

De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal¹

Christine RODIER

FRE 3229 Cultures et Sociétés en Europe

Maison Interuniversitaire des Sciences de l'Homme — Alsace (MISHA)

5, allée du Général Rouvillois, CS 50008, 67083 Strasbourg Cedex (France)

christine.rodier@laposte.net

Rodier C. 2010. — De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal. *Anthropozoologica* 45(1): 59-66.

RÉSUMÉ

Dans le cadre d'une étude sur la consommation de produits alimentaires halal au sein d'une population d'origine marocaine, plus spécifiquement berbère, installée en Moselle à Hombourg-Haut, notre regard s'est penché sur les changements intervenus dans leurs pratiques alimentaires depuis leur arrivée en France, au début des années 1970, afin de travailler dans le bassin houiller lorrain. L'intérêt n'est pas de s'interroger sur la « modernisation » ou non de la cuisine de ces berbères immigrés mais d'éclairer quelques pôles autour desquels se constituent les différents aspects de l'identité de ces groupes. Le pôle berbère constitue l'identité originelle du groupe. Au pays, leurs repas étaient principalement végétariens par nécessité et non par goût. Le repas quotidien était constitué d'une bouillie de céréales, parfois servie avec quelques légumes. La viande, rare car onéreuse, était un aliment de fête consommé « quelques fois par an ». Quant à la question du halal, cette notion relevait de la tradition et n'avait pas de sens concret dans la culture berbère. Il est intéressant de constater qu'aujourd'hui la notion de halal constitue un concept retravaillé par les enfants et petits-enfants pour codifier une consommation de viande qui au départ relevait de la rareté et de l'exceptionnel. Le halal est étudié ici comme marqueur, sélectionné en fonction des rapports avec les autres groupes, autant au sein du groupe familial qu'avec l'extérieur. Le halal fera intervenir cette face double de la frontière (Juteau 1999). L'intérêt pour notre étude va être de saisir comment les enfants et petits-enfants intègrent au quotidien une consommation de nourriture halal par rapport à la génération immigrée qui continue d'accorder un statut particulier à la viande, plus particulièrement lors du sacrifice de l'Aïd el-Kebir, où elle refuse de banaliser une consommation jugée sacrée en procédant à des abattages clandestins.

MOTS CLÉS

Halal,
viande,
identité,
Berbère,
consommation,
norme,
tradition,
islam.

1. NDLR : Nous tenons à remercier Anne-Marie Brisebarre pour sa participation à la rédaction de cet article.

ABSTRACT

From scarce consumption to development of a norm: Halal, or how exception becomes ordinary

Within the framework of a study about the consumption of halal foodstuff among a Moroccan, more specifically Berber population settled at Hombourg-Haut, in the department of Moselle, we had a closer look to the changes which occurred in their food practice since they arrived in France, that is in the early seventies, when they went to work in the coal basin of Lorraine. The scope is not to find out whether the cuisine of these Berber immigrants was « modernized » or not, but to have a closer look at a few poles around which the identity of these groups is built up in different aspects. The Berber pole bears the native identity of the group. The meals of these Berbers were mainly vegetarian by necessity rather than taste. The daily meal was made of a cereal porridge, which could be served with some vegetables. For our informants, meat was scarce as it was expensive. They mention no more than « a few times per year ». Meat was a celebration food and was not a daily consumption. As far as halal is concerned, this concept was a matter of tradition, without a practical meaning in Berber culture. It is interesting to note that halal today comes out of a concept which the second and third generation imagined to rule and code a meat consumption which initially was scarce and exceptional.

KEY WORDS

Halal,
meat,
identity,
Berber,
consumption,
norm,
tradition,
Islam.

Ma recherche s'inscrit au croisement du fait religieux et du fait migratoire. En effet, l'objet de ma thèse porte sur l'ethnicité quotidienne chez des Français d'origine maghrébine à travers la consommation spécifique de produits alimentaires dont la viande halal (les aliments licites par rapport à ce qui est « haram », interdit). Dans le cadre d'une étude sur les pratiques alimentaires de familles d'origine berbère marocaine, installées en France et plus spécifiquement en Lorraine, la viande halal constitue un champ d'observation intéressant pour saisir les différentes formes d'identification à l'Islam, à la culture d'origine, et pour saisir également les rapports qu'entretient cette consommation de nourriture halal avec l'espace public et les réalités locales.

Dans un premier temps, je présenterai brièvement mon sujet de thèse portant sur les changements intervenus au niveau des pratiques alimentaires, particulièrement de la consommation carnée.

Dans un second temps, je m'interrogerai, à propos de la nourriture halal, sur ce que l'individu rejette

et négocie dans le cadre des transmissions familiales en mettant en avant le type d'immigration et l'histoire de cette population. Le halal est étudié ici comme marqueur, sélectionné en fonction des rapports avec les autres groupes, autant au sein du groupe familial qu'avec l'extérieur. Le halal fera intervenir cette face double de la frontière : la face interne serait le fruit des relations intra-communautaires et la face externe serait constituée par le rapport de domination qui lie le groupe minoritaire au groupe majoritaire (Juteau 1999).

Ensuite, j'exposerai les entretiens avec des acteurs locaux au sujet de la fête de l'Aïd el-Kebir, pour tenter de comprendre où se situent les conflits et où peuvent également se jouer des phénomènes de pacification et de négociation, mais aussi comment la notion de tradition attribuée aux Berbères peut être utilisée pour ne pas réduire la viande halal à un simple produit de consommation².

Mon travail de doctorat s'inscrit dans la continuité du travail effectué en maîtrise et en DEA d'anthropologie sur les pratiques alimentaires de familles

2. Je tiens à remercier tout particulièrement Anne-Marie Brisebarre pour sa relecture attentive et ses observations pertinentes.

marocaines, plus spécifiquement berbères, établies aujourd'hui en Meurthe et Moselle³. Ces familles sont originaires d'une région située au sud du Haut-Atlas, dans deux provinces, celle de Ouarzazate à l'ouest et celle d'El Rachidia à l'est. Elles proviennent d'un milieu rural et paysan.

Tous les pères de familles, aujourd'hui à la retraite, sont arrivés au début des années 1970 dans le bassin houiller lorrain. Ils ont été sélectionnés par un conseiller des charbonnages de France, recruteur de main d'œuvre nord-africaine, pour travailler dans les mines. Arrivés seuls, ils ont vécu en foyer puis, dans les années 1980, l'obtention du statut de mineur leur a permis de faire venir leurs femmes et leurs enfants. Ils ont en majorité de cinq à sept enfants dont les âges varient actuellement de 40 ans à 9 ans. Selon l'imam de Fareberswiller, il y aurait environ 8 000 familles dans ce bassin houiller. Ces pères de famille n'ont jamais aspiré à la naturalisation, quant à leurs enfants, cette question ne s'est pas posée car ils sont, pour la plupart, nés en France.

L'ALIMENTATION AVANT LA MIGRATION ET AUJOURD'HUI

« Que mangiez-vous avant d'arriver en France ? »
On ne peut se passer de cette interrogation lorsqu'on étudie les pratiques alimentaires d'un groupe immigré.

L'essentiel de leur alimentation était assuré par l'agriculture et basé principalement sur les céréales, telles que l'orge, le blé, mais également le maïs. Certaines mères de familles ont évoqué les nombreuses bouillies à base de semoule d'orge ou de maïs, appelées *abelboul*, qui constituaient le repas principal : un mélange de farine de maïs, de lait caillé et de légumes (navet ou chou) : « Moi je viens d'Assoul, ma femme d'Agourai, c'est un village à côté et nous on appelait les gens d'Agourai, *Tismmit nouardil*, ce qui signifiait « la semoule dans le sac », c'était pour dire qu'ils étaient vraiment pauvres

et qu'ils ne portaient sur eux que cette sacoche de semoule », m'a dit un père de famille.

Cette expression révèle le contexte de misère dans lequel ces familles ont vécu avant l'immigration. On constate, à l'énumération des différentes préparations culinaires, l'absence de viande. Manger de la viande constituait donc un luxe pour nos interlocuteurs : « Si tu mangeais une fois par mois de la viande, c'est que tu avais de la chance parce que la viande était rare et chère. »

La viande n'était donc consommée qu'exceptionnellement, c'est-à-dire lors de la fête de l'Aïd el-Kebir ou à l'occasion d'un mariage. Elle était coupée, salée, épicée et séchée, et elle servait à la fabrication du « beurre de viande » qui résulte de la cuisson de viande séchée avec une importante quantité de graisse. Ce « beurre de viande » remplaçait l'huile dans certains tajines et permettait d'agrémenter certains plats comme le « sandwich berbère », qui reste un plat important voir fédérateur pour les générations ayant immigré.

Depuis les années 80, dans ce nouveau contexte d'immigration, cette population s'est organisée pour s'approvisionner en viande en établissant des rapports avec de nombreux exploitants ruraux qui ont embauché des « hommes de confiance » pour sacrifier les bêtes. Le rapport étroit qu'entretenaient ces hommes avec la terre avant d'immigrer explique cet attachement au monde rural ainsi que la confiance qu'ils accordent aux hommes de confession musulmane qui sacrifient les bêtes. Évidemment, cette pratique n'est réalisée que par les pères de famille ; leurs enfants ne se rendent pas chez l'exploitant mais s'approvisionnent dans les commerces et supermarchés.

Deux types d'attitudes à l'égard de la viande se font donc face aujourd'hui. D'un côté la génération immigrée consomme tous les jours de la viande provenant d'animaux abattus à la ferme et conservée dans les congélateurs, et accorde un statut particulier à celle du mouton sacrifié lors de l'Aïd el-Kebir. Ce mouton représente pour ces pères de famille une revanche par rapport à leur condition

3. Hombourg-Haut est une commune d'environ 9 600 habitants, située en Moselle. Soixante-quinze familles d'origine marocaine y vivent. La plupart des pères de famille sont des mineurs, aujourd'hui à la retraite. Au temps des mines, ils travaillaient aux puits de Freyming-Merlebach, situés à une dizaine de kilomètres de Hombourg-Haut. Aujourd'hui, la région subit les conséquences des fermetures définitives des mines.

sociale avant la migration et un symbole fort de leur attachement, non pas tant à l'Islam qu'à leur culture d'origine. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les pères de familles estiment qu'il est très important de pouvoir connaître avec exactitude la provenance de la viande, surtout lorsqu'il s'agit de mouton. Leurs enfants sont soucieux quant à eux de manger de la viande halal certifiée, achetée dans le commerce et manifestent un rejet assez marqué, on va le voir, de la viande de mouton qu'apprécient leurs parents.

LE HALAL COMME MARQUEUR IDENTITAIRE

Quand j'interroge ces familles, surtout les aînés qui ont plus de trente ans et qui ne sont pas nés en France, ils soulignent des changements intervenus quant à la question de la viande halal. Ils déclarent : « Quand on est arrivé en France, nos parents ne pensaient pas rester et leur priorité, c'était que nous réussissions nos études pour pouvoir vivre en France. Tout ce qui touchait à la religion, on n'en parlait pas, on ne mangeait pas de porc et c'est tout. Maintenant nos parents sont beaucoup plus souples avec nos frères et sœurs en qui concerne l'école mais ils savent qu'ils vont rester en France et que la priorité, c'est le droit chemin : c'est-à-dire de bien se comporter, de ne pas boire d'alcool, de manger de la viande halal et d'être un bon musulman. Cependant notre père continue d'égorger lui-même les poulets et les moutons, pour lui c'est sacré. »

Ce sentiment du « provisoire durable », qu'évoque Abdelmalek Sayad (1999), va à l'encontre de l'élaboration d'une norme, le halal, qui revêt pour les jeunes nés en France une signification différente de celle de leurs parents et instaure une rupture avec le contenu culturel d'origine. Interrogés sur la viande halal, les pères de famille déclarent qu'une viande est halal si « c'est moi qui l'ai choisie et égorgée ». D'où une méfiance envers la viande des supermarchés et des boucheries : « Quand je me rends chez l'exploitant, je choisis mes poulets, je les vois avant qu'ils meurent. Parce que chez moi avant, je savais d'où ça venait ce que je mangeais. Alors qu'ici, en France, tu ne sais pas d'où vient la viande, tout est déjà emballé. »

Ces familles deviennent des lieux de négociation autour de cette question de la viande halal. Au sein des premières générations, la norme était ancrée en soi et le halal se manifestait principalement dans un acte rituel, tel que le sacrifice. Par contre, certains jeunes choisissent délibérément de faire référence à la norme comme un devoir religieux, comme un moyen de reformuler certaines logiques du religieux et d'affirmer une identité. La fraternité dans son ensemble manifeste la même déférence envers une norme interprétée différemment du père. Si la consommation de viande de mouton est aujourd'hui courante et valorisée par les parents, les enfants souhaitent banaliser la consommation carnée en introduisant au sein de la famille de nouveaux produits, semblables à ceux que consomment tous les jeunes Français et disponibles sous le label halal. Ils souhaitent ainsi abandonner toutes les viandes trop connotées au niveau du goût. La consommation de produits halal apparaît comme relevant d'une bonne conduite et d'une bonne moralité. Néanmoins, elle va introduire un terrain de conflit au sein même du groupe d'appartenance. Les cadets d'une fraternité vivent et ont été socialisés dans une conjoncture qui diffère de celle des aînés et cette distinction permet de saisir comment s'opèrent les recompositions culturelles à travers la consommation de viande.

Lena Inowlocki (2006) parle à juste titre « d'action corrective » lorsqu'elle aborde la transmission intergénérationnelle chez des populations immigrées : les enfants de parents immigrés tentent de corriger leur position par rapport à celle de leurs parents, c'est-à-dire de corriger ce que la rupture migratoire a engendré en utilisant la religion et plus spécifiquement la consommation de viande halal. C'est bien de la face interne des frontières ethniques dont il est question lorsque l'individu dans son groupe d'origine constitue son patrimoine identitaire propre. L'identification par la culture a pour corollaire la production d'une altérité par rapport aux groupes de culture différente : « Nous on est musulman, on mange de la viande halal. On ne mange pas comme les Français. »

Il faut envisager les pratiques alimentaires faisant intervenir cette notion de viande halal comme un processus identitaire, pensé comme une performance, terme qu'emploie Michael Pollak (Israël & Vold-

man 2008) lorsqu'il analyse l'identité sociale : il la voit, en effet, comme une performance que les individus sont conduits à renouveler à échéances régulières sous peine de voir compromise cette identité. Outre la liberté par rapport aux parents que représente le fait de manger de la viande halal certifiée, il s'agit également de pratiquer un auto-contrôle permanent de ce que l'on mange.

« MANGER DE LA VIANDE HALAL CERTIFIÉE » OU COMMENT CONJUGUER TRADITION ET MODERNITÉ

Certains parents, face à la difficulté de faire apprécier à leurs enfants la cuisine familiale et, notamment, les plats à base de mouton, sont rassurés s'ils mangent de la viande halal, car « manger halal » est avant tout une question d'honneur.

De nombreuses jeunes filles âgées de 15 à 18 ans vont passer par la référence religieuse pour se définir : par le biais de la certification halal, elles essaient d'introduire dans leur famille de nouveaux aliments ou plats ou de nouvelles manières de cuisiner à la française : « Les plats de chez nous avec du mouton, on en a ras-le-bol et puis c'est lourd, c'est des plats de fête. Alors quand je peux faire les courses avec ma mère, j'essaie de lui faire acheter des produits français, des plats déjà préparés par exemple, tout en lui garantissant que ce qu'on va manger est bien halal. » (Jeune fille, 16 ans).

Une autre jeune fille déclare : « Mes parents, ils achètent et cuisinent ce qu'ils connaissent. C'est difficile de leur faire manger des plats français, surtout mon père. Lui ce qui lui importe, c'est d'aller à la ferme et d'égorger lui-même l'animal. Alors, j'essaie de lui faire comprendre que dans certains produits vendus en grande surface, il n'y a pas de porc et qu'on peut manger des plats français halal. Je regarde les étiquettes, ce qui m'intéresse c'est si c'est certifié ou non. J'aime bien les plats français, je suis française, ce n'est pas comme mes parents. Mais je suis aussi musulmane alors il faut concilier les deux. » (Jeune fille, 16 ans).

De façon paradoxale, la consommation de viande halal certifiée permet à ces jeunes filles de formuler des revendications nouvelles comme leur volonté

de respecter certes les traditions familiales, de se plier à certains rituels alimentaires mais d'abstraire ce qui est de l'ordre de l'alimentation de son ancrage géographique, de le « désethniciser », selon le terme employé par Dounia Bouzar (2001) : « Je comprends que mes parents se rattachent à leurs traditions et revendiquent leur origine : tel plat est berbère, et que manger de la viande de mouton est important, mais moi qui suis née en France, je ne m'identifie pas à ces plats ; par contre, je m'identifie à des plats français tout en m'affirmant musulmane, ce n'est pas contradictoire. Pour mes parents, ce qu'il faut respecter, c'est la coutume, la tradition, mais qu'est-ce que ça veut dire ? Pour moi manger de la viande halal doit avoir un sens. » (Jeune fille, 16 ans).

Cette remarque nous interroge sur la norme : « manger de la viande halal », on le verra plus loin, c'est donner du sens à l'incorporation, aux pratiques rituelles et aux traditions transmises par les parents. Manger de la viande halal est soumis au primat de la réalisation de soi et permet d'instaurer un dialogue avec les parents en reformulant ce qu'ils nomment la « tradition ». Le compromis trouvé par ces jeunes filles est le suivant : respecter la tradition et les conventions, représentées par les parents, tout en se réappropriant cette norme selon leur façon d'être et de penser. Si elles jugent la cuisine de l'Aïd el-Kebir trop « lourde », la viande de mouton « trop grasse », le cérémonial trop « long », elles ne sont jamais dans l'opposition mais dans l'arrangement et surtout dans le re-traitement d'un rituel, celui de l'Aïd el-Kebir. La notion de « ruse » (Balandier 1985) est également pertinente pour saisir comment un individu s'octroie une marge de liberté, introduit le changement par le biais de la réinterprétation d'une norme et négocie son rapport à la société. Si pour les premières générations, la consommation carnée renvoie à un rituel sacrificiel, celui de l'Aïd et par conséquent à une consommation exceptionnelle, pour les enfants, ce n'est ni le rituel, ni la tradition qui fondent le caractère halal d'une viande, mais surtout la confiance en la certification. La viande halal permet de reformuler le rapport entre tradition et modernité. Par le biais de la viande halal certifiée, certains adolescents cherchent à satisfaire un besoin de reconnaissance par rapport à leur groupe d'appartenance mais aussi par rapport à l'extérieur en établissant une frontière symbolique

entre les adolescents de confession musulmane et les « autres » qui ne le sont pas. Le terme de « déséthnicisation » s'applique parfaitement aux adolescents qui se retrouvent aujourd'hui à consommer des produits carnés certifiés, sous l'impulsion des différents marchés halal⁴. L'utilisation de ce référent (le halal) s'inscrit dans une déterritorialisation des appartenances et du rapport à l'origine. Manger de la viande halal ne relève plus de l'extraordinaire mais constitue une consommation parmi d'autres au sein d'une gamme de produits certifiés halal. L'observation des rayons de certains supermarchés met en évidence l'attrait croissant à l'égard de plats préparés halal ainsi que des aliments non carnés, soupes, yaourts ou même bonbons, produits comportant des substances d'origine animale, comme la gélatine, et nécessitant donc pour être licites une certification musulmane.

L'AÏD EL-KEBIR : RÉHABILITATION DU CARACTÈRE EXCEPTIONNEL DE LA VIANDE

Je m'appuierai sur les observations faites depuis trois ans en Moselle à l'occasion de l'Aïd el-Kebir⁵. Cette fête musulmane cristallise de nombreux enjeux et met en lumière à la fois les conflits agissant au sein même du champ islamique et les espaces de négociation qui se créent lors de cette manifestation où l'acteur public⁶ devient un interlocuteur privilégié. Les familles berbères enquêtées accordent une grande importance au côté traditionnel et exceptionnel de cette fête.

De nombreux pères de familles égorgent leur mouton eux-mêmes, chez eux, dans leur jardin ou chez un éleveur, que ce soit pour l'Aïd el-Kebir ou pour une consommation ordinaire. L'idée de déléguer cette tâche à un tiers est impensable, car ne pas assumer cette responsabilité est vécu comme dangereux et transformerait ces aliments simples produits marchands. D'où le refus de certains pères de familles de se rendre dans un abattoir ou d'acheter leur mouton chez le boucher ou dans un supermarché.

Égorger son mouton soi-même est avant tout un acte sacré.

Quand on interroge l'ensemble de la fratrie, on constate qu'à l'instar du père de famille les aînés accordent une importance capitale au rituel de l'Aïd el-Kebir : ils y participent, n'égorgent pas le mouton mais en effectuent le dépeçage. Quant aux plus jeunes garçons, ils n'y participent pas ou simplement en observateur. Cependant leurs avis sont unanimes : « L'Aïd est un jour exceptionnel pour nous et surtout pour nos parents. Au bled, avant de venir en France, ils ne mangeaient pas souvent de viande c'était rare, ils n'avaient pas les moyens. Aujourd'hui, c'est tout le contraire, notre père achète trois voire quatre moutons pour toute la famille. Alors il est fier d'égorgé ces moutons, ça lui rappelle à la fois sa vie de là-bas, ses origines. Égorger un mouton c'est un sacrifice, ce n'est pas un acte ordinaire, et puis, ici ils montrent qu'ils peuvent offrir des moutons à tous les membres de la famille. »

Cette remarque met en exergue le caractère exceptionnel du sacrifice, l'importance accordée à la viande qui en est issue et dont la consommation était rare avant de venir en France. La référence au passé, au chez soi, s'accompagne de qualificatifs nécessairement valorisés par les locuteurs et de l'évocation d'un plat typique : « Ce qui est important pour mon père, c'est les abats. Tu vois avec ce qui entoure l'estomac du mouton, on va faire des brochettes, pareil avec les intestins. Et puis, il y a la tête, ça c'est on peut dire le plat le plus traditionnel, mon père va la faire cuire en méchoui. Nous les grands on mange avec lui mais les plus jeunes non, tu ne leur fais pas manger ça, ça les dégoûte. » Parallèlement à ces abattages familiaux pour l'Aïd, des associations ont mis en place des sites temporaires d'abattage pour pallier le manque de capacité des abattoirs de la région et mettre fin aux abattages clandestins. Les jeunes impliqués dans ces réseaux associatifs souhaitent évidemment mettre fin aux abattages illégaux et normaliser la visibilité de l'islam au sein de l'espace public. Pour réaliser leur projet d'abattoir temporaire, ils mettent en avant différents registres d'identification à l'islam.

4. Sur ce sujet, voir les travaux de Florence Bergeaud-Blackler (2001, 2005).

5. Sur ce sujet, voir notamment les travaux d'Anne-Marie Brisebarre (1998, 1999).

6. L'acteur public est représenté par les maires, les élus et les agents de l'administration municipale.

Dans ces espaces, les discours de certains représentants musulmans sont révélateurs du rapport entre la religion et la culture. Un représentant du culte régional musulman me déclare : « Ici en Meurthe et Moselle, c'est particulier, les Berbères tiennent à cette fête et à ce côté culturel et symbolique. Si il y a cohésion, c'est parce que les Berbères (du Sud marocain) possèdent "cette nature initiale de l'être humain", c'est-à-dire qu'ils n'ont pas été négativement touchés par les aléas de la société (égoïsme, avarice, profit) et l'islam c'est ça. Pour un Berbère, être musulman c'est dans ses tripes. »

Cet imam, représentant régional du culte musulman, se sert de ce modèle et de cette tradition dans ses prêches et énonce des conseils auprès des musulmans et particulièrement des jeunes qui mangent trop de viande. Selon lui, la population musulmane dans son ensemble en consomme de plus en plus d'où les problèmes liés au diabète et à l'obésité. Selon lui, ce modèle du « Berbère » doit prévaloir et la seule façon d'être fidèle au patrimoine musulman consisterait à raisonner comme les pieux ancêtres : « l'islam veut que la consommation ne soit qu'un luxe, que les musulmans ne mangent que lorsqu'ils ont faim. Ils doivent remplir leur estomac d'un tiers de viande, un tiers d'eau et l'autre tiers d'air. » Il est intéressant de noter que de nombreux imams vont tenter, par le biais de ce qu'ils nomment « les anciens », de réhabiliter le caractère « exceptionnel » de la viande et d'inscrire le halal non pas dans une norme associée à un produit, mais dans un fervent attachement à Dieu et à la religion.

Face à la société de consommation, le Berbère devient ici une référence légitimatrice d'une expérience du croire comme le définit Danièle Hervieu-Léger (2001), dans le sens où cette référence engendre une mémoire commune et revendiquée. Parlant de l'expansion du marché halal, l'imam cité précédemment affirme : « Certains musulmans font le jeu de la société de consommation, ils sont tombés dans le piège. Aujourd'hui, ils ne se restreignent qu'à l'obligatoire, c'est à dire à ce que la viande soit halal. Tout ce qui est de l'ordre du souhaitable et du conseillé, comme par exemple ne manger que

lorsque l'on a faim et non manger jusqu'à la satiété, a disparu. Aujourd'hui on a rejoint l'Occident et c'est dommage. »

C'est un discours que nous retrouvons chez les responsables d'AVS⁷ qui, lors d'une conférence, conseillent aux « frères » de moins manger pendant les fêtes et de ne pas se ruier dans les supermarchés lors des grandes occasions. Face à ce phénomène de « marchandisation du halal » selon les propos tenus par certains représentants du culte musulman, des voix s'élèvent pour revenir à la tradition et au « vrai islam ». Le ramadan et l'Aïd el-Kebir seraient l'occasion d'une débauche alimentaire, d'un trop plein qui va à l'encontre de la philosophie de l'islam. D'où la nécessité de « consommer éthique » et par conséquent de ne consommer de « la viande qu'exceptionnellement ». Dans cette optique, ce n'est pas tant l'interdit ou la mise à mort de l'animal qui légitime le discours sur le halal mais des impératifs hygiénistes (Haenni 2008) qui débouchent sur une déculturation du religieux (Roy 2008) où la tradition est tour à tour réaffirmée et habillée de neuf.

CONCLUSION

L'expansion du marché halal (Haenni 2005) et la banalisation de la consommation carnée peuvent aller à l'encontre des valeurs propres à l'Islam, telles qu'elles sont revendiquées par certains leaders musulmans ou imams. Si les parents souhaitent conserver le caractère exceptionnel de la consommation de viande halal, surtout lors de l'Aïd el-Kebir, les adolescents veulent quant à eux banaliser celle-ci par le biais des produits certifiés qui leurs permettent d'inscrire leurs pratiques alimentaires dans une quotidienneté propre à leur classe d'âge. De plus, nous avons pu observer de la part de certains leaderships musulmans une volonté d'encadrer une consommation carnée à travers des discours alliant l'éthique et le bien-être. L'articulation entre les pratiques religieuses et le domaine économique nous conduit à observer comment ce champ fournit des supports concrets aux nouvelles consommations

7. AVS (À Votre Service) est une association loi 1901, fondée en 1991. Son objectif est de contrôler la viande halal. Elle n'est pas présente sur tout le territoire français mais dans quelques régions, particulièrement en Île-de-France.

de produits carnés. Le statut de la viande halal est au cœur d'un processus de sécularisation interne de la religion. La référence religieuse est en effet reliée à des valeurs spirituelles, hédonistes mais aussi économiques.

RÉFÉRENCES

- BALANDIER G. 1985. — *Le Détour : pouvoir et modernité*. Fayard, Paris.
- BENKHEIRA H. 1995. — La nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France. *Archives de Sciences sociales des Religions* 92 : 67-88.
- BERGEAUD-BLACKLER F. 2001. — La viande halal peut-elle financer le culte musulman ? *Le Journal des Anthropologues* 84 : 145-171.
- BERGEAUD-BLACKLER F. 2005. — De la viande halal à l'halal food. Comment le halal s'est développé en France ? *Revue européenne des migrations internationales* 21 (3) : 125-147.
- BOUZAR D. 2001. — *L'islam des banlieues. Les prédicateurs musulmans : Nouveaux travailleurs sociaux ?* Syros, Paris.
- BRISEBARRE A.-M. 1998. — *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*. CNRS Éditions, Paris.
- BONTE P., BRISEBARRE A.-M. & GOKALP A. (dir.) 1999. — *Sacrifices en islam. Espaces et temps d'un rituel*. CNRS Éditions, Paris.
- HAENNI P. 2005. — *L'islam de marché*. Le Seuil ; La République des Idées, Paris.
- HAENNI P. 2008. — L'économie politique de la consommation musulmane. *Institut Religioscope* 18. [En ligne] <http://www.religion.info/pdf/2008_11_consommation.pdf>
- HERVIEU-LEGER D. 2001. — *Le pèlerin et le converti : la religion en mouvement*. Flammarion, Paris.
- INOWOLOCKI L. 2006. — Stretched It So It Fits Real Well. Biographical, Gendered and Intergenerational Dimensions of Turning to Religion, in GEYER M. & HÖLSCHER L. (eds), *Die Gegenwart Gottes in der modernen Gesellschaft. Transzendenz und Religiöse Vergemeinschaftung in Deutschland*, Göttingen. Wallstein Verlag, Göttingen: 467-81.
- ISRAËL L. & VOLDMAN D. 2008. — *Michael Pollak. De l'identité blessée à une sociologie des possibles*. Éditions Complex, Paris.
- JUTEAU D. 1999. — *L'ethnicité et ses frontières*. Presses de l'Université de Montréal, Montréal.
- ROY O. 2009. — *La Sainte ignorance. Le temps de la religion sans culture*. Seuil, Paris.
- SAYAD A. 1999. — *La double absence, Des illusions de l'émigré aux souffrances de l'immigré*. Le Seuil, Paris.

Soumis le 24 janvier 2009 ;
accepté le 17 février 2010.