



***Ce document n'est qu'une version pdf des extraits de la « Charte d'hygiène et de la qualité Halal du CFCM » réclamée par la pétition « Halal en danger » et déjà disponibles sur plusieurs sites Internet.***

***Bien qu'une partie de la charte soit manquante (l'annexe 2), nous estimons que le document constitue déjà une bonne base de réflexion pour débattre, et pour que les consommateurs musulmans soient informés. Afin de rendre le document plus lisible, nous avons décidé de vous en proposer cette version. La version complète et définitive de la charte devrait sûrement être rendue publique par le CFCM très prochainement incha Allah.***

***LES MUSULMANS ONT LA PAROLE SUR... AL-HAR.COM !***

# **Charte d'hygiène et de qualité HALAL**

## **du Conseil Français du Culte Musulman (CFCM)**

I - Introduction

I - Objets de la charte

Chapitre I : Généralités

Art. I – Respect des principes religieux

Art. I.1 – Halal

Art. I.2 – Chak (le doute)

Art. I.3 – Khilaf (Les cas de divergence)

Art. I.4 – Chahadat (témoignage)

Art. I.5 – Ihsan (Bien traitance des animaux)

Art. II. Respect des règles et normes d'hygiènes et de sécurité

Art. III. Les bases réglementaires

Art. III. 1 – Les textes internationaux

Art. III.2 – La législation européenne :

Art. III.3 – La législation française :

## **I – Introduction**

Le « Conseil français du culte musulman », régi par la loi du 1er juillet 1901 est une union d'associations qui regroupe :

- \* les Conseils Régionaux du Culte Musulman « CRCM », formés sous forme d'association régie par la loi de 1901 qui représente le CFCM à l'échelon régional et regroupant les associations gestionnaires de lieux de culte musulman ;
- \* des fédérations d'associations, régies par la loi de 1901, ayant pour but la gestion et l'animation de lieux de culte musulman ;
- \* en outre à titre individuel, d'une part, des mosquées représentées par leur association gestionnaire ci-après dénommées « grandes mosquées » et, d'autre part, des personnalités cooptées.

Il est rappelé que selon ses statuts le CFCM a pour objet

- \* de défendre la dignité et les intérêts du culte musulman en France ;
- \* de favoriser et d'organiser le partage d'informations et de services entre les lieux de culte ;
- \* d'encourager le dialogue entre les religions ;
- \* d'assurer la représentation des lieux de culte musulmans auprès des pouvoirs publics.

## **I – Objets de la charte**

Face à l'utilisation non réglementée et de plus en plus abusive du terme Halal, les consommateurs musulmans s'inquiètent du manque de considération et exigent plus de transparence dans l'application du rituel islamique. L'apparition de nombreux projets de standardisation Halal sans références religieuses compétentes risquent d'aboutir à un projet de norme qui ne répondrait ni aux exigences des consommateurs, ni à celle des obligations religieuses qui régissent le Halal.

C'est pourquoi le CFCM en sa qualité d'instance représentative du culte musulman a décidé de mettre en place une charte Halal dont le cadre se conforme aux règles religieuses fondamentales liées à l'appellation Halal, aux textes réglementaires internationaux et européens et aux textes législatifs français en vigueur.

La Charte Halal du CFCM est un texte d'engagement proposé pour la mise en place en France de procédures de contrôle des produits Halal. Elle exprime la volonté de l'institution de se doter d'un référentiel permettant aux consommateurs musulmans d'être rassurés que les produits qu'ils consomment sont bien conformes aux principes religieux auxquels ils adhèrent.

La charte Halal du CFCM s'impose aux entreprises qui acceptent volontairement de faire certifier leurs produits ou marchandises répondant à des exigences spécifiques prescrites par le rituel musulman et par la présente charte. Les organismes habilités à ce type de certification doivent être signataires de la présente charte. Ils doivent donc s'engager à respecter les dispositions de la charte et démontrer leur capacité à répondre aux critères d'adhésion à la charte.

La présente charte incite les différents acteurs à mettre en œuvre une politique de respect du consommateur musulman et du bien-être animal.

# Chapitre I : Généralités

## Art. I – Respect des principes religieux

### Art. I.1 – Halal

Le Halal (mot arabe حلال [halāl) est un concept émanant des sources scripturaires musulmanes : Le Coran et la sunna. Le sens du Halal dans les textes est explicite et renvoie à ce qui est permis et licite. Il est opposé au « Haram » qui renvoie à ce qui est interdit ou sacré :

« Ô Messagers ! Mangez de ce qui est pur et faites des bonnes œuvres. » (Coran 23 :51)

Le Halal est un moyen et une condition pour cheminer vers Le Créateur et revêt donc une importance fondamentale pour les musulmans.

Suite à un récit évoquant le cas d'un homme décoiffé et poussiéreux, ayant perdu sa monture en plein désert, lors d'un long voyage, tendant ses mains vers le ciel et implorant Dieu, le Prophète Muhammad (Paix et bénédiction sur lui) a dit: « Comment peut-il être exaucé alors que sa nourriture est illicite, que sa boisson est illicite, que son habillement est illicite, et qu'il a été nourri d'illicite ? » [Muslim, Tirmidhî et Ahmad].

L'expression « viande Halal » est parfois utilisée comme synonyme d'une viande obtenue via la « Dhakat » ( abattage rituel au sens strict) et décrit donc toute pièce de viande provenant d'un animal autorisé et abattu conformément aux règles de l'abattage rituel musulman et, le cas échéant, transformée selon un processus qui répond à des exigences précises édictées par la présente charte.

### Art. I.2 – Chak (le doute)

En environnement industriel, le nombre d'intervenants et la multiplication des manipulations augmentent le risque d'erreurs, voire de fraudes. Or, la définition du Halal en islam ne fait l'objet d'aucune équivoque sur un point : le rejet du doute.

Dans un des principaux hadiths sur la définition du Halal et afin d'écarter du Halal toutes les choses douteuses ou équivoques, le Prophète Muhammad (Paix et bénédictions sur lui) a dit :

« Certes, le licite [halal] est évident et l'illicéité [haram] est évident. Entre les deux se trouve des choses équivoques que la plupart des gens ne connaissent pas. Celui qui s'abstient des choses équivoques préservera sa foi et son honneur. Et celui qui y succombe tombera dans [le domaine de] l'illicéité. Tel le berger qui, à force de faire paître [son troupeau] autour d'un enclos privé, risque de le faire paître à l'intérieur même de l'enclos. Sachez que tout propriétaire a un enclos privé, et que l'enclos de Dieu est constitué par Ses interdits. En vérité, il existe dans le corps un morceau de chair qui, s'il est sain, rendra sain le corps entier, mais s'il est corrompu, le corps entier le sera. Ce morceau de chair est le cœur. » [Bukhârî, Muslim].

En conséquence, tout devra être mis en œuvre pour que les produits qualifiés de Halal ne puissent faire l'objet d'aucun doute qui viendrait entacher leur processus de production ou de commercialisation.

### Art. I.3 – Khilaf (Les cas de divergence)

Les musulmans de France, compte tenu de leur diversité, peuvent parfois se référer, dans leur pratique religieuse, à des écoles juridiques différentes, et donc avoir des avis divergents sur certaines questions.

En ce genre de situation, la jurisprudence musulmane a prévu une règle nommée : « La sortie de la

divergence ». Elle incite les autorités religieuses à choisir les avis qui permettent de contourner ou d'atténuer les divergences entre les écoles juridiques, en choisissant un avis qui puisse être accepté par le maximum d'école et de savants musulmans. Les propositions de ce document reposent en grande partie sur cette règle.

## **Art. I.4 – Chahadat (témoignage)**

Le contrôle et la certification des produits Halal renvoie à la notion de témoignage en Islam (chahadat). Tout acteur désirant produire ou commercialiser des produits Halal doit faire appel à un organisme de certification Halal (Chahed) habilité à contrôler et à témoigner du respect des conditions et des exigences du Halal.

## **Art. I.5 – Ihsan (Bien traitance des animaux)**

### **Art. I.5.1 – Les animaux dans le Coran et la tradition prophétique**

Les animaux sont très présents dans les récits coraniques, en particulier ceux liés aux prophètes. La multitude des chapitres (sourates) aux noms d'animaux dans le Coran, tels que la Vache, les Abeilles, les Fourmis, l'Araignée, l'Eléphant, etc..., en témoigne. Il est important de noter que lors de leurs évocations dans le Coran, c'est l'expression "communauté" qui est employée. Le Coran énonce que les animaux constituent des communautés ; ils sont semblables en cela aux hommes :

« Il n'est bête sur la terre ni oiseau volant de ses ailes qui ne forment des communautés semblables à vous » (Coran 6 : 38).

La tradition musulmane nous a transmis, également, de nombreux récits du Prophète Muhammad (Paix et Bénédiction sur lui) sur le thème du bien-être animal dont voici quelques exemples:

« Alors qu'un homme cheminait, il fut pris d'une grande soif. Il trouva un puits dans lequel il descendit et but. Quand il en sortit, il vit un chien haletant qui mangeait de la boue sous l'effet de la soif. L'homme se dit : « Ce chien est en proie à une soif semblable à celle que je viens d'éprouver il y a peu. » Il descendit alors dans le puits et remplit d'eau sa chaussure qu'il tint entre ses dents jusqu'à ce qu'il se hissât en dehors du puits. Ainsi, il donna à boire au chien. Dieu lui en fut reconnaissant de sorte qu'il lui pardonna, et le fit entrer au paradis. » Les compagnons du Prophète lui demandèrent (surpris) : « Ô Messager de Dieu, nous serions récompensés pour avoir été compatissants envers des animaux ? » Le Prophète dit : « Pour tout foie humide (c'est-à-dire tout être vivant), il y a une récompense. » (Al-Bukhârî, Muslim)

Le Prophète (Paix et Bénédiction sur Lui) raconta également comment une personne fut jetée par Dieu dans la punition de l'au-delà pour avoir fait mourir de faim une chatte : « Ni elle ne l'avait nourrie, ni elle ne l'avait libérée pour qu'elle se nourrisse elle-même. » (Al-Boukhari, Muslim)

Un jour, des enfants avaient attaché un oiseau vivant en le prenant pour cible. Ibn 'Umar, disciple du Prophète, s'exclama : « Le Prophète a maudit celui qui se sert comme cible de tout être vivant. » (Al-Bukhârî, Muslim)

Une fois, Il est passé près d'un animal qu'on avait marqué au fer dans le front. Il dit : « Ne savez-vous pas que Dieu a maudit celui qui marque son animal sur sa face ou qui le frappe sur sa face ? » (Abû Dâwûd, Muslim)

### **Art. I.5.2 – Le transport des animaux**

Le transport des animaux doit se faire dans le respect du bien-être animal. Ainsi, le Prophète (Paix et Bénédiction sur Lui) a dit: « Lorsque vous voyagez dans une contrée verdoyante, donnez à votre chameau la part qui lui revient de la terre. Et lorsque vous voyagez dans une contrée sèche, pressez-

vous afin de préserver les capacités de votre monture »(Muslim, At-Tirmidhi et Abou Daoud).

### **Art. I.5.3 – Abattage des animaux**

En vertu du verset coranique:

« Il n'est bête sur la terre ni oiseau volant de ses ailes qui ne forment des communautés semblables à vous » (Coran 6 : 38).

Le Prophète (Paix et Bénédiction sur Lui) a beaucoup insisté sur le fait de ne pas abuser des animaux qu'on utilise et qu'on côtoie. D'après l'islam, l'homme a certes le droit de tirer profit des ressources de la terre, mais il a le devoir de le faire en bonne intelligence et avec bonté.

Puisque les animaux souffrent au même titre que l'homme : leur mise à mort, qui a suscité beaucoup de débats théologiques, ne peut se justifier qu'en raison d'une dispense accordée par Dieu à l'homme. C'est ce qu'on peut comprendre des versets :

« Et Il a créé, pour vous, les bestiaux dont vous faites des vêtements chauds, dont vous retirez divers profits et dont vous mangez, aussi. Ils vous paraissent beaux quand vous les ramenez, le soir, de même que le matin, lorsque vous les menez au pâturage. Et ils portent vos fardeaux vers un pays que vous n'atteindriez [autrement] qu'avec peine. Vraiment, votre Seigneur est Compatissant et Miséricordieux. Et (Il a créé) les chevaux, les mulets et les ânes pour que vous les montiez, et aussi pour l'apparat. Et Il a créé (d'autres) choses que vous ne connaissez pas. » (Coran 16:5-8).

C'est dans ce même esprit que la chasse n'est autorisée que pour se nourrir.

Ainsi on peut lire dans le hadith « Il n'y a pas un être humain qui tue sans droit un oiseau, ou un animal plus gros, qui ne sera pas questionné par Dieu au jour du Jugement. »(An-Nassai)

Al-Boukhari et Muslim rapportent qu'un jour, des enfants avaient attaché un oiseau vivant en le prenant pour cible. Ibn Omar, disciple du prophète (Paix et Bénédiction sur Lui) s'exclama :

« Le Prophète a maudit celui qui se sert comme cible de tout être vivant ».

Ayant vu un jour quelqu'un qui avait immobilisé la bête puis aiguisait son couteau devant elle, il lui fit ce reproche : “Tu veux donc la faire mourir deux fois? Pourquoi n'as-tu pas aiguisé ton couteau avant de l'immobiliser?”

## **Art. II. Respect des règles et normes d'hygiènes et de sécurité**

Il est rappelé que tout abattage rituel Halal et production Halal ne peut être réalisé que dans le respect de la législation française et européenne. Ces exigences concernent notamment :

- L'obligation de contention des animaux avant la saignée
- L'hygiène corporelle et vestimentaire des intervenants
- La prévention des risques sanitaires,
- L'hygiène et la propreté des locaux. Avant le sacrifice rituel et le traitement des produits Halal, tout le matériel utilisé doit être préalablement nettoyé et maintenu constamment propre durant les opérations.

## **Art. III. Les bases réglementaires**

### **Art. III. 1 – Les textes internationaux**

Le codex alimentarius bien qu'étant un document non contraignant propose un certain nombre de directives importantes permettant de protéger l'utilisation du terme Halal :

- La directive générale Codex Alimentarius – CAC/GL 1-1979 (rev. 1-1991) :

5-a iv : « on peut indiquer qu'un aliment a fait l'objet d'une préparation religieuse ou rituelle (par exemple Halal, casher), à condition que l'aliment soit conforme aux prescriptions des autorités religieuses ou rituelles compétentes » ;

- Les lignes directrices générales sur l'emploi du terme « Halal » CAC/GL 24-1997 :

a) la personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam ;

b) l'animal à abattre doit être autorisé par la loi islamique ;

c) l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage;

d) l'invocation Bismillah (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal ;

e) l'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage ;

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

En matière d'étiquetage, ces lignes directrices précisent :

a) quand une allégation est faite qu'un aliment est Halal, le mot «Halal » ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette ;

- Le Code des usages en matière d'hygiène CAC/RCP58-2005 :

Ce texte précise que la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée sauf dans le cas des abattages rituels.

### **Art. III.2 – La législation européenne :**

La directive communautaire 93/119/CE du conseil du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort précise :

- article 5 point 2 : pour les animaux faisant l'objet de méthodes particulières d'abattage requises par certains rites religieux, les exigences prévues au paragraphe 1-c ne sont pas d'application ; (paragraphe 1-c : étourdis avant abattage ou mis à mort instantanément conformément aux dispositions de l'annexe C qui liste les méthodes d'étourdissement et de mise à mort) ;
- annexe B : cependant, dans le cas d'abattage rituel, l'immobilisation des animaux de l'espèce bovine avant abattage avec un procédé mécanique ayant pour but d'éviter toutes douleurs, souffrances et excitations, ainsi que toutes blessures ou contusions aux animaux est obligatoire.

### **Art. III.3 – La législation française :**

- Code rural Livre II titre I :

Art R 214-70 à R 214-75 qui précise :

que lors d'abattage rituel il peut être dérogé à l'étourdissement ; qui rend obligatoire la pratique de l'abattage rituel dans un abattoir ; qui rend obligatoire l'immobilisation mécanique pour les bovins, ovins et caprins et précise que cette immobilisation doit être maintenue pendant la saignée ; qui précise les modalités d'habilitation des sacrificateurs qui seuls peuvent procéder à l'abattage rituel ainsi que les modalités d'agrément des organismes religieux agréés à habiliter Les Moudhakkis.

- Les Arrêtés :

du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.

du 15 décembre 1994 qui a agréé la mosquée de Paris pour l'habilitation des sacrificateurs musulmans.

du 27 janvier 1996 qui a agréé les mosquées de Lyon et d'Evry pour l'habilitation des sacrificateurs musulmans.

## Chapitre II : Les conditions du contrôle de la certification Halal

Le contrôle et la certification Halal des produits ou marchandises répondant à des exigences prescrites par le rituel musulman doit faire appel à des organismes compétents en la matière et signataires de la présente charte.

Pour cela le CFCM met en place un Comité National de Certification Halal (CNCH) chargé d'édicter les règles de la certification Halal, de superviser les différents aspects du Halal et en particulier d'encadrer la mission des Organismes de Contrôle Halal (OCH) signataires.

### Art. II.1. Le Comité National de la Charte Halal du CFCM (CNCH)

#### Art.II.1.1- Mission du CNCH

Le comité est garant du respect de la charte Halal du CFCM. A ce titre il avale les signatures des organismes de certification Halal et procède (ou fait procéder) à des contrôles et audits permettant d'assurer le respect de la présente charte par les OCH signataires.

Il est chargé de :

- Promouvoir la transparence et la rigueur des méthodes de contrôle et de certification et des processus de commercialisation des produits Halal.
- Permettre aux consommateurs musulmans de consommer en toute confiance les produits Halal notamment en protégeant l'utilisation du sigle cfcm-Halal.
- Le Comité est chargé de l'application de la charte Halal du CFCM et délivre des accréditations aux organismes de certification qui s'engagent volontairement à respecter la présente charte et à se soumettre aux contrôles du CNCH.

Le CNCH contrôle le respect des engagements pris ; ce contrôle est effectué par le CNCH ou ses mandataires qui mettent en œuvre, conformément à la charte et au règlement intérieur, les investigations qu'ils estiment nécessaires et ont accès à tous les documents qu'ils jugent utiles à l'accomplissement de leur mission ;

Le CNCH peut mettre fin à l'accréditation d'un OCH après avoir constaté que les engagements pris par celui-ci n'ont pas été tenus.

#### Art.II.1.2- Composition du CNCH

La composition et les modalités de désignation des membres du comité CNCH sont définies au règlement intérieur.

A titre indicatif, il est proposé que le Comité CNCH se compose de :

- Un membre désigné par le CFCM et qui assure la présidence de cette commission
- Un membre désigné par les 3 Mosquées
- Un membre désigné par les organismes de certification signataires
- Un membre désigné par les organismes de défenses des consommateurs signataires
- Un Imam désigné par ses pairs
- ...



Le comité s'engage à communiquer en toute transparence sur les modalités de nomination des membres du comité et sur la composition du dit comité.

## Art. II.2- Les Organismes de certification Halal (OCH)

Les organisations de Certification Halal OCH signataires de la présente Charte et agréées par le Comité CNCH affirment leur attachement aux règles de transparence du fonctionnement des associations loi 1901 et s'engagent à respecter des principes suivants :

- au fonctionnement des associations loi 1901 et en particulier à la gestion désintéressée ;
- à la rigueur de la gestion ;
- à la transparence dans la communication sur leurs moyens d'actions et de certification des produits Halal;
- au respect de l'utilisation du sigle cfc-Halal selon les modalités d'application convenues par la charte Halal du CFCM.

### Art.II.2.1 -Fonctionnement statutaire et gestion désintéressée

Les OCH signataires devront disposer du statut d'association loi 1901. A ce titre, ils s'engagent à respecter toutes les règles de gestion et d'information exigées par la loi. Ils s'engagent, en particulier, à respecter les principes suivants :

- gestion désintéressée des dirigeants et respect des quotas de dirigeants pouvant être légalement salariés ;
- non distribution directe ou indirecte de bénéfices ;
- non attribution de l'actif aux membres de l'organisme et leurs ayants droit ;
- interdiction des conventions entre eux et leurs dirigeants ou personnes interposées, susceptibles de remettre en cause le caractère désintéressé de leur gestion.

### Art.II.2.2 -Rigueur de la gestion

Les OCH s'engagent à utiliser des méthodes de certification permettant au consommateur musulman de s'informer sur la traçabilité et le respect du rituel islamique tel qu'il est défini par la charte Halal du CFCM

Dans cette perspective, ils mettent en place des procédures et des contrôles permettant d'assurer la pertinence et l'efficacité de la certification de l'ensemble des produits qu'ils certifient et dont ils assument la responsabilité, dans le respect des règles prévues par la charte Halal du CFCM.

Dans le cas où un OCH met en œuvre des activités à caractère commercial (directement ou indirectement par le biais de filiales de quelque nature que ce soit), ces activités doivent rester cohérentes avec ses objectifs statutaires. Toutefois, tout OCH signataire s'interdit toute activité commerciale liée à la production et la vente de produits carnés ou produits Halal.

### Art. II.2.3- Qualité de la communication et des actions de contrôle

Pour répondre à l'objectif de la Charte et permettre aux consommateurs musulmans de « consommer en confiance », les OCH s'engagent à donner au public, une information fiable, loyale, précise et objective. Cette information s'attachera notamment à faire connaître les orientations générales de l'OCH, ses engagements, et ses moyens d'action dans le cadre du contrôle.

Les OCH signataires doivent être en mesure de permettre au consommateur musulman d'être informé à tout moment sur les méthodes utilisées pour la fabrication et l'origine des produits qu'ils consomment. A ce titre chaque OCH s'engage à :

- indiquer clairement et complètement le nom de l'OCH qui certifie le produit concerné de façon à éviter tout risque de confusion avec tout autre OCH;

- inscrire dans le cadre de son objet social, le contrôle et la certification Halal comme objet principal de l'association;
- ne comporter aucune inexactitude, ambiguïté, exagération, oubli... de nature à tromper le public ;
- n'utiliser que des informations précises, vérifiées et représentatives de la réalité ;

La référence à la charte doit se faire selon des termes qui ne laissent aucun doute sur la nature des engagements souscrits. L'expression de cette appartenance et l'utilisation de la marque d'agrément doivent être conformes au règlement intérieur du Comité (CNCH) de la charte Halal du CFCM.

#### Art. II.2.4 – Conditions d'agrément des organismes OCH

Les organismes de certification OCH ne pourront utiliser le sigle cfm-Halal qu'après l'obtention d'une validation du droit d'utiliser le sigle cfm-Halal délivré par le Comité National de la Charte Halal du CFCM (CNCH). L'organisme demandeur de l'agrément doit justifier des moyens de contrôle dont il dispose et s'engager à respecter la charte Halal du CFCM et donc à se soumettre aux contrôles et inspections diligentées par le comité CNCH.

Des audits devront être effectués afin de contrôler le respect des normes édictées par la présente charte par les OCH. Le règlement intérieur fixe les procédures de contrôle et d'audit et notamment les modalités d'implication des associations de consommateurs. Ce règlement intérieur précise, par ailleurs, les conséquences en cas de non-respect des clauses de la charte par l'un des signataires.

Les OCH signataires devront respecter les critères de contrôle strict établis par la présente charte qui repose sur des principes rigoureux, énumérés ci-après :

- L'indépendance des salariés et dirigeants de l'OCH par rapport à la société auprès de laquelle ils exercent leur mission. Ils ne peuvent, par ailleurs, ni réaliser d'activité commerciale, ni disposer d'intérêt personnel dans le milieu carné.
- La garantie de la traçabilité des produits Halal ; Les Contrôleurs (Mouraqibs) de l'OCH assument leur mission à tous les stades de la production. Rien ne peut être entrepris en la matière sans leur présence. Il ne peut donc y avoir de certification d'attestation ou d'estampillage sans contrôle.
- Le matériel de Contrôle demeure la propriété exclusive des Mouraqibs (contrôleurs) de l'OCH. Seuls Les Mouraqibs de l'OCH ont la responsabilité de son utilisation et de sa conservation. Seul l'OCH et son personnel ou ses membres pourront certifier et marquer Halal les produits.
- Le contrôle de visu ; La production de produits Halal ne peut se dérouler sans la présence des Mouraqibs (contrôleurs) de l'OCH. Le marquage et la certification sont conditionnés par une présence permanente, continue et inconditionnelle des contrôleurs (Mouraqibs).

#### Art. II.2.5 – Le Mouraqib (Le Contrôleur)

Le Mouraqib devra :

- Etre musulman et pratiquant les cinq prières quotidiennes.
- Faire preuve d'éthique et d'intégrité.
- Etre indépendant (absence de toute relation organique avec des institutions commerciales du Halal)
- Etre formé aux conditions d'abattage rituel et de traçabilité Halal.
- Constater physiquement et visuellement le respect du rite et du processus de fabrication (selon les règles énumérées par la charte). En effet, le témoignage en islam repose sur la présence du témoin.

Le Mouraqib ne dépend que de l'organisme certificateur OCH. Il est salarié de cet organisme. Sa mission est de faire appliquer le cahier des charges de l'OCH qui doit être conforme à la présente charte, notamment en vérifiant le traitement des produits Halal, en identifiant par estampillage ou étiquetage les viandes et produits Halal et en les suivant jusqu'à leur transformation,

conditionnement et commercialisation. A l'issue de son travail, le Mouraqib doit faire un rapport de l'état de fabrication, de conditionnement, de transformation et de commercialisation, qui sera enregistré et maintenu à la disposition des auditeurs diligentés par le comité (CNCH).

Le Mouraqib doit être muni de son habilitation afin qu'il puisse accéder aux lieux de production et de stockage.

Toute anomalie constatée par le Mouraqib sera signalée au responsable de l'OCH qui, à son tour, le signalera au directeur de la société « Entreprise ». Tout manquement aux conditions de la charte entraînera de plein droit le refus d'attester que des produits sont Halal et autorisera le Mouraqib à se retirer du site.

Les Mouraqibs, pour leur intervention dans l'enceinte de la société, respecteront le règlement interne de la société.

#### Art. II.2.6 – Le matériel de contrôle et de certification

Le matériel de contrôle et de certification devra :

- Etre adapté aux espèces et produits devant être certifiés Halal
- Rester constamment en possession du Mouraqib
- Etre codé afin de limiter les risques de falsification

Le matériel de l'OCH est la propriété exclusive de l'OCH. Le Mouraqib de l'OCH est le seul habilité à le gérer et à l'utiliser. Il doit être stocké dans un local ou un emplacement fermé et spécialement conçu pour ce matériel dont les clés restent en la possession unique des Mouraqibs de l'OCH.

En cas d'impression du logo de l'OCH sur les packagings pré-imprimés. L'OCH devra faire signer un contrat tripartite avec le partenaire et l'imprimeur, prévoyant la protection de sa marque et éventuellement du sigle cfm-Halal. Par ailleurs les bon-à-tirés et autres documents de validation devront à chaque étape être validés par l'OCH qui sera seul habilité à desceller les produits livrés. Ces documents seront tenus à la disposition des auditeurs éventuellement diligentés par le CNCH.

Les étiquettes de l'OCH sont nominatives et numérotées. Les Mouraqibs habilités par l'OCH doivent relever, à chaque séance de fabrication, les numéros des étiquettes et les types de produits conditionnés avec les quantités respectives.

#### Chapitre III : Les animaux licites et illicites

En règle générale, toute alimentation d'origine non animale est Halal, excepté les produits enivrants comme les vins, les produits nocifs comme les poisons, les produits hallucinants comme les drogues, les souillures comme le sang et les produits contenant l'un de ces derniers comme additif, même en petites quantités.

##### Art.III.1.- Les animaux ou parties d'animaux illicites par eux-mêmes

L'un des principaux textes portant sur les interdits alimentaires est le verset :

« Vous sont interdits la bête trouvée morte, le sang, la chair de porc, ce sur quoi on a invoqué un autre nom que celui de Dieu, la bête étouffée, la bête assommée ou morte d'une chute ou morte d'un coup de corne, et celle qu'une bête féroce a dévorée – sauf celle que vous égorgez avant qu'elle ne soit morte. (Vous sont interdits aussi la bête) qu'on a immolée sur les pierres dressées... » (Coran 5:3)

Un certain nombre de récits (ahadiths) prophétiques complète ce verset : Par exemple selon Ibn 'Abbâs, le Prophète a interdit « de manger la chair des animaux à crocs parmi les félins et des animaux à serres parmi les oiseaux. » (Muslim, Tirmidhî)

On peut ainsi classer les interdits selon les catégories et sous-catégories suivantes :

- Le sang

- Le porc sous toutes ses formes et les animaux de même famille:( le sanglier le marcassin, le phacochère, le tapir, le porc),

- Les animaux carnivores : Félines carnassiers et tous les mammifères pourvus de crocs, les oiseaux pourvus de serres tels que les rapaces, charognards, et chasseurs (l'aigle, le faucon, le vautour, le corbeau...), les œufs des oiseaux interdits,

- Les animaux domestiques: chat, chien, âne, mulet,..

- Les omnivores tel que le singe et les autres primates et lémuriens,..

- Les animaux venimeux : Les reptiles venimeux, les insectes et animaux marins venimeux

- Les animaux nécrophages, ou se nourrissant des souillures : Le Prophète commande de ne consommer ni la bête qui mange les détritrus, ni son lait. [Tirmidhî]

- Les animaux nourris à base de farines animales.

Art.III.2.- La bête morte (mayta) avec ses différentes formes

Tout animal mort par d'autres causes que l'abattage rituel est illicite (haram). Ainsi en est-il de l'animal étouffé, l'animal mort par assommage, l'animal qui meurt après une chute et qu'on n'a pas pu sauver, l'animal qui meurt suite à un coup de corne reçu, celui dont le corps a été partiellement dévoré par tout autre animal, celui immolé pour une autre divinité,..

Art.III.3.- Les animaux et parties d'animaux licites :

Sont déclarés licites, à titre d'exemples, les animaux, abattus dans le respect du rituel, parmi:

- Les Volailles de basse-cour ou gibier à plume courant : poule, dinde, oie, pintade, pigeon, perdrix, canard, caille, bécasse, faisan....,

- Ovins, Bovins, Caprins et Camélidés

- Les camelins et les léporidés : lièvres, lapins,..

- Les gibiers : gazelles, antilopes, daims, biches, cerfs, chevreuils, rennes, mouflons....,

Sont également Halal tous les animaux vivant dans l'eau salée ou douce : Poissons, mammifères marins, crustacés,...: « On vous a rendu licite de pêcher en mer et d'en manger. C'est là une jouissance (autorisée) à vous et aux itinérants » (Coran chapitre 5, verset 96)

Chapitre IV. : Contrôle de la dhakat – l'abattage rituel

Art. IV.1 – Conditions préalables

La dhakat est l'acte d'abattage rituel d'un animal licite au sens de l'article (Art.III.1). Il s'applique en particulier aux ovins (moutons, brebis), aux caprins (chèvres, boucs), aux bovins : Bœufs, taureaux, vaches, veaux, aux camélidés (chameaux, dromadaires,...), aux animaux de basse-cour (volailles, lapins,...).

Avant l'abattage rituel, les services vétérinaires sont chargés de procéder à un examen ante-mortem des animaux.

Les animaux en direction de l'abattoir doivent subir un transport confortable et sans stress et doivent bénéficier d'un repos avant l'abattage.

Les animaux cliniquement morts, agonisants, atteints de maladie transmissible à l'homme (zoonose) et en état fébrile ne doivent pas être sacrifiés. Seul le Mouraqib (contrôleur) est habilité à valider l'acceptation d'un animal destiné à l'abattage rituel Halal.

Il convient de rappeler que l'animal doit être respecté. En particulier, il faut lui éviter tout stress avant le sacrifice, ne jamais sacrifier un animal devant un autre qui le regarde et ne pas montrer le

couteau à l'animal avant son sacrifice.

La session de sacrifice rituel doit se faire regroupée, c'est-à-dire sans introduction de bête non Halal à l'intérieur d'un lot Halal. Pour les abattoirs réalisant un abattage mixte, il est recommandé d'organiser l'abattage rituel Halal en premier dans le planning quotidien.

La mise à mort des animaux sans étourdissement est une exigence rituelle qui participe également au bien-être animal et à l'hygiène.

Les risques à prendre en considération, par le(s) Mouraqib(s), préalablement à tout abattage rituel sont les suivants :

1. S'assurer que l'abattoir soit vierge de toute viande non certifiée Halal. Cette condition, généralement assurée en réalisant l'abattage rituel aux premières heures, permet d'éviter la multiplication des risques de mélanges de viandes lors de la production.
2. Contrôler que le site et tous les espaces par lesquelles les viandes certifiées Halal devront transiter ont bien été préalablement nettoyés et qu'aucune matière animale, ou du sang ne soit présent.
3. Le Mouraqib, avant l'abattage rituel, doit réclamer au sacrificateur sa carte de sacrificateur. Il doit vérifier l'état d'hygiène du matériel d'abattage et de l'état d'aiguisement du couteau du sacrifice.
4. Le Mouraqib doit veiller au bon comportement et à la bonne approche de l'animal vivant. Il doit limiter tout type de stress ante-mortem.
5. L'OCH exigera le sacrifice rituel sans étourdissement.
6. Le Moudhakki (sacrificateur rituel) devra disposer d'ustensiles d'abattages (couteaux...) propres et biens aiguisés.

#### Art. IV.2- Le Moudhakki (Le sacrificateur)

Le Moudhakki doit être agréé par les autorités religieuses compétentes et en particulier être musulman pratiquant les cinq prières quotidiennes, sensé et ayant suivi une formation préalable attestant de ses capacités à exercer l'abattage rituel.

Il doit être déclaré physiquement apte par la médecine du travail et ne doit pas être atteint d'une maladie transmissible.

Il doit présenter une hygiène corporelle et vestimentaire parfaite. Il doit être revêtu conformément aux règles sanitaires (voir conditions hygiéniques de fonctionnement).

Dans les abattoirs à très faible production, et d'une façon exceptionnelle, le Moudhakki peut être un salarié de l'OCH et il pourra à ce titre, éventuellement, officier en tant que Mourakib sur d'autres postes d'intervention. Le CNCH peut interdire cette possibilité, s'il constate la présence d'un conflit d'intérêts.

#### Art. IV.3 – Le Matériel du Sacrifice

Le Prophète de l'islam (Paix et Salut sur lui) a dit : « Allah a prescrit la bienveillance envers toute chose, si vous immolez faites-le de la meilleur manière et si vous égorgez un animal faites de la meilleur manière. Qu'une personne parmi vous aiguisse bien son couteau et qu'il soulage son animal ! »

Le couteau destiné à l'abattage rituel doit être réservé uniquement à l'abattage rituel. Il doit être bien aiguisé avant chaque saignée, il doit être rigide et résistant à la corrosion. La lame devra être adaptée à la taille de l'animal. Il doit être préalablement nettoyé.

#### Art. IV.4 – La Dhakat

Nous nous intéressons uniquement à l'abattage rituel ayant lieu dans une structure d'abattage

agrée. Les autres méthodes de mise à mort des animaux tels que la chasse ne sont pas concernées.

La mise à mort devrait être réalisée de la manière décrite ci-après. Le non-respect des éléments soulignés [4,7,8,11,16,17] pourrait aboutir à la non classification des produits en Halal:

1. Les bêtes devront être conduite au point de saignée sans voir celle en cours d'abattage, ni celle déjà abattue. L'animal devra être installé sur un site propre (nettoyé du sang),
2. D'une façon générale le Mourakib doit veiller au bon comportement des opérateurs à l'égard de l'animal (cris, grands gestes, ...) et la bonne approche de ce dernier afin d'éviter tout stress antemortem. Il faudra veiller par ailleurs à la limitation de l'utilisation de l'aiguillon électrique.
3. Contenir la bête avec un mécanisme adapté. Les moyens de contentions mécaniques doivent répondre aux exigences du bien-être animal. En particulier, le box de contention doit être adapté à la taille de l'animal. La volaille lourde et turbulente doit être piégée dans un dispositif adapté à son espèce. Pour les ovins et bovins, le box de contention doit être amovible sans bruit et facile à utiliser pour éviter de stresser l'animal.
4. S'assurer que la bête est bien vivante sans doute possible.
5. Coucher de préférence la bête sur son flanc gauche, il est par contre toléré que la volaille à sacrifier soit suspendue par les pattes sur une chaîne d'abattage.
6. Il est admis voir conseillé que la gorge de l'animal soit face à la qibla (La Mecque) mais ceci ne représente pas une obligation,
7. L'abattage doit avoir lieu sans aucune forme d'étourdissement que ce soit avant ou après la saignée.
8. Le Moudhakki doit prononcer la (Basmala) « Bismi-l-lah (بِسْمِ اللّٰهِ) » c-à-d : Au nom de Dieu, en ajoutant de préférence « Wa Allaho Akbar (والله أكبر) » c-à-d : Dieu est Grand. En cas d'oubli (donc involontaire), de la part du sacrificateur, la viande conservera son caractère Halal.
9. Il est préférable de tendre le cou de l'animal pour le découvrir au maximum et faciliter la saignée,
10. La saignée doit être réalisée de préférence de la main droite (avec une dérogation pour un gaucher), et le plus rapidement possible.
11. Le Moudhakki doit prendre soin de trancher la trachée artère, l'œsophage, et les artères carotides. Il pourra être toléré que trois organes sur quatre soient sectionnés.
12. Le Moudhakki devra prendre soins de trancher sous le larynx
13. Le Moudhakki pourra réaliser un mouvement de va-et-vient de la lame si cela s'avère nécessaire (épaisseur du cuir de l'animal), mais devra s'efforcer de minimiser son intervention. Il devra surtout éviter de relever la lame avant la fin de l'opération.
14. Le Moudhakki doit éviter de décapiter l'animal et donc tenter de préserver sa colonne vertébrale.
15. De manière préférentiel, aucune intervention ne devra être portée sur l'animal jusqu'à ce qu'il soit totalement inanimé. Ainsi, il est particulièrement interdit de dépecer ou déplumer l'animal ou qu'un opérateur intervienne sur la plaie avant sa complète inertie.
16. Le Mouraqib devra assister à l'abattage et contrôler la qualité de la saignée afin d'écarter de la chaîne d'abattage les bêtes non abattues dans le respect des conditions susmentionnées.
17. L'abattage rituel doit être manuel et effectué par un sacrificateur rituel agréé. L'abattage automatique (à l'aide d'une scie circulaire ou autre procédé mécanisé) ne peut être assimilé à un abattage rituel.

Art. IV.5 -Hygiène après l'abattage rituel

Après le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération doit s'effectuer rapidement et sans délai d'attente, afin d'éviter le passage de germes intestinaux dans les tissus profonds et les contaminer après la mort de l'animal suite à la disparition de la barrière intestinale (défense naturelle).

La manipulation des carcasses doit être réalisée dans une hygiène parfaite.

Les carcasses, leurs découpes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Les carcasses et les produits Halal (ex : abats) prennent la chaîne classique et habituelle dans l'abattoir. Ils ne doivent pas être mélangés avec les produits non Halal et doivent être clairement identifiés.

Le responsable de l'établissement et l'inspection sanitaire sont tenus de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale et des contrôles microbiologiques des produits Halal et du matériel utilisé. L'établissement doit être en mesure de porter à la connaissance de l'organisme de contrôle du Halal la nature, la périodicité et le résultat des contrôles microbiologiques.

#### Art. IV.6 – Processus de Contrôle à l'abattoir

Les Mouraqibs devront s'assurer que:

1. Toutes les volailles mortes sont écartées juste avant l'abattage.
2. Les conditions préalablement énumérées dans l'article (Art.IV.4), assurant la conformité de l'abattage aux règles rituelles, ont été respectées.
3. Dans la mesure où les étapes suivant l'abattage sont industrialisées, les Mouraqibs doivent s'assurer de la mort totale de la volaille avant son passage dans le tunnel de plumaison, ou dans le cas d'abattage de bovins et ovins, l'absence totale de mouvements et spasmes musculaires avant les opérations de dépeçage.
4. La vitesse d'abattage est fixée par les Mouraqibs de l'OCH quotidiennement, en fonction :
  - De la taille, de l'espèce et du genre des animaux.
  - Du nombre de sacrificateurs présents sur la ligne d'abattage.

Une vitesse d'abattage trop élevée peut causer une mauvaise pratique du sacrifice.

5. Marquer la bête Halal dès le début de production et intervenir pour assurer la traçabilité Halal en restant vigilant, notamment, devant:

- a. La réintroduction d'une bête non Halal, préalablement écartée par les services vétérinaires pour contrôle, au sein de la chaîne Halal.
- b. La décision des services vétérinaires d'assommer une bête en difficulté dans le piège (ou pour autre raison).
- c. Les animaux (cas particulier des volailles, lapins, ...) non abattus conformément au rite par le Moudhakki à cause des cadences élevées.

Dans les cas a. et b., les services vétérinaires devront prévenir les Mouraqibs au préalable et disposer de leur accord afin que ces derniers puissent marquer les bêtes non Halal et les écarter au fur et à mesure du processus d'extraction des abats et de découpe.

6. Les Mouraqibs n'apposent l'estampille ou l'étiquette Halal que sur les parties jugées bonnes à la consommation humaine par les services vétérinaires. Les produits saisis seront traités conformément à la législation en vigueur.

7. Les viandes consignées et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine, les plumes et les déchets doivent être transportées dès que possible dans les locaux, installations ou récipients prévus pour les collecter et doivent être manipulés de façon à limiter la contamination des autres viandes fraîches.

8. Le contrôle et la certification Halal se fait par l'apposition de l'estampille ou de l'étiquette Halal par le Mouraqib de l'OCH, sur le ou les produits contrôlés par l'OCH. Les colis et chariots sont scellés par le ruban adhésif ou autre matériel spécifique de l'OCH.
9. Seuls Les Mouraqibs habilités de l'OCH seront autorisés à apposer les estampilles de l'OCH sur les bêtes, et à apposer les étiquettes de l'OCH sur les différents conditionnements des produits Halal (barquettes, cartons...) après leur suivi sur la chaîne. Il est toléré de superviser l'apposition automatisé des étiquettes, à la condition que le Mourakib garde un contrôle visuel du matériel de contrôle et de certification, des produits halal, de l'appareil d'étiquetage ou de l'opérateur étiquetant.
10. Pour la garantie du contrôle et de la certification Halal, les Mouraqibs de l'OCH doivent préalablement contrôler et identifier les viandes et produits Halal destinés à la fabrication. Ils doivent assister et contrôler toutes les étapes de la chaîne de production et de conditionnement.
11. Les Mouraqibs sont munis d'une feuille d'état d'abattage sur laquelle ils doivent relever le numéro de l'oreille de la bête et dans le cas des volailles, les bilans d'abattages avec les numéros de lot.
12. Les Mouraqibs devront isoler les espaces dédiés au stockage des abats (blancs et rouges) de tout produit non certifiée Halal, puis contrôler l'extraction des abats, enfin marquer les abats Halal avant toute introduction dans l'espace dédié à la viande non certifiée Halal.
13. En cas d'activité en flux tendus (cas des volailles), Les Mouraqibs devront ensuite contrôler la découpe des viandes. De la même manière, les salles dédiées aux découpes des produits Halal devront être vierges de tout autre produit carné, conformément aux recommandations du codex alimentarius. Chaque découpe devra être marquée en cas de ventes destinées au détail. En cas de désosse destinée à l'élaboration de produits, ceux-ci devront être emballés et scellés. Enfin, en cas de vente destinée à la boucherie, les quartiers de viandes devront être marqués Halal dans le respect des découpes primaires traditionnellement pratiquées en boucherie.
14. Tous ces produits devront être emballés et scellés préalablement à l'introduction sur le site de viande non Halal. Une alternative pourra être proposée en confiant aux Mouraqibs la possibilité de fermer et sceller les espaces de stockage et frigos dédiés au Halal.
15. Toute activité de découpe utilisant des produits de la veille ou des jours précédents ne pourra commencer qu'après validation des scellés par Les Mouraqibs.
16. Les Mouraqibs doivent estampiller les carcasses des bêtes sur la chaîne uniquement après la validation des services vétérinaires.
17. Les Mouraqibs doivent apposer l'estampille sur les deux côtés de la carcasse et sur les différentes parties lisibles selon la découpe utilisée afin de la retrouver sur l'étalage de la boucherie.
18. La couleur de l'encre utilisée doit être bleue et peut être rouge dans le cas de code interne à l'OCH.
19. Les Mouraqibs ne doit pas autoriser l'approche de la viande Halal par le personnel et le matériel ayant eu contact avec les viandes non Halal.
20. A la fin du contrôle, les Mouraqibs doivent nettoyer les estampilles ainsi que l'ensemble du matériel d'authentification.
21. Le transport de matières emballées pourra être réalisé sans contrainte de séparation, par contre les carcasses Halal devront de préférence être isolées lors du transport afin d'éviter les contacts. Les carcasses Halal ne pourront pas être transportées avec des carcasses de porc.
22. Toute intervention devra se faire en présence d'un ou plusieurs Mouraqibs. Le nombre de Mouraqib doit être adapté aux volumes produits et à la taille du site.
23. L'établissement de l'attestation d'accompagnement est ponctuel. Elle concerne uniquement une



marchandise donnée avec sa référence qui a été produite à une date donnée. Cette attestation doit faire mention du nombre et du type de conditionnement ainsi que le poids total des produits contrôlés et certifiés Halal par l'OCH. Elle est la propriété exclusive de l'OCH. Une fois les marchandises consommées ou vendues, cette attestation devra être retournée à l'OCH émetteur avec garantie contractuelle de ne pas utiliser de copie.

## Chapitre V. : Contrôle et Certification des produits transformés

### Art. V.1 – Conditions préalables

#### Art. V.1.1 – Ateliers de découpe

- La société doit communiquer à l'OCH, suffisamment à l'avance, son planning de production et de conditionnement des produits Halal.
- La société s'engage à établir une chaîne de production et de stockage des viandes Halal à part, séparée des autres produits non Halal.
- La société s'engage à maintenir une hygiène la plus parfaite possible aussi bien du personnel affecté au traitement des produits Halal, que des locaux et des emplacements devant accueillir ces mêmes produits, ainsi que les moyens de transport.
- Les produits autorisés lors du processus de découpe sont ceux contrôlés, certifiés et identifiés exclusivement par l'OCH.
- La découpe, le désossage et le conditionnement doivent se faire en présence des Mouraqibs. Cette phase de travail de la viande Halal ne doit pas se faire en même temps et par le même personnel manipulant d'autres viandes non Halal.
- Les Mouraqibs doivent vérifier préalablement l'état d'hygiène de la chaîne de découpe et d'emballage.
- La société s'engage à bien nettoyer les supports d'entreposage des produits Halal (caissons, supports de rangement métallique, ...) et les ustensiles, après leur utilisation pour les autres produits.
- Les parties découpées et désossées sont identifiées dans des bacs différents.
- Après le conditionnement, l'étiquetage des barquettes de découpe et des abats, doit se faire par les Mouraqibs de l'OCH ou sous leur surveillance stricte.
- Il doit rapporter, sur une feuille d'état de conditionnement, tous les numéros de série des étiquettes utilisées pour la traçabilité halal.
- Les Mouraqibs de l'OCH doivent obtenir de la part de l'abattoir ou de l'atelier de découpe un bilan des productions Halal quotidiennes.
- La société doit être en mesure de porter à la connaissance de l'OCH la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés dans le « paquet Hygiène » réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.
- La société, étant donné la configuration des locaux de ressuage et réfrigération, devra interdire le contact entre les viandes Halal et les autres produits.

#### Art. V.1.2 – Ateliers de transformation

- L'OCH et les Mouraqibs doivent être informés suffisamment à l'avance du planning de transformation.
- La Traçabilité Halal des matières premières utilisées pour la transformation des viandes doit être minutieusement vérifiée par les Mouraqibs de l'OCH.
- Les produits autorisés lors du processus de transformation sont ceux contrôlés, certifiés et

identifiés exclusivement par l'OCH.

- La matière première à utiliser doit être présentée dans des cartons scellés et identifiés par l'OCH.
- La transformation des viandes Halal doit se faire en premier temps lors de la session de production, ou en fin de session avec un matériel préalablement nettoyé.
- Les Mouraqibs vérifient la non-violation du scellage des cartons et emballages.
- Le montage des machines (tels que le hachoir ou le malaxeur) doit se faire devant les Mouraqibs. Il doit vérifier l'état de propreté de tout le matériel utilisé.
- Les additifs utilisés dans les recettes de transformation ne doivent pas contenir des produits non Halal et doivent être préalablement autorisés par les Mouraqibs. Les boyaux utilisés pour les saucissons doivent être certifiés Halal par l'OCH ou être synthétiques. La couleur des ficelles utilisées doit être spécifique.
- Après disposition des produits sur les chariots ou autre moyen de convoyage, les Mouraqibs doivent procéder au scellage de ces derniers et à leur l'identification.
- Toutes les étapes d'acheminement ultérieur de ces produits peuvent être identiques aux produits traditionnels (non Halal), mais, en aucun cas, ils ne peuvent entrer en contact direct avec eux.

#### Art. V.2 – Processus de contrôle et de certification en centre d'élaboration des viandes

Les produits élaborés devront être fabriqués exclusivement à partir d'ingrédients ne comportant pas de trace animale, alcoolique et de produits carnés non certifiés Halal. Ces productions devront être réalisées dans le respect des règles sanitaires et des recommandations des services vétérinaires.

1. La Traçabilité Halal des matières premières utilisées pour la transformation des produits doit être minutieusement vérifiée par les Mouraqibs de l'OCH.
2. Les produits autorisés lors du processus de transformation sont ceux contrôlés, certifiés et identifiés exclusivement par l'OCH.
3. Les Mouraqibs vérifient la non-violation du scellage des cartons.
4. La transformation des viandes et l'élaboration de produits Halal doit se faire en premier temps lors de la session de production, ou en fin de session avec un matériel préalablement nettoyé.
5. Le montage des machines (tels que hachoirs, mélangeurs, malaxeurs, matériel de cuisson...) doit se faire en présence des Mouraqibs. Il doit vérifier l'état de propreté de tout le matériel utilisé.
6. Assurer que l'espace de production soit vierge de toute viande non déclarée Halal. Cette condition, généralement assurée en réalisant la production Halal en début de service, permet d'éviter la multiplication des risques de mélanges de viandes lors de la production.
7. Les viandes utilisées provenant de sites distants ou d'une production sur le même site réalisée de façon antérieure, ne pourront être descellées qu'en présence des Mouraqibs qui contrôlent la validité de la traçabilité Halal.
8. Au préalable, les Mouraqibs auront vérifié la conformité des ingrédients utilisés à une liste préalablement agréée. Chaque ingrédient disposant d'une fiche technique, elle devra ne comporter aucune matière animale ou alcoolique ni aucun organisme génétiquement modifié (OGM). Le contrôle de ces fiches nécessitant du temps, les producteurs ne pourront modifier la composition de leur gamme ou changer de fournisseur d'ingrédients qu'en prévenant l'organisme OCH dans des délais raisonnables, afin que ce dernier puisse vérifier la conformité des nouvelles fiches techniques et les agréer.
9. Le traitement des produits Halal, depuis le déballage des matières premières jusqu'au conditionnement final, doit se faire en présence des Mouraqibs de l'OCH.
10. Les Mouraqibs devront ensuite assurer que chaque étape de transformation est réalisée sans

risque de contact ou de mélange avec des produits non Halal ou non agréé. Nous faisons référence, en particulier, aux types de risque suivant :

- a. Mélange des viandes Halal avec des viandes non Halal présentes sur le site
  - b. Nettoyage incomplet des outils de production suite à une production non Halal. Les Mouraqibs devront donc valider la propreté de l'outil de production. En cas d'impossibilité de contrôle visuel, Les Mouraqibs pourront faire couler de l'eau et vérifier qu'en sortie de machine ni la couleur, ni l'odeur n'ont été altéré.
  - c. Introduction d'ingrédients non agréés comportant des matières animales, de l'alcool ou des matières dangereuses pour l'Homme.
  - d. La société, étant donné la configuration des locaux de réfrigération, devra interdire le contact entre les produits Halal et les autres produits.
  - e. En cours de production, les Mouraqibs de l'OCH identifieront les productions Halal à l'aide de leur matériel d'identification afin d'éviter toute confusion possible pour les opérateurs.
11. Chaque produit devra in-fine faire l'objet d'un marquage/scellage Halal spécifique à l'OCH et codé pour éviter tout risque d'erreur ou de falsification. Les Mouraqibs doivent rapporter sur une feuille d'état un bilan détaillé des quantités de matières premières utilisées, des quantités de produits finis obtenus, avec les références et numéros de lots.
12. Toute intervention devra se faire en présence d'un ou plusieurs Mouraqibs. Le nombre de Mouraqib doit être adapté aux volumes produits et à la taille du site.
13. L'établissement de l'attestation d'accompagnement est ponctuel. Elle concerne uniquement une marchandise donnée avec sa référence qui a été produite à une date donnée. Cette attestation doit faire mention du nombre et du type de conditionnement ainsi que le poids total des produits contrôlés et certifiés Halal par l'OCH. Elle est la propriété exclusive de l'OCH. Une fois les marchandises consommées ou vendues, cette attestation devra être retournée à l'OCH émetteur avec garantie contractuelle de ne pas utiliser de copie.

## Chapitre VI. : Conditions d'utilisation du sigle cfc-Halal par les opérateurs économiques

Les abattoirs et CEV désireux de produire ou de transformer des produits conformes à la charte Halal du CFCM devront s'engager contractuellement avec un ou des OCH signataires de la présente charte. Les acteurs économiques désireux d'utiliser le sigle cfc-Halal dans des espaces de production ou de commercialisation dédiés aux produits Halal, doivent s'engager à ce que ces espaces soient exclusivement dédiés aux produits Halal conformes à la charte Halal du CFCM et donc certifiés par des OCH accrédités par le CNCH.

### Art. VI.1 – Abattoirs et Centre d'Elaboration des Viandes (CEV)

Les abattoirs et CEV désireux d'afficher le sigle cfc-Halal dans des espaces de production devront s'engager à ce que ces espaces soient dédiés exclusivement aux produits conformes à la charte Halal du CFCM. Ils doivent en outre:

1. Respecter la charte Halal du CFCM
2. Ne produire, dans ces espaces, que sous le contrôle d'un OCH signataire de la présente charte et accrédité par le CNCH à la date de production.
3. Informer ses clients des conditions de production Halal et du respect de la présente charte.
4. Se fournir exclusivement dans le cadre de la commercialisation Halal en produits carnés contrôlés et certifiés par un OCH signataire de la présente charte et accrédité par le CNCH à la date de production.
5. Informer et former leurs personnels aux conditions édictées par la présente charte.

6. Mettre les OCH intervenants sur leurs sites dans les meilleures dispositions pour effectuer leur travail de contrôle, de traçabilité et d'attestation Halal.

7. Respecter le cahier des charges de l'OCH.

8. Respecter les contraintes religieuses des Mouraqibs dans l'aménagement des plannings, notamment, les prières obligatoires et la prière du vendredi.

#### Art. VI.2 – Boucheries et restaurants

Les Boucheries et restaurants désireux d'afficher le sigle cfc-Halal dans leurs espaces de vente devront s'engager à ce que ces espaces soient parfaitement délimités et dédiés exclusivement aux produits certifiés Halal par un OCH accrédités par le CNCH. Afin de permettre un contrôle du respect de ces conditions, les commerçants devront :

1. Découper les quartiers de viande dans le respect des normes et maintenir les marquages Halal sur les produits, même en vitrine.
2. Conserver les emballages des produits jusqu'à la vente totale du produit
3. Tenir une comptabilité à jour, avec une liste des fournisseurs en produits carnés.
4. Permettre un accès à leur point de vente par des auditeurs de l'OCH les agréant ou diligentés par le CNCH désirant contrôler le respect des règles édictées par la présente charte.

#### Art. VI.3 – LES GMS

En cas de volonté d'utilisation du sigle cfc-Halal dans les espaces de ventes en complément de l'étiquetage déjà apposé par les Mouraqibs sur les produits certifiés, les GMS devront :

1. Dédier ces espaces exclusivement aux produits Halal certifiés par des organismes OCH signataires de la charte Halal du CFCM.
2. Maintenir ces espaces distants des produits non Halal, tel que le porc ou l'alcool.
3. Permettre une distinction évidente avec les produits non siglé cfc-Halal.

En tout état de cause, un cahier des charges devra être rédigé et signé par les parties concernées : OCH et acteurs économiques. Des spécificités particulières pourront être ajoutées par l'OCH signataire en fonction de l'infrastructure et de l'aménagement du site.

#### ANNEXE 1 : Glossaire

##### TERME APPELLATION DÉFINITION

Halal حَالَال permis, licite

Haram حَرَام interdit, illicite

Chahadat شَهَادَة Témoignage

Mouraqib مُرَاقِب contrôleur Halal

Shahid شَاهِد certificateur Halal

Hadith حَدِيث dire du prophète Muhammad (psl)

Al Maytah الْمَيْتَة La bête morte

'Ulama الْعُلَمَاء savants musulmans

Dhabh الذَّبْح La saignée

Moudhakki المذَكِّي Le Sacrificateur

Dhakah الذَّكَاة L'abattage rituel

Chak شَك Doute

Qibla قِبلة direction de la Mecque

Basmala بِسْمَلَة mot qui désigne la formule “Au nom de Dieu, le Clément le Miséricordieux”

Allahou Akbar اللهُ أَكْبَرُ “Dieu est le plus grand” (lit. “Dieu est plus grand”)

Hayawan Bêtes : Bovins, ovins, caprins, camélidés, ... (hors volailles)

Acronymes

GMS Grandes et Moyennes Surfaces

CFCM Conseil Français du Culte Musulman

cfc-Halal Sigle référent à la signature de la charte cfc-Halal

CNCH Comité National de la Charte Halal du CFCM

CEV Centre d'Élaboration des Viandes

OCH Organisme de Certification Halal

OGM Organisme Génétiquement Modifié