

Pourquoi les musulmans abattent-ils les animaux?

Soumis par Dr. Zakir Abdul Karim Naik
24-04-2008

La méthode islamique d'abattage des animaux, connue sous le nom de Zabiha, est l'objet de nombreuses critiques. Ce qui suit, cependant, prouve sans l'ombre d'un doute que cette méthode est non seulement humaine, mais aussi la meilleure d'un point de vue scientifique.

1. La méthode islamique d'abattage des animaux

"Zakkaytum" est un verbe dérivé du mot "Zakah", qui signifie "purifier". Son infinitif est "Tazkiyah", qui signifie "purification". La méthode islamique d'abattage des animaux doit répondre aux exigences suivantes:

a. L'animal doit être égorgé avec une lame parfaitement affûtée

L'animal doit être égorgé avec une lame parfaitement affûtée et d'un mouvement très rapide, de façon à réduire la douleur au minimum.

b. Il faut couper la trachée, la gorge et les vaisseaux du cou

"Zabiha" est un mot arabe qui signifie "abattu". Pour que l'abattage soit conforme, la gorge, la trachée et les vaisseaux sanguins du cou doivent être coupés, provoquant ainsi la mort de l'animal sans que la moelle épinière ne soit sectionnée.

c. Le sang doit être complètement drainé

Le sang doit être complètement drainé avant que la tête puisse être enlevée. Le but est de drainer le plus de sang possible, car ce dernier est un milieu propice au développement de micro-organismes. La moelle épinière ne doit pas être sectionnée parce que ce faisant, les fibres nerveuses menant au coeur pourraient être endommagées, causant un arrêt cardiaque qui ferait stagner le sang dans les vaisseaux sanguins.

2. Le sang est un milieu propice au développement de microbes et de bactéries

Le sang est un milieu propice au développement de microbes, de bactéries, de toxines, etc. Par conséquent, la méthode islamique d'abattage des animaux est plus hygiénique puisqu'elle permet l'élimination presque complète du sang, réduisant ainsi les risques de maladies de toutes sortes.

3. La viande garde sa fraîcheur plus longtemps

La viande de l'animal abattu conformément à la méthode islamique garde sa fraîcheur plus longtemps grâce au peu de sang qu'elle contient comparativement aux autres viandes.

4. L'animal ressent peu de douleur

Le sectionnement rapide des vaisseaux du cou coupe l'approvisionnement en sang au nerf du cerveau responsable de la douleur. Ainsi, l'animal ressent peu ou pas de douleur. En mourant, l'animal se débat, se tord, tremble et rue non pas à cause de la douleur, mais à cause de la contraction et du relâchement des muscles privés de sang et également à cause du jaillissement du sang hors du corps.

ICFP.com abattage animaux islam