



DÉCLARATION INSTITUTIONNELLE SUR L'UTILISATION DE GAZ DANS L'ABATTAGE HALAL

Position sur l'étourdissement par atmosphère contrôlée dans l'abattage des volailles

L'Instituto Halal de Junta Islámica, dans le cadre de son engagement en faveur de la protection des principes religieux de l'abattage halal, du respect des normes internationales et de la défense des droits des consommateurs musulmans, estime nécessaire de rendre publique sa position concernant l'utilisation de gaz comme méthode d'étourdissement préalable à l'abattage des volailles.

L'Instituto Halal rejette expressément l'utilisation de systèmes d'étourdissement par gaz dans l'abattage halal, dans la mesure où ils n'offrent pas les garanties requises quant au maintien en vie des animaux et à la réversibilité de l'étourdissement, et en raison de leur incompatibilité avec les exigences établies par d'importantes normes internationales de certification halal.

1. L'abattage halal et ses exigences fondamentales

L'abattage halal (dhabihah) constitue une procédure religieuse soumise à des exigences spécifiques découlant des préceptes islamiques et définies dans les normes internationales de certification halal.

L'un de ses principes fondamentaux est que l'animal doit être vivant au moment de l'abattage rituel et que sa mort doit résulter de cet abattage, et non d'une procédure d'étourdissement préalable. Le bien-être animal constitue également un principe essentiel de l'éthique islamique. La tradition prophétique établit le devoir de traiter les animaux avec compassion et de leur éviter toute souffrance inutile, comme le rappelle le hadith rapporté dans Sahih Muslim (1955). Par conséquent, le respect du bien-être animal et la conformité aux exigences religieuses de l'abattage doivent être garantis conjointement, sans que l'un puisse se substituer à l'autre.

Lorsque certaines normes halal autorisent, à titre exceptionnel, l'étourdissement, elles exigent que celui-ci soit réversible et qu'il n'entraîne ni la mort de l'animal ni des lésions incompatibles avec son rétablissement.

2. Qu'est-ce que l'étourdissement par gaz dans l'abattage des volailles ?

L'étourdissement par gaz, techniquement désigné sous le terme d'étourdissement par atmosphère contrôlée (Controlled Atmosphere Stunning – CAS), est une procédure industrielle principalement utilisée dans les abattoirs de volailles afin de provoquer la perte de conscience des animaux avant leur abattage.

Ce système consiste à introduire collectivement les volailles dans le processus, en les maintenant dans les mêmes caisses de transport que celles dans lesquelles elles arrivent à l'abattoir, sans retirer préalablement les animaux qui auraient pu mourir pendant le transport, contrairement à ce qui se produit dans les systèmes de suspension des volailles vivantes.

Les volailles sont ensuite acheminées vers des chambres ou des tunnels dans lesquels elles sont exposées à des concentrations contrôlées de dioxyde de carbone (CO₂), d'azote (N₂), d'argon (Ar) ou de mélanges de ces gaz.

L'exposition à ces gaz modifie les fonctions physiologiques des animaux, provoquant leur perte de conscience et/ou leur mort.

3. Risques et incompatibilité avec les exigences de l'abattage halal

L'objectif de l'étourdissement par gaz est de provoquer la perte de conscience de l'animal. **Toutefois, l'obtention de cet effet ne démontre pas que l'animal demeure vivant ni qu'il serait capable de reprendre conscience si l'abattage n'était pas effectué. En effet, des essais réalisés dans des abattoirs de volailles ont montré que les oiseaux soumis à cette méthode d'étourdissement ne reprennent pas conscience lorsqu'ils sont laissés au repos sur le sol avant l'abattage.**

Du point de vue de la certification halal, cette procédure présente trois problèmes fondamentaux :

- **Risque de mort avant l'abattage** : l'exposition à certains gaz, à certaines concentrations et pendant certaines durées peut entraîner la mort de l'animal avant l'incision rituelle, compromettant ainsi l'une des exigences essentielles de l'abattage halal : que la mort résulte de l'abattage lui-même.
- **Absence de garanties de réversibilité** : dans les conditions pratiques de fonctionnement des abattoirs industriels, il n'existe pas de preuves techniques concluantes permettant d'établir, de manière individuelle et systématique, la réversibilité de l'étourdissement par gaz pour l'ensemble des volailles exposées. Cette limite empêche de garantir le respect des conditions de vie stable (ḥayāt mustaqirrah) exigées par les interprétations religieuses et les normes halal qui établissent cette exigence.
- **Difficultés de contrôle et de supervision** : le traitement simultané d'un grand nombre de volailles rend difficile la vérification individuelle de leur état physiologique et la garantie qu'aucune d'entre elles n'est morte avant l'abattage.

Ces limites ne permettent pas de considérer comme démontrée la conformité des procédés industriels d'étourdissement par gaz aux normes halal qui exigent des garanties relatives au maintien en vie des animaux et à la réversibilité de l'étourdissement, ou qui excluent expressément leur utilisation.

4. Conformité aux normes halal internationales

Le rejet de l'étourdissement par gaz ne constitue pas un critère propre à l'Instituto Halal, mais répond à des exigences prévues par d'importantes normes internationales et systèmes de certification halal.

Parmi les principales références normatives internationales qui ne reconnaissent pas l'étourdissement par gaz comme une méthode autorisée pour l'abattage halal des volailles figurent :

Normes halal internationales :

- OIC/SMIIC 1:2019
- SNI 99002:2016

- MS 1500:2019
- GSO 993:2015
- UAE.S 993:2022

Par ailleurs, des organismes et autorités intervenant dans la réglementation, la certification, l'accréditation ou la reconnaissance halal, notamment **BPJPH** (Indonésie), **JAKIM** (Malaisie), **MUIS** (Singapour), **EIAC** (Émirats arabes unis), **SFDA** (Arabie saoudite), **HAK** (Türkiye) et **GAC** (pays du Golfe), établissent ou appliquent des exigences dont le respect doit être vérifié dans le cadre des procédures de certification concernées et de l'accès à leurs marchés respectifs.

Il convient de distinguer l'admissibilité religieuse de certaines procédures sous des conditions spécifiques de leur acceptation au regard d'une norme technique de certification halal.

L'existence d'avis religieux envisageant certaines formes conditionnelles d'étourdissement ne constitue pas une autorisation générale d'utiliser des gaz dans l'abattage des volailles et ne dispense pas les opérateurs de respecter les exigences établies par les normes applicables et les autorités compétentes.

L'acceptation exceptionnelle de certains systèmes d'étourdissement électrique réversible dans certaines normes ne saurait être interprétée comme une autorisation d'utiliser des systèmes d'étourdissement par gaz.

Lorsque la réglementation halal d'un pays ou les exigences obligatoires relatives à la reconnaissance des produits halal excluent une méthode d'abattage déterminée, son utilisation est incompatible avec ces exigences et peut constituer une violation des dispositions légales ou réglementaires applicables, en plus d'empêcher la certification ou l'acceptation des produits concernés.

La conformité halal doit être déterminée sur la base du respect effectif des exigences applicables, et non exclusivement sur l'existence d'un certificat délivré par un organisme de certification.

5. Protection des consommateurs et transparence du marché

Les consommateurs musulmans ont le droit de recevoir des produits dont le caractère halal repose sur des procédures d'abattage conformes aux principes religieux et aux exigences normatives correspondantes.

La certification de produits obtenus au moyen de procédures non autorisées par les normes halal applicables peut compromettre la confiance des consommateurs, fausser la concurrence entre les opérateurs économiques et entraîner d'importantes conséquences commerciales et réglementaires.

Les abattoirs, les producteurs, les distributeurs, les importateurs et les organismes de certification ont la responsabilité de garantir que les méthodes d'abattage utilisées respectent les normes halal et les dispositions légales applicables dans chaque pays de destination.

Le non-respect de ces exigences peut compromettre l'acceptation des certificats, empêcher l'accès à certains marchés et entraîner les conséquences prévues par les cadres réglementaires correspondants.

Aucun certificat halal ne saurait justifier l'utilisation de procédures contraires aux exigences établies par les autorités compétentes.

6. Engagement de l'Instituto Halal

L'Instituto Halal réaffirme son rejet de l'étourdissement par gaz dans l'abattage halal des volailles ainsi que son engagement en faveur de la défense des principes religieux et des exigences techniques qui constituent le fondement de ses activités de certification.

À cet égard, l'Instituto Halal continuera à promouvoir :

- Le respect strict des exigences relatives à l'abattage établies par les normes halal internationales applicables.
- La vérification effective du maintien en vie des animaux et des conditions de réversibilité lorsque des méthodes d'étourdissement préalable sont autorisées.
- La protection du bien-être animal et la réduction des souffrances évitables, au moyen de procédures respectant simultanément les exigences religieuses et techniques de l'abattage halal.
- La transparence et la traçabilité des procédures mises en œuvre dans les abattoirs.
- La coopération avec les autorités religieuses, les organismes de normalisation et les institutions compétentes afin de préserver l'intégrité de la certification halal.

DÉCLARATION FINALE

La certification halal constitue une garantie du respect des principes religieux et des normes qui les mettent en œuvre. Elle ne saurait être subordonnée à des intérêts commerciaux, à des impératifs de productivité ou à des procédés industriels qui ne garantissent pas le respect de ces exigences.

L'Instituto Halal appelle les entreprises du secteur de la viande, les organismes de certification, les autorités compétentes et les opérateurs internationaux à veiller à l'application rigoureuse des exigences de l'abattage halal et à éviter l'acceptation de procédures incompatibles avec les normes applicables.

La protection des consommateurs musulmans, le respect des principes de l'abattage islamique et la crédibilité du marché halal doivent prévaloir sur tout intérêt commercial.



Instituto Halal de Junta Islámica

15/10/2026