

**TRAVAIL DE RECHERCHE**

**SUR**

**L'ABATTAGE RITUEL ET**

**L'ELECTRONARCOSE**



**Par le Dr. Mehdi MZABI**

## AVANT PROPOS

Avant d'entreprendre cette recherche je ne savais rien ou presque de l'électronarcose des animaux avant l'abattage et son éventuelle compatibilité avec un abattage rituel selon la charia islamique « *dhabh* ».

Très vite j'ai appris que l'électronarcose préalable à l'égorgeage n'était non seulement pas incompatible avec le rite islamique à condition qu'elle soit réalisée dans des conditions précises pré-établies et surtout à condition qu'elle ne conduise pas à la mort de l'animal, voire même qu'elle a été recommandée par certains auteurs\* pour un bon déroulement de l'abattage musulman.

En effet, il est rapporté dans le coran ce qui suit : « *Quand vous égorgerez un animal, faites-le avec perfection* ».

Par ailleurs du point de vue pratique, il se trouve que de nombreux pays musulmans comme l'Arabie Saoudite, la Malaisie, l'Indonésie, les Emirats Arabes Unis etc... consomment de très grandes quantités de viande importée d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Or dans ces deux derniers pays l'étourdissement (électronarcose) est une procédure systématique avant l'égorgeage.

Le document qui suit s'articule donc sur les deux grands axes qui ont motivé ma recherche :

- 1) Documents scientifiques ou religieux démontrant que l'électronarcose ne tue pas l'animal.
- 2) Documents démontrant que dans certains pays (Australie, Nouvelle Zélande), les animaux sont étourdis, ce qui n'empêche pas leur certification HALAL.

Docteur vétérinaire Mehdi MZABI, le 10 novembre 2006.



**Source** : INTERNET. Site de la fondation de la ligue française des droits de l'animal.

**Adresse de la page** : <http://league-animal-rights.org/rituel.html#1>

**Titre** : Faux débat sur l'abattage rituel en occident. Ignorance des normes juives et musulmanes : le cas de la Suisse.

**Auteur** : **Sami A. Aldeeb Abu-Sahlieh, Docteur en droit.** Chrétien arabe d'origine palestinienne et de nationalité suisse. Docteur en droit. Responsable du droit arabe et musulman à l'Institut suisse de droit comparé, Lausanne. Auteur de nombreux ouvrages et articles sur le droit arabe et musulman et le Proche-Orient

**Langue** : Français

**Résumé** :

## REMARQUES GENERALES

1) Pour que la viande soit considérée comme casher (litt. pure) par les juifs, ou halal (litt. licite) par les musulmans, elle doit remplir certaines conditions:

A) Elle doit provenir d'un animal déterminé. Ainsi le cochon est interdit dans les deux communautés.

B) L'animal en question doit être saigné, sauf s'il s'agit de poisson.

**C) La saignée de l'animal doit s'effectuer selon des règles précises.**

D) Seule une partie de l'animal est consommable, le reste étant considéré comme non-casher par les juifs, et non-halal par les musulmans

E) Celui qui saigne l'animal (l'abatteur) doit appartenir à une religion donnée et être agréé par les autorités religieuses. Ainsi les juifs exigent que l'abatteur soit juif, et les musulmans sunnites exigent qu'il soit musulman ou appartenant aux Gens du Livre (juif ou chrétien), les musulmans chiites exigent eux que l'abatteur soit chiite.

2) le point C fait actuellement l'objet de débats en Suisse, du fait que depuis 1893 la Constitution, et par la suite la loi, exigent que l'animal de boucherie soit étourdi avant d'être saigné. On parle généralement de l'interdiction de l'abattage rituel, mais en fait l'interdiction ne porte que sur le non-étourdissement alors que l'abattage rituel comporte d'autres aspects qui ne sont ni abordés ni mis en cause par la norme légale. L'article 25bis de l'ancienne Constitution est précis à cet égard: "Il est expressément interdit de saigner les animaux de boucherie sans les avoir étourdis préalablement". Il convient donc de parler de l'interdiction de l'abattage sans étourdissement préalable plutôt que de l'interdiction de l'abattage rituel. Cette interdiction est actuellement remise en question.

## REMISE EN QUESTION DE L'INTERDICTION

1) L'article 25bis de l'ancienne Constitution (20 août 1893): Interdiction abattage sans étourdissement.

Les juifs ont toujours considéré l'article 25bis de l'ancienne Constitution comme discriminatoire. "Étant donné que, d'après la loi judaïque, l'égorgeage est considéré comme un acte de culte, [les juifs] y voient en outre une violation de la liberté de croyance, d'opinion et de culte.

Loi sur la protection des animaux du 9 mars 1978: Maintien interdiction (sauf volailles).  
Arguments : « Nous convenons que cette interdiction comporte une certaine restriction à la

liberté de croyance, d'opinion et de culte d'une minorité religieuse. Or, tout droit à la liberté est soumis aux limites imposées par la Constitution et la loi et il en va ainsi de la liberté de croyance, d'opinion et de culte [...]. Les débats au Parlement et l'issue du vote populaire concernant l'article constitutionnel sur la protection des animaux ne laissent subsister aucun doute quant au fait que les méthodes pour les abattages rituels utilisées jusqu'à présent constituent, pour le moins aux yeux de larges milieux de la population, une atteinte aux principes régissant la protection des animaux. Elles doivent donc être interdites. »

**La Convention européenne sur la protection des animaux d'abattage de 1979, entrée en vigueur pour la Suisse le 4 mai 1994, n'a pas pu interdire l'abattage sans étourdissement préalable et a laissé à chaque État contractant le droit de déroger à cette interdiction. Mais loi Suisse restée ferme.**

2) Certains voient dans l'interdiction de l'abattage sans étourdissement préalable une manifestation d'antisémitisme => Des juristes suisses comme le professeur Antoine Favre, ont plaidé pour la levée de cette interdiction « qui ne garantit pas la liberté de culte des minorités juive et musulmane ». **Le professeur Fleiner écrit: "Selon les religions judaïque et islamique, lors de l'abattage les animaux ne doivent pas être étourdis avant d'être saignés"**

M. Claude Nordmann, Président de la Communauté israélite du Canton de Fribourg, s'exprime aussi dans ce sens.

3) Le Conseil fédéral remet aujourd'hui en question l'interdiction d'abattre les animaux sans étourdissement préalable dans l'avant-projet de loi sur la protection des animaux soumis à la consultation le 21 septembre 2001. etc ...

4) Sans vouloir multiplier les citations qui reflètent l'ancienne et la nouvelle position du Conseil fédéral, ou la position de la doctrine juridique suisse qui considère l'interdiction de l'abattage sans étourdissement préalable comme contraire à la liberté religieuse ou comme manifestation de racisme, on peut dire que **les uns et les autres partent du postulat que les normes juives et musulmanes interdisent l'étourdissement des animaux avant de les saigner. Mais aucune source n'est avancée à l'appui de ce postulat.**

**La question qui se pose est donc la suivante: est-il vrai que les juifs et les musulmans ont des règles religieuses contraignantes qui prescrivent l'abattage sans étourdissement ou interdisent la consommation de viande issue d'animaux qui ont été étourdis avant la saignée?**

## **REGLES CONTRAIGNANTES INEXISTANTES**

1) Le droit juif a deux sources: la Bible et le Talmud. La Bible dit: "Tu pourras immoler du gros et du petit bétail que t'aura donné Yahvé, comme je te l'ai ordonné" (Deutéronome 12:21). Nulle part cependant la Bible ne précise les modalités d'égorgeage de l'animal. Ni la Bible ni le Talmud ne contiennent une interdiction de l'étourdissement de l'animal avant de l'abattre. Cela s'explique par le fait que l'étourdissement est un procédé tardif.

**2) Le droit musulman a deux sources: le Coran et la Sunnah de Mahomet. Comme pour les juifs, les autorités religieuses musulmanes partent de ces deux sources pour déduire les normes qui s'appliquent aux situations concrètes. Dans cet avis, nous nous baserons notamment sur des fatwas modernes, c'est-à-dire des décisions religieuses, émanant d'organismes ou de personnalités reconnus.**

**Ni le Coran ni la Sunnah ne contiennent une interdiction de l'étourdissement de l'animal avant de l'abattre. Des auteurs opposés à l'abattage sans étourdissement l'ont révélé. Ceci est confirmé par des autorités religieuses musulmanes.**

3) Face au silence des sources sacrées juives et musulmanes en matière d'étourdissement, on est tenté de déduire l'existence d'une coutume ayant force de loi. Ces autorités discutent de cette interdiction à partir de trois normes : l'interdiction de consommer du sang, l'interdiction de manger de la viande d'un animal mort ou déchiré, le respect de l'animal.

#### INTERDICTION DE CONSOMMER DU SANG

**1) La Bible interdit de consommer du sang :** « *Vous ne mangerez pas la chair avec son âme, c'est-à-dire le sang (Genèse 9:4).* ». *"Vous ne mangerez du sang d'aucune chair car la vie de toute chair, c'est son sang, et quiconque en mangera sera supprimé" (Lévitique 17:12-14).* En vertu de cette interdiction, l'animal doit être vidé de son sang après avoir été égorgé. Ensuite sa viande est salée et rincée avec de l'eau plusieurs fois pour supprimer toute trace de sang.

**2) L'interdiction de consommation du sang,** prévue aussi par le Nouveau Testament (Actes des apôtres 15:20 et 29), **est prescrite par le Coran : Le verset 6:145 précise "sang répandu".** Ceci signifie que **le sang coulant d'un animal vivant ou mort ne peut être consommé, exception faite du sang qui reste dans la viande parce qu'on ne peut pas l'éviter. Les musulmans n'exigent donc pas de rincer et de saler la viande ou de la griller pour la vider entièrement du sang comme le font les juifs. Par ailleurs, comme chez les juifs, le poisson ne doit pas être vidé de son sang.**

**3) Ainsi, si en effet l'étourdissement de l'animal empêche l'écoulement du sang, on peut considérer l'étourdissement comme contraire aux normes religieuses juives et musulmanes. Mais ceci n'est pas démontré. Il semblerait même que ce soit le contraire.** Le Docteur Samuel Debrot écrit : « il est surprenant de constater combien la bête égorgée sans étourdissement saigne mal ... alors que l'on a prétendu généralement le contraire. Je défie les partisans de l'abattage rituel de sortir davantage de sang de la bête par leur méthode. »

#### INTERDICTION DE MANGER DE LA VIANDE D'UN ANIMAL MORT OU DECHIRE

1) La Bible interdit de manger de la viande de bête morte, déchirée par un fauve ou avariée. Pour les juifs, l'animal doit être vivant lorsqu'il est saigné. En plus, il faut qu'il ne soit pas blessé. Et c'est de ces deux exigences que les milieux juifs opposés à l'étourdissement tirent leurs arguments.

**2) L'interdiction de manger de la viande d'un animal mort, se retrouve également dans le Coran** aux versets susmentionnés : Le verset 5:3 précise: *"la chair de la bête étouffée, de la bête tombée sous des coups, de la bête morte d'une chute ou d'un coup de corne, la chair de ce que les fauves ont dévoré - sauf si vous l'avez purifiée".*

Le droit musulman considère comme cadavre (bête morte), et donc illicite, tout animal décédé de mort naturelle, sans cause humaine, ou par un moyen jugé illicite. Il prévoit à cet égard trois procédés d'abattage qui rendent la viande de l'animal apte à la consommation: **Le dhabh, Le nahr, Le 'aqr.** (cf. RESUME de l'article 5.) **Les légistes musulmans estiment que tant que l'animal donne signe de vie, il peut être saigné et sa viande est à considérer comme licite.**

**L'outil pour saigner l'animal peut être, selon le droit musulman, un couteau, une épée ou une lame. Pour les gibiers et les animaux insaisissables, il peut être un outil blessant comme une lance ou un projectile. Si un animal est tué par un coup de fusil et que le projectile transperce l'animal, sa viande est licite. Un tel animal n'a pas besoin d'être saigné. Mais s'il meurt à cause du choc d'un caillou ou d'un projectile, sa viande est illicite, à moins qu'on ne puisse atteindre l'animal encore en vie pour l'égorger. Pour que l'abattage de l'animal soit conforme aux normes, il faut donc qu'il intervienne sur un animal vivant et non pas mort. Par conséquent, l'étourdissement de l'animal qui ne provoque pas sa mort est admissible. C'est à cette conclusion que sont parvenues plusieurs fatwas bien que les musulmans saignent généralement l'animal sans l'étourdir, plus par coutume que par respect des normes religieuses. On peut même dire que l'étourdissement est plus conforme aux normes musulmanes s'il a pour but de réduire la souffrance de l'animal. Il est important ici de nous attarder sur ce point.**

Dieu dit dans le chapitre 5 verset 3:

*"Illicites ont été déclarés pour vous la chair de la bête morte, le sang, la chair du porc et de ce qui a été consacré à un autre qu'Allah, la chair de la bête étouffée, de la bête tombée sous des coups, de la bête morte d'une chute ou d'un coup de corne, la chair de ce que les fauves ont dévoré - sauf si vous l'avez purifiée". Le Messager de Dieu (Mahomet), prière et salut sur lui, dit: "Dieu a prescrit la bonté en toute chose. Si vous tuez, faites-le avec bonté, et si vous saignez un animal, faites-le avec bonté. Celui qui saigne l'animal doit aiguïser sa lame et reposer sa bête saignée".*

Une fatwa égyptienne a rendu le 18 décembre 1978 une fatwa signée par le cheikh Jad-al-Haq Ali Jad-al-Haq. (...) Cette fatwa adopte une position stricte puisqu'elle exige que l'animal étourdi puisse revenir à la vie normale s'il est laissé non-saigné alors que le Coran (5:3) et des légistes musulmans classiques admettent que l'animal manifeste le moindre signe de vie avant la saignée. Malgré cette position stricte, cette fatwa permet de recourir à l'étourdissement, à condition qu'il ne provoque pas la mort de l'animal, ni à court ni à long terme.

Une autre fatwa du même cheikh Jad-al-Haq, publiée dans le volume 4 du recueil de fatwa édité par l'Azhar en 1995, confirme cette position. (...). Elle rejette l'étourdissement par le pistolet parce que l'animal serait considéré comme "bête tombée sous des coups". Elle rejette aussi le recours au dioxyde de carbone parce que l'animal serait considéré comme "étouffé". Dans les deux cas la viande de l'animal est interdite à la consommation selon le Coran (5:3).

Mais pour que l'électronarcose ne provoque pas la mort de l'animal, elle doit être dirigée seulement vers la tête de l'animal comme le démontrent des **recherches effectuées en Nouvelle-Zélande**.

Une fatwa saoudienne va dans le même sens. (...). Il en ressort que la viande de l'animal étourdi par un pistolet ou par électronarcose peut être consommée à condition que l'animal soit saigné pendant qu'il est encore en vie. En cela, cette fatwa est plus large que la première fatwa de Jad-al-Haq, bien qu'elle soit signée par Ibn-Baz, connu pour sa rigueur.

**Ces fatwas, parmi d'autres, démontrent que les autorités religieuses musulmanes admettent le recours à l'étourdissement à condition qu'il ne provoque pas la mort de l'animal.**

3) Le cas de la **Nouvelle-Zélande**, évoqué par la source musulmane susmentionnée, mérite qu'on s'y arrête du fait que ce pays est un **grand exportateur de viande halal vers les pays musulmans**. **L'électronarcose** est aussi pratiquée **en Australie**, qui est, comme la Nouvelle-Zélande, **un grand pays exportateur de viande halal pour les pays musulmans** avoisinants.

(...)

#### RESPECT DE L'ANIMAL

1) L'étourdissement serait contraire aux normes juives ou musulmanes, si celles-ci imposaient de faire souffrir l'animal avant de le saigner. Or, juifs et musulmans sont d'accord pour dire le contraire, et affirment que l'animal ne doit pas être exposé à des souffrances inutiles.

**2) L'idée que l'étourdissement de l'animal avant son abattage réduit sa souffrance est admise par les autorités religieuses musulmanes, lesquelles estiment qu'un tel étourdissement répond à l'injonction de Mahomet: "Dieu a prescrit la bonté en toute chose. Si vous tuez, faites-le avec bonté, et si vous saignez un animal, faites-le avec bonté", comme nous l'avons indiqué plus haut. De ce fait, ces autorités ne s'opposent pas à l'étourdissement de l'animal à condition que l'étourdissement ne provoque pas la mort de celui-ci avant d'être saigné.**

#### RESPECT DES CONVICTIONS DES JUIFS, DES MUSULMANS ET ... DES AUTRES.

1) Si on est tenté de respecter certaines convictions religieuses qui tendrait à autoriser l'abatage sans étourdissement (malgré l'absence de règles religieuses contraignantes), il faut de la même manière respecter la liberté de conviction des adversaires de l'abatage sans étourdissement. Il faut en effet savoir que les juifs abattent plus d'animaux qu'ils ne consomment de viande. Ceci pour deux raisons: d'une part, les animaux saignés peuvent être déclarés comme non casher après avoir été abattus; d'autre part, les juifs ne mangent pas la partie inférieure, en raison de l'interdiction de consommer le nerf sciatique (Genèse 32:33), qui est difficile et coûteux à enlever entièrement. La viande des animaux abattus sans étourdissement, et classifiée comme inconsommable par les juifs, est vendue sur le marché, généralement sans indication.

#### CONSIDERATIONS ECONOMIQUES

1) "Pour assurer l'approvisionnement des communautés religieuses qui consomment de la viande issue d'animaux abattus selon un rituel religieux, les autorités compétentes admettent l'importation de cette viande". On en conclut que si l'interdiction de l'abatage sans étourdissement préalable est levée, **la Suisse ne sera plus obligée d'importer de la viande casher ou halal, et pourra même exporter une telle viande**, notamment vers les pays musulmans.

2) L'argument économique part du postulat que les juifs et les musulmans exigent que les animaux soient abattus sans étourdissement préalable. Or, nous avons vu plus haut que **ce postulat est faux, tout au moins en ce qui concerne les musulmans.**

# CONCLUSIONS

1) L'abattage rituel pose de nombreux problèmes qui méritent d'être posés, mais le débat se focalise sur l'étourdissement des animaux avant de les saigner.

(...)

3) Ni la Bible ou le Talmud, ni le Coran ou la Sunnah de Mahomet, constituant respectivement les deux sources du droit chez les juifs et les musulmans, ne contiennent de règles contraignantes prescrivant l'abattage sans étourdissement ou interdisant la consommation de viande issue d'animaux ayant été étourdis avant la saignée. Bien au contraire, ces sources recommandent de réduire la souffrance des animaux autant que faire se peut.

4) Les sources susmentionnées interdisent la consommation du sang. Or ceci ne peut être invoqué pour interdire l'étourdissement des animaux, du fait que cette pratique n'empêche pas que l'animal soit vidé de son sang.

5) Les sources susmentionnées interdisent la consommation de la viande d'un animal mort (pour les juifs et les musulmans) ou blessé (pour les juifs). Or il est possible d'étourdir l'animal sans provoquer sa mort ou le blesser.

6) Les sources susmentionnées imposent de réduire la souffrance de l'animal autant que faire se peut. Si l'on excepte l'opinion des rabbins opposés à l'étourdissement des animaux, il est généralement admis que l'étourdissement de l'animal avant la saignée réduit sa souffrance. Par conséquent, l'étourdissement de l'animal peut être considéré comme conforme aux normes religieuses juives et musulmanes.

7) Vu ce qui précède, la Suisse, en interdisant l'abattage sans étourdissement préalable, ne viole pas les normes religieuses juives ou musulmanes si le procédé utilisé ne provoque pas la mort de l'animal avant d'être saigné (pour les juifs et les musulmans) et ne le blesse pas (pour les juifs).

**Source** : Global conference on animal welfare : an OIE initiative. Paris, 23-25 February 2004.

**Titre** : “Cultural, religious and ethical issues associated with animal welfare” P : 235-241

**Auteur** : A. B. M. Raj

**Langue** : Anglais

**Résumé** :

#### INTRODUCTION :

Certains animaux sont considérés comme des « animaux de compagnie » alors que dans d’autres pays ils sont considérés comme une denrée alimentaire. Ceci est plus un contraste qu’un conflit de valeurs dans une société multiculturelle. **Notre récent intérêt pour le bien-être animal est la conséquence de deux réalités évidentes :**

- **l’intensification des modes d’élevage** qui ne contribuent pas vraiment au développement du bien-être animal
- La **prise de conscience du consommateur** de la nécessité de promouvoir le bien-être de l’animal.

Etant donné la **mondialisation**, certains produits alimentaires (viandes, œufs ...) sont produits en Asie ou au Brésil et sont consommés en Europe. Ainsi les pays exportateurs ne peuvent ignorer les **exigences du consommateur** des pays les plus développés.

Du point de vue purement scientifique, il a été prouvé que le stress des animaux affecte leur réponse immunitaire et les rend plus sensibles aux agents pathogènes. Il en découle que **promouvoir le bien-être animal a certainement un impact positif sur la sécurité alimentaire.**

#### LE POINT DE VUE CULTUREL :

- **La domestication des animaux semble avoir commencé par les MOUTONS vers 9000 an (av. J.C.)**
- **La domestication fut un événement majeur dans l’évolution de la civilisation humaine.** Elle permit aux chasseurs de se sédentariser. La sédentarisation ayant eu pour conséquence la nécessité d’établir des règles dans la société, de régir la société par des lois, de créer des valeurs et des croyances.
- **Ainsi la domestication est-elle à l’origine de la culture des religions et de l’éthique (valeurs).**
  
- L’animal a donc une place primordiale dans la civilisation humaine :
  - o Les égyptiens élevèrent les animaux au rang de Dieux : Anubis Horus, Ibis...
  - o Les grecques identifiaient Hathor à Aphrodite (Dieu de l’Amour).
  - o Pour les indous, la vache est un animal sacré.
  
- Aujourd’hui, les animaux qui procurent du plaisir du confort et de la compagnie aux humains sont généralement mieux traités que les animaux qui sont une denrée pour l’Homme.

#### LE POINT DE VUE RELIGIEUX

La religion procure aux Hommes des valeurs, des codes, règles de fonctionnement de la société d’où l’importance de ce qui est dicté par les religions quant au rapport de l’homme aux animaux. **Par ailleurs il ne sembla pas exister de religion qui ait de la compassion envers les animaux.**

Les codes de conduite religieux qui existent dans nos sociétés inculquent une morale qui tend à encourager les comportements bénéfiques envers les animaux.

- **Les Indous** considèrent les animaux comme des être sensibles et qui souffrent. Mais certaines traditions cruelles envers les animaux existent.
- **La doctrine catholique** enseigne que les animaux n'ont pas d'âme, mais cela n'empêche pas la plupart des chrétiens à avoir beaucoup de compassion pour l'animal.
- Chez **les Juifs**, La Torah interdit les comportements cruels envers les animaux, et convie les croyants à avoir de la compassion pour la vie animale. La chasse et par ailleurs interdite aux juifs si les méthodes utilisées pour cette fin sont longues douloureuses pour l'animal. La prohibition du travail pour le jour du *shabbat* concerne aussi le bétail.
- **ISLAM : Le bien-être animal enseigné en Islam est évident.** Citation de Tarik Abdul-Rahman : Lors d'une procession funéraire, un des apôtre d'Allah dit : « Soulagé ou soulageant ? » Les gens ne comprenant pas demandèrent : « Ô Apôtre d'Allah ! qu'est-ce que **soulagé ou soulageant** ? » Il répondit : « Un croyant est **soulagé** (par la mort) des problèmes et des épreuves difficiles de la vie et s'abandonne à la merci d'Allah, alors que la mort d'un scélérat **soulage** les humains, la terre, les arbres et les animaux (de son absence sur terre). Beaucoup d'autres exemples sont fréquemment cités sur ce concept de **compassion en Islam**. **Ces citations expliquent pourquoi les autorités de certains pays musulmans ont considéré comme POSITIF POUR LE BIEN-ETRE ANIMAL, L'ETOURDISSEMENT DES ANIMAUX AVANT L'ABATTAGE ET ACCEPTERENT QUE CES METHODES SOIENT EN ACCORD VOIRE MEME FAVORISANT LE DEROULEMENT DES CODES RELIGIEUX MUSULMANS. EN EFFET, UN MEETING QUI A RASSEMBLE LA LIGUE MUSULMANE MONDIALE ET L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE EN 1985 A ABOUTI A DES CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS SIMILAIRES.** Par ailleurs le coran exige que **l'affûtage d'un couteau ainsi que l'égorgeage d'un animal ne doit jamais se faire devant un animal qui va être sacrifié (égorgé). Malgré cela, ces règles sont tout simplement ignorées dans beaucoup de pays et dans ces cas on ne peut reprocher ni à la religion ni à la culture d'être en cause.**

Ainsi nous en déduisons qu'il n'existe pas de religion qui n'ait pas de compassion pour l'animal. Les autorités religieuses sont les plus à même d'encourager les comportements bénéfiques pour l'homme et les animaux.

## LE POINT DE VUE ETHIQUE

L'Éthique est la science de la morale philosophique. L'éthique est ce qui nous permet de porter un jugement sur ce qui est bien ou mal, ce qui est juste ou injuste, vrai ou faux. Mais l'éthique regroupe aussi un ensemble de valeurs communes aux sociétés religieuses et non religieuses. Elle peut donc être considérée comme un lien entre les croyants et les non croyants dans une société qu'elle soit religieuse au pas.

Notre attitude culturelle et religieuse envers les animaux a été érodée au fil du temps lors du passage de l'élevage traditionnel et familial à l'élevage industriel intensif basé sur la

productivité et le profit. La façon dont nous traitons, transportons et sacrifions les animaux aujourd'hui ne sont globalement pas favorables au bien-être de l'animal. Ces comportements semblent être en contradiction totale avec ce que la civilisation a l'histoire culturelle et aux valeurs religieuses.

#### VISIONS D'AVENIR

- Les années 60 ont vu la naissance et l'explosion de l'élevage intensif.
- Il s'en est suivi une prise de conscience que ce type de pratique est incompatible avec le bien-être animal.
- Aujourd'hui les attitudes évoluent dans le bon sens.
- Les institutions éducatives doivent donc être encouragées pour que l'on progresse dans ce sens.
- Aujourd'hui le consommateur a pris conscience de l'importance du bien-être animal.
- Il faut privilégier l'éducation des gens à la répression législative. Mais l'éducation et le changement des mentalités sont un processus de longue haleine qui prend beaucoup de temps.
- Citation de Mahatma Gandhi « La grandeur d'une nation et sa morale peut être jugée par la façon dont sont traités ses animaux »

#### CONCLUSION.

Il est établi que la domestication de l'animal fut à l'origine de la culture de la religion et de l'éthique et que l'animal continue à être important pour le genre humain ; ainsi notre attitude envers l'animal devrait toujours être positive et respectueuse vis-à-vis de lui.

**Evènement** : Meeting à Jeddah en 1985 ayant réuni l'organisation mondiale de la santé (OMS) et la ligue du monde musulman (LMM)

**Source** : INTERNET : ISLAM SET (Science Ethics and Technology)

**Adresse de la page** : <http://www.islamset.com/hip/health8/index.html>

**Titre** : Health and Islamic perspectives : "Methods of slaughter" (méthodes d'abattage)

**Auteur** : concepteurs du site.

**Langue** : Anglais

**Résumé** :

Cet article et un ensemble de recommandations nées des discussions entre OMS et LMM au meeting de Jeddah.

- L'étourdissement ne figure pas dans les rituels musulmans en matière d'abattage. Les rituels tels qu'ils sont décrits prévoient un minimum de souffrance pour l'animal.
- L'étourdissement est cependant admissible si les toutes les conditions suivantes sont réunies :
  - o Les électrodes sont placées sur les 2 tempes ou en position fronto-occipitale
  - o Le voltage est compris entre 100 et 400 V
  - o L'intensité comprise entre 0,75 et 1 Amp pour les moutons et entre 2 et 2 Amp pour les bovins.
  - o Le choc dure 3 à 6 secondes
  - o L'étalonnage de la machine doit absolument éviter que l'animal ne meure avant la saignée.
- Dans le cas où l'électronarcose est réalisée, l'opérateur doit être une personne entraînée, ce qui garantit sa propre sécurité et permet de ne pas tuer l'animal avant la saignée.
- L'étourdissement au pistolet est inacceptable et en particulier pour les moutons.
- L'étourdissement au dioxyde de carbone est inacceptable (cela est considéré par une mort par suffocation bannie par la loi islamique).
- Les pays exportateurs vers des pays musulmans doivent respecter les règles suivantes :
  - o Le sacrificateur doit être musulman (dans la mesure du possible)
  - o L'abattage doit se faire sous la supervision d'un sacrificateur reconnu par le pays consommateur de la viande.
- Les autorités des pays non musulmans doivent reconnaître et tolérer les rituels d'abattage islamique pour les viandes destinées aux musulmans.
- Les musulmans vivant dans des pays non musulmans doivent obtenir l'autorisation des autorités avant de procéder à des abattages rituels. Si ce rituel leur est interdit, ils pourront consommer de la viande dont l'animal a été abattu par des chrétiens ou des juifs, ce qui est permis.
- Les visiteurs musulmans dans un pays non musulman pourront consommer de la viande dont l'animal a été abattu par des juifs ou des chrétiens.

**Evènement** : Rapport de l’OMS et de la LMM ayant suivi le meeting au « Berlin Institute of Veterinary Medicine » du 30 Juin au 3 Juillet 1986

**Source** : INTERNET : ISLAM SET (Science Ethics and Technology)

**Adresse de la page** : <http://www.islamset.com/hip/health8/index.html>

**Titre** : Health and Islamic perspectives : “Electrical stunning of animals : research and conclusions of the study committee”

**Auteur** : concepteurs du site.

**Langue** : Anglais

**Résumé** :

L’expérience a concerné 2 moutons : 1 adulte de 35 Kg et un agneau de 18Kg. Une électronarcose a été réalisée sur ces deux animaux en utilisant un courant de 300 V et 1,25 A pendant une durée de 3 secondes. Les animaux ont présenté une crise épileptiforme avant de revenir dans un état normal. L’expérience a donc démontré sur ces moutons le caractère réversible de l’électronarcose. Par ailleurs aucun effet lié à l’âge ou à la taille de l’animal n’a été observé.

Une vidéo a filmé une procédure d’électronarcose sur des bovins de moins de 450 Kg.

Des diapositives en couleur ont présenté les enregistrements électro-encéphalographiques des moutons autour de la crise d’épilepsie.

D’autres recherches ont été présentées et discutées.

Les participants ont au préalable pris le temps de visiter un abattoir de Berlin en activité.

**DISCUSSION** : La discussion a porté sur les points suivants :

**1/ L’électronarcose atténue-t-elle la souffrance de l’égorgement ou constitue-t-elle une forme de torture pour l’animal.**

Nous n’avons pas de preuve scientifique que l’électronarcose n’engendre aucune souffrance pour l’animal mais les observations suivantes rendent vraisemblable qu’il y a une disparition de la douleur pendant la crise :

- On pense que la crise d’épilepsie engendrée par l’électronarcose provoque une perte de conscience de l’animal et par conséquent la perte de la sensation douloureuse pour les raisons suivantes :
  - o L’activité cérébrale durant l’épilepsie est totalement chamboulée comparé à un enregistrement électroencéphalographique d’un animal au repos.
  - o L’électroencéphalogramme montre une très importante diminution voire même une incapacité totale du cortex à répondre à un stimulus extérieur durant la crise d’épilepsie.
  - o De nombreuses études sur des personnes souffrant du grand mal d’épilepsie ou d’autres traitées par électro-stimulation montrent une perte totale de la conscience et de la sensation douloureuse.
- Un choc électrique appliqué ailleurs que sur la tête n’induit pas de crise d’épilepsie et cause de la douleur à l’animal.

## **2/ Est-ce que l'électronarcose conduit à la mort de l'animal ?**

Des recherches menées en Nouvelle-Zélande ont montré que l'électronarcose ne conduit pas à la mort de l'animal et que ce dernier, s'il n'est pas sacrifié, recouvre un état de conscience complètement normal. Par ailleurs une insuffisance cardiaque ne devrait pas survenir si les conditions suivantes sont réunies :

- Les électrodes sont placées en position temporale pour que l'influx électrique ne passe pas par le corps ou le cœur de l'animal. Une position front-occipitale est également possible.
- Courant électrique contrôlé par l'ampérage : 0,75 A pour les moutons ; 2 A pour les bovins.
- La durée du choc doit durer entre 3 et 6 secondes.

## **3/ L'électronarcose affecte-t-elle la qualité de la viande ?**

L'évidence montre que non pour les raisons suivantes :

- Le sang résiduel dans les muscles des moutons n'est pas affecté par l'électronarcose.
  - Le pH de la viande n'est pas modifié par l'électronarcose.
  - Des pétéchies musculaires apparaissent aussi bien après un abattage rituel islamique qu'un abattage précédé d'une électronarcose. C'est probablement le stress de l'animal avant le sacrifice qui est le facteur déclenchant dans la sévérité de telles hémorragies.
-

**Evènement** : Rapport du WHO-EM/FOS/11-A sur la visite du Dr Muhammad Abdulmunim Abul Fadl. Faite entre le 15 et le 25 Novembre 1987, à « l'University of Edinburgh Faculty of Medicine », à « l'abattoir d'Edinburgh » au « Roslyn Poultry Research Center » et enfin au « Bristol Nutrition Research Institute » afin de s'assurer que ni l'électronarcose ni l'abattage qui lui succède ne cause à l'animal ni douleur ni détresse.

**Source** : INTERNET : ISLAM SET (Science Ethics and Technology)

**Adresse de la page** : <http://www.islamset.com/hip/health8/index.html>

**Titre** : "Electrical stunning and pain" (Douleur et électronarcose)

**Langue** : Anglais

**Auteur** : concepteurs du site.

Au préalable, la preuve la plus significative de l'hypothèse de l'absence de douleur lors de l'électronarcose est l'évidence que les humains qui ont subi des traitements avec des chocs électriques disent n'avoir ressenti aucune douleur.

## DEROULEMENT DES VISITES ET DE L'EXPERIENCE REALISEE

Au "Bristol food research institute" a été réalisée une expérience de chocs électriques sur 3 moutons :

- Avant chaque test, les moutons subissent une opération chirurgicale qui consiste à leur implanter des 4 électrodes dans le crâne. L'intervention se fait sous anesthésie gazeuse générale en utilisant de l'halothane. L'insertion des électrodes dans le crâne se fait avec l'aide d'aiguilles électriques qui permettent de placer les électrodes juste en contact avec le tissu cérébral. Les électrodes ainsi placées sont fixées en place avec des sutures.
- 90 minutes plus tard, l'animal se réveille et on le surveille jusqu'à ce qu'il retrouve un état de conscience et une activité normale.
- On attend ensuite que l'animal retrouve un appétit normal.
- Les jours qui suivent, une étude menée consiste à réaliser des enregistrements électro-encéphalographiques (en utilisant les électrodes préalablement mises en place) sur l'animal qui subit une électronarcose.
- La séquence des événements relevés chronologiquement après le choc électrique est la suivante :
  - o Une crise d'épilepsie qui dure 5 à 15 secondes.
  - o Une phase spastique de convulsions musculaires qui dure 50 à 60 secondes.
  - o Un état de relaxation de l'animal avec une perte de la conscience qui dure 65 à 128 secondes.
  - o L'animal commence à retrouver un état normal de conscience à partir de 193 à 320 secondes.

## CONCLUSIONS DE LA VISITE ET DE L'EXPERIENCE

La bibliographie fournie en fin d'article supporte la thèse de l'absence de douleur lors de l'électronarcose. Cela est dû au fait que le cortex cérébral entre dans un état d'inconscience et de torpeur après le choc électrique.

L'EEG montre que l'animal ne peut pas prendre conscience de l'épreuve de l'égorgeage après électronarcose. En effet, aussi bien pendant la phase spastique que la phase convulsive, l'animal est totalement inconscient.

Il semble donc que l'égorgeage après électronarcose se fasse sans douleur et cela est parfaitement en accord avec les recommandations du prophète : « *Quand vous égorgerez un animal, faites-le avec perfection* ».

Il est possible que l'animal puisse ressentir une douleur au moment précis du choc mais cela ne dure qu'une fraction de seconde. A ce jour, si douleur il y a, aucune machine n'est capable de la mesurer. Cependant, toutes les informations dont nous disposons convergent à dire qu'il n'y a pas de douleur au moment de l'électronarcose.

Du point de vue purement religieux, **LA QUESTION DE SAVOIR SI L'ELECTRONARCOSE EST CONFORME A LA LOI ISLAMIQUE EST INDISCUTABLE : OUI, LA VIANDE DE L'ANIMAL « HALAL » SI CE DERNIER A ETE EGORGE APRES UNE ELECTRONARCOSE ». ET CELA EST SANS EQUIVOQUE, PUISQUE L'ELECTRONARCOSE NE CONDUIT PAS A LA MORT DE L'ANIMAL ET QUE CELUI-CI SE RELEVE ET REPREND UNE ACTIVITE COMPLETEMENT NORMALE S'IL N'EST PAS EGORGE.**

**Source** : Thèse pour le Doctorat en Médecine Vétérinaire.

**Titre de l'ouvrage** : « L'abattage selon le rite islamique et les différentes préparations familiales à base de viande en Tunisie ».

**Pages** : « Mode d'abattage : Point de vue humanitaire, Point de vue scientifique » Pages : 41-45

**Auteur** : Dr. Sami MZABI.

**Résumé** :

#### POINT DE VUE HUMANITAIRE

- En plusieurs circonstances de son apostolat, le prophète (Mahomet) a recommandé aux croyants de bien traiter les animaux.
- Dans le sacrifice rituel, conseillé d'immoler la bête sans préparatifs visibles alors qu'elle en est encore inconsciente
- Le souci d'épargner la douleur à l'animal ou du moins la minimiser lors de la contention ou de la saignée ne doit pas être perdu de vue par le musulman.
- **DANS CET ORDRE D'IDEE, DES THEOLOGIENS MUSULMANS APRES S'ETRE ASSURES DE L'ETOURDISSEMENT PROVOQUE PAR LE COURANT ELECTRIQUE N'ETAIT QUE TEMPORAIRE ET QUE L'ANIMAL SE RETABLISSAIT SANS SEQUELLES SI ON NE L'EGORGEAIT PAS, SE SONT CONVAINCUS QUE CETTE METHODE NE VA POINT A L'ENCONTRE DE LA DOCTRINE ET DES ENSEIGNEMENTS DU PROPHETE ;**

#### POINT DE VUE SCIENTIFIQUE

- Certains sont convaincus que le rituel islamique de l'abattage provoque des douleurs à l'animal. Ils en veulent pour preuve que la respiration persiste après la saignée, que l'animal fait du pédalage, qu'il essaie de relever la tête et que le réflexe cornéen persiste.
- Il ressort d'après des travaux, que la saignée selon le rite islamique répond bien aux préoccupations actuelles de protection des animaux :
  - o Le cerveau :
    - ⇒ D'après les expériences du Pr. Sporri 1965 (Institut vétérinaire de Zurich) et les exposés de Baldwin et Homa (GB janvier 1971), lors de la saignée : cerveau soumis à une hypoxie rapide. Le fait de clamber les 2 carotides se traduit sur l'animal debout par :
      - Perte de l'équilibre
      - Altération de la sensorialité : animaux ont l'air absent et sont moins sensibles aux stimulus douloureux.
      - Emission de matières fécales (hypoxie cérébrale)
      - Modification de l'EEG.
    - ⇒ D'après le Pr. Dukes (USA), la perte de conscience et de la faculté de recevoir des stimulations sensorielles survient 2 secondes après saignée (<= anoxie cérébrale). Preuve :
      - Artères vertébrales et artères carotides sont les deux principales artères amenant le sang au cerveau.
      - Or l'artère vertébrale s'embranchement directement sur l'artère carotide.
      - Quand le boucher procède à la section des carotides les artères vertébrales sont privées de l'apport sanguin.

- Dans les 3 secondes qui suivent l'égorgeement, la pression sanguine dans le polygone de Willis devenait nulle et celle des artères qui irriguent le cerveau (artère carotide commune, artère vertébrale, artère maxillaire interne) tombait en 1 seconde à environ un quart de leur valeur normale.
    - ⇒ D'après Lord Cohen De Berkenhead (Neurologue), la faible activité du cortex après la saignée ne peut assurer un état de conscience.
  - L'appareil respiratoire.
    - ⇒ Après électronarcose, l'animal s'arrête plus vite de respirer après la saignée.
    - ⇒ Un animal qui respire après la saignée ne prouve pas qu'il souffre.
  - L'appareil locomoteur.
    - ⇒ Pr. Sporri : section des carotides sur animaux debout. Ces animaux n'ont pas bougé et après qqs secondes, leurs pattes se sont repliées et ils sont tombés au sol. Cette expérience révèle l'absence de réaction de défense ou de sensation de douleur de la part de l'animal.
  - Fonctions psychiques et sensorielles :
    - ⇒ Animal reste calme juste après égorgeement prouve que la douleur n'est que très peu perçue par la victime.
    - ⇒ Par la suite convulsions (pédalage), n'est pas une preuve de douleur : Un animal décérébré qui ne peut donc ressentir la douleur manifeste les mêmes signes.
-

**Source** : Internet, site de Animals Australia

**Titre** : *Halal meat exports – a viable alternative*. «L'exportation de viande Halal – une alternative viable (par rapport à l'exportation d'animaux vivants) »

**Adresse de la page**:

<http://www.animalsaustralia.org/default2.asp?idL1=1272&idL2=1283&idL3=1860>

**Langue** : Anglais

**Résumé** :

L'exportation de viande HALAL certifiée (les animaux sont abattus en accord avec les lois musulmanes) est en nette croissance. **En Australie, les animaux sacrifiés Halal sont étourdis (rendus inconscients) avant l'égorgeage.**

La Fédération Australienne des conseils islamiques (AFIC) est scandalisée par le traitement des animaux exportés vivants vers le moyen orient alors que ces mêmes animaux peuvent être égorgés en Australie selon l'accréditation HALAL. (*Voir source suivante : les recommandations du Président de la fédération australienne des conseils islamiques*)

**Chiffres les plus importants :**

Année 2004/2005 : Plus de 2,3 millions de viande ovine (égorgés HALAL en Australie) exportés vers le moyen-orient. (De grandes quantités de viande de bœuf Halal furent également exportées).

2005: Accroissement de 36% (/2004) des exportations de viande d'agneau Halal.

2005 : Accroissement de 24% (/2004) des exportations de viande de mouton.

Economiquement il est plus intéressant pour l'Australie d'exporter de la viande que d'exporter des « animaux sur pied » :

- 10500 Pertes d'emplois si animaux exportés vivants.
- Coût = \$270 million en perte si animaux exportés vivants.

2004/2005 : Total des exportations toutes viandes halal confondues (agneau, mouton, bœuf) représentent : **6 billions de dollars** comparés à 0,674 billions de dollars pour animaux exportés vivants.

**Titre** : *Australian muslims are against animal cruelty*. “ Les musulmans d’Australie contre les actes de cruautés envers les animaux”

**Source** : *The Australian Fédération of Islamic Councils*. « La fédération Islamique des conseils musulmans »

**Trouvé** : Sur Internet

**Adresse de la page** :

[http://www.animalsaustralia.org/ref\\_docs/Muslims%20againts%20Animal%20Cruelty.doc\(1\).pdf](http://www.animalsaustralia.org/ref_docs/Muslims%20againts%20Animal%20Cruelty.doc(1).pdf)

**Date** : 24 février 2006

**Auteur** : Dr. Ameer Ali, Président de la Fédération Australienne des conseils musulmans

**Pays** : Australie

**Langue** : Anglais

**Traduction** :

Le président de la fédération Australienne des conseils musulmans, Dr. Ameer Ali contacté par un média australien a appelé à ne pas désinformer de manière irresponsable les australiens sur les raisons réelles concernant l’exportations d’animaux vivants.

Le Dr. Ameer Ali a dit que les musulmans étaient extrêmement attentifs au fait que les animaux soient abattus en accord avec les règles de la Sharia islamique, et que ces abattage pouvaient être pratiqués sur le sol australien (\*), sous la supervision du programme national musulman mis en place par le gouvernement australien. Il a ajouté qu’il tenait absolument à ce que les australiens sachent que les musulmans sont absolument contre tous les actes de cruauté envers les animaux.

Il a ensuite ajouté que les musulmans vivant dans les pays du moyen orient acceptent sans aucune difficulté de consommer de la viande congelée de mouton et d’agneau provenant d’animaux égorgés en Australie, à partir du moment où la certification Halal est délivrée par le programme national australien. L’année dernière la viande d’agneau halal vers le Moyen-Orient a progressé de 36% pour atteindre une valeur record de 14052 tonnes, alors que l’exportation de viande de mouton a progressé de 24% pour atteindre 36051 tonnes (*ref. Farmonline News du 1<sup>er</sup> février 2006*). Cela représente l’équivalent de 2 millions d’ovins qui furent abattus en Australie à destination des consommateurs des pays du moyen-orient.

Dr. Ali a dit que les musulmans d’Australie ne cautionnent pas les actes de cruautés sur les animaux destinés à être abattus, puisque le coran dicte à tous les musulmans de traiter les animaux avec douceur.

(\*) : Les animaux égorgés sur le sol australien sont étourdis avant d’être abattus.

Titre : *Australian Halal meat products*. “ Viande Halal australienne ”

Source : Ausmeat

Trouvé : Sur Internet

Adresse de la page : <http://www.ausmeat.com.au/pdf/hal.pdf>

Date : Mars 1998.

Auteur : Brochure élaborée par « Ausmeat ».

Pays : Australie

Langue : Anglais

Résumé :

### **La filière halal en Australie :**

L'Australie est l'un des plus grands exportateurs de viande dans le monde. L'Australie exporte vers plus de 70 pays à travers le monde. Comme la plupart de ces pays ont une population musulmane, la plupart de ces produits sont certifiés HALAL.

Par ailleurs l'Australie elle-même compte une population de 300 000 musulmans sur son territoire, et elle est donc devenue un leader mondial dans la préparation de produits Halal.

« Halal » veut dire « légal » d'un point de vue religieux, selon le coran. Une viande halal doit provenir d'un animal égorgé selon le strict rituel musulman. Comme le marché Halal est très important pour les compagnies australiennes, ces dernières ont mis en place des procédures pour que leurs produits soient certifiés halal. L'expertise Halal est faite par des organisations islamiques dont le rôle est de superviser les procédures pour certifier que les produits sont bien HALAL.

### **La Procédure pour produire une viande HALAL.**

1. Toutes les procédures doivent être supervisées par un programme gouvernemental d'abattage suivant le rite musulman.
2. Toutes les inspections sont effectuées par l'AQIS et autres organisations musulmanes reconnues.
3. Les abatteurs doivent être de confession musulmane.
4. Les produits non Halal (Haram) ne doivent pas être manipulés sur la même chaîne d'abattage que les produits halal (pas de croisement entre les chaînes de produits halal et les autres).
5. L'identification des produits doit se faire à chaque étape de la chaîne d'abattage.
6. Les produits Halal et non Halal doivent toujours être séparés.
7. Les équipements doivent être nettoyés (purifiés) s'ils ont été en contact avec un produit non Halal.
8. Les additifs et ingrédients utilisés doivent eux aussi être halal.
9. Seuls les organisations islamiques reconnues peuvent certifier qu'un produit est Halal.

### **Organisations musulmanes australiennes reconnues**

Les organisations musulmanes australiennes reconnues sont listées par l'AQIS et leur rôle est la certification que les produits sont halal.

Chaque organisation doit mettre en place des procédures d'abattage en vérifiant que les abatteurs soit de confession musulmane et qu'ils respectent un code de conduite en accord avec leur foi musulmane.

Ces organisations ont également pour rôle de procéder à des inspections régulières dans les abattoirs et délivrent les certifications halal.

Leur principal rôle est donc de garantir au consommateur musulman l'assurance que le produit qu'il consomme est bel et bien Halal.

**Titre** : *Diversity is an asset. Australia's Halal food industry.* “ La diversité est un avantage. L'industrie Halal australienne ”

**Sous-titre** : *Australian Halal meat in accordance with islamic law.* “La filière de la viande halal australienne en accord avec la loi musulmane”

**Source** : Ausmeat

**Trouvé** : Sur Internet

**Adresse de la page** : [http://www.diversityaustralia.gov.au/inc/doc\\_pdf/halal.pdf](http://www.diversityaustralia.gov.au/inc/doc_pdf/halal.pdf)

**Date** : Mars 1998.

**Auteur** : Brochure élaborée par le gouvernement australien : département de l'immigration et des affaires multiculturelles et indigènes.

**Pays** : Australie

**Langue** : Anglais

**Résumé** :

L'industrie de la viande australienne est expérimentée dans la production et l'export de milliers de tonnes de viande chaque année vers de très nombreux pays. La plupart de cette viande est préparée en accord avec les exigences de la loi islamique et exportée sous la mention « Halal ».

Le marché Halal se fait essentiellement à destination : du Bangladesh, de l'Égypte, l'Indonésie, la Malaisie, l'Arabie Saoudite, les Emirats Arabes Unis et les autres pays du moyen orient. Le bœuf, le veau et la viande ovine (agneau et mouton) prennent la plus grande part dans les quantités exportées. En 2002, 40 000 tonnes de bœuf et veau congelés furent exportés. A la même période, **les exportations de viande ovine ont atteint les 61 000 tonnes**. La valeur combinée de toutes ces **exportation représente plus de 330 million de dollars australiens** (*Source : MLA australian export data*). Les quantités exportées ont fortement progressé dans le courant des huit dernières années. **L'Indonésie** est considérée comme un très gros marché pour l'Australie. La qualité et l'intégrité des produits halal australiens sont garanties par des standards très stricts grâce au « programme halal » et le respect des procédures d'une part par les industriels eux-mêmes et d'autre part par les organisations musulmanes. Les consommateurs des pays musulmans sont devenus de plus en plus exigeant quant à la certification que les produits qu'ils importent sont bel et bien Halal. **L'Australie s'est à présent faite une grande réputation en tant que gros fournisseur de produits halal à travers le monde.**

**Graphiques et chiffres très intéressants sur le potentiel mondial du marché de la viande Halal.** (cf. brochure)

**Source** : Internet

**Adresse de la page** :

<http://www.ausmeat.com/Pdf/Guidelines%20for%20malaysian%20listing.pdf>

**Titre** : “Guidelines for Malaysian inspection septembre 2002” (Guide des inspections malaisienne a destinations des sociétés australiennes désireuses d’exporter de la viande vers la Malaisie, document rédigé en septembre 2002)

**Auteur** : Responsables de AUS-MEAT. (Gouvernement australien)

**Langue** : Anglais

**Résumé** :

## AVANT PROPOS

Les compagnies australiennes désirant exporter de la viande vers la Malaisie doivent être officiellement listées par les autorités Malaisiennes. AUS-MEAT se charge de faire l’intermédiaire entre les compagnies et les autorités malaisiennes. Les exigences de ces dernières portent essentiellement sur les abattoirs et le bon suivi des procédures qui permettent de produire des produits Halal.

Tous les ans les autorités malaisiennes envoient des équipes d’inspecteurs composées : de représentants des affaires islamiques et de vétérinaires issus du DSV. Un représentant de AUS-MEAT conduit et accompagne ces inspecteurs.

L’inspection dure environ 3 à 4 heures et porte essentiellement sur 2 domaines :

- **Les considérations religieuses**
- **Des considérations d’hygiène et de santé.**

La DSV malaisienne rend son rapport définitif 8 à 10 jours après l’inspection.

## EXIGENCES ELEMENTAIRES

1. **Agrément** : L’établissement concerné, avant de prétendre pouvoir produire des produits halal, doit avoir un Programme d’abattage islamique supervisé par le gouvernement australien (AGSMS) en cours de validité.
2. **Abatteur musulman** : un abatteur musulman agréé par le gouvernement. Sa carte d’identité devant être disponible lors de l’inspection.
3. **Bonne pratique de l’abattage rituel** : l’établissement doit pratiquer l’abattage conformément au rituel islamique. A ce propos certains points sont importants à considérer :
  - **S’assurer que la charge utilisée pour étourdir l’animal (pour le bœuf) ne cause pas de dommages importants au crâne de l’animal.**
  - **S’assurer que le bon timing dans la procédure permette une saignée complète de l’animal (dans la loi islamique l’animal doit mourir uniquement des suites de la saignée faite selon le rituel islamique)**
  - S’assurer qu’il n’y a aucun contact entre les produits halal et les produits non halal. Il doit y avoir une séparation claire à toutes les étapes.
  - Un estampillage rigoureux doit être effectué.

## EXIGENCES D'ASSURANCE QUALITE.

1. **HACCP.** Un programme HACCP sur l'abattage rituel, l'identification et la saisie des viandes non conformes doit être mis en place. Une copie de ce programme doit être fournie aux inspecteurs.

2. **Inspections des mesures d'hygiène et de santé.**

3. **Procédures :** présentations de toutes les procédures utilisées sur papier. En particulier

- La procédure d'étourdissement et d'abattage.
- La procédure de saisie des produits non conformes Halal.
- Procédure suivie en salle de désossage
- Procédure de contrôle des paramètres de l'environnement : température etc.... pour les produits Halal.

## DEROULEMENT DE L'INSPECTION

1. **Accueil des inspecteurs.** Réunion d'accueil des inspecteurs et briefing par les responsables de l'abattoir. Un guide connaissant toutes les procédures doit être mis à la disposition des inspecteurs pendant toute la durée de l'inspection.
2. **Présentation des documents officiels** et des informations exigées dont :
  - Nombre d'abatteurs musulmans agréés travaillant au sein de l'entreprise.
  - Certificat d'enregistrement AQIS (enregistrement de l'établissement auprès des autorités malaisiennes, procédure conforme d'abattage rituel)
  - Plan des lieux.
  - Procédure de contrôle microbiologique.
  - Etc...
3. **Visite d'inspection.** Inspection des lieux. Une démonstration complète de toute la procédure doit être effectuée devant les inspecteurs.
4. **Réunion de clôture.** Celle-ci permet d'apporter aux inspecteurs les éclaircissements qu'ils demandent.

## RECOMMANDATIONS

1. Il est important de produire de A à Z des produits Halal le jour de l'inspection.
2. Fournir la liste de tous les produits que la société désire exporter vers la Malaisie. **Note importante : Si l'établissement produit par ailleurs des produits porcins sur la même chaîne d'abattage, la société n'aura certainement pas l'autorisation d'exporter ses produits vers la Malaisie.**

Source : INTERNET

Adresse de la page : <http://www.grandin.com/ritual/kosher.slaugh.html>

Titre : “Religious slaughter and animal welfare : a discussion for meat scientist” (Abattage rituel et bien-être animal : une discussion pour les professionnels de la viande)

Auteur :

- **Dr. Temple Grandin**, Ph. D, Professeur à l’université vétérinaire de l’état du Colorado, Fort-collins, USA.
- **Joe M. Regenstein**, Département of food science, Cornell University New-York, USA.

Langue : Anglais

Résumé :

L’abattage rituel juif est décrit dans les textes sacrés (*le talmud contient une section entière sur l’abattage*). L’abattage rituel musulman est décrit dans le coran. Dans le judaïsme comme en islam, les textes sacrés apportés à leurs époques respectives des avancées considérables pour le respect des animaux.

(...)

Concernant l’islam, sont prohibés : le sang, la viande de porc, les animaux morts après avoir été battus, étranglés, chuté, torturés ainsi que les animaux dédiés aux autres religions. Tout musulman est habilité à sacrifier un animal du moment qu’il le fait en invoquant le nom d’Allah. Si des musulmans se trouvent dans des conditions particulières où ils ne peuvent égorger eux-même leurs animaux, ils sont autorisés à la viande d’un animal sacrifié par « une personne du livre » : un chrétien ou un juif.

Généralement l’étourdissement avant le sacrifice n’est pas utilisé. **Cependant un étourdissement non pénétrant (exemple : l’électronarcose), avant l’abattage a reçu l’approbation de nombreuses autorités musulmanes. Des travaux dans les années 80 en Nouvelle-Zélande ont conduit au développement de méthodes d’étourdissement électriques très sophistiquées en accord avec les lois et préceptes musulmans, à partir du moment où l’animal peut regagner un état normal de conscience s’il n’est pas sacrifié. Ainsi, une électronarcose strictement à la tête avant l’abattage rituel musulman est utilisée dans la quasi totalité des abattoirs de moutons en Australie et Nouvelle-Zélande. Il en est de même pour l’abattage des bovins dans ces deux pays. Cette même viande est exportée vers le Moyen-Orient (avec la mention HALAL), c’est à dire en toute conformité avec les lois musulmanes. L’abattage HALAL en Nouvelle-Zélande et en Australie peut même être effectué par des opérateurs non musulmans tandis que qu’un musulman récite les prières appropriées. Cependant, la majorité des sacrificateurs en Nouvelle-Zélande, en Australie et en Irlande sont eux mêmes des musulmans pratiquants. L’abattage rituel musulman sans étourdissement est strictement interdit en Nouvelle-Zélande.**

(...)

### **Contention**

Contention des animaux égorgés sans étourdissement : lors d’abattages rituels sans étourdissement, il semble que pour les bovins la contention debout soit celle qui engendre un minimum de stress aux animaux.

Plus les animaux sont égorgés dans le calme meilleure sera la saignée et plus tôt se fera la perte de conscience. Des observations d'abattages rituels musulmans sans étourdissement préalable par un opérateur utilisant un couteau incurvé ont conduit à l'observation de multiples incisions hésitantes. Parfois il y a eu des réactions vigoureuses de l'animal.

(...)

### **Délai de perte de conscience**

Les scientifiques admettent que les ovins perdent conscience assez rapidement (2 à 15 secondes) suite à l'incision des 2 carotides. Le temps de perte de conscience chez les bovins bien qu'assez rapide semble être plus long, certains pouvant aller jusqu'à 1 minute ou plus. Le temps semble aussi proportionnel à la vitesse de la saignée par le sacrificateur. Ainsi, les animaux calmes avant la saignée perdent plus vite conscience que les animaux agités. Les animaux calmes s'effondrent dans les 10 à 15 secondes suite à la saignée.

(...)

### **Abattage et bien-être (*bien-traitance*) animal.**

Quand ils sont bien utilisés, l'électronarcose ainsi que l'utilisation du pistolet pour étourdir les animaux, induisent une insensibilité immédiate des animaux. Ces méthodes si elles sont mal utilisées (cas où l'on doit s'y reprendre à plusieurs fois pour assommer un animal etc....) peuvent induire plus de stress pour les animaux que lors d'un abattage rituel sans étourdissement.

(...)

Quand l'abattage se fait sans étourdissement, l'auteur recommande l'utilisation d'un couteau droit (non incurvé), bien aiguisé, dont la longueur fait 2 fois la largeur du cou de l'animal. L'utilisation d'un couteau incurvé n'est pas acceptable.

**Comme indiqué précédemment, une électronarcose à la tête de l'animal étant réversible est acceptée par la plupart des autorités musulmanes. Comme l'islam est tolérant par rapport à l'utilisation de l'électronarcose, celle-ci permet aux abattoirs dans la pratique d'accélérer la cadence des égorgements tout en respectant au mieux les standards du bien être animal.**

## **TEXTE DANS SON INTEGRALITE :**

### ***Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists.***

*Meat Focus International - March 1994 pages 115-123  
Published by : CAB International*

Temple Grandin

*Department of Animal Science  
Colorado State University  
Fort Collins, Colorado 80523*

Joe M. Regenstein

*Cornell Kosher Food Initiative  
Department of Food Science  
Cornell University  
Ithaca, New York 14853-7201, USA.*

Both the Muslim and Jewish faiths have specific requirements for the slaughter of religiously acceptable animals. The major difference from the general practices in most countries is that the animals are not stunned prior to slaughter. It is important that meat scientists understand the implications of these differences. They need to critically consider the scientific information available about the effects of different slaughter practices on animals before reaching any judgements about the appropriateness of a particular form of slaughter. It is also important that they understand the importance of these practices to the people who follow these religious codes. We hope to discuss some information that may be useful in evaluating religious slaughter.

The Jewish dietary code is described in the original five books of the Holy Scriptures. The Muslim code is found in the Quran. Both codes represented major advancements in the respect for animals and their proper handling in ancient times. For example, the Jewish code specifically forbid the use of limbs torn from live animals and the slaughter of both a mother animal and her children on the same day.

One way to view the rather comprehensive legal system of the Jewish faith is spelled out in the paragraphs below. We feel this explanation may help others understand the degree of significance of these religious practices to those of the Jewish faith (Grunfeld, 1972).

*"And ye shall be men of holy calling unto Me, and ye shall not eat any meat that is torn in the field" (Exodus XXII:30)*

*Holiness or selfsanctification is a moral term; it is identical with...moral freedom or moral autonomy. Its aim is the complete selfmastery of man.*

*"To the superficial observer it seems that men who do not obey the law are freer than law-abiding men, because they can follow their own inclinations. In reality, however, such men are subject to the most cruel bondage; they are slaves of their own instincts, impulses and desires. The first step towards emancipation from the tyranny of animal inclinations in man is, therefore, a voluntary submission to the moral law. The constraint of law is the beginning of human freedom.... Thus the fundamental idea of Jewish ethics, holiness, is inseparably connected with the idea of Law; and the dietary laws occupy a central position in that system of moral discipline which is the basis of all Jewish laws.*

*"The three strongest natural instincts in man are the impulses of food, sex, and acquisition. Judaism does not aim at the destruction of these impulses, but at their control and indeed their sanctification. It is the law which spiritualises these instincts and transfigures them into legitimate joys of life."*

*We hope that the above quote suggests the importance of the kosher dietary laws to people of the Jewish faith. Similar religious philosophies underpin the Muslim requirements. Thus, the ability to carry out ritual slaughter is extremely important to people of these two faiths. The banning of such slaughter would certainly be viewed as a hostile act.*

*The actual reference to slaughter in the Jewish Holy scriptures is quite cryptic:*

*"...thou shall kill of thy herd and of thy flocks, which the Lord hath given thee, as I have commanded thee..."(Deuteronomy XII:21)*

*Clearly it was assumed that people were familiar with the rules for kosher slaughter. These were a pan of the "oral code". Eventually these rules were written down in the series of volumes referred to as the Talmud as well as in other religious texts. The Talmud contains an entire section on slaughter and the subsequent inspection of animals to ensure that they are religiously "clean". The text includes detailed anatomical information in order to teach the religious Jew exactly what was to be done during slaughter and the subsequent post-mortem inspection.*

*The Muslim rules with respect to animals and slaughter are contained in the Quran. Blood, pork, animals dying due to beating, strangulation, falls, goring or other damage from animals and animals dedicated to other religions are all forbidden. Any Muslim may slaughter an animal while invoking the name of Allah. In cases where Muslims cannot kill their own animals, they may eat meat killed by a "person of the book", i.e., a Christian or a Jew. Again stunning prior to slaughter is generally not the practice. However, a non-penetrating concussion stunning prior to slaughter has received approval from some Muslim authorities. Work in the 80's in New Zealand led to the development of a very sophisticated electrical stunning apparatus that met a Muslim standard where an animal must be able to regain consciousness in less than a minute and must be able to eat within five minutes. Head-only electric stunning prior to Muslim slaughter is used in almost all sheep slaughter plants in New Zealand and Australia. Electric stunning of cattle is used in many New Zealand Muslim cattle slaughter plants and the practice is spreading to Australia. Meat from electrically stunned cattle and sheep is exported to middle eastern countries with stringent religious requirements. "Halal" slaughter in New Zealand and Australia may be carried out by regular plant workers while Muslim religious leaders are present and reciting the appropriate prayers. However, the larger Halal slaughter plants in Australia, New Zealand, and Ireland do employ Muslim slaughtermen. Muslim slaughter without stunning is forbidden in New Zealand. With Muslim slaughter in countries not using stunning, we are also concerned about the training given to the slaughtermen. More work is needed on training programs to teach proper sharpening of knives and to improve the actual slaughter techniques.*

*The Jewish religious codes require that allowed animals be slaughtered by a specially trained Jewish male, while the Muslims prefer that allowed animals be slaughtered by a person of that faith. In the case of the Jewish dietary laws, a specially trained person of known religiosity carries out the slaughter. This person, the "shochet", is specifically trained for this purpose. He is trained to use a special knife, called the "chalef", to rapidly cut in a single stroke the jugular vein and the carotid artery without burrowing, tearing or ripping the animal. The knife is checked regularly for any imperfections which would invalidate the slaughter. This process when done properly leads to a rapid death of the animal. A sharp cut is also known to be less painful.*

#### **Need for objective evaluation**

*Given the importance of religious slaughter to people of these two major faiths, it is important that scientists must be absolutely objective when evaluating these practices from an animal welfare standpoint.*

*Evaluation of religious slaughter is an area where many people have lost scientific objectivity. This has resulted in biased and selective reviewing of the literature. Politics have interfered with good science. There are three basic issues. They are stressfulness of restraint methods, pain perception during the incision and latency of onset of complete insensibility.*

#### **Restraint**

*A key intellectual consideration is separation of the variable of restraint stress from the animal's reaction to the slaughter procedure. Stressful or painful methods of restraint mask the animal's reactions to the throat cut. In North America some kosher slaughter plants use very stressful methods of restraint such as shackling and hoisting fully conscious cattle by one rear leg.*

*Observations of the first author indicate that cattle restrained in this manner often struggle and bellow and the rear leg is bruised. Bruises or injuries caused by the restraint methods (or from any other cause) would be objectionable to observant Jews. In Europe, the use of casting pens which invert cattle onto their backs completely mask reactions to the throat cut. Cattle resist inversion and twist their necks in an attempt to right their heads. Earlier versions of the Weinberg casting pen are more stressful than an upright restraint device (Dunn 1992). An improved casting pen, called the Facomia pen, is probably less stressful than order Weinberg's pens but a well designed upright restraint system would be more comfortable for cattle. Another problem with all types of casting pens is that both cattle and calves will aspirate blood after the incision. This does not occur when the animal is held in an upright position.*

*Unfortunately some poorly designed upright American Society for the Prevention of Cruelty to Animals (ASPCA) restraint boxes apply excessive pressure to the thoracic and neck areas of cattle. In the interest of animal welfare the use of any stressful method of restraint should be eliminated. A properly designed and operated upright restraint system will cause minimum stress. Poorly designed systems can cause great stress. Many stress problems are also caused by rough handling and excessive use of electric prods. The very best mechanical systems will cause distress if operated by abusive, uncaring people.*

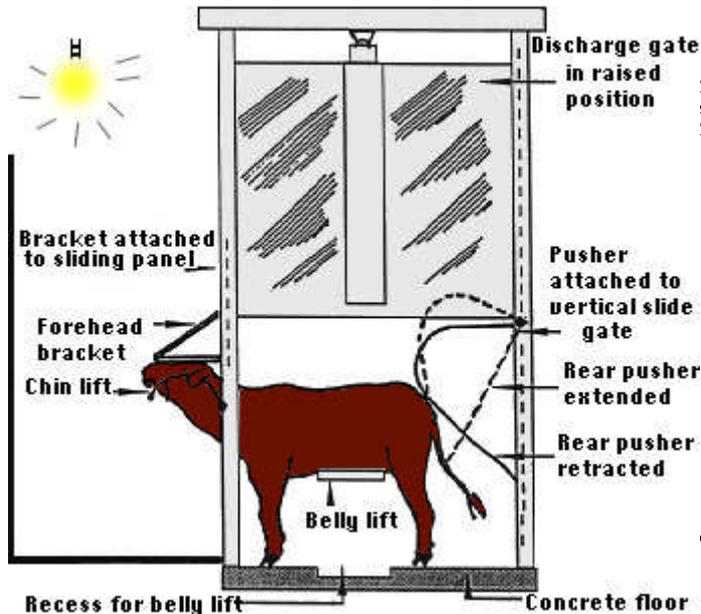
*In Europe there has been much concern about the stressfulness of restraint devices used for both conventional slaughter (where the bovine is stunned) and ritual slaughter. Ewbank et al., (1992) found that cattle restrained in a poorly designed head holder, i.e., where over 30 seconds was required to drive the animal into the holder, had higher cortisol levels than cattle stunned with their heads free. Cattle will voluntarily place their heads in a well designed head restraint device that is properly operated by a trained operator (Grandin 1992). Tume and Shaw (1992) reported very low cortisol levels of only 15 ng/ml in cattle during stunning and slaughter. Their measurements were made in cattle held in a head restraint (personal communication, Shaw 1993). Cortisol levels during on-farm restraint of extensively reared cattle range from 25 to 63 ng/ml (Mitchell et al., 1988; Zavy et al., 1992).*

Head stanchions used for electrical stunning of cattle in New Zealand work quite well. The first author observed these systems in two plants. Most cattle entered the stunning box voluntarily and quietly placed their heads in the stanchion. The animal was immediately stunned after its head was clamped. Immediate electrical stunning is essential in order to prevent the animal from fighting the stanchion. When this system was operated correctly the cattle were quiet and calm. The electric stun stanchion did not restrain the body. For ritual slaughter or captive bolt stunning devices to restrain the body are strongly recommended. Animals remain calmer in head restraint devices when the body is also restrained. Stunning or slaughter must occur within 10 seconds after the head is restrained.

**Reactions to the throat cut**

The variable of reactions to the incision must be separated from the variable of the time required for the animal to become completely insensible. Recordings of EEG or evoked potentials measure the time required for the animal to lose consciousness. They are not measures of pain. Careful observations of the animal's behavioural reactions to the cut are one of the best ways to determine if cutting the throat without prior stunning is painful. The time required for the animals to become unconscious will be discussed later.

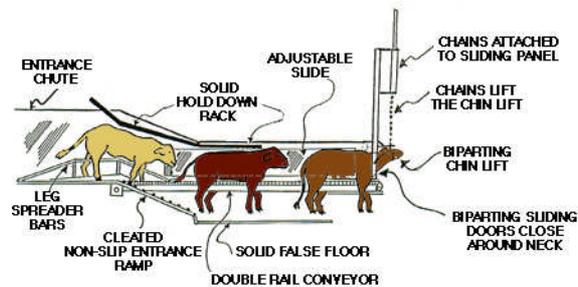
Observations of over 3000 cattle and formula-fed veal calves were made by the first author in three different U.S. kosher slaughter plants. The plants had state of the art upright restraint systems. The systems are described in detail in Grandin (1988, 1991, 1992, 1993a). The cattle were held in either a modified ASPCA pen:



This drawing illustrates (on the left side, in front of the animal) the solid barrier that is necessary to block the animal's vision. The sides of the ASPCA box must also be completely solid

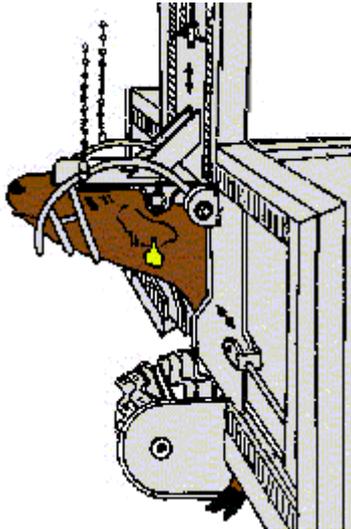
or a double rail (centre track) conveyor restrainer:

To induce the cattle to stay still and ride quietly, the solid hold down rack MUST be long enough so that the animal entering the restrainer can NOT see out until it's feet are completely off the entrance ramp.



This equipment was operated by the first author or a person under her direct supervision. Very little pressure was applied to the animals by the rear pusher gate in the ASPCA pen. Head holders were equipped with pressure limiting devices. The animals were handled gently and calmly. It is impossible to observe reactions to the incision in an agitated or excited animal. Blood on the equipment did not appear to upset the cattle. They voluntarily entered the box when the rear gate was opened. Some cattle licked the blood.

In all three restraint systems, the animals had little or no reaction to the throat cut. There was a slight flinch when the blade first touched the throat. This flinch was much less vigorous than an animal's reaction to an eartag punch. There was no further reaction as the cut proceeded. Both carotids were severed in all animals. Some animals in the modified ASPCA pen were held so loosely by the head holder and rear pusher gate that they could have easily pulled away from the knife.



These animals made no attempt to pull away. In all three slaughter plants, there was almost no visible reaction of the animal's body or legs during the throat cut. Body and leg movements can be easily observed in the double rail restrainer because it lacks a pusher gate and very little pressure is applied to the body. Body reactions during the throat cut were much fewer than the body reactions and squirming that occurred during testing of various chin lifts and forehead hold-down brackets. Testing of a new chin lift required deep, prolonged invasion of the animal's flight zone by a person. Penetration of the flight zone of an extensively raised animal by people will cause the animal to attempt to move away (Grandin, 1993a). The throat cut caused a much smaller reaction than penetration of the flight zone. It appears that the animal is not aware that its throat has been cut. Bager et al., (1992) reported a similar observation with calves. Further observations of 20 Holstein, Angus and Charolais bulls indicated that they did not react to the cut. The bulls were held in a comfortable head restraint with all body restraints released. They stood still during the cut and did not resist head restraint. After the cut the chin lift was lowered, the animal either immediately collapsed or it looked around like a normal alert animal. Within 5 to 60 seconds, the animals went into a hypoxic spasm and sensibility appeared to be lost. Calm animals had almost no spasms and excited cattle had very vigorous spasms. Calm cattle collapsed more quickly and appeared to have a more rapid onset of insensibility. Munk et al., (1976) reported similar observations with respect to the onset of spasms. The spasms were similar to the hypoxic spasms which occur when cattle become unconscious in a V-shaped stanchion due to pressure on the lower neck. Observations in feedyards by the first author during handling for routine husbandry procedures indicated that pressure on the carotid arteries and surrounding areas of the neck can kill cattle within 30 seconds.

The details spelled out in Jewish law concerning the design of the knife and the cutting method appear to be important in preventing the animal from reacting to the cut. The knife must be razor sharp and free of nicks. It is shaped like a straight razor and it must be twice the width of the animal's neck. The cut must be made without hesitation or delay. It is also prohibited for the incision to close back over the knife during the cut. This is called "halagramah" (digging) (Epstein, 1948). The prohibition against digging appears to be important in reducing the animal's reaction to the cut. Ritual slaughtermen must be trained in knife sharpening. Shochets have been observed using a dull knife. They carefully obeyed the religious requirements of having a smooth, nick-free knife, but they had failed to keep it sharp. Observations of Halal cattle slaughter without stunning done by a Muslim slaughterman with a large, curved skinning knife resulted in multiple hacking cuts. Sometimes there was a vigorous reaction from the animal.

Further observations of kosher slaughter conducted in a poorly designed holder, i.e., one which allowed the incision to close back over the knife during the cut, resulted in vigorous reactions from the cattle during the cut. The animals kicked violently, twisted sideways, and shook the restraining device. Cattle which entered the poorly designed head holder in an already excited, agitated state had a more vigorous reaction to the throat cut than calm animals. These observations indicated that head holding devices must be designed so that the incision is held open during and immediately after the cut. Occasionally, a very wild, agitated animal went into a spasm which resembled an epileptic seizure immediately after the cut. This almost never occurred in calm cattle.

#### **Time to loss of consciousness**

Scientific researchers agree that sheep lose consciousness within 2 to 15 seconds after both carotid arteries are cut (Nangeroni and Kennett, 1963; Gregory and Wotton, 1984; Blackmore, 1984). However, studies with cattle and calves indicate that most animals lose consciousness rapidly, however, some animals may have a period of prolonged sensibility (Blackmore, 1984; Daly et al, 1988) that lasts for over a minute. Other studies with bovines also indicate that the time required for them to become unconscious is more variable than for sheep and goats (Munk et al., 1976; Gregory and Wotton, 1984). The differences between cattle and sheep can be explained by differences in the anatomy of their blood vessels.

Observations by the first author of both calf and cattle slaughter indicate that problems with prolonged consciousness can be corrected. When a shochet uses a rapid cutting stroke, 95% of the calves collapse almost immediately (Grandin 1987). When a slower, less decisive stroke was used, there was an increased incidence of prolonged sensibility. Approximately 30% of the calves cut with a slow knife stroke had a righting reflex and retained the ability to walk for up to 30 seconds.

Gregory (1988) provided a possible explanation for the delayed onset of unconsciousness. A slow knife stroke may be more likely to stretch the arteries and induce occlusion. Rapid loss of consciousness will occur more readily if the cut is made as close to the jaw bone as religious law will permit, and the head holder is loosened immediately after the cut. The chin lift should remain up. Excessive pressure applied to the chest by the rear pusher gate will slow bleed out. Gentle operation of the restrainer is essential. Observations indicate that calm cattle lose consciousness more rapidly and they are less likely to have contracted occluded blood vessels. Calm cattle will usually collapse within 10 to 15 seconds.

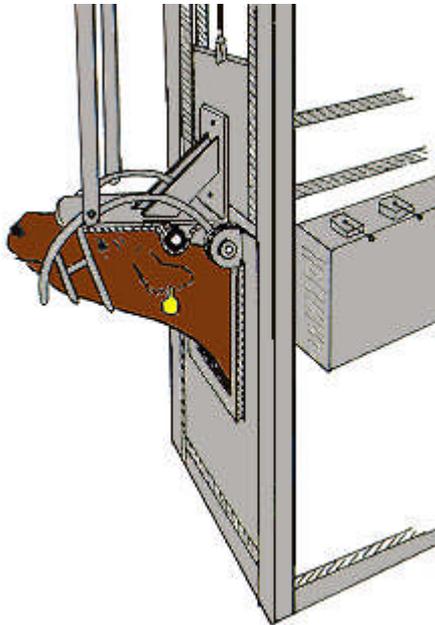
#### **Upright restraint equipment design**

Good upright restraint equipment is available for low stress, comfortable restraint of sheep, calves and cattle (Giger et al., 1977; Westervelt et al., 1976; Grandin, 1988, 1991, 1992, 1993). To maintain a high standard of animal welfare, the equipment must be operated by a trained operator who is closely supervised by plant management. Handlers in the lairage and race areas must handle animals gently and induce each animal to calmly enter the restrainer. Unfortunately, some very poorly designed restraint systems have recently been installed in Europe. The designers had little regard for animal comfort. Below is a list of specific recommendations:

- All restraint devices should use the concept of optimal pressure.

*The device must hold the animal firmly enough to provide a "feeling of restraint" but excessive pressure that would cause discomfort should be avoided. Many people operating pens make the mistake of squeezing an animal harder if it struggles. Struggling is often a sign of excessive pressure.*

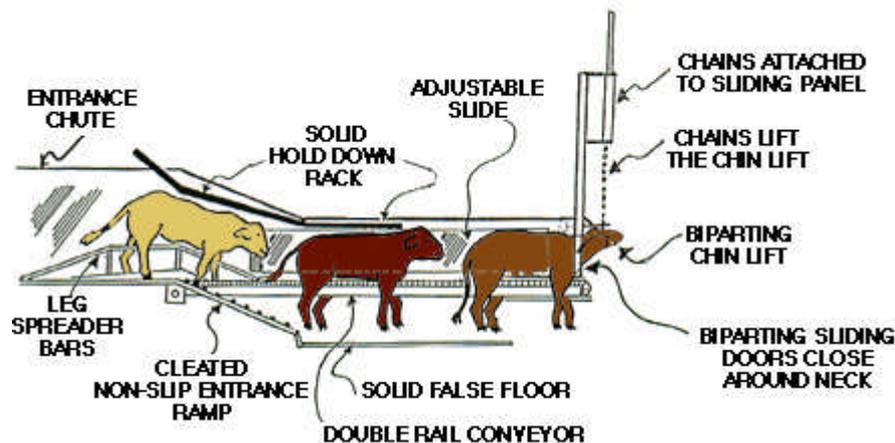
- *To prevent excessive bending of the neck, the bovine's forehead should be parallel to the floor. This positions the throat properly for ritual slaughter and stretches the neck skin minimizing discomfort. There is an optimal tightness for the neck skin. If it is too loose, cutting is more difficult. If it is too tight, the Jewish rule which prohibits tearing may be violated as the incision would have a tendency to tear before being cut by the knife. This also would be likely to cause pain. Some head restraints cause great distress to the cattle due to excessive bending of the neck in an attempt to obtain extreme throat skin tightness. This is not necessary for compliance with religious law. One must remember that 4000 years ago hydraulic devices which could achieve such extremes of throat tightness were not available. All head holders must be equipped with pressure limiting devices. Pressure limiting valves will automatically prevent a careless operator from applying excessive pressure. A 15 cm wide forehead bracket covered with rubber belting will distribute pressure uniformly and the animal will be less likely to resist head restraint. The forehead bracket should also be equipped with an 8 cm diameter pipe that fits behind the poll. This device makes it possible to hold the head securely with very little pressure.*



- *The rear pusher gate of the ASPCA pen must be equipped with a pressure limiting device. The animal must not be pushed too far forward in the head holder. The pressure must be regulated so that the animal stands on the floor with its back level. Arching of the back is a sign of excessive pressure. A calm relaxed animal will stand quietly in the pen and will not attempt to move its head. If the animal struggles, this is due to excessive pressure or being thrown off balance by the pusher gate.*
- *The animal must not be lifted off the floor by the belly lift of an ASPCA pen. The list is for restraint not lifting. Lift travel should be restricted to 71 cm from the floor to the top of the lift. Other restrainers such as the double rail system are designed to give full support under the belly. The conveyor slats must be shaped to fit the contours of the animal's sternum.*
- *All parts of the equipment should always move with a slow steady motion. Jerky motions or sudden bumping of the animal with the apparatus excites and agitates them. Jerky motion can be eliminated by installing flow control valves. These valves automatically provide a smooth steady motion even if the operator jerks the controls. All restraint devices should use the concept of **optimal (NOT maximum)** pressure. Sufficient pressure must be applied to give the animal a feeling of being held, but excessive pressure that causes struggling must be avoided. Animals will often stop struggling when excessive pressure is slowly reduced.*
- *All equipment must be engineered to reduce noise. Air hissing and clanging metal noises cause visible agitation in cattle. Air exhausts must be muffled or piped outside. Plastic guides in the sliding doortracks will further reduce noise.*
- *A solid barrier should be installed around the animal's head to prevent it from seeing people and other distractions in its flight zone. This is especially important for extensively reared cattle, particularly when they are not completely tame. On conveyor systems the barrier is often not required because the animals feel more secure because they are touching each other.*
- *Restraint equipment must be illuminated to encourage animals to enter. Lighting mistakes or air blowing back at the animals will cause cattle to balk (Grandin 1993b). Distractions that cause balking must be eliminated.*

*For plants which slaughter small numbers of sheep and goats a simple upright restrainer can be constructed from pipe (Giger et al., 1977). For veal calf plants a small ASPCA pen can be used. For large high speed plants a double rail restrainer can be equipped with a head holding device.*

*To induce the cattle to stay still and ride quietly, the solid hold down rack **MUST** be long enough so that the animal entering the restrainer can **NOT** see out until it's feet are completely off the entrance ramp.*



Some rabbinical authorities prefer inverted restraint and cutting downward because they are concerned that an upward cut may violate the Jewish rule which forbids excessive pressure on the knife. There is concern that the animal may tend to push downward on the knife during an upward cut. Observations indicate that just the opposite happens. When large 800 to 950 kg bulls are held in a pneumatically powered head restraint which they can easily move, the animals pull their heads upwards away from the knife during a miscut. This would reduce pressure on the blade. When the cut is done correctly, the bulls stood still and did not move the head restraint. Equal amounts of pressure were applied by the forehead bracket and the chin lift.

Upright restraint may provide the additional advantage of improved bleed out because the animal remains calmer and more relaxed. Observations indicate that a relaxed, calm animal has improved bleedout and a rapid onset of unconsciousness. Excited animals are more likely to have a slower bleedout. The use of a comfortable upright restraint device would be advantageous from a religious standpoint because rapid bleedout and maximum loss of blood obeys the biblical principle of:

*"Only be sure that thou eat not the blood: for the blood is life"*  
(Deuteronomy 12:23)

Rapid bleedout and a reduction in convulsions provide the added advantage of reducing petechial haemorrhages and improving safety. Convulsing animals are more likely to injure plant employees. A calm, quiet animal held in a comfortable restraint device will meet a higher animal welfare standard and will have a lower incidence of petechial haemorrhages.

#### **Welfare aspects of slaughter**

Many welfare concerns are centered on restraint. In Europe and the U.S. highly stressful restraint devices are still being used. Many of these systems apply excessive pressure or hold the animal in a position that causes distress. The recent 1992 decision by the Swedish Board of Agriculture to uphold its ban on slaughter without stunning was largely driven by their concerns about forceful immobilisation and clamping of cattle (Andersson et al., 1992). Proper design and operation of restraint devices can alleviate most of these concerns with cattle and sheep. Restraint devices will perform poorly from an animal welfare standpoint if the animals balk and refuse to enter due to distractions such as shadows, air hissing or poor illumination. These easily correctable problems will ruin the performance of the best restraint system. Abusive workers will cause suffering in a well designed system. For more information about properly operating pens, see Grandin, 1993.

Restraint devices are used for holding animals both for ritual slaughter and for conventional slaughter where animals are stunned. The use of a head restraint will improve the accuracy of captive bolt stunning. In large beef slaughter plants without head restraint captive bolt stunning has a failure rate of 3 to 5, i.e., a second shot is required.

Captive bolt and electric stunning will induce instantaneous insensibility when they are properly applied. However, improper application can result in significant stress. All stunning methods trigger a massive secretion of epinephrine (Van der Wal 1978; Warrington 1974). This outpouring of epinephrine is greater than the secretion which would be triggered by an environmental stressor or a restraint method. Since the animal is expected to be unconscious, it does not feel the stress. One can definitely conclude that improperly applied stunning methods would be much more stressful than kosher slaughter with the long straight razor sharp knife. Kilgour (1978), one of the pioneers in animal welfare research, came to a similar conclusion on stunning and slaughter.

Halal (Muslim) slaughter performed with a knife that is too short causes definite distress and struggling in cattle. We recommend to those Muslim religious authorities who require slaughter without stunning that they require that the knife must be razor sharp with a straight blade that is at least twice the width of the neck. Unless the animals are stunned, the use of curved skinning knives is not acceptable. Due to the fact that Muslim slaughtermen do not usually receive as extensive special training in slaughter techniques as Jewish Shochtim, preslaughter stunning is strongly recommended. As stated earlier, reversible head-only electrical stunning is accepted by most Muslim religious authorities. Preslaughter stunning allows plants to run at higher line speeds and maintain high standards of animal welfare.

In some ritual slaughter plants animal welfare is compromised when animals are pulled out of the restraint box before they have lost sensibility. Observations clearly indicated that disturbance of the incision or allowing the cut edges to touch caused the animal to react strongly. Dragging the cut incision of a sensible animal against the bottom of the head opening device is likely to cause pain. Animals must remain in the restraint device with the head holder and body restraint loosened until they collapse. The belly lift should remain up during bleedout to prevent bumping of the incision against the head opening when the animal collapses.

Since animals cannot communicate, it is impossible to completely rule out the possibility that a correctly made incision may cause some unpleasant sensation. However, one can definitely conclude that poor cutting methods and stressful restraint methods are not acceptable. Poor cutting technique often causes vigorous struggling. When the cut is done correctly, behavioural reactions to the cut are much less than reactions to air hissing, metal clanging noises, inversion or excessive pressure applied to the body. Discomfort during a properly done shechitah cut is probably minimal because cattle will stand still and do not resist a comfortable head restraint device. Observations in many plants indicate that slaughter without stunning requires greater management attention to the details of the procedures than stunning in order to maintain good welfare. Ritual slaughter is a procedure which can be greatly improved by the use of a total quality management (TQM) approach to continual incremental improvements in the process. In plants with existing upright restraint equipment significant improvements in animal welfare and reductions in petechial haemorrhages can be made by making the following changes:

- training of employees in gentle calm cattle handling
- modifying the restrainer per the specifications in this article
- eliminating distractions which make animals balk
- and careful attention to the exact cutting method

There needs to be continual monitoring and improvements in technique to achieve rapid onset of insensibility. A high incidence of prolonged sensibility is caused by poor cutting technique, rough handling, excessive pressure applied by the restraint device, or agitated excited animals. The meat industry and other animal industries need to constantly strive to improve their methods and to use the best available technology. The industry must be the leader in bringing about legitimate animal welfare goals. The veterinarian, the animal scientist, and the meat scientist can often be an important and positive contributor to this process. With your knowledge of animal biology and behaviour, you should be speaking up in a positive way for the best possible processes to slaughter animals while respecting the religious needs of others. The responsibility of all those involved in animal agriculture is to assure that animals are properly handled at all times.

**References :**

Andersson, B.; Forslid, A.; Olsson, K; Romnegard, J.O. (1992)

**Slaughter of Unstunned Animals.**  
Swedish Board of Agriculture Report 37

Bager, F.; Braggins, T.J.; Devine, C.E.; Graafhus, A.E.; Mellor, D.J.; Taener, A.; Upsdell, M.P. (1992)

**Onset of insensibility in calves: Effects of electroplectic seizure and exsanguination on the spontaneous electrocortical activity and indices of cerebral metabolism.**  
Resource Veterinary Science 52 pages 162-173

Blackmore, D.K (1984)

**Differences in the behaviour of sheep and calves during slaughter.**  
Resource Veterinary Science 37 pages 223-226

Daly, C.C.; Kallweit, E.; Ellendorf, F. (1988)

**Cortical function in cattle during slaughter:  
Conventional captive bolt stunning followed by exsanguination compared to shechita slaughter.**  
Veterinary Record 122 pages 325-329

Dunn, C.S. (1990)

**Stress reactions of cattle undergoing ritual slaughter using two methods of restraint.**  
Veterinary Record 126 pages 522-525.

Epstein, I. (Editor) (1948)

**The Babylonian Talmud.**  
Soano Press, London

Giger, W.; Prince, R.P.; Westervelt, R.G.; Kinsman, D.M. (1977)

**Equipment for low stress animal slaughter.**  
Trans. American Society Agricultural Engineers 20 pages 571-578

Grandin, T. (1987)

**High speed double rail restrainer for stunning or ritual slaughter.**  
International Congress of Meat Scientists and Technology: pages 102-104

Grandin, T. (1988)

**Double rail restrainer for livestock handling.**  
Journal Agricultural Engineers Resource 41 pages 327-338

Grandin, T. (1991)

**Double rail restrainer for handling beef cattle.**  
Technical Paper 915004, American Society Agricultural Engineers  
St. Joseph, Michigan

Grandin, T. (1992)

**Observations of cattle restraint devices for stunning and slaughtering.**  
*Animal Welfare* 1 pages 85-91

● Grandin, T. (1993)

**Management commitment to incremental improvements greatly improves livestock handling.**  
*Meat Focus* October pages 450-453

● Gregory, N. (1988)

**Published Discussion, 34th International Congress of Meat Science and Technology, Workshop on Stunning of Livestock**  
CSMO Meat Research Laboratory, Brisbane, Australia, page 27

● Gregory, G.; Wotton, S.D. (1984)

**Time of loss of brain responsiveness following exsanguination in calves.**  
*Resource Veterinary Science* 37 pages 141-143

● Grunfeld (1972)

**The Jewish Dietary Laws.**  
Sonano Press, London

● Kilgour, R. (1978)

*Journal of Animal Science* 46 page 1478

● Nangeroni, L.L.; Kennett, P.D. (1963)

**An Electroencephalographic Study of the Effect of Shechita Slaughter on Cortical Function of Ruminants.**  
Unpublished report, Department of Physiology, New York State Veterinary College, Cornell University, Ithaca, New York

● Mitchell, G.; Hahingh, J.; Ganhao, M. (1988)

**Stress in cattle assessed after handling, transport and slaughter.**  
*Veterinary Record* 123 pages 201-205

● Munk, M.L.; Munk, E.; Levinger, I.M. (1976)

**Shechita: Religious and Historical Research on the Jewish Method of Slaughter and Medical Aspects of Shechita.**  
Feldheim Distributors, Jerusalem

● Tume, R.K.; Shaw, F.D. (1992)

**Beta endorphin and cortisol concentration in plasma of blood samples collected during exsanguination of cattle.**  
*Meat Science* 31 pages 211-217

● van der Wal, P.G. (1978)

**Chemical and physiological aspects of pig stunning in relation to meat quality.**  
A review. *Meat Science* 2 pages 19-30

● Warrington, R. (1974)

**Electrical stunning: A review of the literature.**  
*Veterinary Bulliton* 44 pages 617-633

● Zavy, M.T.; Juniewicz, P.E.; Phillips, W.A.; Von Tungeln, D.L. (1992)

**Effect of initial restraint, weaning and transport stress on baseline ACTH stimulated cortisol response in beef calves of different genotypes.**  
*American Journal of Veterinary Resource* 53 pages 551-557

Source : INTERNET

Adresse de la page : <http://www.ahfservices.com.au/>

Titre : Slaughtering animal according to the Islamic law “Shar’iah”

Auteur : Responsables de Australian Halal Food Services.

Langue : Anglais

## TRADUCTION :

### Abattage selon le rite islamique « Shariah »

Les recommandations pour l’abattage sont strictes. Le prophète a dit : « Si un abattage doit être effectué, faites-le de la meilleure en commençant par bien aiguiser votre couteau et en mettant l’animal à son aise »

#### Règles de l’abattage rituel :

- Le sacrificateur doit être un adulte musulman pieux, connaissant bien tous les fondamentaux de l’islam en rapport avec l’abattage et il doit être approuvé par les autorités religieuses.
- **Les animaux doivent être égorgés par un sacrificateur musulman agréé et l’abattage doit se faire selon le rite islamique. Les animaux sont rendus inconscients (tout en s’assurant que ces derniers ne sont pas morts avant l’abattage), puis ils sont égorgés à l’aide d’un couteau bien aiguisé capable de sectionner les vaisseaux, la trachée et l’œsophage en même temps.**
- Aucun autre nom que celui d’Allah ne doit être invoqué au moment de l’égorgement.
- Le nom d’Allah est invoqué au moment de l’égorgement. Cela est clairement dicté par le coran et le Hadith : sourate 6 :18, sourate 6 :121
- Les autres conditions à réunir pour que l’égorgement soit décrété Halal sont :
  - o Le contrôle requis par le sacrificateur superviseur ou par des inspecteur agréés.
  - o **Le type et la fréquence du matériel d’étourdissement qui doit être entretenu par un électricien.**
  - o **Une vérification stricte de la compétence de la personne qui étourdit l’animal ainsi que la compétence du sacrificateur musulman de manière à s’assurer que l’animal a été proprement étourdi.**
- Abattage Halal doit se faire dans les plus soigneuses conditions de propreté et pureté, c’est à dire indemne de contaminations par des substances impures « non halal »
- Les ingrédients ou produits dérivés doivent provenir eux-aussi d’animaux halal pour pouvoir être destinés à la consommation musulmane.

#### Procédure viande HALAL :

- La procédure doit être régie par un système d’abattage rituel (musulman) supervisé par le gouvernement australien (AGSMS : Australian Government Supervised Muslim System)
- Les industries doivent suivre le programme Halal qui vérifie les exigences du AGSMS
- Les installations doivent être inspectées et doivent être conformes pour un égorgement Halal. AQIS et l’Australian Halal Food Services sont les seuls habilités à conduire les inspections.
- Les industries doivent obligatoirement employer des superviseurs et des sacrificateurs de foi musulmane et agréés (reconnus et enregistrés)
- Les produits non Halal ne peuvent être manipulé dans la zone destinée aux produits halal.

- Les équipements doivent être minutieusement nettoyés et lavés à toutes les étapes.
- Les additifs et ingrédients utilisés pour la préparation de la viande halal doivent être eux aussi Halal.
- Seule une personne autorisée par le « Halal Food Service Trust » peut certifier une viande comme étant halal, il en est de même pour les produits de la viandes et toutes les exportations.

### Certification de la viande Halal

Toutes les denrées Halal doivent être préparées en accord avec les lois de la foi musulmane, et les objectifs des autorités nationales sont :

« Les objectifs des autorités nationales concernant les aliments sont de faciliter l’approvisionnement de la communauté musulmane, de promouvoir des échanges commerciaux loyaux à l’échelle nationale et internationale et donner une information adéquate aux consommateurs pour qu’il soient informés de leurs choix. »

Pour qu’un produit puisse être certifié Halal, certaines conditions doivent être remplies :

- Pour chaque chaîne de production, un échantillon de matière première d’où le produit final est issu doit être labellisé (étiqueté).
- Des enregistrements écrits de toute la procédure et de tous les ingrédients doivent être conservés pour pouvoir à tout moment savoir d’où un composé est issu : c’est la traçabilité.
- Chaque produit doit être étiqueté pour indiquer sa DLC (date limite de consommation)
- Il doit y avoir un système permettant de conserver et mettre en attente un produit pour que sa distribution ne puisse se faire que quand il a été certifié Halal.
- Il doit y avoir une procédure d’enquête permettant de prendre des mesures correctrices.
- Une revue de toutes les biotechnologies utilisées est essentielle pour s’assurer de l’origine génétique de tous les composés et ce, dans un but d’être sûr qu’il n’y a pas eu dans la chaîne de préparation un produit impur qui s’est introduit.

Les usines doivent respecter les BPF (bonnes pratiques de fabrication) du Commonwealth de l’année 2000.

Les matières premières doivent être analysées par un laboratoire agréé.

L’inspection des abattoirs et usines doit être conduite par un inspecteur autorisé afin de s’assurer que les règles sanitaires sont respectées et que tout est en accord avec la loi musulmane. Les produits approuvés à toutes les étapes de leur fabrication sont étiquetés (labellisés) avec un symbole indiquant que le produit est HALAL.

### Procédure M.S.Q.A.

Procédures d’assurance qualité et sécurité de la viande.

#### Buts :

Détailler les procédures d’abattage en vue d’aboutir à des produits « Halal »

#### Champs d’application :

Ces procédures s’appliquent à tous les temps, durant l’abattage, la réfrigération, le désossage, l’emballage des produits, la mise en rayon au frais et le chargement de tous les produits halal.

## Définitions:

A.G.S.M.S. : Contrôle par le gouvernement australien de l'abattage rituel.

A.Q.I.S : Service de l'inspection et de la quarantaine australienne

A.H.F.S. : Le service des aliments halal australien

M.S. : Abattage rituel musulman.

## 1. Réception de l'animal

- Pas de restriction sur le type d'animaux : bovins, ovins, cerf, et buffles ou même volailles
- L'abattage d'urgence est non autorisé dans la filière Halal
- Les services vétérinaires peuvent écarter à tout moment un animal en anté-mortem s'ils le jugent inapproprié pour l'abattage rituel.

## 2. L'abattage

- Etourdissement (soumis au contrôle, l'appréciation et l'évaluation) du sacrificateur musulman)
- L'abatteur musulman peut rejeter un animal de la procédure halal s'il considère que le décès de l'animal n'est pas en accord avec le rite islamique.
- Si un animal a été rejeté, sa carcasse doit être marquée d'un signe « NOT MS » (Not muslim Slaughtered) et ne doit pas être marqué par le tampon de l'AGSMS.
- La carcasse Halal doit être estampillée sur chacun des membres thoraciques (antérieurs) avec les deux tampons : AI et MS (muslim slaughtered = abattage musulman)
- La carcasse non halal doit recevoir uniquement le tampon AI sur chaque membre antérieur.
- Si durant la production une carcasse doit être écartée de la filière halal, elle est détournée vers une autre voie (par ex : aliment pour animaux domestiques etc...)

## 3. Salle des abats

- Durant la production halal seuls les abats autorisés peuvent pénétrer dans la salle des abats
- Au fur et à mesure de la procédure, tout produit non halal doit être immédiatement détourné vers une autre chaîne de refroidissement pendant que la production halal progresse selon une marche en avant.
- Les cartons seront estampillés « Halal » avant de quitter la salle de transformation des abats.

## 4. Chambre de refroidissement des carcasses

- Les carcasses Halal doivent être maintenues dans des chambres de refroidissement à part (quand c'est possible) sur les portes desquelles doit figurer la mention « Produits Halal Uniquement »
- A l'extérieur de chacune des chambres il doit y avoir un tableau noir qui indique tout ce qui s'y trouve.

## 5. La salle de désossage.

- Les services d'inspection (AQIS) doivent être avertis qu'un produit halal va être désossé et que l'intégralité des opérations seront halal durant cette phase de production.
- S'il est nécessaire, pour satisfaire les clients de foi musulmane, un officiel musulman peut être présent pour superviser les opérations de désossage et d'emballage.

- Le tampon Halal sera apposé sur chaque carton (contenant des produits halal) avant que ce dernier ne quitte la salle de désossage.

#### 6. Mise en rayon au frais

- Les produits halal emballés sont rangés dans des chambres froides. Chacune de ces chambres doit avoir sur sa porte d'entrée une mention « produits halal uniquement ».

#### 7. Chargement des produits

- Les produits halal destinés à l'export doivent être rassemblés dans une zone prévue pour cet effet où seuls doivent être mis des produits halal.
- Les produits rassemblés et préparés à l'avance dans une chambre froide doivent être placés directement dans le camion ou container prévu pour les accueillir.
- Les services de l'AQIS et des inspecteurs des produits halal doivent être mis au courant de tous les chargements.

#### 8. Généralités

- Les opérations d'abattage et de désossage ne doivent EN AUCUN CAS détournés les dirigeants et les employés de leurs responsabilités de bien-traitance envers les animaux et des incontournables mesures d'hygiène.
- Tous les estampillages et étiquetages doivent être en accord avec les exigences de l'AQIS, de Aus-Meat et celles des pays importateurs.
- les contrôles gouvernementaux d'abattage rituel doivent être contrôlés par l'AQIS.
- Les services d'aliments Halal australiens, les organisations musulmanes reconnues par l'AQIS seront sollicités pour l'abattage rituel et la délivrance de certificats.
- Seuls les services d'aliments Halal Australiens enregistrés et approuvés par « Aus-Meat » peuvent réaliser des abattages rituels.

#### **TEXTE en version originale et intégrale :**

##### ***Slaughtering Animal According To the Islamic Law "Shar'iah"***

*There are strict requirements for the slaughtering of animals, The Prophet Mohammed (peace be on him) said "Allah has ordained kindness (or excellent) in everything. If slaughtering is to be done, do it in the manner, and when you slaughter, do it in the best manner by first sharpening the knife and putting the animals at ease*

##### ***Islamic Rules of the Slaughtering***

*The laws are translated into practice, as follows: "According to the Islamic (Shariah) law" the legal purification of the flesh of animals requires that the following conditions be met.*

- 1. Slaughterman must be mature and pious Muslim of sound mind who understands fully the fundamentals and conditions relating to Halal slaughter and be approved by the religious authorities.*
- 2. The Halal animals and birds species for which approval is sought, these animals and birds will be slaughtered by an authorised Muslim slaughterman in accordance with the Islamic Law. The means by which the animals and birds will be rendered unconscious (whilst ensuring that they are NOT KILLED prior to the slaughter ritual), should be slaughtered by a sharp knife, which is capable of making the animal bleed by severing blood vessels, respiratory tract and oesophagus.*
- 3. NO name other than Allah's should be mentioned over the animal at the time of slaughter.*
- 4. The name of Allah should be mention while slaughtering. This is clear from Qur'anic texts and ahadith, Allah Ta'ala say:  
Then eat of that over which the name of Allah has been mentioned, if you believe in His signs.*

(6:118)

*And do not eat of that over which the name of Allah has not been mentioned for truly that is impiety (6:121) The name of Allah at slaughtering is "Bismillah, Allahu Akbar"*

5. *The Halal conditions that have to be met also include:
  - the checks required by the slaughtermen supervisor or Halal inspector.
  - the type and frequency of inspection of the stunning apparatus to be carried out by the works electrician, or mechanical aspects.
  - checking on the operating skill of the stunner, Muslim slaughtermen and how often an animal will be removed from the process before sticking to ensure it has been properly stunned.*
6. *Specifications must also include the cleanliness, Halal slaughter laws are based on cleanliness, sanitation, and purity. All utensils must be clean and free of contamination from any unlawful or harmful substances.*
7. *Any by-product or derived ingredients must also be from duly animals to be for Muslim consumption.*

#### *Halal Meat Processing:*

1. *Processing operation must have an Australian Government Supervised Muslim slaughtered (AGSMS) system.*
2. *Processors must have a Halal program to comply with the AGSMS requirements.*
3. *Facility must be inspected and be suitable for Halal slaughter and / or production. AQIS and Australian Halal Food Services carry out all inspections.*
4. *Processor must only employ registered Muslim qualified supervisor and slaughterman.*
5. *Unlawful product is not allowed to be processed in the area used for Halal product.*
6. *Equipment must be thoroughly cleaned and washed at all time.*
7. *Additives and ingredient used in any meat product must be Halal.*
8. *Only an authorised person from the Australian Halal Food Services can certify Halal meat and meat products for all exports.*

#### *Halal Meat Processing Certificates.*

*All Halal food should comply with the laws of the Islamic faith and with the objectives of the National Food Authority, which are:*

*"The objectives of the National Food authority are to facilitate the provision of a safe and wholesome food supply for the community. To promote fair trade and commerce in food both nationally and internationally, and to provide adequate information relating to food for consumers so that they can make informed choices".*

*For a product to be certified Halal, certain condition should apply:*

1. *Sample of raw material from which a product is made should be labelled from each production run.*
2. *Written records containing details of the manufacture of the all ingredient should be kept so that the history of all components of a production run can be traced.*
3. *Product should be labelled to indicate its stability and life span.*
4. *There should be a system for holding the product so that distribution does not occur until the product has been evaluated for Halal certification.*
5. *There should be a process for the investigation of complaints so that corrective action can be taken.*
6. *A review of all products of biotechnology is essential so that there is adequate characterisation and documentation of the genetic origins of the starting material. The characterisation of the process should be inspected to ensure that undesirable impurities are controlled or totally absent.*

*Manufactures should adopt the principles of good manufacturing practices, which are outlined in the Commonwealth of Australia 2000. Food Standards Code.*

*To verify compliance with Halal registration. Raw materials used in manufacture and products presented for consumption should be tested randomly by an approved laboratory.*

*Inspection of slaughter facilities and manufacture plants should be conducted by authorised inspector to ensure that they comply with the required sanitation levels, and according to the Islamic Law. Products which have been approved through testing and inspection will be labeled with a symbol which will indicate to consumers that the product is Halal.*

## *MSQA Procedures*

*(Meat Safety Quality Assurance Procedures)*

### *Purpose:*

*To detail the procedures for slaughtering and processing are "Halal" products.*

### *Scope:*

*These procedures will apply at all times during slaughtering, chilling, boning, packing, storing and loading of "Halal" products.*

### *References:*

*Export Meat Orders*

*Australian Halal Meat Industry "Guidelines", No.1 and No.2*

*Australian Halal Food Services "Guidelines"*

*Halal Foods According to the Islamic Laws*

### *Definition*

*A.G.S.M.S. Australian Government Supervised Muslim Slaughter.*

*A.Q.I.S. Australian Quarantine Inspection Service.*

*A.H.F.S. Australian Halal Food Services.*

*M.S. Muslim Slaughtered.*

### *1. Animal Receive / Lairage.*

- *There is no restriction on animal (beef, sheep deer, and buffalo) or Poultry.*
- *Emergency slaughter animal shall not be submitted for Muslim slaughter.*
- *The On plant Veterinary Officer may reject animals at ant-mortem if he deems them unfit for MS.*

### *2. Slaughter Floor*

- ***After stunning (to the satisfaction of the Muslim slaughterman) oesophageal occlusion by plugging shall occur as normal prior to sticking.***
- *Sticking shall be carried out by a registered Muslim slaughterman performing the Halal cut.*
- *The Muslim slaughterman may reject an animal from the Halal status if he determines that the death of the animals was not in accordance with Islamic Rites.*
- *In the event of an animal being rejected the carcass shall be tagged with a sign saying "Not MS" and shall not be stamped with the A.G.S.M.S. stamp*
- *Carcasses meeting the Halal requirement shall be stamped on each foreleg with both the "AI" and the A.G.S.M.S. stamps (MS).*
- *Carcasses not meeting the Halal requirements shall only carry the "AI" stamp on each foreleg.*
- *If during MS production, a carcass deemed to be not Halal shall have its offal diverted to rendering and or pet food. This offal shall not go to offal room or packing.*

### *3. Offal Room*

- *During MS production only eligible offal shall be allowed into the Offal Room .*
- *Any part carton or non-Halal product shall be removed to a suitable chiller or freezer for holding while Halal production is in progress.*
- *On completion of Halal production, not part cartons are to be saved as halal. These cartons may be filled with non Halal product and diverted to normal production.*
- *The Halal stamp will be applied to cartons of Halal offal prior to leaving the Offal Room.*

### *4. Carcass Chillers*

*\* Halal carcasses shall be held in separate carcass chillers where possible and shall have a sign on each door stating "Halal Product Only"*

*\* Chiller content details are recorded on the blackboard outside each chiller and the form "Daily Carcass Chiller Loading"*

### *5. Boning Room*

- *A.Q.I.S. shall be notified that Halal product is to be boned and that entire operation shall be Halal only for the nominated production period.*

- *If required to comply with Islamic custom a certified Muslim representative may be required to supervise the boning and packing operation.*
- *The Halal stamp will be applied to cartons of Halal product prior to leaving the Boning Room.*

#### *6. Cold Storage*

*Chilled Halal product only shall be stored in blast chillers after packing. Each chiller shall have a "Halal Product Only" sign attached.*

#### *7. Load Out*

- *Halal product to be loaded out for export shall be assembled into one area if it has been held in storage and a "Halal product Only" sign displayed in that area.*
- *Product that has been held in a dedicated chiller in conveyed directly from that chiller into the truck or container.*
- *A.Q.I.S. and a " Halal inspector from Australian Halal Food Services" shall be advised of the intent to load out Halal product.*

#### *8. General*

- *The slaughtering and boning of animals in accordance with Islamic Rites shall NOT in any way absolve management and employees from animal welfare responsibilities or hygiene requirements.*
- *All stamping and label descriptions shall be in accordance with AQIS. Aus-Meat and importing country requirements.*
- *The security of any A.G.S.M.S. stamps shall be controlled by AQIS.*
- *Australian Halal Food Services recognised, as Islamic Bodies approved by AQIS will be used for Halal slaughter and certification.*
- *Only Australian Halal Food Services registered and approved by Aus-Meat shall perform Muslim Slaughter*