



Las nuevos negocios de carne halal. Encuesta con los Carniceros Islamicos y sus clientes en el Barrio "Saint Michel" de Burdeos

Florence Bergeaud-Blackler

► To cite this version:

Florence Bergeaud-Blackler. Las nuevos negocios de carne halal. Encuesta con los Carniceros Islamicos y sus clientes en el Barrio "Saint Michel" de Burdeos. Actes du colloque ICAF - Hommage à Iгоре de Garine, 2003, Borja, España. halshs-00007183

HAL Id: halshs-00007183

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00007183>

Submitted on 14 Dec 2005

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LAS NUEVOS NEGOCIOS DE CARNE HALAL. ENCUESTA CON LOS CARNICEROS ISLÁMICOS Y SUS CLIENTES EN EL BARRIO “SAINT MICHEL” DE BURDEOS (FRANCIA)

Dr. Florence Bergeaud Blackler

Sociologue

UMR 6578 CNRS - Université de la Méditerranée

Unité d'Anthropologie : Adaptabilité Biologique et Culturelle

Groupe Anthropologie de l'Alimentation

Resumen : *Los expertos habían previsto una tendencia a la baja de las prácticas culturales y religiosas al nacer la segunda y la tercera generación de Magrebí en Francia y sin embargo asistimos por lo contrario al desarrollo de nuevas tendencias de compra y de prácticas culinarias respetuosas de los principios mulsumanes. Pero iríamos descaminados al pensar en un regreso de la tradición ...*

Palabra clave : *Maghrebi en Francia – inmigración - carne halal – carniceros islámico - matanza*

Abstract : *Experts predicted a falling trend in cultural and religious practices among the second and third generations of North African immigrants. On the contrary, one sees the development of new behaviours in purchasing and culinary practices more respectful of the Moslem principles. One would be wrong however to see this as a sign of a return to tradition ...*

Keywords : *Immigration – Arabs in France – Halal meat – Halal butchers – Halal food - ritual slaughtering*

En el suroeste de Francia, en Burdeos, la organización legal del comercio de la carne matada según el rito musulmán empezó a finales de los años 1970. Respondía por una parte a un incremento de la demanda en carne de las poblaciones musulmanas y por otra parte a la necesidad de reducir práctica de matanza “clandestina” sistemática cada vez más perceptible. En menos de treinta años, este negocio artesanal se ha convertido en uno de los más dinámicos de la ciudad mientras que las carnicerías francesas tradicionales desaparecen poco a poco. Los expertos habían previsto una tendencia a la baja de las prácticas culturales y religiosas al nacer la segunda y la tercera generación de Magrebí en Francia y sin embargo asistimos por lo contrario al desarrollo de nuevas tendencias de compra y de prácticas culinarias respetuosas de los principios mulsumanes. Pero iríamos descaminados al pensar en un regreso de la tradición ...

El decreto ministerial de 1971 imponiendo que la matanza de los ovinos y los bovinos se hiciera en mataderos conformes, autorizados y verificados por los servicios veterinarios constituyó un punto de partida en el desarrollo de la carnicería halal en Francia. A finales de 1970, en la región de Burdeos, con el importante crecimiento de la población musulmana, debido a la reagrupación familiar de los Magrebís consecuencia de una política de restricción de la inmigración (1974), se temió una generalización de las matanzas llamadas en adelante “clandestinas”. También las reiteradas solicitudes de

autorización de matar en mataderos según la costumbre islámica, hechas por el dueño de un restaurante argelino, fueron por fin admitidas por el director de la DSV (Dirección de los Servicios Veterinarios) de Gironde. Éste obtuvo del gobernador civil¹ la autorización de tener un sacrificador musulmán en la cadena del matadero municipal de Burdeos. Así, con un puesto de matanza y de abastecimiento en carne lícita (halal) y legal, los ultramarinos, dueños de restaurantes, antiguos peones, en el paro tras el cierre de las fábricas del puerto, y los estudiantes marroquis en búsqueda de medios para pagar sus estudios empezaron a pensar en sacar provecho de éste nuevo negocio. Esta autorización fue el principio de una lucha por el dominio de los circuitos de la carne halal destinada a los musulmanes de la provincia de Gironde.

En 1978, el Sr. Mezziane, un ultramarino marroquí que llevaba dos años en el casco viejo de Burdeos, cerca de la plaza “Saint Michel”, abrió la primera carnicería halal. Hace competencia a la carnicería casher de la “calle de las carnicerías” llevada por un judío argelino y cuyos clientes son mayormente familias argelinas que viven en el centro de la ciudad desde los años 1950. La carne que ofrece este nuevo carnicero es más barata que la de su compañero israelita. Pero su mediocre calidad, la manera de cortarla encima de tablas de carnicero no muy pulcras acaban por disgustar a una clientela que consta ahora de muchas mujeres, más exigentes, que prefieren las dos carnicerías tunecinas del Sr Jemaa y del Sr. Guerrida que abrieron hace poco unas calles más lejos ...

La oferta de la carnicería crece con rapidez así como el número de familias magrebís que se instalan en Burdeos y sus suburbios.

A mediados de los años 1980, la casi totalidad de las familias magrebís y turcas empadronadas en 1990 viven en grandes urbanizaciones a las afueras de Burdeos, unas 18 000 personas. El mercado de Saint Michel en Burdeos atrae varias veces por semana a numerosas familias musulmanas que vienen a comprar productos frescos, especias y alimentos de sus países de origen. Estas familias hacen crecer de forma inédita la demanda en carne halal. Lo que está en juego al nivel financiero es muy importante para los ultramarinos, éstos invierten en la compra de pequeñas cámaras frigorífico y vitrinas refrigerantes. Paradoja sin embargo, cuando el mercado no está lo suficientemente abastecido, asistimos, en esa época, a los primeros cierres de carnicerías. La estrategia de competencia, bajando de forma vertiginosa los precios, que se instaura tácitamente entre los carniceros halal tiene efectos inesperados. En esta época de incremento de la demanda sin precedente, cuando dos ultramarinos carnicerías abren, otra cierra. Esta estrategia deflacionista convierte la carne halal en la más barata de todas las carnes de las carnicerías de Burdeos, y aún más competitiva que la vendida en los supermercados. Hay que esperar unos diez años para que el mercado de los ultramarinos carnicerías logre estabilizarse siempre a unos precios inferiores a los de la competencia no halal. Entonces, en menos de dos décadas, hemos pasado de una tabla de carnicero a unas veinte carnicerías y ultramarinos carnicerías concentrados dentro de un perímetro reducido alrededor de la plaza del mercado.

El visitante que pasea por las calles de este barrio podrá ver los numerosos signos halal inscritos en los escaparates de las tiendas, signos que no se veían diez años antes. La preocupación por identificar la carne lícita muestra la necesidad para los carniceros de justificar el origen de sus productos. Esto se puede explicar por dos razones. Primero, la sospecha que se tiene tradicionalmente acerca de las carnicerías musulmanas, incluso

¹ In Francia « le préfet »

por parte de sus fieles clientes, tiene mucho que ver con la coabitación de dos modos de abastecimiento en carne halal. La carne con destino al consumo diario se compra en la carnicería, pero para ciertas celebraciones, días de fiesta o religiosos, se preferirá la carne procedente del animal al que hemos visto matar. Hay muchas infraestructuras llamadas “clandestinas” de matadero en la región de Burdeos. La importante cantidad de carne necesitada para celebrar ciertos acontecimientos se presta mejor a este tipo de circuito de matanza. La segunda explicación no se refiere sólo a la comunidad musulmana, sino a todos los consumidores en general. La crisis de la “vaca loca”¹ ha sembrado una sospecha, tanto acerca del estado sanitario de los animales matados en el circuito de la industria como de los indicios. Cómo fiarse de una industria incapaz de garantizar el origen de un producto que puso en circulación, y entonces cómo estar seguro de que se mató a un animal según el rito, cómo estar seguro de que en camino no se cruzó con carne ilícita que la convirtiera a su vez en carne ilícita. Hoy en día vemos algunos carniceros halal poner el nombre de los mataderos donde hacen sus pedidos, o poner carteles “carne de bovinos” garantizada “carne francesa” distribuida por los comerciales de la sección bovina en vista de tranquilizar a los consumidores. La carne francesa, a pesar de tener fama de ser menos sabrosa que la de su tierra, es sin embargo valorada, eso demuestra que los clientes se preocupan cada vez más por las garantías sanitarias escritas dadas por su carnicero. Cuando estaba poco identificada, la carne halal vendida en los ultramarinos carnicería magrebí se buscaba sobretudo por su sabor, su corte, su precio. Ahora, la garantía de haber pasado los controles parece más importante que sus cualidades gustativas, que según dicen, siguen decepcionantes comparándolas con las de la carne de los países de origen.

Las carnicerías halal más dinámicas de “Saint-Michel” se parecen cada vez más a las francesas. Las vitrinas refrigerantes se han agrandado, trocitos a los que se les quita la grasa, precortados según los métodos de la carnicería tradicional francesa, etiquetas indicando el precio y a veces el nombre del trozo. Esta presentación comercial indica una diversificación de los gustos y modos de guisar. La carne Beldi² enorme pedazo de carne en el cual el carnicero corta, según se le va pidiendo, trozos de carne para hervir “paletilla” “costillar” “cuello” se añadió a las filas de chuletas, filetes y otros lomos, trozos individuales magros para asar. Esta diversificación es el reflejo de la evolución de los gustos y de los modos de cocinar a través de las generaciones. Los mayores prefieren los trozos hervidos para los guisos en salsa, los más jóvenes la carne asada y fácil de digerir : filetes, chuletas o carne picada (kefta). Este fenómeno sigue a la letra la pirámide de las edades de las poblaciones magrebí en el Suroeste : la presentación comercial individual corresponde a la entrada en la edad adulta de los jóvenes bordeleses nacidos de la inmigración de finales de los años 70, principio de los 80.

Esta diversificación viene acompañada del deseo de mejorar la calidad que nace tímidamente. Esta nueva dinámica está incitada por una parte por las estrategias de seducir a nuevos clientes por parte de los carniceros musulmanes poco representados en Burdeos y sus suburbios, y por otra parte por la recién llegada en este mercado de ultramarinos turcos y curdos. Los ultramarinos tunecinos que, tradicionalmente, se presentan con la denominación de “ultramarino oriental” intentan atraer a una clientela local, joven sea cual sea su origen, a la búsqueda de productos exóticos. Un poco más caros que los demás, cuenta con la oferta de la calidad, la diversidad, la curiosidad, la necesidad de exotismo culinario de sus clientes. Es el único ultramarino donde se puede encontrar, por ejemplo, salchichones de vacuno cuya presentación es totalmente comparable a la de los tradicionales salchichones de cerdo : sazonados con sal y

pimienta, cenizosos, codeándose con ristras de salchichas y bandejas de kefta picante. Los tenderos ya no sólo cuentan con una clientela tradicionalmente árabe sino también con jóvenes deseosos de sustituir la identidad árabe de sus padres por una menos reductora a sus ojos la de musulmanes y que buscan una comida lícita desde el punto de vista religioso pero cuyo aspecto se acerca de los productos presentados en cualquiera parte. A bajo de la “Cours Victor Hugo” entre la orilla izquierda del Garona y la Plaza “Saint-Michel”, los bares y ultramarinos turcos y curdos han delimitado su nuevo territorio. “Cours Victor Hugo”, lo que podría convertirse en la primera tienda turca de la ciudad ya tiene una vitrina refrigerada de unos cuatro metros para ampliar la sección carnicería –tienda de embutidos halal.

Si los alimentos otros que la carne tienen que guardar su autenticidad, la señal de su origen para algunos, de su exotismo para otros, la carne parece librarse de este tipo de valoración. No necesita referirse a un espacio colectivo pasado o lejano. Por lo contrario, la carne es el alimento del presente, de la reconstitución, lo importante es que sea fresca, “caliente”, colorada y clara, señal de juventud y de vigor del animal que la produjo. Un medio para los clientes de obtener de sus carniceros que garanticen estas cualidades para su carne es de permitirles quedarse fuera de una lógica de producción industrial que pone siempre más distancia entre el hombre y lo que come, distancia espacial (“ya no sabemos de dónde viene el animal del que comemos la carne”), distancia temporal (aumenta el tiempo de conservación). Sabiendo que el proceso de producción de la carne halal no difiere mucho del de la carne normal y corriente³, uno puede preguntarse si el desarrollo de este mercado ritual no es también una manera de proteger un sistema de producción corto que favorece más al cliente. El desarrollo espectacular del negocio de la carne halal que como lo hemos señalado logra responder a una demanda diversa de todas las categorías sociales, culturales y de generación de musulmanes, tiene una explicación: los beneficios secundarios que aporta a sus clientes. La licitud de la carne garantiza indirectamente una producción artesanal en la que los clientes han quedado en contacto con los productores a través de sus carniceros, no han perdido del todo su control sobre las cualidades gustativas y sanitarias de la carne (ver entrevista de Saadia a continuación). El desarrollo de los mercados de carne halal no parece resultar de una vuelta a las tradiciones, ni el síntoma de un “crispamiento” de identidad o religión. A lo contrario, demuestra que a nivel alimenticios, mundialización no siempre es sinónimo de industrialización.

SEGUNDA PARTE

ENTREVISTA CON UNA CLIENTA DE UNA CARNICERIA ISLAMICA

Saadia M. es una fiel clienta de una carnicería islámica ubicada calle “des Faures” en el centro del barrio “Saint-Michel” de Burdeos. Nació en Argelia, lleva viviendo en Burdeos desde 1972 y acude a la misma carnicería desde 1988. Clienta atenta al servicio, se las arregla tanto con la carnicería francesa tanto con la musulmana, los gustos diversos de sus tres hijos y sus familias políticas unos nacidos en Francia y otros en Argelia. Como Lleva años haciendo malabarismos con las dificultades de una oferta muy fluctuante cuantitativa y calitativamente y una demanda que evoluciona con el tiempo y las generaciones, ha puesto a punto espontáneamente, un plan de control permitiéndole integrar estas obligaciones en una síntesis armoniosa. Está basado en una detenida observación de las prácticas carniceras y de negocios, una escucha permanente de las informaciones de la comunidad que circulan por las calles, recorre del barrio

mercantil, también un buen conocimiento de las exigencias gustativas variadas de los miembros de la familia. A ella, no le apetece mucho la carne, sin embargo no es un incordio ir a la carnicería sino la oportunidad de averiguar o poner a prueba su capacidad particular que hace su “maestría” y la calidad de su cocina, como digna heredera de hija de Tiaret.

“

Cuando celebramos algo, un óbolo para la Mezquita, una boda, un bautizo, sacrificamos a un cordero, no compramos en la carnicería o escasas veces.

¿ Por qué ?

Es para señalar la ocasión, la sangre corre y se te queda más grabado cuando se mata el cordero para el caso. No creo que tenga algo que ver con la religión, es una tradición. Prefiero comprar el cordero yo misma y darlo a degollar a quien quiero. Al no hacerlo uno mismo, no sé, parece que falta algo, si eso es...

No será para garantizar la licitud de la carne ?

No en absoluto, puesto que todo el año compramos en la carnicería.

¿ Siempre compras en la misma carnicería ?

Sí, pocas veces cambio de carnicero, cuando cambio es que realmente me hace falta carne y que él no tiene la calidad que quiero, pero siempre voy a la misma carnicería. Por varias razones : la primera es que me atiende bien, es atento comparado con otros. Vas a otros saludas y el muchacho no te contesta porque está demasiado ocupado, porque no ha oído, te pasas esperando mucho tiempo, pides un trozo, que te corte una tajada fina, nunca es así, si le pides un filete o un lomo fino no ha oído lo que le has dicho ... Ves ..y así muchos detalles. Me sirve la carne que quiero, el trozo que quiero, lo corta como quiero, muy atento, muy educado ...

¿ Entonces tu quieres carne picada de paletilla ?

Eso es, siempre.

Cómo la reconoces ?

Los trozos del muslo son más gordos, mientras que no se pueden hacer trozos grandes con la paletilla ... aunque sea un buen carnicero que corta bien, puedes reconocerlos son más pequeños.

¿ Mokhtar corta mejor que los demás ?

Sí, tiene más experiencia, hace su trabajo con amor ... cuando voy a comprar chuletas de cordero, hay que ver como las corta, como las coloca. Todo esto es importante. Bueno, quizás haya personas que solo quieren carne : pues cogen el paquete y se van ... pero a mí me gustan todos los gestos, la manera de presentar la carne en cascada, una tras otra y sin embargo no como ni cordero lechal ni cordero.

En la hacho de ir a comprar donde Mokhtar, no me has hablado de la calidad de la carne ...

Tiene buen genero ¿ Porqué ? Porque un día rechazó la carne a un mayorista y la furgoneta del mayorista paró un poco más lejos y repartió la carne. Esto lo he visto. Mokhtar ha rechazado muchas veces carne. Sé que han ocurrido veces en las que no me quiso servir. No pregunté el por qué, pero me imagino que se debía a que la carne no era de calidad. Y como él tiene sus precios ... Sé que en su carnicería compro con los ojos cerrados. Durante una temporada, se decía que era más caro que otros, pero si hay calidad merece la pena.

LA CERTIFICACIÓN HALAL

Tampoco me has hablado de la garantía “halal”, forma parte de tu motivación en escoger a este carnicero ?

Por supuesto, veo el sello de garantía en el trozo. Si pides costillas, escasas son las veces en que no está el sello sobre las chuletas, muy pocas ... Además, a menudo le pido que quite la tinta ...

¿ Pero, el cuello, la carne “a montones”?

Compra los animales enteros o vienen en cuatro partes como la carne de vaca. He visto a los repartidores

¿ A dónde ibas a comprar antes de que abrieran las carnicerías islámicas ?

Antes compraba donde Charly, un carnicero judío. Si ni ando cambiando de carnicería es porque hay algo en la religión : mira, siempre compro en la misma carnicería, el carnicero me asegura, garantiza que la carne es halal. Al conocer a la persona, ya vas con confianza... Me fió de él, de la calidad y que la carne sea halal. Ahora bien, si en realidad esta persona me engaña y no lo sé, es su problema. Porque soy practicante, rezo, hago el cuaresma y si me siento a la mesa y en realidad la carne no es halal, el castigo no es para mí sino para él.

¿ Hace poco he visto una sección carne halal en “Carrefour”?

¿Sí ?

¿Comprarías allí tu carne ?

No

¿ Por qué ?

No estoy segura ...

¿ De qué ?

De que sea halal.

Aquí no hablas de calidad

Ya ... en eso, el repartidor y el mayorista han de convencerme ... mira, no iría a comprar la carne en un supermercado.

¿La proximidad con otras carnes como el cerdo ?

Para decir la verdad, hay un poco de eso, pienso que el carnicero que envuelve el cerdo y que corta la carne lo hace con el mismo cuchillo, el mismo ... no pues, en un supermercado no. Es como si me propusieran una paella en un restaurante, no la comería porque en la paella hay pollo que no es halal y esto y lo otro, todo está mezclado, no sé...

¿ El cerdo ?

Eso, en una cocina dónde se utiliza, se guisa, se sirve cerdo, seguro que el cocinero no limpia cada vez su cuchillo o su tabla de cortar para seguro.

EL SABOR Y LA CALIDAD DE LA CARNE

En Aquitania, hay diferentes cualidades de carne, ¿las conoces ?

No, pero sí ... porque cuando hacemos la matanza ritual, a veces recorremos 60-80 km para comprar un cordero únicamente porque la carne de esa región es mejor que por aquí. Para el "Aïd" NdT, íbamos cerca de Marmanda a buscar corderos porque son mejores que los de la granja del gran lago o de "Saint André de Cubzac".

¿ Es importante para ti que los animales sean criados y matados por aquí ?

No me convence la carne del extranjero, pero para la carne de aquí, siempre se consigne saber más o menos con que están alimentados, como están criados. Si uno busca, lo sabe. Pero para la carne del extranjero ...

Hubo una temporada en Argelia en que se importaba carne congelada, carne de vaca, porque había penuria , pues te puedo asegurar que jamás alguien de mi familia compró ni un trozo, y Dios sabe bien cuantos hogares cuenta mi familia. Y aunque la carne congelada costaba 200 dinares y la carne fresca 390, mi familia no la compraba. Ninguno.

¿ Por qué su familia ?

Pues no sé, será de familia (risa).

Ninguno de ellos compra carne de vaca congelada que se estuvo vendiendo durante dos o tres años. Se conformaban con el cordero.

¿ Es importante para ti tener de nuevo el sabor de la carne de allí ?

Sí, sí, el sabor del cordero no tiene nada que ver, además, vengo de un región que es la de mayor crianza de ganado en Argelia : el trigo, la harina, el pan, el alcuzcuz y el

cordero, pienso que él que es de mi región y no conoce el buen sabor de todo eso no es un verdadero sudista. Farid no puede comer cualquier carne. Busca el sabor.

Cómo reconoces el sabor ?

Por el olor. La carne que se parece a la de allí nunca la hemos encontrado aquí, nunca. Nunca en la carnicería. Pero, ha ocurrido en algún caso fuimos a las granjas para hacer la matanza nosotros mismos... Comiendo pudimos encontrar algo de ese sabor.

¿ Cómo puedes explicar la diferencia que hay entre la carne de la granja y la de la carnicería ?

No sé, quizás la alimentación sea diferente. En las granjas se alimentan en la naturaleza, es la alimentación lo que hace la diferencia.

¿ No será también la raza ?

Hay la raza, pero sobretodo la alimentación. Creo que cuando vamos a buscar los corderos a una granja que conocemos, el sabor no es el mismo que al comprarlo en una carnicería.

¿ Pero no conoce el sabor de la carne con label ?

Es cierto, no conocemos las carnes seleccionadas, es posible que sea diferente. Lo afirmo, llevo 27 años comiendo carne de Burdeos y nunca he vuelto a encontrar ese sabor.

¿ Quizás influye el aderezo ?

No, porque se utilizan las mismas especias, no tiene nada que ver.

¿ Entonces, los demás productos de aderezo tienen el mismo sabor y la carne no ?

Sí, porque la alimentación es distinta. En Argelia, a los animales no se les nutre con harinas artificiales, no hay todo eso, sobretodo para los corderos. El cordero se nutre al 99 % en la naturaleza y pienso que es por eso que la carne tiene ese sabor, el cordero come el tomillo salvaje ...

¿ Y si las carnicerías importaran carne de Argelia ?

Ya lo he pensado (risa). Quería que pasaran un trato con Tiaret. Cuando mi tío era alcalde de Tiaret, pensé en ello. Se importaban las tripas de Tiaret para las salchichas picantes de Charly. Las mandábamos por barco. Se hubiera podido desarrollar esta actividad porque en aquella época, había vuelos Orán-Burdeos dos veces por semana. Ahora, ya no hay vuelos con destino a Argelia.

En Marsella,

A Slimani ⁴ no le dejaron vivir, no le dieron la oportunidad de desarrollar su negocio, sino habría sido Bill Gates. Importando carne de Argelia para venderla a los musulmanes de Europa. Podía haberse ganado mucho dinero.

¹ Baja general de las compras y del consumo de carne de ternera debido al temor que los bovinos puedan contagiar al hombre la enfermedad neurodegenerativa llamada EEB (encefalopatía espongiforme bovina).

² B'ldi : literalmente carne del “bled” (pueblo, país). Se llama así a los trozos de carne destinados a la cocina hervida tradicional en Marruecos. Ver Bergeaud Blackler, F. (2000) “Le goût de la viande halal” *Bastidiana*, octubre-diciembre 2000.

³ Ver acerca de eso Bergeaud Blackler, F. (2001) “La viande halal peut-elle financer le culte musulman ? » *Le journal des Anthropologues*, n° 84, Paris, EHESS, janvier 2001.

⁴ Negociante carnicero halal en la región de Marsella.

NdT El Aïd se celebra el último día del Ramadán.

Bibliografia

Bergeaud Blackler, F. (2000) “Le goût de la viande halal” *Bastidiana*, octobre-décembre 2000.

Bergeaud Blackler, F. (2001) “La viande halal peut-elle financer le culte musulman ? » *Le journal des Anthropologues*, n° 84, Paris, EHESS, janvier 2001.