



**HAL**  
open science

## L'élevage bovin et le marché de la viande halal en Corse

Said Chatibi, François Casabianca, Jean-Michel Sorba

► **To cite this version:**

Said Chatibi, François Casabianca, Jean-Michel Sorba. L'élevage bovin et le marché de la viande halal en Corse. 2009. hal-00642452

**HAL Id: hal-00642452**

**<https://hal.science/hal-00642452>**

Preprint submitted on 18 Nov 2011

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# L'élevage bovin et le marché de la viande *halal* en Corse

## Un repère de qualification paradoxal

Saïd Chatibi, François Casabianca, Jean-Michel Sorba

Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage  
INRA- SAD, Quartier Grossetti. BP 8, 20250 - Corte, Corse, France.

### Résumé

En Corse, la diversité des bassins de production (montagne, piémont, plaine) et des systèmes d'élevage (extensif, semi-intensif) et la difficulté de caler les cycles biologiques animaux sur les cycles végétatifs, font que l'offre des animaux à abattre est très hétérogène sur l'île. Néanmoins, le produit le plus typé de l'élevage bovin corse est le jeune bovin (aussi appelé *manzu*), issu de la race locale, élevé en montagne (au pâturage) et abattu à l'âge de 12 à 15 mois. De ce fait, sa carcasse est mal conformée et sa viande est très colorée. Par ailleurs, tout comme dans les autres régions de France, la population d'origine maghrébine de Corse se différencie par la consommation de viande *halal*. Afin de s'assurer du caractère *halal*, cette population exige une proximité spatiale du lieu d'abattage, ce qui contraint les bouchers *halal* à acheter des bovins en Corse. De plus, les pratiques culinaires et les modes de découpe orientales sont moins exigeants sur la conformation des animaux qu'une découpe occidentale classique. Ainsi, une grande partie d'animaux de l'élevage extensif de montagne, à conformation médiocre et à viande typique, trouve un débouché dans la boucherie *halal*, ce qui attire, en plus de la clientèle musulmane, une clientèle corse recherchant une telle viande. Ainsi, ce marché représente un débouché essentiel pour une grande partie de l'offre et un repère de qualification pour un segment typique de la viande locale.

**Mots clés :** Elevage bovin, extensif, montagne, viande, marché, halal, abattage, découpe, Corse, boucher

## I - Introduction

En Corse, la diversité des bassins de production (montagne, piémont, plaine) et des systèmes d'élevage (extensif, semi-intensif) et la difficulté de caler les cycles biologiques animaux sur les cycles végétatifs, font que l'offre des animaux à abattre est très hétérogène et inconstante sur l'île (Casabianca, 1988). Néanmoins, le produit le plus typé de l'élevage bovin corse est le jeune bovin (aussi appelé *manzu*), le plus souvent issu de la race bovine locale, abattu à l'âge de 12 à 15 mois, qui a consommé du lait maternel et du fourrage pâturé. De ce fait, sa viande est très colorée. Au contraire, les démarches des organismes de développement conduisent des éleveurs à raccourcir les cycles pour abattre des animaux beaucoup plus jeunes, montrant des carcasses mieux conformées et une viande plus classique, grâce à des génotypes à viande et une alimentation soutenue.

Toutefois, les volumes exigés pour répondre à la demande régionale sont fournis par une importation massive de viandes bovines du continent, au moment où l'élevage bovin corse peine à trouver des débouchés commerciaux sur l'île. En effet, entre la compétitivité des viandes importées au niveau des prix et l'absence de démarche claire de valorisation, l'élevage bovin a du mal à trouver sa place sur le marché local. Plusieurs petites associations micro-régionales ont développé des marques sans réussir à dépasser les clivages qui les opposent sur des définitions partagées. Qu'est-ce que la viande corse ? Faut-il en limiter la définition à la viande issue de la seule race locale ? Ou bien faut-il protéger une viande de provenance corse (bovin né, élevé et abattu en Corse) quel que soit le type génétique ? Il manque un dispositif visant à définir et à identifier la ou les viandes de Corse de façon à les valoriser face aux viandes importées.

En Corse (comme dans les autres régions de France), la population d'origine maghrébine se différencie par la consommation de viande issue d'animaux abattus dans un cadre rituel, c'est la viande « *halal* ». En effet, les pratiques religieuses des musulmans leur interdisent de consommer la viande non sacrifiée rituellement dite « *haram* » ou illicite (Bonte *et al.*, 1999). Au-delà du respect des dogmes religieux et d'une exigence culturelle, la consommation de la viande *halal* apparaît également comme la revendication d'une appartenance culturelle. Du point de vue des opérateurs de la filière viande, cette différenciation peut être appréhendée comme une forme particulière de segmentation du marché (Catoire *et al.*, 1995).

En France, le marché de la viande *halal* est caractérisé par la dominance du circuit « artisanal-marchand » basé sur la boucherie musulmane (Boutonnet *et al.*, 2006). La grande distribution, malgré les efforts déployés pour occuper ce segment du marché, ne représente que 10% environ de la consommation de viande *halal*. La faible part de marché de la grande distribution (qui par ailleurs distribue 80% des viandes vendues aux ménages) s'expliquerait par le fait que les boucheries musulmanes « bénéficient auprès de leurs clients d'une présomption positive sur le caractère halal de la viande vendue, les grandes et moyennes surfaces [devant] apporter la preuve que les viandes n'ont pas été au contact de produits non *halal* » (HCI, 2000).

Après l'Ile-de-France, c'est en Corse que la présence étrangère est la plus forte au prorata de la population totale. La population musulmane est estimée à 30 000 résidents sur un total de 280 000, ce qui représente un peu plus de 10% des habitants de l'île. L'importance des ventes de viande bovine auprès de la clientèle d'origine maghrébine a été montrée par une étude réalisée en Haute-Corse (Trift, 1999). Cependant, même s'il est remarquable par son ampleur et son originalité, ce marché reste mal connu et peu d'informations existent sur sa logique de fonctionnement. De plus, il semble qu'une grande partie de ce marché passe par des réseaux

informels. Il est donc extrêmement difficile de connaître les modalités de vente des animaux pour ce marché, de leur abattage et de leur consommation.

Ainsi, l'objectif de notre travail est mettre en évidence les caractéristiques de ce marché, comprendre sa logique de fonctionnement (depuis l'achat de l'animal chez l'éleveur jusqu'au l'acte d'achat et de préparation de la viande par le consommateur) et identifier sa place et le rôle qu'il joue au sein de la gouvernance du secteur de l'élevage bovin en Corse.

## **II - La démarche méthodologique**

Notre intention étant essentiellement de rendre intelligible le marché de la viande *halal*, nous avons adopté une démarche qualitative et compréhensive, visant à recueillir les raisons exprimées par les acteurs eux-mêmes et, naturellement, sans porter aucun jugement sur ces logiques.

### *2.1. Outils et dispositif*

Le travail a été basé sur la réalisation d'enquêtes par entretien semi directif à la fois avec des bouchers maghrébins, des responsables d'abattoirs, un maquignon et surtout des consommateurs maghrébins. Par ailleurs, une attention particulière a été portée aux motivations de la clientèle corse (non musulmane) de la boucherie *halal*.

Nous avons également interrogé un certain nombre d'éleveurs des zones concernées de façon à mieux cerner l'intérêt qu'ils trouvent dans ce type de débouché.

Dans tous les cas, l'entretien était conduit dans la langue de l'enquêté (français, arabe ou corse) de façon à interférer le moins possible sur les éléments qualitatifs à recueillir. Les citations comprises dans le présent article sont donc toutes restituées en français après éventuelle traduction.

Pour compléter les informations recueillies à travers les enquêtes, des observations en situation pratique ont été réalisées à la fois dans les boucheries (découpe de la viande, actes d'achat,...) et dans les abattoirs (abattage rituel, type d'animaux,...). De plus, des statistiques des abattages *halal* ont été recueillies au niveau de l'abattoir d'Ajaccio afin de mieux caractériser les types d'animaux destinés au marché *halal*.

### *2.2. L'échantillon*

Les enquêtes ont été conduites dans trois zones afin de représenter la diversité des situations existantes en Corse :

Situation 1 : présence de boucher et d'abattoir (région d'Ajaccio)

Situation 2 : présence de boucher et absence d'abattoir (région de Bastia)

Situation 3 : absence de boucher et absence d'abattoir (région de Corte)

Ce travail a été réalisé avant l'ouverture de l'abattoir de Ponte-Leccia qui, depuis 2006, permet à la Haute-Corse (et donc aux régions de Corte et de Bastia) de disposer d'une structure répondant aux normes en vigueur. Notre travail constitue donc une mémoire de la situation avant cette importante modification du paysage régional. De plus, la diversité des trois situations identifiées s'est révélée très utile pour comprendre comment les acteurs se positionnent au cours des évolutions depuis la situation 3 vers la situation 1.

Lors de ce travail, la quasi-totalité des bouchers *halal* en Corse ont été enquêtés (13 bouchers en tout). Tous ont été rencontrés dans leurs boucheries. Quelques uns ont également été rencontrés dans les abattoirs lors de la réalisation de l'abattage rituel.

Concernant les consommateurs, une cinquantaine de maghrébins, repartis sur les trois situations ont été interviewés. Outre la situation géographique, les catégories socioprofessionnelles étaient également un des critères pris en compte lors de l'échantillonnage. Ces consommateurs ont été rencontrés soit dans la boucherie lors de l'acte d'achat, soit dans des espaces publics, soit à domicile. Enfin, une vingtaine de clients locaux, non musulmans, ont été enquêtés lors de leur acte d'achat dans une boucherie *halal*.

### **III - Résultats**

#### **3.1. Les modes et lieux d'approvisionnement en viande *halal***

A l'issue de ce travail, ont été mis en évidence deux modes d'achat que les maghrébins adoptent pour s'approvisionner en viande.

- *L'achat direct* où le consommateur achète directement chez l'éleveur un animal sur pied qu'il abat lui même. L'achat est, généralement, collectif (deux à trois familles) de façon à partager les coûts et à assurer la consommation rapide de l'ensemble de la carcasse. L'abattage se fait chez l'éleveur et le rituel est assuré par un des acheteurs. Ce dernier s'assure du caractère *halal* en faisant le sacrifice lui même.

- *L'achat chez le boucher* : Dans ce cas, c'est le boucher qui garantit le caractère *halal* de la viande soit en faisant lui même le sacrifice des animaux qu'il commercialise, soit en important la viande *halal* du continent.

Dans ce deuxième cas, il faut distinguer trois catégories de bouchers. Dans la première catégorie (6 bouchers), le boucher choisit les animaux chez le maquignon et les fait abattre chez ce dernier dans une tuerie aménagée sur place (souvent non déclarée). Le boucher effectue le sacrifice, et le dépouillement se fait à l'aide du maquignon. C'est le cas de la quasi-totalité des bouchers de Haute Corse. Dans la deuxième catégorie (5 bouchers), le boucher réalise l'achat des animaux directement chez l'éleveur et l'abattage s'effectue dans l'abattoir. C'est le cas de la plus part des bouchers situés au sud dans la région d'Ajaccio. Dans ce dernier cas, les conditions de réalisation du sacrifice sont plus strictes. En effet, pour pouvoir effectuer le sacrifice rituel, le boucher est tenu d'avoir une carte de sacrificateur (seulement 2 bouchers sur 7 la possèdent à Ajaccio). La 3<sup>ème</sup> catégorie (2 bouchers) est celle qui, pour éviter les complications liées à l'achat et à l'abattage des animaux, a choisi de s'approvisionner en viande en important des demi-carcasses du continent (de Marseille en particulier) ou en combinant l'importation de la viande et l'abattage en Corse. « [...] je ne me casse pas la tête à monter chez l'éleveur, courir derrière les animaux, aller à l'abattoir faire le sacrifice et après repasser récupérer la viande... par un simple coup de téléphone à Marseille, je fait ma commande et dans deux jours j'ai la viande livrée chez moi, comme ça je suis tranquille » témoigne un boucher.

#### **3.2. Répartition du mode d'achat dans les trois situations**

Les proportions des modes d'achat de la viande *halal* (directe chez l'éleveur ou chez le boucher) varient d'une situation à l'autre.

A Corte, l'absence de boucheries musulmanes ne laisse aucun autre choix aux maghrébins, pour disposer de viande *halal*, que l'achat direct. Ce qui explique que la totalité des personnes enquêtées dans cette région, déclare effectuer l'achat direct. Toutefois, et en fonction de leurs possibilités de transport, ceci ne les empêche pas de déclarer à 40% de procéder à des achats en boucherie (lorsqu'ils se rendent là où ils en trouvent).

A Bastia et sa région, on constate que le taux d'achat direct baisse significativement du fait de la présence des boucheries musulmanes, mais il n'est pas nul et 35% des consommateurs effectuent encore l'achat direct soit de temps en temps, soit de manière systématique.

A Ajaccio, où la présence des boucheries musulmane est la plus ancienne, l'achat direct ne se pratiquerait plus (d'après notre échantillon et d'après les bouchers).

Le mode d'achat direct constitue un moyen par lequel le consommateur choisit, selon ses critères, sur place et sur pied, l'animal qui sera abattu rituellement et donc s'assure du caractère *halal* de la viande.

Ce mode d'achat diminue progressivement avec l'apparition des boucheries musulmanes dans différentes régions de l'île. Jusqu'aux années 70, l'achat direct était, semble-t-il, le seul mode d'approvisionnement en viande *halal* pour les Maghrébins. A Ajaccio, la présence ancienne des boucheries musulmanes et l'autorisation de l'abattage rituel dans l'abattoir d'Ajaccio a réduit fortement le recours à l'achat direct. A Bastia, ce mode d'achat s'affaiblit aussi, mais l'absence d'abattoir laisse toujours un point d'interrogation sur les lieux d'abattage et, par conséquent, sur le caractère *halal* de la viande.

### 3.3. Pratiques culinaires, découpes et types d'animaux

La viande bovine est la viande la plus consommée par les Maghrébins en Corse. Mais, au contraire du système de découpe occidentale, les portions achetées par ces maghrébins restent peu variées. En effet, les trois catégories les plus consommées par les Maghrébins sont, d'abord, la viande de **ragoût** (appelée aussi *portion normale* ou *viande de tagine* par les Maghrébins). Ensuite, on trouve la **viande hachée** et la **merguez**. D'autres catégories plus proches du système de découpe occidentale, sont consommées par les Maghrébins telles que les côtelettes, steaks, et biftecks. Mais ces dernières restent des achats occasionnels consommés dans des circonstances particulières (temps insuffisant pour préparer un repas long,...).

Ces pratiques culinaires font que, dans la boucherie musulmane, la carcasse ne subit pas un mode de découpe particulière, presque tous les morceaux sont découpés en portions constituées à la fois de muscle, d'os et de gras, et destinées à être préparées généralement en *tagine*. Ce mode de cuisson lente est la préparation la plus fréquente et la plus importante dans les habitudes culinaires des maghrébins. D'autres modes de cuisson comme le couscous exigent généralement la même découpe. De ce fait, une carcasse, même mal conformée, est entièrement valorisée par ce système.

Par ailleurs, nous avons mobilisé les données de l'abattoir d'Ajaccio, afin de déterminer les types d'animaux destinés au marché *halal*.

Toutes les catégories d'animaux sont représentées (avec des proportions différentes) dans les abattages *halals*. On trouve à la fois des veaux, des jeunes bovins, des taureaux, des bœufs et des vaches de réforme. L'âge varie de 4 mois pour les plus jeunes à 22 ans pour les plus âgés. Les animaux les plus âgés sont les vaches de réforme, alors que pour les mâles, l'âge n'excède pas 5 ans. La catégorie d'animaux qui revient le plus souvent est celle des animaux

âgés entre 8 et 15 mois. En ce qui concerne le poids, il va de 50 kg à 450 kg. Les poids qui marquent le plus les abattages rituels peuvent être regroupés dans un intervalle allant de 70 à 130 Kg.

Ainsi, il apparaît que l'offre qui caractérise le marché *halal* est constituée de jeunes bovins relativement âgés et de carcasse de qualité très moyennes, voire médiocres, correspondant au *manzu*. Cette catégorie, souvent issue de zones de montagne, représente les animaux les plus typiques de l'élevage bovin extensif en Corse. En général, ces animaux sont de race corse ou montrant des croisements incluant de façon importante cette race locale. La vocation d'une telle race très rustique n'est pas de fournir des carcasses très bien conformées, ce qui rend difficile la fourniture d'animaux de bonne valeur bouchère. Un bovin de montagne, sans finition avec aliments, et ayant consommé principalement des parcours et du maquis, offre ainsi une viande naturelle, particulièrement typée, de couleur soutenue et sans excès d'adiposité.

Aux dires des acteurs eux-mêmes, il semblerait que les éleveurs corses écoulent dans le marché *halal*, une grande part des animaux qu'ils n'arrivent pas à commercialiser dans le circuit ordinaire, donc soit des animaux mal conformés, soit des animaux âgés. La viande *halal* est donc, majoritairement issue d'animaux que les éleveurs peinent à écouler sur les marchés habituels, et donc en général des jeunes bovins les plus typés rejetés des circuits classiques pour leurs défauts de carcasse.

### **3.4. Le ramadan, mois de grande consommation**

La courbe obtenue à partir des statistiques de l'abattoir (figure 1), confirme les dires des bouchers : le mois de ramadan est le mois où la consommation *halal* est la plus élevée. Lors de notre travail, le ramadan avait lieu entre la fin novembre et la mi-décembre. Rappelons que cette fête est à date mobile, anticipant d'une dizaine de jour d'une année sur la suivante.

Contrairement à ce qu'on peut imaginer, les Maghrébins dépensent paradoxalement beaucoup plus pour leur alimentation pendant le ramadan. La consommation de la viande devient quotidienne pour faire face au jeûne de la journée. L'utilisation de la viande hachée et des grillades augmente au détriment de la consommation de tagine.

Après le ramadan, la consommation baisse. Cette baisse s'accroît avec l'arrivée de la fête du sacrifice (Aïd el Kebir). Au cours de cette fête, les Maghrébins sacrifient normalement un mouton, ce qui signifie l'arrêt de la consommation de la viande bovine à ce moment là. Après la fête, la consommation reprend et augmente avec l'arrivée du printemps, période où les opportunités de travail pour les Maghrébins sont plus nombreuses par rapport à l'hiver. A partir du début juillet, les Maghrébins rentrent massivement chez eux, ce qui explique la chute de l'été. Avec leur retour en septembre, la consommation augmente à nouveau.

### **3.5. Le caractère halal et la confiance dans le boucher**

La question de la confiance des maghrébins envers les bouchers sur l'aspect *halal* de la viande suscite des positions variables d'une région à une autre mais aussi selon les personnes. Globalement la confiance qu'un maghrébin peut accorder au boucher procède principalement de deux raisons. Soit d'une relation sociale entre consommateur et boucher (lien d'amitié ancienne, de voisinage ou de sang), soit de la réputation que le boucher peut avoir, particulièrement sur sa conduite, ses mœurs et ses pratiques religieuses. Mais, quoi qu'il en

soit, la relation boucher consommateur ou la conduite du boucher, les maghrébins accordent une grande importance aux lieux d'abattage et à la provenance de la viande.

En effet, en Haute Corse où aucun abattoir pour les bovins n'existe, les consommateurs ont semblé être très préoccupés par le caractère *halal* de la viande à cause de l'ignorance du lieu de l'abattage ou de la provenance de la viande « *on ne sait pas si la viande est vraiment halal ou pas... car on ne s'est pas ni d'où elle vient ni comment les animaux sont abattus... c'est pour cela que parfois, on préfère acheter un veau et l'abattre par nous même, mais quand on a pas le choix, on fait confiance au boucher [...]* » note un consommateur de Bastia.

Or dans la région d'Ajaccio, la présence de l'abattoir municipal, semble beaucoup rassurer le consommateur sur l'aspect *halal* de la viande « *[...] je suis sûr que la viande est halal, car je sais que le boucher chez qui je vais, fait le sacrifice lui-même dans l'abattoir [...]* » précise un consommateur d'Ajaccio. Il faut noter ici que le circuit clandestin a quasiment disparu depuis que l'abattoir d'Ajaccio a mis en place un dispositif d'abattage rituel, une journée de la semaine leur étant consacrée. Ce qui montre que les maghrébins, quand les conditions le permettent, privilégient le circuit officiel. Une telle attitude marque une profonde différence avec les pratiques locales où les acteurs cherchent souvent à éviter le passage par l'abattoir, pour des raisons essentiellement fiscales. Les abattages *halal* représentent donc une fraction importante des volumes abattus à l'abattoir, et contribuent significativement à l'équilibre financier de telles structures toujours en danger de déficit.

Cette proximité exigée par le consommateur garantit à la fois le caractère *halal* et la fraîcheur de la viande qui est un des critères recherchés par les maghrébins. Ceci a conduit la quasi-totalité des bouchers maghrébins à opter pour l'abattage des bovins en Corse et à délaisser progressivement l'importation des viandes. Ainsi, la quasi-totalité de la viande *halal* vendue en Corse est une viande provenant exclusivement de l'élevage régional.

L'achat de la viande *halal* répond donc à une double proximité : une proximité spatiale liée à un besoin de vérifier l'effectivité de l'abattage rituel et une proximité temporelle par rapport à l'acte de sacrifice pour disposer d'une viande la plus fraîche possible. En effet, beaucoup de consommateurs maghrébins attachent une forte importance à la fraîcheur de la viande. Naturellement, cette attention soutenue est étroitement liée à l'acte du sacrifice.

Il en ressort donc que les Maghrébins, même s'ils ont abandonné beaucoup de leurs habitudes du fait de leur intégration progressive au monde occidental, semblent accorder un fort attachement au caractère *halal* de la viande.

## **IV – La viande *Halal* dans la gouvernance du secteur**

### **4.1. Plus qu'une boucherie... un lieu de socialisation**

Les boucheries *halal* en Corse sont localisées pour la plupart dans des endroits stratégiques très fréquentés. Dans les villes, on les trouve généralement en centre ville au milieu des habitations et surtout près des endroits où s'organisent les marchés hebdomadaires. En milieu rural, les boucheries sont implantées dans les endroits où la communauté maghrébine est la plus importante.

Pour attirer la clientèle maghrébine, la plupart des boucheries musulmanes offrent, en plus de la viande *halal*, des dizaines de produits que les Maghrébins ont l'habitude de consommer dans leurs pays d'origine et qui ne se trouvent souvent pas dans les grandes surfaces.



Ainsi, au-delà du respect de la religion, la consommation de la viande *halal* constitue une sorte d'identification culturelle pour les Maghrébins et pas seulement une exigence culturelle. La recherche d'un lien avec leur culture d'origine s'exprime dans la volonté de consommer la viande licite. Cette identification culturelle est étroitement associée au lieu d'achat de la viande. La boucherie musulmane est donc, aussi, un lieu de socialisation important où le musulman, pratiquant ou non-pratiquant, peut aller, dans un acte quotidien et sans la nécessité d'acheter la viande, à la rencontre de sa communauté.

Dans une telle perspective, le boucher *halal* joue un rôle important dans cette communauté. Il connaît en général très bien sa clientèle, permet des paiements à crédit, et peut personnaliser les portions en les ajustant aux souhaits de chacun. Il connaît également très bien les éleveurs, entretient des relations suivies avec eux, et choisit les animaux sur pied en développant une réelle expertise dans ce domaine. Il devient de fait un acteur crucial de la filière, en particulier à travers les types d'animaux qu'il achète. Son rôle, au-delà du chiffre d'affaire que cela représente, n'en est que plus important car certains des animaux concernés ne trouveraient pas acheteur en dehors de ce marché.

#### **4.2. Motivation de la clientèle non musulmane**

La boucherie musulmane ne sert pas uniquement de repère pour la communauté musulmane, elle fournit également de la viande pour le reste de la population. Tous les bouchers enquêtés possèdent en plus de la clientèle maghrébine, une clientèle non musulmane (des habitants Corses pour la majorité). Certains d'entre eux, estiment même que la clientèle non musulmane représente jusqu'à 50% de leur chiffre d'affaire. La fraîcheur de la viande, le fait qu'elle ne subit ni transformation, ni congélation, ni transport, la proximité et un prix attractif, sont les atouts de la boucherie *halal* selon les consommateurs non musulmans.

Mais la véritable motivation partagée par une grande partie de cette clientèle reste le fait que cette boucherie offre « *une viande issue d'animaux nés et élevés en Corse de façon naturelle* ». En effet les bouchers *halal* achètent des veaux sur pied chez les éleveurs de Corse et les abattent eux mêmes, ce qui n'est pas toujours le cas des supermarchés ou des boucheries traditionnelles. « [...] *la viande est fraîche, bonne, et on sait que ça vient d'ici* » confie une cliente corse d'une boucherie *halal*.

Une attitude de ce type revient à consommer corse en mangeant « la viande des arabes », ce qui représente un grand paradoxe pour les tenants du caractère identitaire de la viande corse. Il va de soi que l'attractivité de la viande *halal* comme garantie de son origine est une forme d'identification par défaut : c'est bien parce que la viande qui pourrait être proposée avec de tels attributs dans les circuits classiques, ne l'est pas, que la viande *halal* devient un produit d'origine corse disponible sur le marché.

#### **4.3. Une qualité spécifique liée à un mode de cuisson**

En corse, la viande issue d'élevage extensif de montagne a souvent présenté l'image d'une viande dure. Les informations recueillies lors des entretiens ont montré que cette viande est très appréciée par les maghrébins pour son goût, pour sa fraîcheur et pour son aspect naturel. Par ailleurs, des analyses sensorielles comparant cette viande à celle d'animaux plus classiques (élevage de plaine, animaux plus jeunes et mieux conformés) ont montré que le problème de la tendreté n'est pas perceptible lors d'une préparation traditionnelle en sauce et

en cuisson lente comme le *tagine*. De plus, les saveurs de cette viande semblent s'exprimer de manière plus marquée dans ce mode de cuisson (en particulier grâce à sa contribution à la sauce).

Ceci rend ce type de viande compatible, en quelque sorte, avec les habitudes culinaires des maghrébins (Chatibi, 2004). Dans le même temps, une telle situation révèle la forte pénétration des habitudes culinaires occidentales dans les modes de consommation de la population corse. En effet, un des plats les plus traditionnels en Corse est le « *tianu* » qui est une sorte de ragoût où la viande est soumise à une cuisson lente en sauce tout à fait comparable au *tagine*. Or, les tentatives institutionnelles de certifier la viande bovine en Corse adoptent de fait les repères occidentaux, à travers les conformations de carcasses permettant une découpe occidentale et une cuisson rapide de type grillade, en tournant le dos à la culture gastronomique locale et en contribuant, de fait, à disqualifier les animaux issus des conditions les plus difficiles.

Seule la démarche récente d'un éleveur en agriculture biologique, basée sur des animaux de race locale, offre une possibilité de bien valoriser quelques-unes des carcasses typiques de veau ou de *manzu* en procédant à leur préparation entière à la broche. Un tel mode de cuisson permet également de valoriser toutes les parties de la carcasse dans se préoccuper des questions de conformation. Une telle démarche rejoint celle du Taureau de Camargue où des animaux élevés de façon extensive pour les jeux taurins (corrida et course à la cocarde) voient leur viande reconnue en Appellation d'Origine Protégée (Casabianca *et al.*, 2005) à travers des préparations en cuisson lente (la « *gardianne* » dans ce cas) et des carcasses entières rôties à la broche.

Avec des volumes qui demeurent limités, ce producteur se positionne sur le segment du haut de gamme et approvisionne des restaurants gastronomiques avec des prix très élevés. Il complète ainsi le tableau qui voit le même type d'animal, permettant d'obtenir une viande typique mais sur une carcasse mal conformée, fournir à la fois la « viande pour les arabes » et le produit gastronomique à forte valeur ajoutée. Alors que le produit plus conforme aux standards « modernes », répondant aux spécifications techniques classiques connaît des difficultés à se positionner sur le marché du fait d'une compétition frontale avec les viandes importées auxquelles il ressemble trop fortement.

## V - Conclusion

Actuellement, un abattoir vient d'être mis en place en Haute Corse. Il devrait conforter la tendance de réduction du mode d'achat direct en offrant une proximité spatiale du lieu d'abattage (recherchée par les maghrébins) dans cette région et donc une garantie du caractère *halal*. En effet, si la situation de la Haute-Corse suit l'évolution de celle de Corse-du-Sud, l'achat direct devrait tendre à se réduire fortement après quelques années de fonctionnement de l'abattoir. Il est à noter que, dans le projet technique et financier de cet abattoir, ont été prévues dès le départ les sommes nécessaires à l'acquisition d'un piège pour assurer de façon réglementaire l'abattage rituel des bovins. Une telle anticipation n'avait pas été réalisée lors de l'élaboration du dossier pour l'abattoir des environs d' Ajaccio.

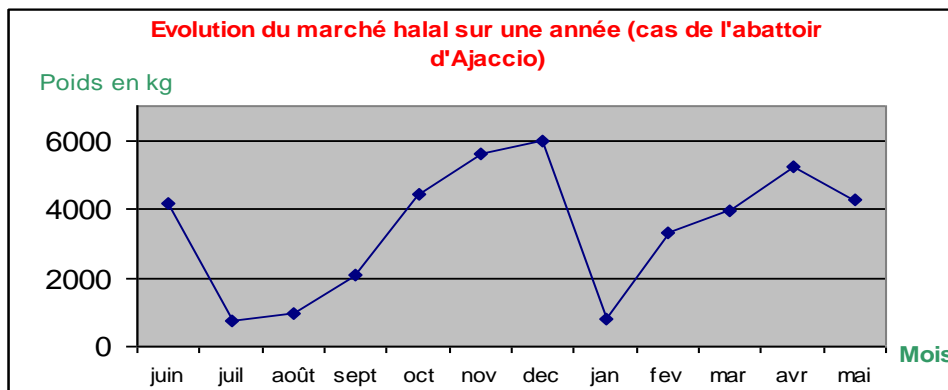
La particularité du marché *halal* rend ce dernier compatible avec une partie de l'offre de l'élevage corse qui dans le contexte actuel ne possède pas d'autres débouchés. Actuellement l'élevage bovin corse fournit seulement environ 30% du total de la viande bovine consommée en Corse (environ 70% est importée). Etant donné que la population musulmane n'est pas concernée par les viandes importées, et vu sa proportion dans la population corse ( $\approx 10\%$ ) et sa consommation moyenne, on peut estimer qu'elle consomme environ 1/3 des viandes issues de l'élevage bovin corse.

D'autre part, la boucherie *halal*, à l'origine créée pour fournir une viande licite pour la clientèle musulmane en Corse, est devenue également recherchée par une clientèle corse pour assurer un produit typique local. Il s'agit là d'une situation paradoxale, parce que cette boucherie qui est sensée recevoir des produits non conformes et qui ne passent pas dans les circuits classiques, devient, de fait, un lieu de qualification de la viande de Corse.

Ainsi, il ressort de cette étude que, dans le contexte de la Corse, le marché de la viande *halal* ne représente pas uniquement **un débouché incontournable** pour une partie de l'offre de l'élevage bovin, mais aussi **un repère de qualification** fiable pour un segment de la viande locale.

## V - Figures

Figure 1 : évolution du marché halal sur une année



## VI - Références bibliographiques

Bonte P., Brisebarre A. M., Gokalp A. (1999). *Sacrifice en Islam*. CNRS Edition, Paris, 459p « CNRS Anthropologie ».

Boutonnet J.-P., Zemmour S., Réquier-Desjardins D. (2006). *Vers un changement de régime de coordination dans la filière viande Halal en France*. Journées d'étude du GDR Économie – Sociologie. Montpellier, 23-24 mars 2006

Casabianca F. (1988). « Elevage bovin corse : système d'alimentation et matériel animal ». *Greghe rughjoni : cahier de recherche sur l'élevage corse*. **13**, 97-111.

Casabianca F., Trift N., Sylvander B. (2005). Qualification of the origin of beef meat in Europe. In *Indicators of milk and beef quality*, Hocquette & Gigli (eds), *EAAP Publication*, n° 112, 277-297

Catoire C. et Zerroual A. (1995). *Le marché de la viande halal en France*. Mission Agro-Développement, Paris, 102p.

Chatibi S. (2004). *Effets du type de veau et de la maturation post-mortem sur les perceptions sensorielles des viandes bovines de corse*. Mémoire de DEA, Laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage. INRA de Corse. 38p.

Haut Conseil à l'Intégration (HCI). (2000). *L'Islam dans la République*. Paris : La Documentation française. Collection des Rapports officiels. 204 p.

Trift N. (1999). *Relations entre éleveurs extensifs de bovins et bouchers ruraux en Corse*. DEA Environnement, Gestion de la biodiversité et développement durable. Institut National Agronomique de Paris-Grignon. 122p