Le caractère juridique du mono et di glycéride d’acide gras et de la gélatine :

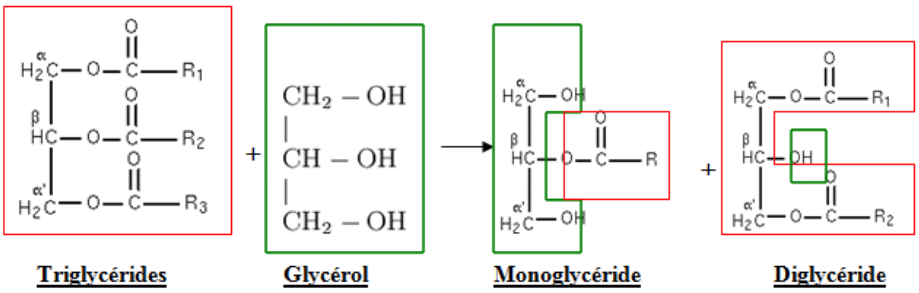
Le caractère juridique

du mono et di glycéride d’acide gras

et de la gélatine :

une étude détaillée suivant

le *fiqh hanafite*



par M. Louqmân Ingar, membre de la cellule de fiqh du centre islamique de la Réunion et de la commission de surveillance du halâl de la Réunion Le caractère juridique du mono et diglycéride d'acide gras et de la gélatine : une étude détaillée suivant le fiqh hanafite Le musulman a pour obligation de consommer […]

http://www.halal-reunion.com/index.php?option=com_content&task=view&id=19&Itemid=1

Le musulman a pour obligation de consommer une nourriture respectant des critères bien définis. Dans l'industrie alimentaire, trois produits illicites doivent ainsi faire l'objet d'une attention particulière :* l'alcool,
* le porc
* la matière (viande, graisse…) provenant d'un animal qui n'a pas été abattu selon le rituel musulman ou qui est mort avant l'abattage

Le caractère harâm de ces éléments est en effet clairement établi à partir du Saint Qour'ane et des Ahâdices. Ces produits sont parfois utilisés directement, en tant qu'ingrédient à part entière; d'autres fois, ils le sont de façon « secondaire », en tant que composant entrant dans la fabrication d'ingrédients destinés à apporter au produit final des caractéristiques spécifiques au niveau du goût, de la texture, de l'odeur… Ces ingrédients « secondaires », eux-

mêmes, résultent souvent d'un procédé de fabrication industriel qui peut entraîner dans certains cas une modification chimique du produit original. Dans le droit musulman, cette modification de l'entité d'un produit vers une autre entité est appelée « Istihâlah » ou « Tabdîl oul Mâhiyah ».

1. Al Istihâlah

1.1 Qu'est-ce que l'Istihâlah ?

Ce terme désigne la modification de la nature et de la qualité d'un objet. C'est un changement qui intervient dans la réalité et la forme caractéristique d'un objet vers une autre forme. (Voir annexe 1)

1.2 Les conditions du Istihâlah

Selon les oulémas hanafites, l'Istihâlah se produit lorsque :
– un changement intervient dans le corps structurel de l'objet. (Un simple réarrangement de ses molécules ne suffit pas pour considérer qu'il y a Istihâlah.)
-une transformation des caractéristiques particulières et des qualités distinctives de cet objet se produit par action chimique ou autre. (Voir annexe 2)
Un exemple d'Istihâlah est la transformation de l'alcool en vinaigre, changement durant lequel a lieu une véritable modification de la structure moléculaire de l'alcool.

2. La gélatine

2.1 Définition

Il s'agit d'une substance protéique, provenant du collagène et rencontrée communément dans la peau et les tissus conjonctifs des animaux.

2.2 Sources

À l'échelle industrielle, la gélatine est fabriquée à partir de sous-produits de l'industrie du cuir et de la viande, principalement la peau et les os de porcs, ainsi que les os ou les dépouilles de bovins. Les phoques et les requins sont aussi d'excellentes sources de collagène.

2.3 Utilisation
La gélatine peut être utilisée comme épaississant, stabilisant, agent texturant ou gélifiant dans des produits comme les crèmes glacées, les confitures, les yaourts, la margarine… Elle est également utilisée dans les produits allégés pour stimuler la sensation de gras dans la bouche et créer du volume sans ajouter de calories. La gélatine est utilisée pour éclaircir des jus, notamment le jus de pomme, ainsi que le vinaigre.

Dans l'industrie médicale, elle est utilisée pour la fabrication de gélules.

2.4 Le processus de fabrication
La gélatine subit un long procédé de fabrication qui peut-être simplifié selon les étapes suivantes :

A. Extraction par ébullition en détruisant les liaisons moléculaires entre les brins de collagène et en enlevant les éléments indésirables autour du collagène.
B. Purification du collagène/gélatine par filtration et évaporation.
C. Broyage.

2.5 Est-ce que l'Istihâlah se produit dans le cas de la gélatine ?
Les chimistes, scientifiques et ingénieurs en agroalimentaires sont d'avis que la structure mère et la structure chimique de la gélatine et du collagène sont très proches. Bien que quelques réarrangements chimiques aient lieu, les mêmes acides aminés (molécules qui constituent une substance) se retrouvent dans les deux composants. La protéine de collagène est donc intacte et ne subit pas de changement.

Ainsi, le procédé de fabrication consiste essentiellement à extraire le collagène brut de la peau ou des os en le modifiant légèrement pour le rendre soluble tout en gardant ses propriétés gélifiantes. La nature et la caractéristique

inhérentes au collagène n’étant pas modifiées, on ne peut dire qu’il y a istihâlah : la gélatine issue d’une source harâm ne peut donc être considérée comme étant devenue halâl suite à une transformation.

2.6 Les alternatives

Les solutions pour éviter l’usage de la gélatine issue des animaux ghayr mazhboûh (non abattus suivant le rite musulman) sont les suivantes :

A. Produire la gélatine à partir d’animaux halâl.
B. De nombreux industriels produisent la gélatine à partir des os. Selon les juristes hanafites, il est autorisé de consommer la gélatine produite à partir des os d’animaux ghayr mazhboûh qui sont ma’kul al-lahm (c’est à dire dont la viande est comestible suivant le droit musulman). Le problème, c’est que les industriels à l’heure actuelle ne font de distinction entre les différentes sources de gélatine. Néanmoins, s’ils sont suffisamment sollicités par les différentes organisations du halâl à travers le monde, certains pourraient agir pour résoudre ce problème.
CD. Les industriels agro-alimentaires locaux qui utilisent la gélatine devraient être encouragés à utiliser la gélatine halâl (produite par exemple au Pakistan, en Malaisie…et certifiée par un organisme crédible).

E. La “gélatine végétale” ou la gélatine de poisson pourraient être une alternative bien que leur qualité ne soit pas aussi bonne que les autres gélatines.

2.7 Conclusion

La gélatine de source harâm n’est pas licite à la consommation étant donné qu’il n’y a pas d’Istihâlah de l’élément d’origine.

3. Le E471 ou mono et diglycérides d’acides gras

3.1 Définition et formules chimiques

Les glycérides sont des esters d’acide gras et de glycérol. Ils font parie des lipides. Il existe différents types de glycérides : les triglycérides, les di glycérides et les mono glycérides.
Les triglycérides sont les constituants principaux de l’huile végétale et des graisses animales.
Les di glycérides et les mono glycérides sont des dérivés des triglycérides.

Ces glycérides se différencient en fonction du nombre d’acides gras (R) qu’ils contiennent.

3.2 Utilisation

Les di glycérides et les mono glycérides d’acides gras sont utilisés comme émulsifiants et stabilisants dans l’industrie alimentaire.

3.3 Production

Les triglycérides se trouvent à l’état naturel dans les tissus des animaux et des végétaux.

Les di glycérides et les mono glycérides sont obtenus par chauffage du triglycéride avec un excès de glycérol selon la réaction suivante :

3.4 Est-ce que l’Istihâlah se produit dans le cas du E 471 ?

Les diglycérides et les monoglycérides n’existent pas sous une forme naturelle dans les graisses animales. Ils sont le résultat de la réaction chimique d’estérification qui entraîne une transformation moléculaire des composants de départ (triglycérides et glycérol). Ces composants ne se retrouvent plus à la fin de la réaction dans leur forme originale (comme le montre les encadrés rouges et verts).

Par ailleurs, ils se distinguent également des triglycérides par leurs caractéristiques particulières en tant qu'émulsifiant et stabilisant.

3.5 Comparaison du niveau de l'Istihâlah entre la transformation du triglycéride en mono et di glycérides et la transformation de l'alcool en vinaigre

Le vinaigre est considéré comme une nourriture licite et pure pour le musulman. Le Prophète (sallallahou alaihi wa sallam) a dit : « Quel excellent assaisonnement que le vinaigre ! » (Sahîh Mouslim).

Le vinaigre résulte d'une transformation de l'alcool selon un procédé très ancien : il est donc un des exemples majeurs utilisés par les juristes hanafites pour illustrer l'Istihâlah.

Cette transformation se réalise par une fermentation acétique qui consiste à oxyder l'éthanol (alcool) en acide acétique (vinaigre) par l'action de certaines bactéries. La réaction chimique est la suivante :



On peut ici constater que la modification moléculaire des réactifs est plus importante dans le cas des mono et diglycérides que dans celui du vinaigre.

3.6 Conclusion

L'Istihâlah qui se produit pour le mono et di glycéride d'acides gras (E471) est pour le moins similaire à celui qui a lieu lors de la transformation de l'alcool en vinaigre. Le mono et di glycéride d'acides gras sont donc licite à la consommation.

Wallâhou A'lam !

ANNEXE 1 :
Istihaalah en la langue arabe signifie : تغير الشيء عن وصفه وطبعه
« Un changement dans la nature et la qualité d’un objet » [1]
Selon les juristes, il est défini en ces termes : تبدل حقيقةِ الشيء وصورتِه النوعية إلى صورة أخرى
« Un changement dans la réalité d’un objet et dans sa forme caractéristique vers une autre forme. »[2]
فالاستحالة قد تكون بمعنى التحول كاستحالة الأعيان النجسة من العذرة والخمر والخنزير و تحولها من أعيانها و تغير أوصافها و ذلك بالاحتراق أو بالتخليل أو بالوقوع في شيء .(الموسوعة الفقهية) »L’Istihâlah désigne la modification (profonde) de quelque chose, comme le changement pouvant intervenir sur des choses impures telles l’excrément, l’alcool, le porc et la modification de leur nature et de leur qualités sous l’action du feu, par la transformation en vinaigre ou par le mélange (et la réaction) avec quelque chose d’autre. » (Al Maoussou’atoul Fiqhiyya, voir aussi Ad Dourroul Moukhtâr et Hilyya)ANNEXE 2 :
Ibnou ‘Âbidîn affirme : بخلاف نحو خمر صار خلا وحمار وقع في مملحة فصار ملحا وكذا دردي خمر صار طرطيرا

وعذرة صارت رمادا أو حمأة فإن ذلك كله انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى لا مجرد انقلاب وصف [3

Al Gangôhi écrit : تبديل ِ ماہیت ہیولہ صورت کی تبدیل سے ہوتا ہے کہ حقیقت دیگر ہوگی

[4]

Abdoul Sattâr Moultâni mentionne:
تبديل ماہیت سے شئ کے خواص وآثار یکسر بدل جاتے ہے

[5]
Al Kâssâni précise:

وجه قول محمد أن النجاسة لما استحالت وتبدلت أوصافها ومعانيها

خرجت عن كونها نجاسة لأنها اسم لذات موصوفة فتنعدم بانعدام الوصف وصارت كالخمر إذا تخللت

[6]

Moufti Kifâyatoullah écrit:

حقیقت بدل جانے کا حکم اسی وقت دیا جاسکتا ہے کہ حقیقت اولی منقلبہ کے اثار مختصہ اس میں باقی نہ رہیں

[7]

اسی طرح حقیقت منقلبہ کی بعض کیفیات غیر مختصہ کا باقی رہنا مانع انقلاب نہیں

[10]

Moufti Taqui Ousmâni affirme:

ان كان العنصر المستخلص من الخنزير تستحيل ماهيته بعملية كيمياوية بحيث تنقلب حقيقته تماما زالت حرمته ونجاسته

[8]

على القلب فقليل التغير لا يصير خلا عنده وعندهما يصير،هذا إذا تخلل بنفسه،أما إذا تخلل بعلاج بالملح أو بغيره يحل عندنا الكل

[9]

[1] الموسوعة الفقهية الكويتية (مادة:الإستحالة)، المصباح المنير ج1 ص157،

[2] موسوعة الفقه الإسلامي ج6 ص7

[3] رد المحتار ج1 ص316

[4] فتاوى رشيدية (تالبفات رشيدية ص251)

[5] خير الفتاوى ج2 ص149

[6] بدائع الصنائع ج1ص85

[7] كفاية المفتي ج2 ص333 –الطبعة الجديدة-

[8] بحوث في قضايا فقهية معاصرة ص 341

[9] خلاصة الفتاوى ج2 ص204 والهندية ج5 ص410 ومثله في البزازية ج6 ص125

[10] كفاية المفتي ج2 ص335-الطبعة الجديدة-

Dernière mise à jour : (09-07-2007)

Source : Halal Réunion