

L'ABATTAGE DU BÉTAIL (PARTIE 1 DE 4) : LA MÉTHODE D'ABATTAGE ISLAMIQUE

Évaluation: 5.0

Description: Une comparaison entre les techniques d'abattage modernes et la méthode prescrite par l'islam. Partie 1 : regard sur les moyens prescrits pour faire en sorte qu'un animal soit islamiquement bon à consommer : ces moyens sont-ils cruels ou non?

Catégorie: [Articles](#) [Le système d'ordre dans l'islam](#) [Santé et nutrition](#)

par: M. Abdulsalam (© 2011 IslamReligion.com)

Publié le: 29 Aug 2011

Dernière mise à jour le: 19 Jun 2022

Comme d'autres religions, l'islam établit un certain nombre de règles et de lois qui encadrent le régime alimentaire. Toutes les lois relatives à ce bas monde, en islam, sont basées sur le précepte selon lequel on doit chercher à maximiser les bienfaits et réduire le plus possible les effets négatifs, quelles que soient les circonstances ou la situation. Et si, dans quoi que ce soit, les effets négatifs dépassent les bienfaits, cette chose est habituellement prohibée par l'islam. Dieu dit, dans le Coran :



« Ils t'interrogent sur les boissons alcoolisées et les jeux de hasard. Dis : « Dans les deux, il y a un grand péché et quelques avantages pour les gens ; mais dans les deux, le péché est plus grand que le profit qu'on en tire. » (Coran 2:219)

Ainsi, l'islam a établi certaines règles à observer lors de l'abattage des animaux pour des raisons alimentaires. Ces règles servent à contrer certains effets négatifs qui pourraient survenir si elles ne sont pas suivies, de même qu'à minimiser la douleur pour l'animal.

La méthode d'abattage islamique

L'une des principales règles visant à rendre la viande d'un animal propre à la consommation est que l'animal doit être abattu selon les lois religieuses. Sont interdits, pour consommation, les animaux morts de causes naturelles, morts par strangulation ou par un coup violent porté à la tête, morts lors d'une chute ou transpercés par les cornes d'un autre animal, et ceux qui ont été partiellement mangés par d'autres animaux. Pour que la viande soit jugée islamiquement propre à la consommation, l'animal doit avoir été égorgé et le couteau doit avoir traversé la trachée, l'œsophage, la veine jugulaire et la carotide, mais pas la moelle épinière.

Cette méthode est la plus « humaine » des méthodes pour abattre un animal. C'est également l'unique méthode approuvée par le Congrès des États-Unis, tel que mentionné dans la section 1901 et 1902(b), chapitre 48, acte 7, où il est écrit :

Selon le Congrès, l'utilisation de méthodes le moins cruelles possibles pour abattre le bétail évite des souffrances inutiles, favorise des conditions de travail meilleures et plus sécuritaires pour les personnes qui travaillent dans l'industrie de l'abattage, améliore les produits et l'économie dans le monde de l'abattage et apporte des avantages divers aux producteurs, transformateurs et consommateurs qui peuvent ainsi expédier un flot régulier de bétail et de produits carnés vers d'autres états et à l'étranger. Nous déclarons donc que la politique des États-Unis en matière d'abattage et de manipulation du bétail en vue de l'abattage est que seules les méthodes les moins cruelles possibles doivent être utilisées.

Aucune méthode d'abattage ou de manipulation en vue de l'abattage ne doit être considérée comme conforme à la politique publique des États-Unis si elle est cruelle. Les deux méthodes d'abattage et de manipulation, ci-dessous, sont considérées comme non cruelles :

(a) Dans le cas des bovins, des veaux, des chevaux, des mules, des moutons, des porcs et autres types de bétail, tous les animaux doivent être insensibilisés à la douleur en recevant un coup unique [par exemple, un coup de massue sur la tête], un coup de pistolet unique, ou encore être insensibilisés par choc électrique ou procédé chimique ou tout autre moyen rapide et efficace, avant d'être attachés, hissés, jetés, déposés ou découpés; ou

(b) L'abattage selon les rites de la religion juive, ou de toute autre religion, qui exige une méthode dans laquelle l'animal tombe inconscient par une privation de sang au cerveau causée par la rupture instantanée de l'artère carotide à l'aide d'un instrument tranchant et la manipulation inhérente à une telle méthode d'abattage.[\[1\]](#)

Cette méthode, donc, cause le moins de douleur possible à l'animal, tout en rendant la viande plus propre à la consommation. Le fait de trancher rapidement les veines du cou prive immédiatement les nerfs du cerveau du sang dont ils ont besoin pour créer la sensation de douleur. Par conséquent, celui-ci ne ressent à peu près pas de douleur. Les soubresauts que l'on observe, chez l'animal, après lui avoir tranché la gorge, ne sont pas liés à la douleur, mais à la contraction et au relâchement des muscles privés de sang. Ce mouvement est également essentiel pour faire sortir le plus de sang possible du corps de la bête, chose extrêmement importante pour purifier la viande, car une trop grande quantité de sang dans celle-ci est plus propice au développement de micro-organismes. Moins elle contient de sang, plus longtemps la viande conserve sa fraîcheur. Aussi, pour faire sortir une quantité maximale de sang, il est important de couper la trachée, l'œsophage et les veines jugulaires, de même que la carotide, ce qui provoque un fort jaillissement de sang à l'extérieur du corps. Toutefois, trancher la moelle épinière peut provoquer un arrêt cardiaque, ce qui causerait une stagnation du sang dans les vaisseaux à cause des dommages causés aux fibres nerveuses menant au cœur.

L'animal ressent-il de la douleur lorsque cette méthode est utilisée?

Dans une étude intitulée *Attempts to Objectify Pain and Consciousness in Conventional (captive bolt pistol stunning) and Ritual (halal, knife) Methods of Slaughtering Sheep and Calves'* (Tentatives de déshumaniser la douleur et la conscience dans les méthodes d'abattage conventionnelles (usage du pistolet, assommer la bête) et rituelles (halal, couteau) des moutons et des veaux), menée par le professeur Wilhelm Schulze et son collègue, le docteur Hazim, à l'école de médecine vétérinaire de l'université Hanover, en Allemagne, des électrodes furent implantées, par chirurgie, à divers endroits du crane des animaux, à la surface du cerveau. Après une convalescence de plusieurs semaines, certaines des bêtes furent abattues selon la méthode islamique et d'autres furent d'abord assommées avant d'être abattues. Durant l'expérience, un électroencéphalographe (EEG) et un électrocardiogramme (ECG) enregistrèrent les données du cerveau et du cœur des animaux, peu importe la méthode d'abattage utilisée. Les résultats suivants furent obtenus :

1. Les trois premières secondes suivant l'égorgeage islamique, telles qu'enregistrées par l'EEG, ne montrèrent aucun changement par rapport au moment précédent l'intervention, indiquant ainsi que l'animal ne ressent aucune douleur durant ou immédiatement après l'incision.
2. Au cours des trois secondes suivantes, l'EEG enregistra un état de profond sommeil, d'inconscience. Cela est dû à la grande quantité de sang jaillissant hors du corps.
3. Suite à ces 6 premières secondes, l'EEG demeura à zéro, ne démontrant ainsi aucun niveau de douleur.
4. Tandis que l'EEG demeurait à zéro, le cœur battait toujours et le corps était pris de violentes convulsions (un réflexe de la moelle épinière), poussant une quantité maximale de sang hors du corps, produisant ainsi une viande plus saine pour le consommateur.

Footnotes:

[1]

(http://assembler.law.cornell.edu/uscode/html/uscode07/usc_sec_07_00001901----000-.html)

L'adresse web de cet article:

<https://www.islamreligion.com/fr/articles/313/l-abattage-du-betail-partie-1-de-4>

Copyright © 2006 - 2023 IslamReligion.com. Tous droits réservés.