



FAQ #19



Pourquoi ? Comment ? Vos questions, Nos réponses !

halal-reunion.com | 



PRATIQUE ! L'APPLI HALAL RÉUNION
Oubli pa télésarz su out store gadyamb !



“ Est-il permis de manger dans un restaurant non musulman et non certifié, s’il sert de la viande annoncée halal ou certifiée Halal Réunion, du poisson ou des plats végétariens ? ”

La religion du restaurateur n’invalides pas la licéité d’un plat, à condition que l’ensemble des exigences du halal soient respectées. Encore faut-il que ce dernier les connaisse et les applique réellement.

Il convient également de prendre en compte les multiples facteurs de risque liés à ce type d’établissement.

Les viandes

- ▶ Quelle est la provenance exacte des viandes ?
- ▶ Le certificat est-il fiable ? L’organisme de certification est-il reconnu ?
- ▶ Le restaurant se fournit-il de manière constante auprès de fournisseurs fiables et identifiés ?

Il ne suffit pas de se contenter de la réponse d’un restaurateur dont l’objectif est avant tout économique. Une vigilance est nécessaire sur la traçabilité des produits carnés proposés.

Les sauces et autres composants discrets

Même si la viande est halal, qu’en est-il des sauces, fonds, condiments ou ingrédients cachés ?

Dans de nombreuses cuisines (française, asiatique, etc.), on retrouve des ingrédients problématiques :

- Fond de veau ou de bœuf ;
- Sauce d’huître ;
- Alcool (vin blanc, rhum, etc.) ;
- Gélatine non halal ou phosphate d’os ;
- E120 (carmin de cochenille), etc.

✍ À noter : même après une cuisson longue, l'alcool ne disparaît pas totalement.

Après 30 min de mijotage, il en reste environ 35 % !

Après 2 heures, encore 5 %.

Il convient également d'être vigilant quant aux ustensiles utilisés, notamment les pinceaux (voir FAQ #18).

La contamination entre halal et non halal

Les risques de contamination croisée sont réels dans les établissements mixtes : restaurants ou commerces proposant à la fois des produits halal et non halal, dans les mêmes locaux, avec une cuisine ou des équipements partagés.

Exemples concrets :

- Un restaurant qui sert des burgers halal à côté de burgers au bacon de porc ou steaks non halal.
- Un établissement qui propose du poulet certifié halal, mais aussi des plats à base de porc, d'alcool ou de viande non certifiée.
- Une cuisine où les friteuses, planchas, couteaux et autres ustensiles, contenants et plans de travail sont utilisés à la fois pour des produits halal et non halal, sans séparation stricte ni nettoyage adapté.
- Un commerce où le personnel manipule en même temps des produits halal et non halal.

Dans un tel contexte, même un produit halal à l'origine peut devenir douteux, voire haram (illicite), s'il y a contamination croisée : contact direct ou indirect avec des éléments illicites (porc, alcool, etc.)

En résumé

En l'absence de garanties claires et certaines sur la licéité des ingrédients et l'absence de contamination, notamment en raison de l'impossibilité d'un contrôle régulier et inopiné, il est fortement déconseillé de consommer dans un restaurant non musulman et non certifié.

Le type d'établissement le moins risqué reste un restaurant entièrement végétarien (sans alcool ni additif problématiques).

Cette même prudence s'impose également dans les établissements de restauration collective (cantine, crèche, restaurant d'entreprise).

