




# Nouvelles & Perspectives Du Vaad





תשנ"ט

Volume 1, Numéro 2

Menachem Av 5759 / Été 1999

## Quoi de neuf?




Le Rabbin Zuche Blech – Consultant en matière de   
Nouvelles & Perspectives du Vaad

Le monde de l'industrie alimentaire est en évolution constante. Toutes sortes d'aliments, de technologies et d'ingrédients naissent chaque jour et ils font appelle au  quotidiennement pour qu'on leur accorde un certificat de Cachrout. Le  répond au plus haut niveau de Cachrout et il se doit donc de faire appelle aux autorités les plus compétentes dans ce domaine. Ainsi, afin d'élargir son bassin d'experts responsables de traiter des problèmes que peut poser la technologie moderne alimentaire, le  a décidé de faire appelle aux services du Rabbin Zuche Blech de Monsey, N.Y. qui travaillera avec le reste de l'équipe du  pour apporter son soutien au programme de Cachrout.

Depuis sa centrale située aux États-Unis, le Rabbin Blech est considéré comme étant l'un des experts les plus réputés au monde en matière de Cachrout industrielle. Il a entrepris de nombreux voyages, où il révisait et il administrait des programmes de Cachrout, ce qui lui a permis de se familiariser avec plusieurs organismes de Cachrout à travers le monde, et de devenir un atout

### *Un expert en matière d'identification et de résolution des problèmes de Cachrout*

indispensable à l'ensemble de la Cachrout mondiale contemporaine. En ce à trait à l'inspection d'usines alimentaires, le Rabbin Blech est un expert en matière d'identification et de résolution des problèmes de Cachrout. Grâce aux conseils et aux suggestions qu'il offre aux compagnies et aux organismes de Cachrout, des solutions nécessaires à la réussite des programmes de Cachrout ont pu être développées.


Le  a reçu récemment la visite du Rabbin Zuche Blech. Il effectuera d'autres visites à Montréal sur une base régulière. Il surveillera durant ses séjours le , et plus particulièrement les entreprises qui produisent des produits cachers et qui agissent sous le contrôle du . Le Rabbin Blech est également reconnu en tant qu'auteur pour plusieurs organismes de Cachrout. En effet, il a déjà rédigé plusieurs articles qui traitent de divers questions et d'applications pratiques de Cachrout. Ainsi, le Rabbin Blech contribuera régulièrement à la publication *Nouvelles & Perspectives du Vaad*. D'ailleurs, nous vous présentons dans ce présent numéro, la première partie d'un article axé sur la cuisson à la vapeur, et plus particulièrement les problèmes que celle-ci pourrait engendrer dans les usines de production. C'est donc avec grand plaisir que nous accueillons le Rabbin Blech dans notre équipe et nous anticipons avec joie de travailler très bientôt avec lui. ❖

## Mot du directeur

Merci de vos précieux commentaires

Rabbin Saul Emanuel  
Vaad Ha'ir


Nous souhaitons vous remercier pour vos réactions positives en ce qui à trait au premier numéro de la publication *Nouvelles et Perspectives du Vaad*. Les nombreux messages électroniques qui vous ne cessez de nous faire parvenir, indiquent tous des commentaires très positifs et encourageants et ils renferment d'intéressantes suggestions pour les prochains numéros. Ces suggestions se concrétisent présentement. Nous vous remercions de vos commentaires que nous apprécions et qui nous aideront sans aucuns doutes à améliorer les prochains numéros.

C'est évidemment un privilège d'accueillir le Rabbin Zuche Blech au sein du . Nous le remercions de sa récente participation dans nos activités et nous anticipons avec joie de continuer à profiter de sa précieuse expertise.

Lors de la période estivale, plusieurs personnes ressources étants en vacance, n'hésitez pas à faire appelle à nous pour tout renseignement. Il nous fera un plaisir de vous aider. ❖





### À L'INTÉRIEUR DU NUMÉRO

- 2  Avis de Cachrout  
Le Rabbin Z. Blech: *N'ayez pas peur, manger Cacher à la vapeur.*
- 4 Le Rabbin C. Morgenstern: *Les aliments infestés d'insectes.*  
Visite au Système de Shechita de Montréal

Edition et Mise en page par Esther Fuchs – Les Créations Alef Bais

# AVIS DE CACHROUT



Veillez prendre note que les légumes et les haricots en conserve de marque Clic, Ramico et Red Feather ne sont plus sous la supervision du .

Ne pas consommer les produits Amira et Adonis dont l'emballage porte le No de série Est. 375. Les autres produits Adonis & Amira qui comportent le  mais non le No de série Est. 375 peuvent par ailleurs être consommés.

## PRODUITS D'ISRAËL

À noter: Plusieurs magasins vendent des produits frais d'Israël (ex: petites tomates, oranges, etc.) Veuillez consulter votre autorité rabbinique en ce à trait aux questions de Téroumots et Maasérots avant de consommer ses produits.

## INFORMATION SUR LA CACHROUT:

- ✓ Veuillez noter que tous les produits laitiers de marque Mehadrin, y compris leur production de fromages, de yogourts, de lait, de lait au chocolat etc., sont tous sous la supervision du Vaad Ha'ir de Montréal. Un Machguiah, employé par le Vaad Ha'ir de Montréal, assure une supervision constante sur place. Toute la production et toutes les procédures de Cachrout qui sont effectués chez Mehadrin rencontrent les plus hautes normes de production.
- ✓ La cafétéria Second Cup située à l'Hôpital Général Juif est fermée le Chabbat et les jours de fêtes. Cette cafétéria vend des boissons Pareve et laitières, cependant, toutes les boissons doivent être considérées laitières. (pas Chalav Israël)
- ✓ Le restaurant Foxy's Pizza situé au 5897A Victoria est sous la supervision du . Foxy's a toujours fait partie de la liste des produits cachers et en aucuns temps il n'a été retiré de cette liste. Foxy's opère en tant que pizzeria Chalav Israël sous la supervision du . ❖

## Comment rejoindre le Vaad?

Internet

<http://mk.ca>

Téléphone

514-739-6363



Télécopieur

514-739-7024

Pour nous écrire

6825 Decarie Blvd.,  
Montreal, Quebec. H3W 3E4


וישלך אל המים וימתקו המים

"Et il le lança dans l'eau et l'eau devint douce"

(Exodus, 15:25)

Par le Rabbin Zuche Yosef Blech

L'art culinaire se distingue généralement par l'habilité de rendre les aliments agréables et doux au palais. Pourtant, il existe quelques cas où la douceur d'un aliment puisse être obtenu au moyen d'une substance amère (voir le Targum Yonatan, ibid., qui explique que le baton que Moché a employé était en effet amer). Ce principe peut très bien être illustré à travers l'emploi d'eau chaude et de la vapeur dans les usines de production alimentaires.


La préparation d'aliments implique plusieurs procédés qui font souvent partie des trente-neufs *Av Melachot du Chabbat* (39 sortes de travaux interdits le Chabbat). Bien que la plupart de ses actes n'ont pas de conséquences sur la Cachrout (ex: moultre, etc.), presque tous les aliments passent par des processus de *cuisson*. Lorsque ces aliments sont cuits dans des usines alimentaires modernes, le  se doit de tenir compte d'une multitude de questions de Cachrout. D'une part, des questions applicables à toute les sortes de cuisines peuvent survenir, tel le contrôle des équipements réservés exclusivement à la production de produits cachers ou la résolution de problématiques qui touchent *Bishul Akum* (cuisson par un non-juif). D'autre part, d'autres cas plus complexes que ceux que l'on retrouve dans les cuisines domestiques peuvent se présenter. Le rechauffement de machineries qui se produit dans les cuisines industrielles constitue une parfaite illustration de cette problématique. Une grande usine peut parfois utiliser une série de processus de cuisson, et il est donc désavantageux d'installer une source indépendante de chaleur dans chaque unité de production. Ainsi, on préfère se munir d'un système de chaudière centrale qui diffuse de la vapeur dans des tuyaux et qui est répartie à travers l'usine pour cuire les divers aliments. Tel que nous le verrons plus loin, l'emploi de la vapeur soulève une série d'importantes questions halachiques.

La vapeur peut participer à deux processus de cuisson – le rechauffement *direct* ou le rechauffement *indirect*. Le rechauffement direct signifie que la vapeur est associée directement à l'aliment. C'est-à-dire que non seulement la *chaleur*, mais également l'*humidité* que la vapeur dégage font partie intégrante de cet aliment. La cocotte minute en est un parfait exemple au niveau domestique. En effet, une petite quantité d'eau est chauffée dans un récipient fermé, ce qui permet à la vapeur d'atteindre une température de plus de 100°C et de permettre ainsi aux aliments de cuire plus rapidement. Au niveau industriel, ce principe peut être illustré par le système *D.S.I. (Direct Steam Injection)*. Les usines emploient ce système afin de chauffer par exemple un mélange d'amidon et d'eau pour créer une base pour certaines mayonnaises, sauces à salade ou pour certaines sortes de fromages. Cette forme de cuisson à la vapeur est également employée dans la production de thon. Sous pression, le thon cuit à la vapeur et il réduit ainsi le risque de contamination de bactéries. Les légumes sont aussi des aliments qui sont parfois cuits industriellement à la vapeur.

## Le Rabbin Blech

suite

La vaporisation *directe* peut également servir à ajouter de l'humidité à un aliment tel que l'on retrouve dans les fours de boulangeries ou de poissons fumés. Dans ce cas, la vapeur n'agit pas à titre de source principale de chaleur mais plutôt comme un moyen qui permet à la vapeur d'être incorporée dans l'aliment. Alors que ce procédé fait soulever plusieurs questions intéressantes en matière de *Bishul Akum*, celui-ci n'a pas de réel incidence sur la Cachrouit.

Le rechauffement indirect est un processus par lequel la vapeur est employée pour réchauffer les parois extérieures du récipient dans lequel est contenu un aliment. On nomme de tels récipients *steam jacketed kettles* et dans un tel système c'est uniquement la chaleur de la vapeur qui participe à la cuisson, et non l'humidité qu'elle dégage. C'est précisément dans cette situation que des problèmes de cachrouit peuvent se poser. Alors que la vapeur transmet sa chaleur à l'aliment, celle-ci se condense et se transforme en eau. Cette eau est très pure (il s'agit d'eau distillée) et elle retient une quantité importante de chaleur. Dans la mesure du possible, les concepteurs de tels processus tentent de récupérer l'eau et la chaleur qu'elle renferme en la renvoyant dans la chaudière afin de la retransformer en vapeur. Bien que l'industrie alimentaire considère que cette technique n'est pas très bénéfique, l'analyse halachique de ce processus est quelque peu différente. Alors que les Poskims sont partagés à savoir si un goût peut traverser une paroi métallique, l'opinion majoritaire des décisionnaires est à cet effet. Ainsi, la vapeur condensée obtenue par le processus d'une vapeur indirecte conserve le même statut halachique que l'aliment qu'elle a cuit. Une telle conclusion ne pose aucun problème de Cachrouit dans la mesure où le système employé est réservé exclusivement à la production de produits cachers. Cependant, si une telle vapeur indirecte est employée dans une usine pour produire des aliments cachers et non-cachers ou pour produire des produits laitiers et Pareve – un problème se pose puisque la vapeur faite à partir de cette condensation indirecte conserve le même statut halachique que la vapeur condensé!<sup>1</sup> Si tel est le cas, nous ne pouvons pas permettre que de la vapeur "non-cachère" réchauffe des produits cachers, ou que de la vapeur "laitière" réchauffe des aliments Pareve, même lorsque cette vapeur est employée en tant que source de chaleur indirecte. La problématique est encore plus importante lorsqu'une telle vapeur est directement introduite dans le produit. Ces types de systèmes de vapeur sont très répandus dans la fabrication industrielle d'aliments et on les retrouve fréquemment dans les hôpitaux et dans les maisons de personnes âgées. Ainsi, les agences de Cachrouit tel que le  déploient de grands efforts afin de tenter de résoudre ces problèmes de Cachrouit engendrés par ces systèmes. Bien que chaque cas renferme ses propres défis, les exemples suivants permettent de bien comprendre de quelles façons nous tentons de régler cette problématique.

Il est évident que la meilleure façon de résoudre ce problème halachique est évidemment de se débarrasser de la vapeur condensée qui nous pose problème et de ne pas à priori la retourner dans la chaudière. Bien que nous avons réussi, dans certains cas, d'appliquer une telle solution, celle-ci elle est souvent très coûteuse. D'autre part, lorsque deux chaudières opèrent dans la même usine, il est parfois possible de les séparer dans deux systèmes de vapeur indépendants. Cependant, cette option implique également d'importants coûts qui ne justifient pas toujours l'obtention d'un certificat de Cachrouit. Ce qui nous

laisse avec la troisième option, qui nous permet d'arriver à d'intéressantes permutations halachiques et scientifiques.

La Halacha précise qu'un ingrédient n'est interdit à la consommation que dans le cas où son goût est savoureux ou agréable au palais. Ainsi, dans certains cas, l'ajout d'un ingrédient à saveur détériorée non-cachère ne rendra pas nécessairement cet aliment interdit à la consommation. De la même manière, l'emploi de la condensation et de la vapeur<sup>2</sup> "non-cachère" en tant que source de vapeur *indirecte* peuvent<sup>3</sup> être autorisés lorsqu'ils ne sont plus agréables au goût. On nomme cet état *Pagum*, et c'est précisément ce résultat que nous cherchons à atteindre par le biais de divers moyens.

L'eau que l'on retrouve dans certaines chaudières est parfois *Pagum*, ce qui règle notre problème. Par contre, dans plusieurs autres cas, l'état de *Pegima* ne sera atteint uniquement lorsque des produits chimiques qui détériorent le goût sont ajoutés à l'eau de la chaudière. Un des premiers produits chimiques identifiés à cette fin fut l'huile de pin. Ce produit comporte, comme toute autre chose, ses avantages et ses inconvénients. L'avantage de ce produit est qu'il se volatilise dans la vapeur, et qu'il restera ainsi dans cette vapeur tout au long de la cuisson. Par contre, c'est également cette propriété chimique qui ne nous empêche de l'utiliser dans d'autres situations. En effet, dans le cas où un apport direct de vapeur doit être apporté (la saveur de pin n'est pas une saveur qui convient à toutes les sortes d'aliments) ce produit chimique ne convient pas. Un autre produit chimique utilisé à cette fin se nomme *Bitrex*. Il a été développé pour donner un goût amer et pour dissuader la consommation dangereuse de certains produits tels que l'alcool industriel ou les produits ménagers. Bien qu'il ne soit pas aussi volatile que l'huile de pin, le *Bitrex* ne peut pas servir dans les cas où la vapeur active est utilisée. Néanmoins, l'huile de pin et le *Bitrex* ont fait leurs preuves dans le cas où l'on a recours au processus de vapeur indirecte.

[L'eau chaude qui circule de façon cyclique soulève d'autres problèmes et d'autres solutions possibles, qui seront analysés dans un prochain numéro.]

*Que tous ceux qui ont soif boivent de l'eau (Isaiah 55:1):* la Torah est comparée à l'eau (*Avodah Zarah 5b*). Même l'eau ou la vapeur qui en découle qui ne peut être bu peut être la source de plusieurs apprentissages.

<sup>1</sup> La condensation non-cachère peut également être produite via un processus qui implique de plus graves conséquences. Plusieurs liquides tel que le lait ou le petit-lait sont *condensés* lors de leur transformation lorsqu'on leur extrait l'eau qu'ils contiennent. Alors que le produit est chauffé sous vide pour éliminer l'excès d'humidité, les vapeurs qui en résultent peuvent être récupérées, condensées dans l'eau et retournées dans la chaudière. Cette condensation que l'on nomme *Zeiah*, conserve un statut halachique identique au produit d'origine.

<sup>2</sup> Il y eu de longues discussions entre les divers Poskims à savoir si cette *Pegima* doit rester dans la vapeur lorsqu'elle sert à chauffer les produits cachers, ou s'il est suffisant que celle-ci demeure dans l'eau de la chaudière.

<sup>3</sup> L'ensemble des autorités considèrent qu'une telle vapeur serait néanmoins interdite en tant que vapeur *directe* dans les produits cachers. ❖



## Les aliments infestés d'insectes

Reproduit avec l'aimable permission du

Magazine Kashrus\* Juin '99

Première Partie

Le Rabbin Chaim Morgenstern

Kiryat Sefer, Israël

Un des problèmes les plus sérieux auquel doit faire face le consommateur de nourriture cachère est l'infestation d'insectes dans les aliments. Cette problématique est encore plus importante pendant la période du printemps et de l'été. En Israël, l'infestation d'insectes dans les aliments touche une variété de produits, y compris les falafels, les épis de maïs, les fruits secs, les matières premières et également certains produits que l'on retrouve dans les supermarchés. Bien qu'en Israël l'inspection des aliments constitue une importante préoccupation, cette problématique touche également les produits américains. En effet, il nous faut prendre conscience que la consommation d'insectes est 6 fois plus grave que la consommation d'un morceau de jambon ou d'un cheeseburger! Puisque nous faisons attention que tous les aliments que nous consommons comportent un *hechsher* fiable (attestation de Cachrouit) et puisque nous faisons attention de ne pas manger chez un juif qui ne respecte pas les lois de Cachrouit, nous devrions également nous assurer de ne pas consommer de la nourriture cachère qui n'est pas libre de toutes sortes d'insectes. (À noter: En ce qui concerne les produits frais, une attestation de Cachrouit ne garantit pas nécessairement que ceux-ci sont exempts d'insectes, tel qu'on le verra plus loin.)

Les renseignements et les directives suivantes sont tirées des conférences, des ouvrages et des entrevues personnelles avec le Rav Moshe Vaye ainsi que du livre "Guide to Inspection of Fruits and Vegetables," du Rav E. Falk d'Angleterre.

### 5 conceptions erronées

Les gens ont parfois plusieurs conceptions erronées concernant l'infestation d'insectes dans les aliments:

#### 1. L'utilisation de pesticides sur les aliments suffit pour éliminer les insectes.

*Fait:* Les pesticides ne sont plus aussi efficaces qu'autrefois. En effet, les insectes ont développé au fil des ans une immunité à ces pesticides, et l'utilisation de pesticides plus puissants est dangereux pour la santé.

#### 2. Congeler un aliment tue les insectes que celui-ci contient.

*Fait:* La congélation ne fait que tuer les insectes. Ceux-ci se retrouvent bien ancrés dans l'aliment ce qui empêche de les dissocier.

#### 3. Les usines s'assurent d'éliminer les insectes qui restent sur les aliments.

*Fait:* Les moyens qu'une usine emploie pour nettoyer les aliments, ne permet pas, au niveau halachique (selon la loi juive), de considérer ces aliments comme étant libres de la présence d'insectes. En effet, les règlements gouvernementaux tolèrent un certain pourcentage d'insectes dans les aliments "niveau de tolérance d'insectes" avant de déclarer un aliment comme étant non-comestible. Néanmoins, en ce qui concerne les grains de maïs et les petits pois le nettoyage se fait de façon efficace.

#### 4. Laver les aliments avec du sel ou du vinaigre devrait permettre d'éliminer les insectes que l'on retrouve dans les aliments.

En réalité, laver les aliments avec une solution de sel et vinaigre pourrait tuer les insectes, mais ceci ne permet pas d'éliminer ceux qui sont attachés physiquement à l'aliment.

#### 5. Un *hechsher* fiable certifie qu'un produit ne contient pas d'insectes.

*Fait:* Une hashgacha (attestation de Cachrouit) ne signifie pas qu'un produit est nécessairement exempt d'insectes. Les agences de Cachrouit peuvent garantir que les boîtes de conserve ne contiennent pas d'insectes puisque lorsqu'un *mashgiach* (inspecteur de Cachrouit) certifie qu'un aliment ne contient pas d'insectes, cet aliment ne peut plus être infesté une fois qu'il est mis en conserve. De la même façon, en ce qui concerne certains autres produits (ex: boulangers) ils peuvent s'assurer que la farine est bien tamisée ou que la boulangerie est propre. Cependant, en ce qui a trait aux produits emballés, une infestation peut se produire une fois que le produit n'est plus dans l'usine, lors de l'entreposage ou lorsqu'ils reposent sur les étagères des magasins. Ceci s'applique également aux bars à salades. Lorsqu'un aliment n'est pas bien recouvert, il peut facilement être infesté d'insectes. Il est évident que pour les produits qui proviennent d'Israël, un *hechsher* qui garantit que les *Teroumot* (cadeaux aux Cohanim) et les *Maaserots* (la dîme) ne certifie pas qu'un aliment ne contient pas d'insectes.

### Qu'est-ce qu'un insecte?

Au niveau halachique, un insecte est interdit lorsqu'il est visible à l'œil nu, sans que l'on ait besoin d'avoir recours à un microscope ou à une loupe pour le détecter. Cependant, lorsqu'une personne peut identifier la présence d'un petit point, même si celle-ci ne peut pas reconnaître à l'œil nu s'il s'agit d'un insecte, et qu'uniquement avec l'aide d'une loupe il soit lui soit possible de vérifier ce dont il s'agit, ceci est néanmoins considéré microscopique et interdit à la consommation. C'est pourquoi, on nous demande d'être très diligent. Trois problèmes peuvent se présenter lors de la vérification d'aliments.


1. Les insectes sont souvent si petits (ils mesurent souvent moins d'un mm de grandeur) qu'on peut facilement les confondre avec de la saleté.
2. Plusieurs de ses insectes se camouflent dans les aliments. En effet, ils ont souvent la même couleur que l'aliment qu'ils infestent. Ainsi, il est très difficile pour les personnes qui ne sont pas expertes de les déceler.
3. Les personnes qui portent des lunettes (surtout les personnes myopes) ont de la difficulté à déceler de petits insectes.

Pour tous ces motifs, le Rabbin Vaye considère que la vérification des aliments doit être faite uniquement lorsque les insectes peuvent facilement être détectés (ex: les mouches, les vers). Quant aux plus petits insectes, ainsi que les insectes camouflés, il est recommandé d'acheter des aliments déjà vérifiés ou de procéder à un nettoyage de ces aliments, de manière à faire disparaître toutes tâches qui pourraient être un insecte. ❖

\*Le magazine *Kashrus* est disponible par abonnement.

Appeler au 718-336-8544

## Visite au Système de Shechita de Montréal

Le Rabbin Shmuel Heineman du « Star K » a visité récemment la Shechita de Montréal. Il est responsable de tous les aspects de Cachrouit pour le « Star K » (Vaad de la Cachrouit à Baltimore). Le Rabbin Heineman a également visité des locaux de production de viandes certifiées  et il a donné des commentaires très positifs en ce qui a trait à certains aspects de la Cachrouit reliés à ces entreprises. Le Rabbin Heineman effectuera de fréquentes visites à Montréal sur une base régulière. ❖