



Ce qu'il faut savoir sur les normes Halal:

1- Le concept Halal

La notion Halal (licite) ou Haram (illicite) s'applique, outre l'aspect alimentaire, dans la vie quotidienne d'un musulman, la comportement avec sa famille, ses amis, les relations commerciales...Nous nous limitons ici à l'aspect strictement alimentaire. Le musulman doit se nourrir uniquement avec les aliments autorisés par Allah dans le Coran. Tout musulman se doit de connaître les aliments licites (halal) qui s'opposent à ceux qui sont illicites (haram). Les textes qui régissent le cadre religieux des différents aspects du halal et du haram sont mentionnés dans le Coran, dans les traditions rapportées du prophète (hadith et sunna), dans certains ouvrages d'exégèse (tafsir) et enfin dans la législation religieuse (fiqh)

Les normes à respecter :

Bien que le concept du halal et du haram soit en vigueur voilà presque 1500 an; c'est à dire depuis la révélation du Coran, le besoin d'organismes de certification halal ne s'est fait sentir qu'il y a deux ou trois décennies, en raison essentiellement de la complexité des procédés de fabrication alimentaire et de la la variété phénoménale des additifs et ingrédients qui entrent en jeu dans l'industrie agro-alimentaire moderne.

HALAL

Au Canada, l'approbation des produits conformes aux exigences en matière d'aliments Halal se fait , par le biais d'organismes de certification Halal tel que HMCA (Halal Montréal Certification Authority)

En ce qui concerne les viandes et selon les exigences de l'islam, les animaux doivent être abattus convenablement pour que la viande soit jugée halal. La méthode d'abattage utilisée doit préserver la qualité de la viande et éviter toute contamination microbienne. Par exemple, un animal mort autrement que par l'abattage est généralement jugé malade. La plupart des maladies sont liées au sang des animaux; l'abattage est par conséquent obligatoire pour que l'on puisse s'assurer que l'animal

est entièrement vidé de son sang, réduisant ainsi au minimum le risque d'infection microbienne. Cette exigence est conforme à la notion de propreté toujours mise en avant par l'islam.

HARAM

Le terme coranique « haram » signifie « interdit, illicite ». Allah interdit formellement la consommation d'aliments et de boissons haram. Par conséquent, les musulmans ne sont pas autorisés à en consommer.

Tous les aliments sont jugés halal hormis ceux qui suivent :

- Porcin/porc/chien et produits dérivés;
- Alcool et substances intoxicantes;
- Sang et produits sanguins;
- Animaux carnivores, oiseaux de proie et animaux terrestres sans oreilles externes;
- Amphibiens comme les grenouilles, les crocodiles et les tortues;
- Animaux abattus de façon non adéquate ou morts avant l'abattage;
- Aliments contaminés par l'un ou l'autre des produits susmentionnés (les ingrédients halal ne doivent pas être mélangés, ni même entrer en contact avec des produits haram comme des produits dérivés du porc ou du chien, et ce, pendant l'entreposage, le transport, la cuisson, le service, etc.)
- Les aliments contenant des ingrédients tels la gélatine, les enzymes, les émulsifiants, etc. sont jugés « mushbooh » ou douteux.

MUSHBOOH

Le terme arabe « Mushbooh » signifie « suspect ». Les aliments ou les boissons dont le statut halal ou haram est inconnu sont jugés douteux. Il est souhaitable de pour tout musulman de s'abstenir de consommer des produits douteux .

L'ampleur du marché Halal au Canada et dans le Monde :

Les musulmans représentent 1,9 milliards de l'ensemble de la population mondiale, soit 32% des 6 milliards d'habitants du monde ,plus de 112 pays. Le Canada compte près d'un million de musulmans. Par conséquent, il n'est pas surprenant que l'industrie halal soit en pleine croissance et génère des billions de dollars. Il y a donc une forte demande pour des produits halal ; ainsi de nombreuses entreprises voient dans cette croissance un nouveau créneau combien lucratif et elles sont prêtes à offrir toutes sortes de produits et services sous la marque «halal». Comment alors des gens de confession musulmane peuvent s'assurer que les produits qu'ils consomment sont vraiment halal ?

C'est là que les normes halal et l'accréditation ou la certification Halal entrent en jeu.

Dès le début des années 2000 , le besoin de l'élaboration de normes halal a commencé a se faire sentir plus particulièrement dans certains pays musulmans de l'Asie, en l'occurrence la

Malaisie et l'Indonésie

Ce concept des normes halal dresse les lignes directrices concernant la manipulation et la préparation de la nourriture halal en respectant les préceptes de la religion musulmane. Ces normes ne se limitent pas à la nourriture et aux boissons seulement. Il touchent également la certification halal des produits cosmétiques, les produits pharmaceutiques et ceux de soins personnels.

Il est également important de noter que le marché halal ne se limite pas aux seuls musulmans. Les consommateurs non-musulmans peuvent se procurer des produits certifiés halal puisque la certification halal est un gage d'assurance au niveau de la qualité de l'hygiène et de la sécurité de ces produits. Tous ces facteurs sont importantes pour toutes les communautés, indépendamment de leurs croyances religieuses. Les normes halal apportent donc un plus en matière de protection, de sécurité pour le bien-être public. Elles constituent aussi une base d'assurance et de qualité pour l'industrie agro-alimentaire surtout au niveau de l'exportation vers des pays musulmans.

Le rôle d'un organisme comme **Halal Montréal Certification Authority** est essentiel dans le développement de l'industrie halal au Québec et au Canada, car il agit comme un centre de référence et comme le premier point de contact pour les entreprises intéressées à percer dans le marché halal. Le rôle de tout organisme de certification crédible est d'abord et avant tout de veiller à l'application des normes halal. Souvent, les entreprises intéressées ne savent pas par où commencer dans l'industrie halal, lorsque le besoin de certifier leurs produits se pose, soit parce qu'il y a une demande locale pour des produits halal ou soit parce que un client à l'étranger exige une certification halal.

La certification Halal Certification apportera les avantages suivants:

- * La confiance qui permet aux consommateurs de faire un choix éclairé dans leur achat
- * Un Avantage concurrentiel pour les fabricants qui peuvent l'utiliser le concept Halal comme un outil de marketing pour assurer une part du marché halal qui en croissance et dont les produits de par leur qualité sont destinés aussi bien aux musulmans que aux non-musulmans. Au niveau international, on peut répondre aux besoins la qualité marchande des produits en particulier dans les pays musulmans.
- * La qualité indique que le produit alimentaire ne satisfait pas uniquement les exigences halal, mais est également en conformité avec les pratiques stricte d'hygiène et de sécurité alimentaire conformes au système d'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).
- * Pour les autorités, il fournit un mécanisme de vérification et de surveillance des aliments halal.

Processus de Certification

