

## Les émulsifiants, type E 471...

**Question:** Est-ce que les émulsifiants de type E 471- E 472 sont autorisés ? D'après le Cheikh Al Qaradâwi cela est permis car la transformation chimique neutralise leur aspect « Haram » (illicite). Je respecte notre grand savant mais j'aimerai comprendre.

**Réponse:** Selon de nombreux savants musulmans, à partir du moment où la nature d'une chose change (« istihâlah ») son statut juridique est également modifié. En appliquant cette règle aux aliments, il résulte que, si une nourriture contient des ingrédients qui étaient à l'origine impropres à la consommation pour le musulman(« Harâm »), mais que par la suite, lors du processus de préparation du produit, la nature de ces éléments a changé **1**, dans ce cas, il est permis de la consommer.

En ce qui concerne l'émulsifiant E471 (mono et di glycéride d'acide gras), les oulémas qui font partie de la Cellule de Fiqh du Centre Islamique de la Réunion (CFCI) sont d'avis que la consommation des produits qui en contiennent est **licite**. En effet, selon les recherches effectuées par un membre du CFCI, le processus chimique qui permet d'obtenir le mono-di glycéride à partir du triglycéride d'acide gras entraîne un changement de nature (istihâlah) de ce dernier : le fait que celui-ci provienne éventuellement de tissus d'animaux qui ne sont pas halâl (qui n'ont pas été abattu suivant le rituel musulman par exemple) ne pose donc pas de problème pour la licéité du produit final.

Wa Allâhou A'lam!

## Et Dieu est Plus Savant!

**1-** Des juristes définissent « al istihâlah » comme étant la transformation de la réalité et de la forme caractéristique d'une chose en une autre forme. تبدل حقيقة النوعية إلى صورة أخرى – Réf : « Mawsoûat oul Fiqh Al Islâmiy »). Selon les oulémas hanafites contemporains, l'« istihâlah » d'un élément en un autre a lieu lorsqu\un changement se produit au niveau de la structure moléculaire même de

la chose concernée *(un simple réarrangement de ses molécules ne suffit pas)* et que les qualités qui lui sont propres et caractéristiques sont également transformées. Réf : Etude préparée par Moufti Ibrâhim Dessaï (Afrique du Sud) au sujet de la gélatine – Juin 2004

http://muslimfr.com/les-mulsifiants-type-e-471/