours

d'accréditation par le JAKIM et par l'ESMA, des rapprochements avec le réseau WHFC seraient par ailleurs en cours.

The Muslim Food Board ne certifie pas d'abattoir. Cette agence est spécialisée dans les produits laitiers. Elle est membre du réseau WHFC et est accréditée par le MUI et le JAKIM.

Il y a peu d'information disponible sur les agences EHDA, Halal consultations et Halal authority board.

Points clés

Au Royaume-Uni six agences de certification se partagent le marché elles ont des positions variables vis-à-vis de l'étourdissement. HFA est l'agence la plus ancienne.

3.2.5.6. Allemagne

En Allemagne on compte trois agences de certifications qui se partagent le marché.

Dans ce pays il est difficile de déroger à l'obligation d'étourdissement, de plus il est interdit d'exporter des viandes issues d'animaux non étourdis.

Tableau 6 : Agences de certification halal d'Allemagne

Pro-étourdissement	Anti-étourdissement	Accepte les deux	Non spécifié
European Halal Certification Institute (EHZ)	Halal Control		Halal Europe

L'agence European Halal Certification Institute (EHZ) a été créée en 1990, c'est le plus gros certificateur halal en Allemagne. Elle est spécialisée dans la certification de volailles. En 2010 il était estimé que 50% des volailles halal y étaient certifiées par EHZ (Lever et al. 2010). Son standard Halal est disponible sur internet (chose rare dans le secteur de la certification halal). Cette agence accepte l'étourdissement par électronarcose et l'abattage mécanique. Elle fait partie des réseaux WHFC et IHI Alliance, elle n'est pas accréditée par les grands accréditeurs.

L'agence Halal Control est anti-étourdissement. Elle refuse de certifier la viande en Allemagne car elle considère que la réglementation en vigueur ne permet pas la production de viande halal. Cette agence de certification est spécialisée dans les produits laitiers. Elle est accréditée par le JAKIM, LPPOM MUI, et par l'ESMA. C'est la deuxième plus grosse agence de certification allemande. Ses clients sont en Allemagne mais elle opère aussi dans d'autres pays européens (Pays-Bas, Royaume-Uni, Belgique, Italie). Parmi ses clients on trouve : Danone, Nestlé, Unilever...

Halal Europe est une plus petite agence. Très peu de données sont disponibles sur cette agence de certification. Elle est liée avec le centre islamique d'Aix-la Chapelle et est membre du WHC.

Points clés

En Allemagne on trouve trois agences de certification, EHZ est spécialisée dans les produits carnés, elle accepte l'étourdissement, Halal control est spécialisée dans les produits laitiers.

3.2.5.7. Australie

Toutes les agences certifiant de la viande rouge halal pour l'exportation doivent être reconnues par l'état australien et par le pays importateur. Aujourd'hui 21 agences de certification ont cette double accréditation. L'étourdissement est obligatoire lors de l'exportation de viande rouge. Huit agences sont accréditées par le JAKIM, six agences sont accréditées par le MUI.

Points clés

En Australie 21 agences de certification travaillant pour l'exportation. Les agences sont sous double accréditation : état australien – pays importateur

3.2.5.8. Belgique

En Belgique il y aurait un grand nombre de certificateurs halal. En effet beaucoup de noms circulent sur internet, mais dans les faits peu d'agences semblent actives. Très peu de données à leur sujet sont accessibles. Aucune des agences de certification ne spécifie sa position vis-à-vis de l'étourdissement ; elles utilisent comme définition halal, celle donnée par le Codex Alimentarius. Une seule agence est accréditée par des organismes internationaux : il s'agit de l'Halal Food Council Of Europe qui est accréditée par le JAKIM et le MUI et est membre du WHFC. L'agence Halal expertise se dit membre de l'IHI Alliance, cependant aucun document de l'IHI alliance ne liste ses membres officiels.

Il existe un réseau belge des certificateurs halal, le Halal Federation of Europe qui regroupe quatre certificateurs : European Islamic Halal Certification, EuroHalal- Office of Control and Halal Certification, Halal Guarantee, Halal Control and Certification Belgium. Peu d'informations sont disponibles sur ce réseau et sur les quatre agences qui la constituent.

Points clés

Le marché de la certification halal belge est désorganisé. Une seule agence semble être intégrée dans le marché international : Halal Food Council of Europe.

Les agences de normalisation ont émis des normes halal, mais celles-ci n'ont pas été reprises assez largement pour devenir LA norme halal. Les agences d'accréditation n'accréditent pas sur les mêmes normes, et n'accréditent pas toutes les agences de certification. Les agences de

certification ont différentes définitions, travaillent sur des marchés différents, sur des produits différents, dans des pays différents, mais toutes disent qu'elles certifient des produits halal. La régulation privée est multiple, complexe et avec de nombreux acteurs. Cette complexité opacifie le marché et tant à le déréguler plutôt qu'à le réguler.

Conclusion

Il n'existe pas de définition unique de ce qu'est un aliment halal. Les définitions varient selon les pays, les communautés religieuses et les individus. Chaque musulman a sa propre définition de ce qu'est un aliment halal. Cette grande diversité est compliquée à intégrer dans un marché qui se veut unique. Dans le même temps le marché halal est en croissance. La gamme des produits s'étend, englobant bien plus que les viandes abattues de façon rituelle et comprend tous les produits alimentaires. Le halal franchit même la barrière de l'aliment et apparaissent des cosmétiques halal, des produits d'hygiène halal... Les états, face à ce marché, ont différentes stratégies de régulation.

Chaque pays étudié est une situation particulière du point de vue de sa réglementation et de l'organisation des agences de certification. Il n'y pas de règle ou de modèle qui a pu être mis en lumière au cours de cette étude permettant de caractériser tous les pays.

Au sein de l'Union européenne, c'est la pratique de l'abattage rituel qui est réglementée, et plus particulièrement de l'abattage sans étourdissement. Deux grands types d'encadrement peuvent se distinguer : les encadrements avec un quota d'animaux abattus sans étourdissement, ou sans quota. En absence de quota, en France au Royaume-Uni et en Espagne, le nombre d'animaux abattus sans étourdissement peut dépasser la demande (Dunoyer 2008). Dans ce cas, des viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement peuvent passer dans l'alimentation conventionnelle. Du point de vue de la protection animale, cela signifie que d'avantage d'animaux que strictement nécessaire, ont été abattus avec une méthode dérogatoire (von Holleben 2010). Lorsque des quotas sont en vigueur, ce qui est le cas en Allemagne par exemple, le nombre d'animaux abattus sans étourdissement est strictement adapté à la demande. Par contre les justifications demandées quant au caractère obligatoire du non étourdissement peuvent induire des traitements différents selon les communautés religieuses (Ferrari and Bottoni 2010). L'interdiction de l'abattage sans étourdissement, comme c'est le cas en Wallonie, permet de garantir la protection animale sur le sol wallon. Néanmoins, la Belgique étant dans le marché commun, il y a importation de viandes issues d'animaux abattus sans étourdissement. Dans ce cas il n'y a certes aucun animal abattu sans étourdissement sur le sol wallon, mais il y a déplacement géographique de la problématique de bien-être animal (Luy 2010)

L'Australie et les Etats-Unis ont eu des approches différentes envers ce marché. L'Australie a encadré et sécurisé son marché halal à l'exportation avec un système de double accréditation des agences de certification, et d'agrément des entreprises productrices de viande rouge halal. Ce qui induit un halal à deux vitesses : le halal pour l'exportation de viande rouge qui est fortement encadré, et le reste du marché halal qui lui n'est pas encadré. Pour leur part, les Etats-Unis procèdent autrement. L'abattage halal n'est pas dérogatoire selon la loi fédérale mais est considéré comment l'un des deux types d'abattage « humanitaires ». Les états fédérés ont à leur tour encadré le marché halal. La démarche vise particulièrement la protection du consommateur comme nous l'avons vu avec l'exemple de l'Illinois. Une fraude au halal est répréhensible. Le Canada a adopté encore une autre démarche, avec l'exigence de

certification sur tout aliment portant la mention halal, et l'obligation d'accompagner le logo halal du nom de l'agence de certification. Cette réglementation a deux conséquences principales : une protection dans les faits du terme halal et une légitimation des agences de certification halal.

Les agences de certification halal sont présentes dans tous les pays étudiés et leur nombre est en croissance (Havinga 2010). La France, les Pays-Bas et le Royaume-Uni ont une forte densité d'agences, et ces agences ne se reconnaissent pas entre elles. Selon Mr. Habib D. Ghanim, directeur de l'agence de certification américaine ISWA-Halal chamber of commerce et Vice-président du réseau WHC, cette multiplicité d'acteurs et de discours diminue la crédibilité de la certification halal et serait un frein au développement du marché. Le marché de la certification halal est pour le moment peu structuré, les discours et le fonctionnement des agences sont très différents. La structuration de ce marché serait possible si la certification devenait plus homogène en termes de cahiers des charges et de pratiques, si des normes nationales venaient encadrer le halal (ce qui a été fait en Australie), ou bien encore si un accréditeur international venait à dominer le marché. Pour le moment il existe plusieurs organismes d'accréditations internationaux, l'ESMA semble toutefois devenir un acteur particulièrement actif et important.

La régulation publique du halal dans les pays étudiés se restreint pour le moment au mode d'abattage, alors que la régulation privée encadre beaucoup plus de pratiques et de produits. La réglementation ne régle *in fine* qu'une faible partie de la production halal. Ce sont les acteurs de la régulation privée, certificateurs et accréditeurs, qui sont les réels encadrants de ce marché.

Bibliographie

- “410 ILCS 637/ Halal Food Act.” 2002. January 1.
<http://www.ilga.gov/legislation/ilcs/ilcs3.asp?ActID=1581&ChapterID=35>.
- Agra CEAS Consulting. 2015. “Study on Information to Consumers on the Stunning of Animals.”
- Alharbi, Yousif. 2015. “Halal Food Certification, Regulations, Standards, Practices, in the Netherlands.” MSc Thesis Law and Governance, Wageningen University.
- All-Party Parliamentary Group on Beef and Lamb. 2014. “Beef and Lamb Meat Slaughtered in Accordance with Religious Rites.”
- Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council. Food Regulation Standing Committee. 2007. *Australian Standard for the Hygienic Production and Transportation of Meat and Meat Products for Human Consumption / Food Regulation Standing Committee (FRSC)*. FRSC Technical Report Series ; No. 3.
- AVS. 2017. “Le Halal En Toute Confiance.” <http://avs.fr/>.
- Bergeaud-Blackler, Florence. 2017a. *Le Marché Halal, Ou, L'invention D'une Tradition*. Paris: Éditions du Seuil.
- . 2017b. “Présentation Projet MHALEC.”
- Centre du commerce international. 2015. “D’un Marché de Niche À Un Marché Grand Public. Le Halal Devient Mondial.”
- Commission DG Trade Units F3 and D3. 2015. “Note for the Attention of the Trade Policy Committee. Entry into Force of Legislation of the United Arab Emirates for the Certification and Labelling of Halal Products.”
- Cour européenne des droits de l’homme. 1950. *Convention Européenne Des Droits de L’homme*.
- Department for Environment, Food & Rural Affairs. 2017. “Halal and Kosher Slaughter.” Accessed June 15. <https://www.gov.uk/guidance/halal-and-kosher-slaughter#bleeding>.

- Dunoyer, Pascale. 2008. "Current Regulation Applicable to Ritual Slaughter." *Bulletin de L'académie Vétérinaire de France* 161 (4): 341–350.
- EBLEX. 2010. "The Halal Meat Market."
- Emirates authority for standardisation and metrology. 2015. *UAE.S 993 2015 Animal Slaughtering Requirements according to Islamic Rules*.
- Farouk, Mustafa M. 2013. "Advances in the Industrial Production of Halal and Kosher Red Meat." *Meat Science* 95 (4): 805–20.
- Ferrari, Silvio, and Rossella Bottoni. 2010. "Legislation Regarding Religious Slaughter in the EU Member, Candidate and Associated Countries." 1.4. Université de Milan.
- Franceagrimer. 2017. "Emirats Arabes Unis (EAU) - Régime de Contrôle Des Produits « Halal »." <http://www.franceagrimer.fr/Stockage-Actualites/International/2016/Emirats-Arabes-Unis-EAU-Regime-de-contrôle-des-produits-Halal>.
- Gokalp, Altan, Pierre Bonte, and Anne-Marie Brisebarre. 1999. *Sacrifices En Islam: Espaces et Temps D'un Rituel*. Connaissance Du Monde Arabe. Paris: CNRS édition.
- GSO. 2017. "GCC Standardization Organisation." *GCC Standardization Organization*. <http://www.gso.org.sa/>.
- Havinga, Tetty. 2010. "Regulating Halal and Kosher Foods: Different Arrangements between State, Industry and Religious Actors." *Industry and Religious Actors* 3 (4): 16.
- HMC. 2017. "Halal Monitoring Committee." <http://www.halalhmc.org/>.
- Holleben, Karen von. 2010. "Obligatory Stunning prior to Cut with Exemption for Particular : Methods of Slaughter Required by Certain Religious Rites – Unwanted Effects of an Exemption without Quantitative Limitation to the Market Demand: Example Belgium and France."
- IFANCA. 2017. "Halal Food Certification." <http://www.ifanca.org/Pages/index.aspx>.

- IFOP pour le FIGARO. 2010. “Les Personnes D’origine Musulmane et La Consommation Halal.”
- IHI Alliance. 2017. “Welcome to The International Halal Integrity Alliance.” Accessed June 19. <http://www.ihialliance.org/background.php>.
- Institut halal de Cordoue. 2017. “Instituto Halal.” <http://www.institutohalal.com/>.
- ISO. 2017a. “Certification.” <https://www.iso.org/fr/certification.html>.
- . 2017b. “COPOLCO.” http://www.iso.org/sites/ConsumersStandards/fr/1_standards.html.
- . 2017c. “ESMA - Emirates Authority for Standardization and Metrology.” <https://www.iso.org/fr/member/1704.html>.
- JAKIM. 2017. “Halal Malaysian Portal.” <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?h=&lang=en>.
- Kamaruddin, Rohana, Hadijah Iberahim, and Alwi Shabudin. 2012. “Willingness to Pay for Halal Logistics: The Lifestyle Choice.” *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 50: 722–29.
- Kendall. 2012. “For-Profit Halal Board Claims Tax-Exempt Status.” *Money Jihad*. <https://moneyjihad.wordpress.com/2012/01/24/for-profit-halal-board-claims-tax-exempt-status/>.
- Lever, John, and Mara Miele. 2012. “The Growth of Halal Meat Markets in Europe: An Exploration of the Supply Side Theory of Religion.” *Journal of Rural Studies* 28 (4): 528–37.
- Lever, John, Maria Puig della Bellacasa, Mara Miele, and Marc Higgin. 2010. “From the Slaughterhouse to the Consumer: Transparency and Information in the Distribution of Halal and Kosher Meat.” http://orca.cf.ac.uk/20492/1/Dialrel_report_43.pdf.
- “Loi 26/1992, 10 Novembre : Accord de Coopération Entre l’Etat et La Commission Islamique d’Espagne.” 1992.

- “Loi Relative À La Protection et Au Bien-Être Des Animaux.” 1986. March 12.
<http://environnement.wallonie.be/legis/bienetreanimal/bienetre001.html>.
- LPPOM MUI. 2017. “Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika MUI.”
 Accessed May 31.
http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/2/2/page/2.
- Luy, Joerg. 2010. “DIALREL Ethics Workshop 1: Ethical evaluation of six political options for religious slaughter.” In *Tierschutz bei der religiösen Schlachtung / Animal Welfare at Religious Slaughter: Die Ethik-Workshops des DIALREL Projekts / The Ethics Workshops of the DIALREL Project DIALREL - Deliverable D 1.2*, edited by Johannes Caspar and Jörg Luy, 1st ed., 203–9. Baden-Baden: Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG. <https://doi.org/10.5771/9783845221120-203>.
- Ministère de l’agriculture de l’agroalimentaire et de la forêt. 2011a. *Arrêté Du 28 Décembre 2011 Relatif Aux Conditions D’autorisation Des Établissements D’abattage À Déroger À L’obligation D’étourdissement Des Animaux*.
- . 2011b. *Décret No 2011-2006 Du 28 Décembre 2011 Fixant Les Conditions D’autorisation Des Établissements D’abattage À Déroger À L’obligation D’étourdissement Des Animaux*.
- NASDAQ OMX. 2017. “The Global Halal Industry: An Overview.”
- Organisation des Nations Unis pour l’alimentation et l’agriculture, and Organisation Mondiale de la Santé. 1997. *Directives Générales Pour L’utilisation Du terme “halal” CAC/GL 24*. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00007163/>.
- Pew Research Center. 2017. “The Changing Global Religious Landscape.”
- Règlement (CE) No 1099/2009 Du Conseil Sur La Protection Des Animaux Au Moment de Leur Mise À Mort*. 2009.
- Saeed, Abdullah. 2004. “Muslim Australians: Their Beliefs, Practices and Institutions.”
- SMIIC. 2017. “SMIIC - Homepage.” <https://www.smiic.org/fr>.
- Talec, Marie. 2015. “La Régulation En Droit Administratif : La Régulation Existe-T-Elle?”

Thomson, and Reuters. 2016. "State of the Global Islamic Economy Report 2016-2017."

Title 7 Agriculture -Chapitre 8 § 1902 Humane Methods of Livestock Slaughter. 1958.

Van Waarden, Frans, and Robin Van Dalen. 2011. "Hallmarking Halal." *The Market for Halal Certificates: Competitive Private Regulation. Jerusalem Papers in Regulation & Governance Working Paper*, no. 33.

WHC. 2017. "World Halal Council." <http://www.worldhalalcouncil.com/>.

WHFC. 2017. "Official World Halal Food Council (WHFC-Halal) Website."
<http://www.whfc-halal.com/>.

Zulfakar, M. 2015. "Australia's Halal Meat Supply Chain (AHMSC) Operations: Supply Chain Structure, Influencing Factors and Issues." Melbourne: RMIT.

Annexes

Annexe 1 : Membres du World Halal Food Council

Asie	
Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika (LPPOM MUI)	Indonésie
Islamic Culture Center Kyushu (ICCKyu)	Japon
Japan Muslim Association (JMA)	Japon
Muslim Professional Japan Association (MPJA)	Japon
Jamiat Ulama e Maharashtra	Inde
Jamiat Ulama I Hind Halal Trust	Inde
Taiwan Halal Integrity Development Association (THIDA)	Taiwan
Halal Certification Agency	Vietnam
Korea Moslem Federation (KMF)	Corée du Sud
Halal Accreditation Council (Guarantee) Limited (HAC)	Sri Lanka
Halal International Authority Gulf	Arabie Saoudite
Halal Development Institute of the Phillipines	Philippines
Océanie	
Australian Federation Of Islamic Council (AFIC)	Australie
Global Halal Trade Center (GHTC)	Australie
Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia Inc.	Australie
The Islamic Co-ordinating Council of Victoria	Australie
Western Australia Halal Authority (WAHA)	Australie
Australian Halal Development & Accreditation (AHDA)	Australie
Asia Pacific Halal Services New Zealand PTY 2011	Nouvelle-Zélande

AL- Kauthar Halal Meat and Inspection (AL KAHMI)	Nouvelle-Zélande
The Federation of Islamic Association of New Zealand (FIANZ)	Nouvelle-Zélande
Amérique	
America Halal Foundation (AHF)	Etats-Unis
Halal Food Council USA (HFC USA)	Etats-Unis
Halal Transaction of Omaha	Etats-Unis
The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA)	Etats-Unis
Islamic Services of America (ISA)	Etats-Unis
Federation of Muslim Association in Brazil (FAMBRAS)	Brésil
Islamic Dissemination Centre for Latin America (CDIAL)	Brésil
Islamic Inspection Services SIIL	Brésil
Halal Montreal Certification Authority	Canada
Islamic Food and Nutrition Council of Canada	Canada
Europe	
Halal Certification Services (HCS)	Suisse
Eurasia Halal Service Center	Turquie
Halal Food Council Of Europe (HFCE)	Belgique
Halal Control e.K	Allemagne
Halal International Authority (HIA)	Italie
Halal Institute of Spain	Espagne
Halal Quality Control (HQC)	Pays-Bas
Total Quality Halal Correct Certification (TQHCC)	Pays-Bas
Halal Feed and Food Inspection Authority (HFFIA)	Pays-Bas
The Grand Mosque of Paris – SFCVH	France

The Muslim Religious Union of Poland	Pologne
The Muslim Food Board UK	Royaume-Uni
Halal Food Authority (HFA)	Royaume-Uni
Islamic Foundation of Ireland	Irlande
Afrique	
National Independent Halaal Trust (NIHT)	Afrique du Sud

Annexe 2 : Membres du World Halal Council

Association of researchers for the inspection and certification of food and supplies, GIMDES	Turquie
Halal Bangladesh services	Bangladesh
Halal produc développement services	Canada
Shandong islamic association	Chine
Islamic centre Aachen	Allemagne
Kenya bureau of halal certification	Kenya
Muslim association of Malawi	Malawi
Islamic food research centre malaysia&asia region	Malaisie, Hong Kong
Islamic Da'wah council of the philippines	Philippines
Halal certification center	Russie
Islamic council of south africa	Afrique du sud
South african national halal authority	Afrique du sud

Turkish cypriot chamber of commerce	Chypre
International center for halal standardization and certification	Russie
Institute of halal quality control	Danemark
CO.RE.IS italiana : Halal italia	Italie
Halal standards committe	Tatarstan
Halal certification authority australia	Australie
Halal european certification center (Halal greece)	Grèce