

La presse subventionnée du groupe “Sud Ouest” fait la promotion des boucheries halal

écrit par Maxime | 14 mai 2024

LE SUCCÈS DES BOUCHERIES HALAL DANS L'AGGLO D'ANGOULÊME



LE SUCCÈS DES BOUCHERIES HALAL DANS L'AGGLO D'ANGOULÊME



De mieux en mieux...

Un article ressemblant fort à un encart publicitaire vante la viande halal, censée séduire par son prix moins cher.

N'est-ce pas le mode d'abattage qui influe sur le prix à la baisse ?

On nous assure qu'il est plus onéreux car manuel...

L'économie est-elle faite sur l'absence d'étourdissement de l'animal ?

Et la clientèle même non musulmane de se précipiter pour manger cette viande de bête sacrifiée...

Cela aurait été honnête de signaler l'atroce souffrance du pauvre animal dont on mange ainsi la viande, et de rappeler le sens de ce sacrifice, l'utilisation de l'argent ainsi obtenu...

Dans le monde idéal de la presse islamiquement correcte, c'est par magie que le halal est apparemment moins cher, sans aller plus dans le détail sur l'abatage halal...

Y a-t-il des financements souterrains afin de conquérir la clientèle non musulmane ?

Rien ne sera dit non plus des risques au regard de la bactérie e-coli...

Le pouvoir d'achat, l'inflation, justifient-ils d'aller pousser la porte d'une boucherie halal ?

Plutôt devenir végétarien, dans ce cas ! Les légumineuses peuvent dans une certaine mesure se substituer à la viande (lentilles, pois cassés, pois chiches, soja notamment sous forme de tofu que l'on peut agrémenter d'aromates, épices etc.). Si vraiment la viande est devenue si chère...

En réalité, la viande reste aussi accessible qu'avant l'inflation. J'ai dû réduire mon train de vie comme beaucoup et j'achète des steaks de porc dont je suis sûr qu'ils ne sont pas halal, cela coûte deux fois moins cher que le steak de boeuf et c'est tout aussi bon.

Pour 7 euros le kilo on peut encore manger de la viande dont on est sûr qu'elle n'est pas halal. A peine plus cher que des légumineuses...

Le succès des boucheries halal dans l'agglomération d'Angoulême

La sixième boucherie halal de l'agglo d'Angoulême a ouvert à la Bussatte, samedi 28 avril. Alors que les bouchers traditionnels sont à la peine, les artisans halal ont le vent en poupe, poussés par des prix attractifs et un esprit de proximité.

Le magasin coche toutes les cases de sa catégorie. Étal de viande issue d'animaux tués selon le rite musulman, étagères pleines de boissons et d'épices du Maghreb, bacs d'olives et petit rayon primeur. Hamza Aissaoui a ouvert l'Atelier de la boucherie, la sixième boucherie halal de Grand-Angoulême, samedi 28 avril, à la Bussatte. Cette inauguration, après celles, en 2020, de Sefa, à Gond-Pontouvre, et de la Boucherie de la route de Bordeaux, illustre la bonne santé de ces commerces, à contre-courant du [lent déclin des boucheries traditionnelles](#). **L'inflation de ces dernières années a eu du bon pour les magasins halal. « Les gens cherchent le prix »,** commence Fadel Hicham, associé de la Boucherie de la route de Bordeaux. **Malgré un abattage plus onéreux car manuel, les tarifs défient la concurrence des artisans traditionnels et des supermarchés.** « On travaille sur du volume donc on est moins gourmand sur les marges, explique Khalid Bellakhder, gérant des boucheries Saint-Exupéry, à la Grande-Garenne, et du Champ-de-Manoeuvre. **Sur certaines pièces je suis deux fois moins cher.** » Exemple avec ses colis mensuels à 65 € pour 8 ou 9 kilos de viande. Celui du mois de mai s'est déjà vendu à une dizaine d'unités en deux jours.

Son ticket en main, **Bérangère Dumur, une cliente du supermarché Sefa, route de Paris, est presque contente de passer à la caisse.** « 27 € pour tout ça », calcule-t-elle, son sac lesté d'un kilo de kefta (viande épicée), douze merguez et du foie de veau. La file ne désemplit pas devant les pièces de poulet de Dordogne et de viande limousine. Corollaire de ces tarifs accessibles : **« On a gagné des clients qui allaient en boucherie classique »**, témoigne Khalid Bellakhder.

Une clientèle élargie aux autres confessions

Une nouvelle clientèle non-musulmane. « Vu les prix dans le commerce (classique), une amie m'a recommandé de venir ici. J'ai testé, **la viande me convient, alors je reviens** », sourit une dame, catholique non pratiquante, qui préfère taire son nom par pudeur, à la sortie de la boutique de la Grande-Garenne. D'autres cherchent des produits exotiques. Le Couronnais **Richard Loiseau s'arrête de temps en temps chez Sefa**. « J'aime bien le poulet mariné, la viande pour les boulettes. » Il en profite aussi pour se réapprovisionner en épices.



Hamza Aissaoui, de l'Atelier de la Boucherie, incarne le commerçant halal moderne. Contrairement à ses homologues des quartiers populaires ou en périphérie, l'entrepreneur de 31 ans a posé ses couteaux boulevard Salvador-Allende, en centre-ville. Loin des lieux de vie de la communauté musulmane. « Il n'y a pas de boucherie dans le secteur et la petite épicerie évite aux gens de se déplacer. » Ses baguettes trouvent preneur. « Des retraités viennent tôt le

matin. »

Lui ne s'en cache pas. « Je voulais éviter les quartiers (populaires). » L'homme gère pourtant le restaurant 16000 Pizza, à Ma Campagne. « Mais faut pas se le cacher, certaines personnes ne veulent pas venir dans un quartier. Ici au moins on est au milieu de tout. »

Piliers des quartiers

Les historiques, eux, jouent à fond leur rôle de dernier commerce du coin. La boucherie de la Grande-Garenne fait figure de phare dans une galerie commerciale où on compte presque autant de cases vides que de boutiques. Il vend un peu de tout : denrées du Maghreb, chips, sodas et même le journal. « Ce sont des produits de première nécessité, du dépannage », renseigne Khalid Bellakhder. Un service prisé des personnes âgées et des voisins dépourvus de véhicule. Le supermarché le plus proche se situe à 20 minutes à pied, à peine moins en bus. Le bureau de tabac à dix minutes de marche.

Alain Chérif, de la boucherie éponyme, à Basseau, pousse le lien encore plus loin. Figure du quartier, il raconte des moments de vie, des rencontres, des discussions, sur internet. Le compte Facebook de son négoce tient davantage de la chronique de quartier que de la page de réclames.

<https://www.charentelibre.fr/economie/commerce/le-succes-des-bougeries-halal-dans-l-agglo-d-angouleme-19564973.php>

Note de Christine Tasin

N'oublions pas que si la viande halal est moins chère c'est pour plusieurs raisons, par exemple pour le boeuf :

1) Les animaux destinés à faire du halal ne sont jamais des

bêtes de premier choix (voir raison 2 ci-dessous), ils sont donc moins chers à l'achat.

2) Les bons morceaux prisés par les Français comme l'entrecôte ou le filet, chers et rares, ne sont pas goûtés par les musulmans qui ne mangent le boeuf qu'en ragoût, longuement mijoté avec force épices, la viande n'a pas besoin d'être très bonne au départ... Alors, forcément, la facture n'est pas la même.

3) Le mode d'abattage n'est pas le même. Payer des ouvriers massacrant à l'ancienne des bêtes revient moins cher que de les étourdir (ce qui est interdit en islam) avant de les suspendre par une patte pour les tuer, les saigner, les écorcher, récupérer la peau etc.

Par ailleurs il est possible que les bouchers halal qui, comme Hamza Aissaoui, veulent sortir des "quartiers" et de la viande réservée de fait aux musulmans, parviennent à avoir des aides et subventions que n'ont pas d'autres bouchers traditionnels... En tout cas, comme le dit Maxime, ils ont déjà l'aide de la presse subventionnée...

Je ne sais si Hamza Aissaoui veut simplement se développer, gagner plus d'argent ou s'il a aussi derrière la tête l'idée de faire de la propagande pour le halal et donc pour l'islam, mais c'est une autre histoire.