“Choisir une viande halal, c’est choisir le goût”

30/08/2010 à 22h57

En cette période de ramadan, la clientèle musulmane trouve dans l’agglomération de Montargis des produits halal certifiés par la mosquée d’Évry. Des non musulmans aussi aiment le goût de la viande halal.

Les rayons halal (en arabe, licite) se répandent dans les supérettes et les grandes surfaces de l’agglomération montargoise. On veille à éloigner du porc les présentoirs halal.(…) Le prix plus élevé viendrait d’un travail plus long car il faut égorger chaque bête isolément et prendre le temps d’une formule rituelle.

Si beaucoup de gens ne sentent aucune différence de goût entre une viande de fabrication française et une viande halal, d’autres préfèrent le halal et ce n’est pas toujours parce qu’ils sont musulmans.

Mme Maertens, de Franprix, apprécient le goût de la viande halal. Elle explique que la bête égorgée sans avoir été insensibilisée a peur à l’approche de la mort, que ses muscles se contractent et gardent ainsi leur moelleux ou leur humidité quand on les consomme. La viande est savoureuse, même le lendemain de l’achat.

La République du Centre