



Nouvelles & Perspectives Du Vaad

ת"ש

Volume III, Édition 3

Édition de Pourim

Adar 5762 / Février 2002

Quoi de neuf?

Le Rabbin Frand couronne la Conférence du Vaad



Nouvelles & Perspectives du Vaad

La soirée du dimanche, 27 janvier, 2002 – Tou Bichvat, fut mémorable. La 79^{ème} Conférence Annuelle du Conseil de la Communauté Juive de Montréal (CCJM) fut un véritable succès.

Pour cet événement, un buffet de desserts rempli de fruits, de pâtisseries, de crème glacée et de boissons fut préparé, y compris des plats spéciaux pour Tou Bichvat. M. Fred Pfeiffer a accueilli chaleureusement le public. Le Grand Rabbin de Montréal, le Rabbin A. D. Niznik, a également pris la parole. Le directeur général, le Rabbin Saul Emanuel a parlé des accomplissements de cette année et des projets à venir.

L'événement s'est clôturé lorsqu'on décerna au Président du Conseil d'administration, également un supporter de longues dates du CCJM, M. Saul Deitcher, une plaque commémorative pour ses 50 années de service à la communauté. Sa femme reçut également un merveilleux bouquet de roses.

Dans une salle bondée de monde, le public était silencieux et attentif aux paroles captivantes du Rabbin Yissocher Frand de Baltimore, qui parla sur la *Tefilla* – prière – en réponse au terrorisme.

Le Rabbi Frand nous invita à modifier la façon dont nous prions. Concernant la guerre contre le terrorisme, "C'est sur le champs de bataille de la *Tefilla* que se gagnera ou se perdra la guerre." Il ajouta que la force de la *Tefilla* est d'autant plus efficace lorsqu'on y croit. "Aucune *Tefilla* n'est dite en vain. Elle peut ne pas servir ici et maintenant, mais elle servira!"

Des cassettes audio du discours du Rabbin Frand sont disponibles au Vaad Hair au coût de \$10. ❖



MOT DU DIRECTEUR

Les préparatifs de Pessah

Rabbin Saul Emanuel
Vaad Ha'ir

Nous vous remercions pour votre importante participation à la Conférence annuelle de cette année qui fut un grand succès. Les commentaires positifs qui ont suivi cet événement furent grandement appréciés.

Nous préparons présentement la saison de Pessah. Cette année, le Vaad certifiera trois hôtels pour Pessah. Ceci créera des ouvertures d'embauche pour des Machgihim qui superviseront ces projets. (Voir annonce, page 4.)

Nous sommes fiers d'annoncer que le Vaad certifiera de la crème-glacée Pareve ainsi que des sorbets produits à Montréal pour Pessah. Pour la première fois, les desserts surgelés Abe produiront des produits pour Pessah.

Comme d'habitude, nous offrirons au public, un service gratuit de cachérisation pour Pessah. Tav situé à 6445 Boul. Décarie nous a gracieusement autorisé à utiliser ses locaux et son emplacement pratique. Les heures seront affichées dans la Voix du Vaad.

Les rénovations à notre nouvel édifice commenceront dans approximativement deux semaines. Nous espérons que le Vaad sera fonctionnel pour travailler à partir de leur nouvelle adresse d'ici la fin juin 2002.

Nous vous tiendrons au courant de ces événements excitants. ❖

Vaad Ha'ir de Montréal

6825 Blvd. Décarie, Suite 100
Montréal, Québec. H3W 3E4
Téléphone: 514-739-6363
Télécopieur: 514-739-7024

<http://www.mk.ca>

Édition & Mise en page par Esther Fuchs Images: Corel

אסתר מן התורה מנין?

Chullin 139b

חולין קל"ט - ע"ב



QUELLE EST LA SOURCE D'EST(H)ER DANS LA THORA?

Rabbin Zushe Yosef Blech

Nouvelles & Perspectives du Vaad

Une des questions qui est souvent posée dans le monde de la cacheroute est: "Pourquoi n'est-il pas suffisant de vérifier la liste des ingrédients d'un produit alimentaire pour déterminer s'il est caché?" En effet, comme la plupart des produits alimentaires comportent une liste légalement prescrite d'ingrédients employés lors de la production et qui apparaît souvent sous forme "d'état des ingrédients", on peut se demander si de telles données suffisent pour décider de la cacheroute de tels produits. En réalité, il existe de nombreuses raisons pour lesquelles il n'est pas possible de déceler le véritable statut de cacheroute d'un produit, en lisant uniquement la liste des ingrédients. Premièrement, de nombreux ingrédients peuvent provenir de sources cachères et non-cachères, et les appellations légales des ingrédients ne sont pas évidentes à comprendre ou à identifier. Deuxièmement, la cacheroute d'un produit dépend non seulement des ingrédients employés mais également des machines qui ont servi à la production. Troisièmement, certains ingrédients dits "mineurs" sont exclus de la liste, bien que leur présence dans le produit puisse compromettre l'ensemble de sa cacheroute. Enfin, la nomenclature employée dans la liste des ingrédients rend souvent ambiguë la véritable nature de l'ingrédient en question et de ses conséquences potentielles sur la cacheroute. Les noms génériques tels que les "émulsifiants" et les "stabilisants" peuvent sembler communs, bien qu'en matière de cacheroute, ils soient loin d'être si inoffensifs. L'objet de cet article est de présenter au lecteur un aperçu des problématiques de cacheroute que cachent ces ingrédients qui sont si facilement introduits dans les aliments que nous consommons quotidiennement.

Deux nombreux aliments contiennent des mélanges de divers types de liquides. Souvent, ces liquides ont tendance à se séparer même après bien avoir été mélangés – c'est le cas par exemple des vinaigrettes, lorsque l'huile est mélangée au vinaigre. Dans certains cas, on note que de tels effets de répulsion dans les liquides peuvent être réglés. Dans le cas du lait, cela fait longtemps qu'on a constaté que celui-ci contient une certaine quantité de gras qui a tendance à se séparer après un certain temps. Ceux qui se souviennent du lait avant l'époque de l'*homogénéisation*, se souviendront que lorsqu'une bouteille de lait était livrée à domicile, une couche de crème flottait sur le dessus. Cependant, au moment de la traite, le lait et la crème étaient mélangés, bien que ce mélange ne fut pas permanent. Le terme *émulsion* – du Latin *emulgere* (lait) – fut désigné pour décrire ce phénomène. Plus tard, on finit par

comprendre que le lait contient un certain nombre d'agents émulsifiants naturels, et au fur et à mesure que la science comprit la nature de ces produits chimiques, de nombreux autres types d'*émulsifiants* furent préparés pour une variété d'aliments et de produits chimiques. De nos jours, en homogénéisant le lait, ceci permet d'accroître le nombre d'émulsifiants naturels qu'il contient. C'est en séparant les gouttelettes d'huile en petites particules que celles-ci peuvent demeurer plus longtemps dans le lait sans se séparer.

Ce qui est problématique lorsqu'on tente de mélanger de l'eau et de l'huile, est que chaque liquide a tendance d'attirer des molécules qui lui sont semblables et à repousser celles qui lui sont différentes. Les gras font partie d'une catégorie de substances chimiques nommées *esters*, des éléments chimiques complexes qui sont produits par la réaction d'un acide et d'un alcool. [Ce terme fut choisi par le chimiste allemand Gmelin de la contraction des mots allemands *Essig* (vinaigre) et *Äther* (éther).] Dans le cas d'un gras, l'ester est composé d'acides gras et de glycérol (glycérine), et il est également connu sous le nom de tri-glycéride. La structure de cet ester est *non polaire*, ce qui signifie que les charges électriques sont réparties de façon uniforme. L'eau, par ailleurs, est polaire. Ainsi, des charges positives et négatives sont toujours séparées, avec les charges positives aux deux extrémités et les charges négatives au «centre» au commencement de la molécule. C'est ce qui explique que l'eau et l'huile se séparent rapidement lorsqu'on tente de les mélanger. Par ailleurs, les procédés qui permettent de traiter les gras avec des produits chimiques afin de leur permettre de se mélanger à l'eau, sont déjà bien connus. C'est le cas de la fabrication du savon, un émulsifiant classique. Lors de sa préparation, de l'hydroxyde de sodium crée un mélange qui est principalement composé de stéarate de sodium (le savon) et de glycérine. Une extrémité de la molécule de savon est attirée par les molécules d'eau (*hydrophile*, aime l'eau), alors que l'autre extrémité est attirée par les molécules d'huile (soit *lipophile*, qui aime les gras, ou soit *hydrophobe*, qui n'aime pas l'eau). En créant un pont entre ces deux substances, ceci permet à l'eau et à l'huile de rester mélangés. Les émulsifiants alimentaires agissent essentiellement de la même façon.

Les Français sont parmi les premiers à avoir employé des émulsifiants alimentaires naturels. En effet, la mayonnaise est un mélange de vinaigre (acide acétique et eau) et de l'huile, ce qui semble aller à l'encontre des règles conventionnelles des

mélanges d'huile et d'eau. Cependant, par nécessité toute invention est possible – dans ce cas, la lécithine (et du cholestérol) sont employés comme émulsifiants. On raconte qu'en 1756, le chef cuisinier français du Duke de Richelieu préparait un repas pour célébrer la victoire de son maître contre les Anglais à Port Mahon. Cette création nécessitait une sauce faite à base de crème et d'œufs. Cependant, en constatant qu'il n'avait plus de crème dans la cuisine, il improvisa et il la remplaça par de l'huile d'olive. Le résultat fut un chef-d'œuvre culinaire, qu'il nomma «Mahonnaise» en l'honneur de la victoire du Duke. Bien qu'il put réussir à maintenir l'huile et le vinaigre mélangés, il ne comprit sûrement pas que les œufs qui avaient servi à préparer cette recette, contenaient de la *lécithine* et du *cholestérol*. La lécithine est un ester de glycérol et un acide gras terminant par un dérivé d'acide phosphorique et qui attire le gras et l'eau. Le cholestérol est une molécule complexe qui détient des propriétés hydrophile et lipophile. Ces deux éléments attirent aussi bien les gras que l'eau : ils agissent en tant qu'émulsifiants. Bien qu'on continue de produire de la mayonnaise à partir de blancs d'œufs, presque l'ensemble de la lécithine qui sert d'émulsifiant alimentaire provient des fèves de soja. Les fèves de soja sont essentiellement cachers. Cependant, des acides gras sont souvent ajoutés à la lécithine pour améliorer sa consistance. Ainsi, la source des acides gras est une problématique de cacheroute importante. La lécithine peut également être traitée en ajoutant certains enzymes afin de rehausser quelques-unes de ses propriétés. De telles enzymes proviennent souvent de tissus animaux non-cachers. Une autre problématique a trait à la fête de Pessah. De nombreux produits alimentaires – particulièrement le chocolat et la margarine – contiennent de la lécithine comme émulsifiant, et la composition de tels produits doit être modifiée pour qu'ils soient autorisés pour Pessah.

Une autre catégorie importante d'émulsifiants se nomme *mono-glycérinde*. Les molécules de gras (tri-glycérinde) sont composés de trois acides gras reliés à une molécule de glycérine. Les mono-glycérindes sont produits par le retrait d'un de ces acides gras et en y attachant une molécule de glycérine. Les mono-glycérindes sont d'excellents émulsifiants, et il est possible de les employer seuls, de les faire réagir avec d'autres substances chimiques ou de les combiner à d'autres émulsifiants dépendamment du résultat escompté. [Les di-glycérindes qui sont des produits dérivés de ce procédé ne possèdent aucunes propriétés émulsifiantes, et ils peuvent soit demeurer dans le produit – ce qui crée des *mono et di-glycérindes* – ou soit être retirés pour obtenir des *mono-glycérindes distillés* et purs]. En plus d'émulsifier l'huile et l'eau, les mono et di-glycérindes offrent un autre avantage à l'industrie alimentaire. Bien que ces produits puissent être dérivés des gras, en raison de changements dans la réglementation sur l'étiquetage, ils ne sont plus considérés comme étant des gras et les produits qui en contiennent peuvent être libellés comme étant « sans gras ».

La production de tels émulsifiants soulève quelques problématiques de cacheroute. Tout d'abord, la source du gras doit être cachère. Malheureusement, le coût de la graisse animale est souvent moins élevé que celui de la graisse végétale,

bien que les deux puissent produire un mono-glycérinde fonctionnel équivalent. Ainsi, il est plus avantageux, pour des raisons économiques, de produire des mono-glycérindes faits à base animale – surtout puisque sous cette forme, elle peut être ajoutée à un produit « entièrement végétal » sans que celui-ci soit identifié comme étant fait à base animale. (Ces émulsifiants peuvent également être ajoutés aux huiles 100% végétales, sans qu'une mention particulière ne soit inscrite sur l'étiquette.) De plus, même si tous les ingrédients d'un émulsifiant sont faits à base végétale, de nombreux producteurs d'émulsifiants utilisent les mêmes machines pour produire aussi bien ceux faits à base animale que végétale. Ces installations nécessitent donc une cachérisation et un nettoyage attentif, afin d'obtenir des produits cachers. Une autre question de préoccupation a trait à la glycérine qui est ajoutée pour produire de tels émulsifiants. La glycérine synthétique est faite à base de pétrole, et elle ne pose pas de problématique particulière de cacheroute. Cependant, tel que nous avons noté dans la description de la production du savon, la division d'un tri-glycérinde engendre la production de la glycérine, et une telle glycérine peut donc provenir d'une source animale ou végétale. Il faut donc s'assurer que la glycérine qui sert à produire des émulsifiants cachers provienne d'une source cachère.

En plus de permettre à l'eau et à l'huile de se mélanger, certains émulsifiants possèdent d'autres propriétés chimiques. En faisant réagir les mono-glycérindes avec de l'acide tartrique, cette réaction chimique produit du DATEM. Cette substance qui réagit avec de l'amidon et avec des protéines, est utile pour la production de pain. Elle permet à la pâte de mieux lever et plus rapidement. Mis à part les problématiques de cacheroute déjà soulevées à propos de la composante mono-glycérinde, l'acide tartrique pose d'autres questions de préoccupations. À l'origine, l'acide tartrique provenait de sédiments cristallisés qui étaient prélevés de tonneaux de vins sous forme d'*argol*, et qui demeure jusqu'à présent la principale source pour ce produit chimique. Presque l'ensemble de ce type d'acide tartrique est produit à base de vin et de jus de raisin non-cachers, ce qui pose évidemment problème au niveau de son statut de cacheroute. Cependant, les Halachot relatives au vin, sont particulières, et le *Choulhane Arouh* (Y.D. 123:17) tranche que puisque les argols sont séchés pour plus de 12 mois et qu'ils ne ressemblent plus au vin, ils ont un statut de terre et ils sont donc autorisés. Par ailleurs, il faut préciser que cette règle ne s'applique pas nécessairement à l'acide tartrique qui est produit *de nos jours*. Tout d'abord, il faut savoir que l'opinion citée plus haut n'est pas acceptée par tous (conf. *Darkei Techouva ibid.*). Ensuite, presque aucun des acides tartriques qui sont produits de nos jours ne sont séchés pour une période de 12 mois – et les techniques de chauffage pour accélérer le processus de séchage sont analysées par les *Poskim*. Enfin, un procédé pour extraire l'acide tartrique à partir de jus de raisin frais a été mis au point, ce qui complique la situation halachique de l'acide tartrique. Et évidemment, le statut de cacheroute du DATEM, même lorsqu'il est fait à base de mono-glycérindes végétales, n'est pas accepté de façon universelle.

Un autre type d'émulsifiant employé fréquemment dans le

LA SOURCE D'EST(H)ER

Le Rabbin Blech continué

secteur boulanger se nomme SSL – Sodium Stearoyl-2-Lactate, qui est produit à base d'acide lactique et stéarique, en plus d'autres agents chimiques. Lorsqu'il se lie à l'amidon, les produits boulangers deviennent rassis plus lentement, ce qui permet à la fraîcheur d'être conservée plus longtemps. Alors que l'acide lactique n'est pas considéré comme étant un ingrédient laitier, (il est produit par la fermentation de divers types de sucres), tel n'est pas le cas de l'acide stéarique qui peut poser problème. L'acide stéarique est un acide gras qui est produit par le partage de molécules de gras, et bien que le gras puisse être caché, si l'usine produit également de la graisse animale, il faut s'assurer de cachériser soigneusement les machines qui servent à produire les acides gras cachés.

Les *Polysorbates* font partie d'une autre catégorie d'émulsifiants, qui sont produits par un procédé d'estérification du sorbitol et d'un acide gras. En plus des problématiques de cachéroute relatives aux acides gras, le sorbitol présente d'autres questions de préoccupation concernant la cachéroute des émulsifiants. Le sorbitol est produit par l'*hydrogénation* de glucose, et au cours de l'année, il ne pose pas de problématique particulière de cachéroute. Par contre, à Pessah, tel n'est pas le cas. Le glucose peut provenir du maïs (*Kitniyot*), ce qui est interdit aux juifs Ashkénazes durant Pessah. Cependant, un important organisme de cachéroute a considéré que le procédé d'estérification modifie le statut du sorbitol à un tel point qu'il n'est plus considéré comme étant *Kitniyot*. De plus, une problématique encore plus importante existe en raison de la production des polysorbates qui proviennent d'Europe, et où une grande partie du sorbitol produit est faite à base d'amidon de blé, qui est du véritable *Hametz*. Bien qu'il soit autorisé de posséder et d'utiliser des polysorbates *Kitniyot* pendant Pessah, ceux qui contiennent du *Hametz* sont complètement interdits.

En traitant de la fête de *Pourim*, le Talmud nous éclaire sur la nature même du miracle. Il constate que le danger dont se trouvait le peuple juif, ainsi que leur ultime délivrance, furent orchestrés par *Hachem* à travers l'ordre naturel – une sorte d'opération qui s'opère dans les coulisses. Un certain niveau de comportement par le peuple juif a fait en sorte qu'*Hachem* les punissent en cachant sa Protection divine – d'où le jeu de mot avec le nom *Esther* – "caché". Le Talmud attribue donc le versé פני את פני – "Je cacherai ma face" – au miracle de *Pourim*, et à leur *Techouva*, *Hachem* permit au Peuple juif de retrouver sa sécurité, grâce aux machinations politiques qui se déroulèrent dans les coulisses. En célébrant la fête de *Pourim*, nous réaffirmons que c'est par la main d'*Hachem* que sont orchestrées toutes les facettes de notre vie, bien que ceci ne soit pas visible à l'œil nu. En matière de cachéroute, nous faisons face au même type de dilemme, et qu'il s'agisse d'*Esther* ou d'ester, nous prenons le temps de vérifier ce qui se passe dans les coulisses. ❖

RECHERCHE MASHGICHIM

PARLER ANGLAIS (YIDDISH UN ATOUT)

VEUILLEZ REMPLIR UN FORMULAIRE

D'EMBAUCHEAU AU:

VAAD HA'IR, 6333 BLVD. DECARIE, SUITE 100,
MONTREAL, QC. H3W 3E1

QUOI DE NEUF AU (MK) ?

✘ **LES ÉPICES ENCORE / CONTINENTAL** ne sont plus sous le contrôle du (MK).

✓ **FAMOUS PIZZA** est sous une nouvelle gérance. Le nouveau propriétaire est M. Mendy Grunbaum. Tél: 514-744-4411.

✓ **POWERADE SPORTS DRINK** – les saveurs suivantes sont sous le contrôle du (MK): Fruit Punch, Green Squall, Berry Blitz, Solar Flare, Lemon Lime. Tél: 905 565-3600. **Seules les bouteilles qui comportent le sceau du (MK) imprimé sous le code de date sont certifiées Cachers.**

✓ **WESTON BAKERY** à Longueuil seront sous le contrôle du (MK) pour leurs petits pains. Veuillez vérifier les emballages pour le sceau du (MK). Ces produits sont Pas Yisroel.

HOTELS POUR PESSAH

Pour Pessah 2002, trois hôtels seront sous le contrôle du (MK).

✓ **GEULA CLUB – HOTEL MONT GABRIEL** est un hôtel pour Pessah situé à Ste Adèle. Pour plus de renseignements veuillez appeler au: 514-738-1988.

✓ **HOLIDAY INN** – 420 rue Sherbrooke O. à Montréal sera certifié Cacher pour Pessah cette année. Pour plus de renseignements veuillez appeler au: 514-499-7777.

✓ **HOTEL DU LAC CARLING** est un nouvel hôtel pour Pessah situé dans les bas Laurentides. Pour plus de renseignements veuillez appeler au: 514-739-4473 ou au 1-866-737-2241 pour l'extérieur de Montréal. ❖

AVIS À LA COMMUNAUTÉ

UN APPARTEMENT DISPONIBLE POUR USAGE EXCLUSIF DES PROCHES PARENTS DE PATIENTS DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL JUIF OU DE L'HÔPITAL ST-JUSTINE, SITUÉ AU 3734 CHEMIN CÔTE ST.-CATHERINE. SANS FRAIS.

POUR RÉSERVATION, VEUILLEZ APPELER AU 946-3000.