

الجمهورية الإسلامية  
المسلمة

*Institut Musulman de la Mosquée de Paris*



**CONTRÔLE**  
**DE TRACABILITE DES VIANDE "HALAL"**  
**ET LEURS DERIVES**

édité par l'**Institut Musulman de la Grande Mosquée de Paris**  
Sous la haute autorité du Docteur **Dalil BOUBAKEUR**  
Recteur et Président de l'association  
**"Société des habous et lieux Saint de l'Islam"**  
Place du puits de l'Ermite Paris

Le contrôle de qualité «Halal» concerne donc tous les produits de l'industrie agro-alimentaire, de manière à identifier formellement toute substance ou additif qui ne répondrait pas aux exigences du rite islamique.

Cette condition en matière de licite ou d'illicite religieux exige des contrôles permanents de qualité et des repérages de traçabilité dans le cas où des «phases intermédiaires» de fabrication ne seraient pas mentionnées au niveau du produit fini ou bien échapperaient à toute qualification d'évidence. L'exigence d'un étiquetage clair et complet a été demandée à la commission de Bruxelles (1998) par la Mosquée de Paris et acceptée.

Du livre HALAL & HARAM  
(le licite et l'illicite alimentaire en Islam)  
Par le Docteur Dalil BOUBAKEUR  
Recteur de l'Institut Musulman de la Mosquée de Paris

**Documents et méthode de contrôle de traçabilité et  
d'authentification pour l'ensemble des opérateurs  
en viande et produits halal élaborés par :  
La société SFCVH et l'Institut Musulman de la Mosquée de Paris**

**Ce document a été élaboré avec le concours des théologiens de l'Institut Musulman de la Grande Mosquée de Paris et sous la haute autorité du Docteur Dalil BOUBAKEUR, recteur et Président de l'association « Société des Habous et Lieux Saints de l'Islam »**

Les opérateurs en viande halal et leurs dérivées doivent respecter les prescriptions religieuses édictées par l'autorité religieuse qui est seule apte à déterminer l'authenticité des produits halal.

### **TRACABILITE DU HALAL**

**Les deux caractéristiques différenciant les produits certifiés halal des produits courants sont :**

- **Un abattage rituel Islamique**
- **Une distribution sans contact des viandes halal avec les viandes non halal.**

**Dans le domaine du contrôle de la viande, le terme "HALAL" ne concerne pas la qualité d'un produit mais sa licéité au regard de la religion musulmane.**

**Les opérateurs fournisseurs de viandes à la communauté musulmane sont :**

les abattoirs, les grossistes en viande, les bouchers détaillants.

Pour être garanti halal au consommateur, le contrôle de traçabilité de la viande doit impérativement se faire sur la totalité de la chaîne de distribution, de l'abattage au détaillant.

Les conditions de l'abattage des animaux selon le rite islamique sont précises :

- Il faut que l'animal soit vivant lors de son sacrifice, répondre aux normes d'âge, de santé et d'intégrité physique.
- Il faut que l'animal soit sacrifié traditionnellement par un musulman.
- Si l'animal est étourdi, l'étourdissement doit être léger. Si l'animal n'est pas abattu, il doit être capable de se relever et de retourner à son lieu de stabulation.

### **ABATTOIR**

-Chaîne d'abattage propre.

-Abattage rituel halal avant le non halal.

-Abattage rituel par un sacrificateur agréé selon les arrêtés du 15/12/1994 et 27/06/1996 relatif à l'agrément des organismes religieux habilitant les sacrificateurs rituels.

-Stockage et transport des viandes :

séparation physique des viandes halal et non halal.

### **GROSSISTE**

Les viandes halal ne doivent pas être en contact avec les viandes non halal

## SALLE DE DECOUPE

- Contrôle de l'origine de la viande pour s'assurer qu'elle a bien été abattue rituellement.
- Contrôle de la salle de découpe: elle doit être préalablement propre (sans souillure si elle a été utilisée pour des viandes non halal) et réservée exclusivement à la découpe des viandes licites (halal).

## TRANSPORT

-Pas de transport avec la viande de porc. Pour les autres viandes, transport commun possible si les viandes licites et illicites (halal et non halal) sont séparées physiquement. Le contact de la viande halal avec le sang de la viande non halal doit être impossible. Toutes les viandes halal doivent être accompagnées du certificat d'abattage halal lors du chargement

**Le détaillant**, le grossiste et l'ensemble des opérateurs en halal doivent justifier de l'application stricte des règles relatives au caractère halal des produits vendus dans leurs établissements par la détention du certificat d'abattage halal authentifié par un organisme de contrôle reconnu par l'autorité religieuse et les pouvoirs publics.

## CERTIFICAT DE TRAÇABILITE D'ABATTAGE OU FABRICATION DE PRODUIT HALAL

Modèle de certificat ci-dessous :

### COORDONNEES ET LOGO D'IDENTIFICATION DE L'ORGANISME DE TRAÇABILITE D'ABATTAGE HALAL

#### Certificat National de Traçabilité d'Abattage Halal

L'organisme .....atteste, que la viande d'ovins, de bovins, de lapins, de volaille et de produits élaborés dont le volume est précisé ci-dessous sont abattus conformément aux prescriptions « Halal ».

#### PARTIE A REMPLIR PAR LE GROSSISTE :

Nom et adresse du grossiste : .....

Désignation de la marchandise : .....

Poids de la marchandise : .....

Nom et adresse du détaillant : .....

#### PARTIE A REMPLIR PAR L'ABATTOIR ou LE FABRICANT :

Nom de l'abattoir ou du fabricant : .....

Désignation de la marchandise : .....

Poids de la marchandise : .....

Date d'abattage ou de production : .....

Pays d'origine : .....

Nom et adresse du destinataire : .....

Date : .....

Signature de la personne autorisée  
par l'organisme de contrôle de traçabilité .....

Cachet de l'abattoir

## **MENTIONS COMPLEMENTAIRES :**

En plus du certificat de traçabilité halal impératifs pour tous les produits et afin que le consommateur puisse identifier ces produits halal , les viandes halal et leurs dérivés doivent être accompagnés des indications suivantes:

### **Pour les viandes bovines**

1. Les carcasses doivent présenter les tampons et étiquettes de l'organisme de contrôle de traçabilité.
2. Les quartiers de viande bovine doivent présenter les tampons et étiquettes de l'organisme de contrôle de traçabilité .
3. Les viandes emballées sous film doivent posséder une étiquette avec le mot halal et l'identification de l'organisme de contrôle de traçabilité.
4. La triperie et la fressure doivent être identifiées par étiquettes ou document de traçabilité.

### **Pour les viandes ovines**

1. Les carcasses doivent présenter les tampons et étiquettes de l'organisme de contrôle de traçabilité.
2. La découpe : épaule, casque, gigot, etc, doivent présenter les tampons et étiquettes de l'organisme de contrôle de traçabilité.
3. Les viandes emballées sous film doivent posséder une étiquette avec le mot halal et l'identification de l'organisme de contrôle de traçabilité.

### **Pour la volaille**

1. Poulet effilé, poulet PAC (prêt à cuire), dinde et canard entiers doivent posséder une étiquette aux normes réglementaires en vigueur, avec le mot halal, le numéro d'abattoir ainsi que les coordonnées de l'organisme de contrôle de traçabilité.
2. Découpe de volaille en général : l'emballage carton, cassette, barquette, etc, doivent posséder une étiquette ou un logo spécifiant les coordonnées de l'organisme de contrôle de traçabilité.

### **Pour le lapin :**

Entier ou en découpe, ce produit doit posséder une étiquette ou un logo spécifiant les coordonnées de l'organisme de contrôle de traçabilité.

### **Produits élaborés :**

Ils doivent présenter les coordonnées de l'organisme de contrôle de traçabilité. clairement lisible par le consommateur

### **VSM (viande séparée mécaniquement) :**

L'opérateur utilisant de la VSM pour la fabrication de charcuterie ou autre produit élaboré doit disposer des documents relatifs à la traçabilité de l'abattage halal des viandes.

### **Boyaux :**

Tous les boyaux d'animaux servant à la fabrication de merguez ou charcuterie doivent être identifiables par un document de traçabilité halal.

**Remarque : les documents ci-dessous ne peuvent en aucun cas servir d'authentification ou de traçabilité des viandes halal et leurs dérivés :**

- Copie de carte de sacrificateur.
- Sacrificateur attestant des produits.

- Attestation d'abattoir.
- Attestation de grossiste.
- Attestation de personne ou association non reconnue par les pouvoirs publics.
- Attestation de personne s'auto-déclarant théologien sans faire partie d'un organisme reconnu par les pouvoirs publics.
- Tampon avec le mot halal sans identification de l'organisme de contrôle.
- Etiquette avec le mot halal sans identification de l'organisme de contrôle.
- L'inscription du mot halal sur un produit sans identification d'un organisme de contrôle.
- Et en général tous documents invérifiables par l'autorité religieuse ou par les pouvoirs publics concernés.

### **Cas des détaillants qui opèrent leur propre abattage :**

Le détaillant peut commercialiser dans son établissement les produits issus de son propre abattage dans les conditions suivantes :

- L'abattage d'animaux par le détaillant doit se faire dans les abattoirs agréés CEE (sous réserve de justificatif de traçabilité d'abattage halal).
- Le détaillant doit disposer d'une carte de sacrificateur selon les arrêtés du 15/012/1994 et 27/06/1996 relatif à l'agrément des organismes religieux habilitant les sacrificateurs rituels.
- Le détaillant peut fabriquer des produits élaborés (sous réserve de justificatif de traçabilité d'abattage halal).

### **Approvisionnement et stockage des produits halal :**

Les boucheries ou points de vente de viandes halal et leurs dérivés doivent s'approvisionner uniquement en viandes et produits dérivés sous contrôle de traçabilité halal afin de conserver la spécificité halal.

Les boucheries ou points de vente de viandes halal et leurs dérivés ne doivent contenir que des viandes halal et leurs dérivés halal, le mélange des produits halal avec des produits non halal faisant perdre le caractère halal.

### **Utilisation des mots tels que « halal », « musulman » ou « islamique » etc... :**

Afin de ne pas tromper les consommateurs, seules les boucheries ou points de vente vendant exclusivement des produits halal pourront utiliser les mots faisant référence à l'islam et aux musulmans tels que :

- halal, musulman, islamique, etc...

Toute personne qui vendrait de la viande ou des produits certifiés halal ou présentés comme tel, sans respecter les règles régissant le halal dans l'Islam, s'exposera aux règles de la répression des fraudes sur les denrées alimentaires et les sanctions de la publicité mensongère.

### **Importation de la viande halal et ses dérivés**

Les importateurs et les abattoirs qui commercialisent de la viande halal et ses dérivés d'importation doivent s'adresser à l'organisme SFCVH- Institut Musulman de la Mosquée de Paris pour la mise en place des sacrificateurs dans les lieux d'abattage selon l'arrêté du 15/12/1994 dans les lieux d'abattage.

### **Rôle des sacrificateurs :**

Le rôle des sacrificateurs est défini selon les arrêtés du 15/12/1994 et 27/06/1996 relatif à l'agrément des organismes religieux habilitant les sacrificateurs rituels.

Les sacrificateurs opérant à l'abattage des animaux dans les abattoirs selon le rite musulman n'ont pas pour mission la certification ou l'authentification des viandes.

**Rôle des organismes religieux habilitant les sacrificateurs rituels selon les arrêtés du 15/12/1994 et 27/06/1996.**

Lorsqu'un abattoir désire être agréé pour l'abattage rituel Islamique (halal) il doit faire une demande par écrit à un organisme religieux reconnu par les pouvoirs publics et l'autorité religieuse.

Les organismes religieux porteront une attention particulière au choix des sacrificateurs et auront une attitude stricte quant à la délivrance des cartes de sacrificateur .

Les organismes religieux habilitant les sacrificateurs rituels selon les arrêtés du 15/12/1994 et 27/06/1996. doivent s'assurer que l'abattoir répond à toutes les conditions requises pour l'abattage rituel Islamique avant la délivrance d'une carte de sacrificateur.

**Les organismes de contrôle.**

l'organisme de contrôle de traçabilité :

Société Française de Contrôle de Viande Halal (SFCVH) – Institut Musulman de la Mosquée de Paris **ne souhaite pas avoir le monopole du contrôle de traçabilité de la viande halal.**

D'autres organismes peuvent opérer ce contrôle de traçabilité à condition d'utiliser un protocole de contrôle de traçabilité et un cahier des charges reconnu par les pouvoirs publics et l'autorité religieuse.

Les associations, sociétés, mosquées, etc, qui souhaitent pratiquer le contrôle de traçabilité avec l'organisme de contrôle de traçabilité : « Société Française de Contrôle de Viande Halal (SFCVH) – Institut Musulman de la Mosquée de Paris » doivent être agréées par ce dernier.

L'Institut Musulman de la Mosquée de Paris.

Dr. Dalil BOUBAKEUR



SFCVH

Chérif KRIOUCHE