

Nouvelles & Perspectives du Vaad



Volume VI, Edition 1

Elul 5764 / Septembre 2004

QUOI DE NEUF?

Que peut-on manger? Comment vérifier les légumes? Peut-on manger des artichauts? Lors de sa présentation spéciale, le célèbre Rabbin Moshe Vaye, connu mondialement pour ses connaissances en matière d'infestation d'insectes dans les aliments, a répondu à toutes ses questions.

Le Rabbi Vaye a accepté notre invitation en se déplaçant d'Israël pour présenter ses trois séries de conférences. Puisque l'infestation des fruits et les légumes varie en fonction de chaque pays, le Rabbin Vaye a dû passer trois jours au Vaad pour bien examiner les produits et évaluer l'état de la situation au Canada et plus particulièrement à Montréal.

La présentation sur diapositives permis d'exposer la réalité du problème d'infestation d'insectes dans les produits frais, les céréales et les noix. Les photos agrandies ont bien démontrés The pictures magnified any probable infestation thereby clarifying what may be found, how to look for it and how to clean the product to get rid of any infestation.

Rabbi Vaye visited various companies bearing certification as well as other facilities in order to observe the actual washing procedures of vegetables used at these companies. An update pertaining to the findings of Rabbi Vaye will become available shortly.

The Mashgichim of the also attended these lectures and benefited greatly from the first-hand experiences that Rabbi Vaye has had over the past thirty years.

Rabbi Vaye has written three seforim called Bedikatz Mozon Behalacha - the inspection of food in Halacha. CD's and DVD's of these lectures will become available shortly. The hopes to bring Rabbi Vaye once again in the future, due to the great success of his public lectures and his input at the .

Qui croirait qu'un séminaire d'une durée de six heures montrant des vers et des insectes pourrait attirer une foule de plus de mille personnes? Mi keamcha Israël!

JEWISH COMMUNITY COUNCIL OF MONTREAL

6825 DECARIE BLVD

MONTREAL, QUEBEC

H3W 3E4

(514) 739-6363

(514) 739-7024

WWW.MK.CA

MOT DU DIRECTEUR

Rabbi Saul Emanuel

Vaad Ha'ir

Alors que la nouvelle année approche à grand pas, il nous faut examiner et réfléchir aux accomplissements de l'année qui s'achève. Nous nous engageons une fois de plus à prendre des résolutions afin de nous améliorer, de grandir et de devenir de meilleurs *shomrei torah umitzvot*. Cependant, comme la routine s'installe et transforme les choses en habitudes quotidiennes, nos bonnes intentions finissent par s'estomper. Il nous appartient donc de maintenir tout au long de l'année cet élan et cette vigueur que nous ressentons au début de l'année.

אתם נצבים היום כלכם, vous vous tenez tous debout aujourd'hui ensemble, nous mentionne le premier Passouk de la Paracha de cette semaine. Chaque jour de la création du monde, Hachem a ajouté un nouvel élément. Ainsi, c'est à nous que reviens le devoir de renouveler notre attachement à la Torah et aux Mitzvot de façon permanente, en maintenant notre entrain initial. Chaque juif, peut contribuer individuellement au *klal* afin de nous rendre כלכם et de parfaire l'aspect unique de *Klal Israël*.

En vous souhaitant à tous כתיבה והתימה טובה une nouvelle année remplie de joies et de santé.

מעסיס רמני

Du Jus De Ma Grenade

שיר השירים ח' ב'

Shir ha'Shirim 8:2

Par Le Rabbin Zushe Yosef Blech

Parmi les défis qu'auront à affronter les enfants qui retournent à l'école, il en existe un qui ne peut trop attendre. Il s'agit du choix des meilleures boissons rafraîchissantes, qui leur procureront assez d'énergie pour surmonter les défis quotidiens des travaux scolaires. Bien qu'autrefois, tel que nous l'indique *Rashi (Ruth 2:14) Boaz* suggérait dans de telles conditions de boire du vinaigre, il nous serait difficile d'avalier cela de nos jours. Les jus de fruits, par ailleurs, sont toujours aussi populaires, et ce, déjà depuis l'époque de *Yossef*. En Amérique du Nord, on associe le jus d'orange aux petits déjeuners, alors que le jus de pomme et les cocktails aux mûrs sont plutôt associés aux boissons gazeuses. Il existe bien évidemment d'autres types de jus de fruits. D'ailleurs, les fruits les plus appréciés peuvent varier en fonction du pays et la région dont ils proviennent. Par exemple, le *durian* est considéré comme étant le "roi des fruits" dans le Sud-est asiatique et on considère son jus comme étant des plus raffinés – alors que les personnes originaires de l'Est qui ne sont pas familières avec cette fragrance particulière, l'associeraient plutôt à une odeur d'égouts. Il en ressort, bien évidemment, que les goûts ne se discutent pas, et qu'ils se cultivent. Pareillement, les problématiques relatives à la Cacheroute des jus de fruits, méritent un temps de réflexion pour traiter les aspects Halachiques qui s'y rapportent, ce qui fait d'ailleurs l'objet du présent article.

Les jus de fruits d'Israël

La première problématique de *Cacheroute* a trait au statut de Cacheroute du fruit dont le jus est extrait. Il s'agit essentiellement d'Halachot qui concernent la *Orlah*, les *T'rumot ou'Ma'asrot*, et la *Ch'mitah*. Tel que nous le verrons, ces problématiques se posent uniquement pour les produits provenant d'Israël.

La loi de *Orlah* prévoit que nul ne peut consommer les fruits d'un arbre au cours des trois premières années suivant sa plantation (ou sa replantation). De façon générale, cette *Halacha* n'a pas de véritable conséquence pratique en ce qui a trait au commerce des fruits produits en dehors d'Israël, puisque la *Halacha* stipule que *safek Orlah* – lorsqu'un doute subsiste quand au statut de *Orlah* d'un fruit – celui-ci est alors autorisé en dehors d'Israël. [Par ailleurs, si un arbre est planté ou transplanté et qu'on *sait* qu'il s'agit d'un fruit *Orlah*, ce fruit est alors interdit partout dans le monde.] Cependant, en Israël, divers types de fruits – tels que les raisins – nécessitent une

Hachgacha pour la *Orlah*, puisque ces fruits proviennent d'arbres qui sont souvent transplantés. De plus, tous les fruits d'Israël nécessitent une *Hachgacha* pour s'assurer que les *T'rumot ou'Ma'asrot* (la dîme) ont bien été prélevés, et que les lois de *Ch'mitah* (l'année sabbatique) ont bien été respectées. Ces exigences engendrent d'importantes questions de préoccupation en ce qui a trait aux fruits qui sont exportés en dehors d'Israël, puisque de façon générale, les *T'rumot ou'Ma'asrot* ne sont pas respectés pour les produits destinés à l'exportation. Les fruits cultivés lors de la *Ch'mitah* pose d'autres problématiques, car les opinions moins strictes adoptées par certaines autorités halachiques en matière de *Ch'mitah*, ne sont généralement pas suivies par de nombreux autres décisionnaires *Halachiques*. Ainsi, il en ressort que tout jus de fruit provenant d'Israël requière une *Hachgacha* fiable.

Le jus de raisin

Le jus de raisin soulève également une autre problématique de Cacheroute qui a trait au jus lui-même. En effet, pour le jus de raisin, ainsi que pour le vin qui en découle, des règles particulières de *Stam Yaynam* s'appliquent. Cette loi prévoit que tout jus de raisin manipulé par un non-juif devient non-cacher, peu importe le statut de Cacheroute du raisin ou de la pureté du jus. Ainsi, tout jus de raisin doit être produit par des *Machgihim*, qui manipulent les presses et qui gèrent tous les aspects de la production de jus. Évidemment, le jus de raisin est particulier car il sert souvent de substitut de vin pour le *Kiddouch* et la *Havdalah*.

Le jus de raisin est également utilisé à d'autres fins. Les jus qui se ventent d'être fait à base de "100% jus" contiennent souvent des quantités significatives de jus de raisin, bien que ceci ne soit pas indiqué dans le nom du produit. Par exemple, du "Orange Fruit Punch – 100% Jus" peut contenir en grande partie du jus de raisin! En effet, le jus de raisin est relativement peu dispendieux et il a un goût très doux. En ajoutant du jus de raisin, les producteurs évitent également d'avoir à ajouter du sucre, ce qui leur permet d'inclure la mention « sans sucre ajouté », si appréciée par les consommateurs, ainsi que la mention "100% Jus". Le jus de raisin est également ajouté à certains biscuits, confitures et autres produits comme édulcorant naturel "sans sucre ajouté". Bien que le glucose (ou "*Traubenzucker*" – "sucre de raisin" en Allemand) que renferme les raisins est considéré comme du sucre au même titre que la cane à sucre,

l'ajout de jus permet la mention « sans sucre ajouté ».

Au point de vue *Cacheroute*, évidemment, l'emploi de jus de raisin non cacher crée d'importantes problématiques. Heureusement, un grand nombre de producteurs de jus – en Amérique du Nord et du Sud – produisent d'importantes quantités de concentrés de jus de raisin Cachers pour les fins industrielles. Puisque ce jus est "*Mevouchal*" – cuit – il n'est plus assujéti aux règles de *Stam Yaynam*, et il peut être manipulé par des non juifs et être ajouté à la chaîne de production en général sans compromettre, par ailleurs, son statut de *Cacheroute*. Ainsi, le jus de raisin Cacher qui se retrouve dans une multitude de produits offerts au grand public peut être certifié comme étant Cacher.

Les colorants

Les jus de fruits sont souvent caractérisés par leurs couleurs vives – le jus d'orange est "orange", et le jus de raisin rouge est "rouge". Par contre, certains types de jus, possèdent parfois de légères "imperfections de couleurs", que les technologues alimentaires arrivent à remédier. De nombreux punch aux fruits contiennent des colorants artificiels (tel que le Rouge #40), ce qui ne pose pas de problématique particulière de *Cacheroute*. Par contre pour les jus "100% Naturels", les compagnies préfèrent ajouter des colorants synthétiques, et de nombreux colorants naturels posent des problématiques de *Cacheroute*. Ceci est surtout vrai dans le cas de *cocktails* de jus de canneberge. Le jus de canneberge est trop fort pour être vendu tel quel – il doit être dilué dans de l'eau et du sucre (ou d'autres jus) pour créer le *cocktail*. De tels mélanges contiennent généralement seulement 25-27% jus de canneberge et, dépendamment de la qualité du jus de canneberge, la couleur rouge extraite peut être plus pale que désirée. Certaines compagnies utilisent du rouge nommé *carmine* – ou de l'*extrait de cochenille* – pour rehausser la couleur. Cependant, la cochenille est un insecte, et la plupart des décisionnaires tranchent que cette couleur ne peut pas être considérée comme étant Cachère. Une autre couleur naturelle employée à cette fin se nomme *eononcyanina* – extrait de peau de raisin. Cependant, puisque cette couleur est extraite de raisins qui proviennent de la production de jus non-Cachers, cette couleur ne peut également pas être considérée comme étant Cachère. Une autre couleur qui pose une problématique de *Cacheroute* se nomme *canthaxanthin*, qui est un type de carénoïde et relié au beta-carotène. Bien que ce produit chimique ne pose pas de problématique de *Cacheroute* particulière, il est généralement mélangé à de la gélatine, ce qui compromet son statut de *Cacheroute*. D'autre part, des extraits provenant de choux rouges, de betteraves et de prunes rencontrent les exigences naturelles et de *Cacheroute*.



Les Vitamines, les Minéraux, et les produits Nutraceutiques

On ajoute souvent des vitamines et d'autres suppléments alimentaires aux jus de fruits. À l'origine, on ajoutait de la Vitamine C au jus de pomme et au jus raisin, puisqu'ils contiennent naturellement de faibles quantités de ces apports nutritionnels. Ainsi fortifiés, les jus de pommes et de raisins peuvent alors se mesurer au jus d'orange et aux autres jus d'agrumes qui contiennent naturellement bien plus de Vitamine C. La Vitamine C est produite par la fermentation du sorbitol, et il ne présente généralement pas de problématique de *Cacheroute* pendant l'année. Cependant, ce produit peut être *Hametz*, et de nombreuses compagnies omettent de l'inclure dans les jus certifiés pour *Pessah*.

Plus récemment, cependant, les jus sont employés comme des moyens d'introduire dans nos régimes alimentaires des éléments nutritionnels que l'on ne retrouve pas naturellement dans les jus de fruits. Le Calcium est essentiellement un nutriment, qui se trouve en grande quantité dans le lait – mais non dans les jus. Pour toutes sortes de raisons, de nombreuses personnes préfèrent limiter leur consommation de lait, ce qui a poussé les compagnies de jus à introduire sur le marché du jus d'orange fortifié avec du calcium. Dans certains cas, le calcium provient bien de lait, ce qui rend le jus d'orange laitier.

Dans la plupart des cas, cependant, le calcium est ajouté sous forme de tricalcium phosphate, calcium lactate ou calcium citrate, qui sont faits à base de sources non laitières. En plus de fortifier les jus au calcium, on ajoute parfois également de la Vitamine D aux produits. De la même façon que la Vitamine D est ajoutée au lait pour favoriser l'absorption du calcium dans le corps (et prévenir ainsi le rachitisme), il sert à cette même fin, lorsque ajouté au jus d'orange fortifié au calcium. De façon générale, la Vitamine D ne pose pas de problématique particulière de *Cacheroute*.

La propriété versatile du jus d'orange et d'autres types de jus – et la créativité de leurs producteurs – a été encore plus poussée par l'addition de *nutraceutiques* – un terme qui sous entend la synthèse de nutrition et de produits pharmaceutiques. Une importante compagnie de production a annoncé récemment qu'elle produira du jus "Heart Wise" et qui contiendra des stérols de plantes qui favoriseraient la réduction de cholestérol. Les stérols de plantes sont généralement produits base de distillé d'huile de soja, qui nécessite une *Hachgacha* fiable. Une entreprise biotech écossaise a également mis au point un jus de fruit fortifié avec du omega 3-acide gras DHA (de l'acide docosahexaénoïque), qui préviendrait des maladies cardiovasculaires et qui serait essentiel au développement du cerveau et de l'œil. Le DHA est souvent extrait d'huile de poisson, ce qui requière une *Hachgacha* fiable. Il en ressort, que les jus d'oranges ne sont plus tous Cachers pour le petit déjeuner.

Production et Pasteurisation

En plus des ingrédients qui peuvent être ajoutés au jus pour des questions de couleurs et nutritionnelles, certains ingrédients aident uniquement au processus de production. Certains types d'enzymes sont employés pour le pressage de pommes et de raisins pour décomposer la pectine et le cellulose que renferme la pulpe, ce qui permet d'extraire plus de jus. Alors que les enzymes sont généralement cachères, ils peuvent poser des problématiques de *Hametz* pendant *Pessah*. Le jus de pomme et de raisin sont souvent filtrés afin de rendre la boisson moins trouble, et de la gélatine est souvent employée à cette fin. La gélatine ne demeure pas dans le produit final et certaines autorités permettent de telles boissons sur cette base. Par contre, la plupart des *Hachgachot* exigent d'autres procédés de filtration.

De nos jours, la plupart des produits sont pasteurisés, ce qui permet de tuer ainsi les bactéries pathogéniques et d'accroître la durée de vie du produit. Puisque la pasteurisation implique le chauffage du produit, les machines employées pour la pasteurisation de produits non-cachères ne peuvent pas être employées pour la production cachère, à moins que celles-ci soient cachérisées adéquatement. Certains produits tels que le jus de raisin (non-cacher), le jus de tomate ou les boissons fait à base de lait, peuvent compromettre le statut Pareve ou de Cacheroute des machines dans lesquelles ils sont produits. Une *Hachgaha* fiable est donc nécessaire pour *tous* les types de jus.

Le *Midrach* (*Chir ha'Chirim Rabah* 8:2) explique le *Passouk* "אשקך מיין הרקח מעסיס רמני" – "Je te donnerai à boire de vin épicé et du jus de ma grenade" de la façon suivante. Le vin épicé - un vin fort - fait allusion aux *Michnayot* très détaillées, qui sont en fait, les paroles *Halachiques* des grands *Tana'im*. Quant au jus de ma grenade, il s'agit des paraboles *Agadot* qui sont aussi douces que le nectar de la grenade. En approfondissant les problématiques de Cacheroute relatives au jus, nous méritons de comprendre pleinement aussi bien les *Halachot* que les *Agadot* que renferme notre riche *Torah*.

**BIENTOT DISPONIBLE! COMMANDEZ DES
AUJOURD'HUI LES CONFÉRENCES DU
RABBIN VAYE-EN-FORMAT DVD OU CD-EN-
YIDDISH OU-EN-ANGLAIS.
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS
COMPOSEZ LE 739~6363.**

N'est Plus Surveille Par Le



LEGU-BEC .

MAISON DU GOUT

MITCHELL'S RESTAURANT

**Quoi de Neuf
au MK**

DOGON FOODS produit des nouilles et des Farfels. Ils sont situés au 2C Avenue Beth Halevy, Boisbriand, Qc. J7E 4H4. Tél.: 450-437-5294.

DOMAINE PINNACLE produit du Cidre glacé (cidre de pomme fermenté). Ils sont situés au 150 Chemin Richford, Frelighsburg, Qc. J0J 1C0. Tél.: 450-298-1222

ERABLIERE LAPIERRE INC. produit du Sirop d'érable. Ils sont situés au 10 rang Tolsta, Milan, Qc. G0Y 1E0. Tél.: 819-548-5454

FLEXIPAK produit des sacs de plastic. Ils sont situés au 5020 Blvd. Thimens, Ville St. Laurent, Qc. H4R 2B2. Tél.: 514-335-0001.

FORLINI ITALIAN SPECIALITIES INC. produit des pâtisseries de Style Italien; Taralli, Rondelle. Ces pâtisseries sont Pareve & Pat Israel. Ils sont situés au 1404, 5th Avenue, Montreal, Qc. H1E 1R1. Tél.: 514-648-1811.

LE SIROPTIER INC. produit du Sirop d'érable. Ils sont situés au 1296 Route 363, St-Ubalde, Qc. G0A 4L0. Tél.: 418-277-2524.

MAKOLET est une boulangerie opérée par un nouveaux propriétaire et qui est maintenant sous le contrôle du MK. Ils sont situés au 2075 St. Louis, St. Laurent, Qc. H4M 1P1. Tél.: 514-744-0707

PALAIS KOSHER est un nouveau service emporter de produits boulangers. Ils sont situés au 4895 Notre Dame, Chomedey, Laval. Tél.: 450-687-7398.

PATISSERIE DAVID LUMBROSO INC. est le nom de la nouvelle entreprise de production de pâtisseries et des biscuits produits pour Papparico.

VALPAC FOOD INGREDIENTS produit une variété de viandes et des produits de volailles tels que du salami, de la charcuterie etc. Ils sont situés au 725 Notre Dame, St. Barnabe, Qc. J0X 2K0. Tél.: 819-264-5774

V.I.S. VERSATILE INTERMARKET SOLUTIONS produit des biscuits Pareve, Pat Israël. Ils sont situés au 258 Lebeau Blvd. Ville St. Laurent, Qc. H4N 1R4. Tél.: 514-331-2111.

