



Le label alimentaire halal aux USA



Ken White/Département d'État

Les restaurants, stands de brochettes et camions cantines halal sont en plein essor aux États-Unis. Musulmans et non-musulmans apprécient tous la cuisine de l'Asie du Sud et du Moyen-Orient et la plupart des établissements spécialisés dans la gastronomie de ces régions proposent de la viande halal.

Étant donné l'augmentation de la population musulmane aux États-Unis, on a vu apparaître des organismes spécialisés de plus en plus nombreux autorisés à certifier les produits alimentaires comme halal, c'est-à-dire conformes aux normes musulmanes. La présence de l'un des symboles de ces organismes sur un emballage indique aux consommateurs que le contenu est exempt de porc ou de tout ingrédient haram (interdit). La certification halal signale également que les directives islamiques relatives à l'abattage des animaux et à la transformation de la viande ont été respectées.

Les premiers immigrants musulmans aux États-Unis ont formé des associations informelles afin de

préserver les coutumes religieuses touchant à la naissance, à la mort et à la vie quotidienne. Les immigrants musulmans en Californie au début de XXe siècle ont conservé leurs traditions au sein de petits groupes locaux. Le processus a été le même dans tous les États-Unis, dans des lieux tels que Cedar Rapids (Iowa), par exemple, où des musulmans pratiquants sont établis depuis les années 1880 et où a été construite la première mosquée du pays.

Selon Hadj Habib Ghanim, président de la Chambre de Commerce du Halal USA et directeur du Service de certification halal de la Société islamique de la région de Washington (ISWA) à Silver Spring (Maryland), les associations d'étudiants musulmans sont à l'origine de la demande de la nourriture halal qui s'est manifestée dans les années 1960 et qui augmente au rythme de la croissance de la population musulmane.

Par ailleurs, les entreprises américaines exportant des aliments dans les pays musulmans avaient besoin de prouver à leur clientèle que leurs

produits étaient halal. L'organisation de M. Ghanim a été lancée alors qu'il travaillait pour la Chambre de commerce américano-arabe, qui aide les entreprises à s'acquitter des formalités administratives et de certification pour l'exportation vers le Moyen-Orient. Les sociétés intéressées par le label halal s'étaient d'abord adressées au département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) pour se renseigner sur la question, mais l'USDA surveille les aliments du point de vue de la santé et de la sécurité et pas du respect des exigences religieuses ; les gens se sont alors tournés vers la Chambre de commerce américano-arabe.

« J'en renvoyais certains à des centres locaux pour faire abattre les animaux et je délivrais les certificats attestant que l'abattage avait eu lieu dans les règles. C'était un processus très diffus et très informel, mais c'est comme cela que nous sommes allés commencer en 1987 », dit M. Ghanim.

D'autres organismes de certification ont fait leur apparition. Ils sont plusieurs aujourd'hui aux États-Unis,



©USA HALAL/ISWA

outre l'ISWA, et parmi les principaux le Conseil islamique de l'alimentation et de la nutrition d'Amérique, les Services islamiques d'Amérique, l'Agence de certification halal de l'Association islamique d'Amérique du Nord et le Conseil international des aliments halal.

Jusqu'à une date récente, la plupart des certificats halal étaient émis pour les aliments exportés vers l'Égypte, l'Arabie saoudite, Oman, le Qatar, les Émirats arabes unis, le Pakistan, l'Indonésie et la Malaisie, entre autres pays musulmans. Mais le marché intérieur américain est en train de rattraper du terrain.

« Le développement est fulgurant. Personne n'en revient. (...) Vous avez des hôpitaux, des écoles, des cafétérias, toutes les grandes chaînes comme Kentucky Fried Chicken, Subway, Cheesecake Factory », dit M. Ghanim. Le label halal attire aussi les entreprises, ajoute-t-il.

Les organismes de certification halal inspectent les fournisseurs de restaurants et d'épicerie, les

usines, grandes et petites, de traitement de la viande. Les grands producteurs de volaille Tyson, George, Koch et Pilgrim figurent parmi les clients de l'ISWA.

La certification halal, explique M. Ghanim, doit beaucoup aux organismes de certification des aliments casher qui ont une fonction similaire depuis bien plus longtemps et qui connaissent l'industrie. « Nous tirons des leçons de leur expérience. Nous avons de bonnes relations avec des entités comme Star-K et d'autres en raison des similitudes, note-t-il. Nous apprenons auprès de nos cousins juifs qui sont à l'œuvre depuis de longues années et qui nous apportent un grand soutien.»

Le gouvernement des États-Unis n'intervient pas dans les questions religieuses et les organismes comme l'USDA ne délivrent donc pas de certifications halal ou casher. Ce rôle incombe aux autorités religieuses ou aux entités autorisées par elles. Toutefois, l'USDA informe les exportateurs des normes d'importation des autres pays et les oriente vers des certificateurs halal américains agréés par le pays de destination. L'ISWA figure parmi les organismes de certification halal reconnus sur le plan international.

En plus d'être halal, les aliments doivent être taylorian, ou sains, c'est-à-dire propres et exempts de contamination, pour être certifiés. « L'USDA fait la moitié de notre travail », dit M. Ghanim, en se référant aux strictes normes d'hygiène de l'USDA.

L'ISWA inspecte les usines pour s'assurer que la viande halal est traitée séparément de la viande non



Les clients à la boucherie halal à Falls Church, en Virginie, avant de Ramadan.
Robyn Beck/AFP/Getty Images

halal, au moyen d'équipements qui n'ont pas été utilisés pour le porc. Les petites usines peuvent réserver certains jours particuliers pour le traitement des produits halal. Les grandes usines qui travaillent pour l'exportation vers les marchés étrangers ont des installations spécifiques pour le traitement des produits halal.

Les certificateurs de l'ISWA coopèrent avec les agents de l'USDA et les vétérinaires attachés aux entreprises. Ils vérifient aussi que les personnes qui supervisent l'abattage halal et prononcent les prières rituelles sont des musulmans pratiquants de bonne réputation. L'ISWA garantit le respect de toutes les procédures.

Le personnel de l'ISWA dispense des formations au personnel de l'industrie alimentaire et offre des programmes visant à une meilleure compréhension culturelle. Co-fondatrice du Conseil mondial halal, l'ISWA travaille avec un réseau d'organismes de certification halal en vue de l'adoption de normes halal harmonisées au plan mondial. « Nous nous efforçons d'augmenter le nombre de programmes d'enseignement offerts avec des missions commerciales et d'amener les gens à reconnaître le symbole halal et à s'y fier », dit M. Ghanim.

ISWA certifié cette viande halal vendus dans un Dearborn, Michigan, Wal-Mart. ©AP Images

