

## **177030 - Comment juger la consommation de la vanille confectionnée avec de l'alcool?**

---

### **question**

L'extraction de la vanille est-elle licite?

J'ai fait une recherche dans le site d'orientation [guidedways.com/](http://guidedways.com/) dans sa rubrique denrées alimentaires.

On y dit que la vanille est licite. Mais je voudrais une confirmation puisque j'ai aussi entendu qu'elle contient des ingrédients alcoolisés qui s'évaporent. Allah le sait mieux.

### **la réponse favorite**

Premièrement, la vanille , appelée scientifiquement planifolia fait partie des plantes les plus chères après le safran en raison de sa rareté et de la difficulté de la trouver. Le nom dérive du mot espagnole vanilla qui signifie petite corne. Elle ressemble aux cornes du caroubier. Certains peuples l'utilisent dans la fabrication du pain, d'autres dans celle des parfums. Dans les pays arabes, on l'utilise le plus souvent dans la fabrication des glaces et des bonbons.

On lit dans l'encyclopédie arabe universelle: «La plante vanille développe des cornes qu'on cueillit vertes tirant sur le jaune. Ensuite on la soumet à un traitement. Vanille est un nom donné à un ensemble de plantes arkeed. L'essence de vanille utilisée pour donner une saveur au chocolat, au crême glace, aux pâtisseries et aux bonbons provient de cette plante. Celle-ci produit un fruit ayant la forme d'un disque d'une longueur variant entre 13 et 15 centimètres. Cette plante possède une pulpe noire huileuse qui contient un nombre de petites graines noires. On cueille les enveloppes quand elles sont encore vertes tirant sur le jaune. Ensuite on les soumet à un traitement avant de les dessécher, opération qui presse les graines , les enrichit , les rend marronnes et leur confère le goût et l'odeur de la vanille que nous connaissons.

On confectionne le concentré de vanille à travers une opération complexe et couteuse. On découpe les graines en petits morceaux puis on les imbibe dans de l'alcool et de l'eau. Les nutritionnistes ont développé une essence artificielle de vanille à cause du coût élevé de la vanille naturelle.» Extrait succinct.

Deuxièmement, s'agissant de la consommation de la vanille, elle est licite, même si on la mélange avec de l'alcool pendant sa préparation. Et ce pour deux raisons: la première est que l'alcool n'est pas physiquement impropre. Bien au contraire, il est propre. La seconde est que l'alcool n'a pas d'effet sur la vanille et ne rend pas son consommateur ivre; aucun effet de l'alcool n'apparaît lorsqu'on la consomme. Mieux, les traces d'alcool qui imprègnent les graines pendant la préparation du produit finissent par se dissoudre et ne laissent aucune marque sur la graine. Et tout produit ainsi préparé est licite de consommation.

Nous avons mentionné la propreté de l'alcool et indiqué le statut des denrées alimentaires et des médicaments contenant un taux d'alcool dans les réponses données à la question n° [59899](#) et à la question n° [146710](#). Dans la réponse donnée à la question n° [33763](#), nous cité les propos du cheikh al-Outhaymine (Puisse Allah lui accorder Sa miséricorde) que voici: **«Ne croyez pas qu'un taux d'alcool quelconque mélangé à une substance la rend illicite car il faut bien que le taux soit assez fort pour rendre ivre celui qui consomme le jus ainsi confectionné. Si le taux reste faible et si l'alcool disparaît au point de ne laisser aucune trace, le produit est licite.»**

L'Organisation Islamique des Sciences Médicales a mené des recherches sur les ingrédients interdits dans la fabrication des denrées alimentaires et des médicaments et abouti aux conclusions suivantes:

-l'alcool pur n'est pas jugé impropre par la loi religieuse, compte tenu de ce qui est établi, à savoir qu'en principe les choses sont a priori pures. Que l'alcool soit pur ou cassé avec de l'eau. Il en est ainsi puisque l'avis le mieux argumenté veut que l'impureté du vin et des autres substances enivrantes nesoit pas matérielle mais morale découlant de leur considération comme une œuvre ordurière de Satan.

-les denrées alimentaires fabriquées avec de faibles quantités d'alcool pour dissoudre des substances comme des colorants et des éléments de conservations qui ne dissolvent que dans de l'alcool peuvent être consommées vu le besoin général et compte tenu du fait que l'essentiel de l'alcool s'évapore au cours de la préparation des denrées alimentaires.

Recommandations du 8<sup>e</sup> Colloque de l'Organisation Islamique des Sciences Médicales. Voir le texte intégral dans le livre intitulé: al-fiqh al-islami wa adillatouh (7/209-211) par cheikh Wahba az-Zouhayli.

Allah le sait mieux.