

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'aimerais 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 الشيء وصورته 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 Dessâï (Afrique du Sud) au sujet de la gélatine – Juin 2004

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