

L'abattage d'un animal suivant le rituel musulman

Soumis par Mouhammad_Patel

02-03-2007

Dernière mise à jour : 19-04-2008

Pour qu'un animal (terrestre) licite puisse être consommé par le musulman, il est nécessaire que les trois conditions suivantes soient respectées [1]:

1- L'animal doit être abattu par un musulman (homme ou femme). [2]
 2- Le nom d'Allah doit être pris lors de l'abattage. La formule qui est récitée habituellement est : (P3REP 'DDGP HN #DDGO #NCR(N1R 3- L'animal doit être bien saigné par une incision à la gorge : Il faut ainsi couper complètement la trachée-artère[3], l'œsophage[4], la carotide et la veine jugulaire[5]. Cependant, si, d'entre ces quatre, seulement trois ont été coupés, l'animal sera quand même licite. Par contre, si moins de trois ont été sectionnés, l'animal sera considéré comme étant harâm (illicite). Règlements divers… Règle 1 : L'animal abattu par une personne qui n'a pas toute sa raison n'est pas licite; c'est le cas notamment lorsque celui qui égorge l'animal est atteint de folie, est ivre, ou encore tellement jeune qu'il n'est pas capable de discernement (c'est-à-dire qu'il ne comprend pas les conséquences de son geste). Règle 2 : Si au moment de l'abattage, le musulman a oublié de prendre le nom d'Allah, l'animal égorgé sera quand même licite. Par contre, si le nom d'Allah a été délaissé intentionnellement et délibérément, il ne sera pas permis de consommer cet animal. Règle 3 : Toute action ou attitude qui pourrait entraîner une souffrance inutile de l'animal doit être évitée. Voilà pourquoi il convient : - de s'assurer que l'outil qui servira pour le saigner soit bien aiguisé, - d'éviter d'aiguiser la lame du couteau à la vue de l'animal, - d'éviter d'abattre un animal à la vue d'un autre, - de s'assurer que l'incision, lors de l'abattage, se fasse en un mouvement rapide dans la gorge (et non du côté du cou), - de ne pas écorcher l'animal immédiatement après l'abattage et d'attendre un peu qu'il se soit bien "refroidi". Règle 4 : Il est déconseillé de continuer à trancher le cou de l'animal après que les vaisseaux sanguins, le tube respiratoire et l'œsophage aient été sectionnés correctement: Ainsi, il ne faut pas aller jusqu'à séparer complètement sa tête de son corps; mais si cela a été fait malgré tout, sa consommation restera licite.

[1] La méthode d'abattage décrite concerne les animaux à cou court, comme les ovidés, bovidés ou la volaille. Pour les animaux à long cou, pour le gibier ou pour les animaux que l'on n'arrive pas à maîtriser, la méthode d'abattage est différente… [2] Ou par une personne faisant réellement partie des "Ahl oul Kitâb" (Gens du Livre)… [3] Tube respiratoire. [4] Tube digestif. [5] Vaisseaux qui traversent la gorge et qui conduisent le sang.