



Nouvelles & Perspectives Du Vaad

ת"ש

Volume II, Édition 8

Sivan - Tammuz 5761 / Juin - Juillet 2001

Quoi de neuf?

MONTRÉAL PARTICIPE
À L'EURO KOSHER '01

Nouvelles & Perspectives du Vaad

Pour la première fois, le Vaad a participé au « European Kosher Food & Food Service Trade Show » qui s'est déroulé le 15 et 16 Mai à Paris. Il s'agissait d'une première exposition de ce type en Europe. Cette exposition a été organisée par les organisateurs du Kosherfest à New York et le (MK) a mis sur pied son propre kiosque, lors de cette exposition européenne de produits cachers. Parmi les 6,000 personnes qui ont pris part à cet événement, on retrouvait des représentants des principaux organismes de cacheroute d'Europe et des États-Unis. Cette exposition a permis aux organismes participants de se rencontrer et de discuter des normes de cacheroute et de comparer les procédures employées dans les diverses industries.

Quant à nous, cette exposition s'est avérée être un véritable succès, alors que les organismes et les producteurs européens découvrirent le succès du (MK) et ses hautes normes de cacheroute. Les industries européennes sollicitent dorénavant la certification du (MK) et le contrôle des produits qu'ils importent du Canada et des États-Unis. Le (MK) évalue actuellement l'octroi d'une certification pour ses compagnies, afin de venir en aide au marché local et de rehausser les normes de produits cachers. ❖

À L'INTÉRIEUR

Aussi Frais Que Le Jour Qu'il Fut Cuit...

Par Le Rabbin Zushe Yosef Blech, Page 2

Question Au Rabbin

Le vin ou le jus de raisin Mevouchal, Page 4

MOT DU DIRECTEUR

Rabbin Saul Emanuel
Vaad Ha'ir

Alors que les vacances estivales approchent à grand pas, et avec la fin de l'année scolaire, nous nous préparons aux sorties en famille – ce qui signifie une augmentation de demande pour le Vaad concernant les popsicles (sucettes glacées) et les boissons gazeuses cachers.

N'ayez crainte! Nous avons inclus l'arrière page du Nouvelles & Perspectives Du Vaad une liste détaillée de produits pour l'été. Nous espérons que ceci permettra d'éclairer les consommateurs quant aux questions qui les préoccupent.

Sachez que certains popsicles sont produits avec des machines laitières. Il est donc important de bien vérifier les emballages pour savoir de quel type de produit il s'agit.

Le Vaad est également à votre disposition concernant les produits cachers qui proviennent d'ailleurs, lors de vos déplacements en vacance.

Profitez du temps passé avec vos familles. En espérant que vous reveniez rafraîchis et remplis de vigueur pour la Nouvelle Année qui vous apportera beaucoup de succès. ❖

Édition & Mise en page par Esther Fuchs Images: Corel

Vaad Ha'ir de Montréal

6333 Decarie Blvd, Suite 100

Montreal, Quebec, H3W-3E1

Téléphone: 514-739-6363

Télécopieur: 514-739-7024

<http://www.mk.ca>

סילוקו כסידורו

Menahot 96b

מנחות צ"ו ע"ב

AUSSI FRAIS QUE LE JOUR QU'IL FUT CUIT AU FOUR

Rabbin Zushe Yosef Blech

Nouvelles & Perspectives du Vaad

À l'époque du *Beth Hamikdash*, une des offrandes qui était pratiquée chaque semaine était le *Lechem Hapanim* (le pain). On plaçait cette offrande sur le *Chulhane* (la Table sacrée). En nous relatant la façon dont les douze pains étaient préparés et manipulés, le Talmud (*Menahot* 96b) nous précise que bien que ceux-ci restaient sur le *Chulhane* pendant plus de sept jours, ils demeuraient aussi frais le jour où ils étaient consommés que le jour où ils avaient été placés sur le *Chulhane*. Alors que le *Lechem Hapanim* conservait sa fraîcheur grâce à l'intervention divine, de nos jours, les scientifiques ont développé une multitude de produits chimiques qui permettent de conserver la fraîcheur des aliments que nous consommons. Depuis toujours, l'homme cherche des moyens de conservation. À l'époque de Joseph, on se souvient qu'il a eu un grand succès en calmant la famine qui s'abattait en Égypte, en ajoutant un agent de conservation particulier qui lui permit d'engranger les céréales accumulées au cours des sept années d'abondance (conf. *Rashi Berechit* 41:48). Au niveau halachique, les agents de conservation sont des ingrédients qui peuvent être considérés comme étant "*Davar Hamaamid*". En effet, lorsqu'une quantité négligeable d'un ingrédient non-cacher est ajoutée à un mélange cacher, il peut parfois, sous certaines conditions, être considéré *Batul* (annulé) et permettre au produit de conserver son statut de cacheroute. Parmi les critères que renferme cette règle, il faut que l'ingrédient ajouté ne contribue pas de façon importante au produit final. Par exemple, la rénette non-cachère qui sert à produire du fromage, ne peut pas être considérée *Batul*, puisqu'il constitue un élément important du fromage. C'est ce qu'on appelle *Davar Hamaamid*, et les autorités Halachiques analysent le cas des agents de conservation, sans lesquels, le produit pourrirait. [Conf. *Minchat Yitzhak* VI:71] Mis à part le concept de *Davar Hamaamid*, de façon générale, les agents de conservation jouent donc un rôle important dans la composition de nos aliments.

Bien que nous ne possédons plus les agents de conservation secrets de Joseph, de nos jours, il en existe bien d'autres. La plupart des aliments pourrissent à la suite de formation de bactéries ou de moisissures. Alors que ces microorganismes poussent sur l'aliment, de nombreuses substances chimiques

sont produites et celles-ci peuvent dégager de mauvaises odeurs ou un mauvais goût et elles peuvent être également parfois pathogéniques. Une des méthodes pour prévenir ce type de réaction chimique serait de réchauffer ou d'irradier l'aliment. Un autre moyen consiste à congeler l'aliment, puisque ces réactions chimiques ne se produisent pas à de basses températures. Enfin, il reste l'option d'ajouter des produits chimiques à l'aliment afin de neutraliser ces microorganismes. C'est d'ailleurs sur le statut de cacheroute de ces agents de conservation que portera cet article. Il est étonnant de constater que l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments reposait précisément sur l'emploi de microorganismes. Lorsque les aliments fermentent



sous certaines conditions optimales, il est connu que la bactérie ou la moisissure qui faisait partie du processus de fermentation engendre deux conséquences. Premièrement, ceci tend à donner un meilleur goût à l'aliment et à lui apporter des caractéristiques additionnelles différentes et deuxièmement, ceci permet de conserver l'aliment et d'empêcher sa détérioration. C'est ainsi que par le processus de fermentation, le lait fut transformé en

fromage et yogourt, le jus de fruit en vin, et les légumes et viandes en aliments marinés. Le processus de fermentation permet aux microorganismes bénéfiques de croître dans l'aliment selon deux mécanismes. Tout d'abord, certaines parties de la bactérie sont plus robustes que d'autres, et lorsque les deux types d'organismes se battent pour la même source alimentaire, c'est la bactérie la plus forte qui dominera. Ainsi, c'est en favorisant la bactérie bénéfique plus puissante que l'aliment ne pourrit pas. Deuxièmement, les bactéries bénéfiques produisent certaines substances chimiques qui permettent de neutraliser d'autres microbes. Par exemple, la fermentation de jus de fruit et de levure produit de l'alcool, qui a tendance à favoriser le développement d'organismes qui cause à l'aliment de pourrir. La bactérie qui est employée pour la fermentation de nombreux autres produits, y compris des légumes, des produits laitiers et de la viande, produit de l'acide lactique qui possède également des propriétés qui lui permettent de neutraliser d'autres bactéries nuisibles. Bien que le mécanisme de ce processus ne fut compris que tout récemment, cela fait plusieurs milliers d'années que les gens bénéficient de son résultat.

La technologie moderne alimentaire nous a permis d'isoler des microorganismes bénéfiques à ces types de fermentations. On les nomme des « microbial cultures ». Ces cultures sont nulles autres que des concentrations de bactéries, de champignons et de moisissures bénéfiques qui sont isolées de leurs sources naturelles et ensuite modifiées (de façon génétique ou par un processus plus conventionnel nommé *mutagensis*.) Le statut halahique de ces cultures entraîne d'intéressantes questions. Nous ne vivons pas dans un environnement fermé et il existe d'innombrables bactéries, champignons, et moisissures dans les aliments que nous consommons. Lorsque le microscope fut mis au point il y a de cela une centaine d'années, on s'aperçut que les "micro"organismes étaient en fait des organismes vivants, et qu'ils possèdent des formes et des réactions semblables aux plus grands animaux que l'on nomme *Cheratzim*. Le terme *Cheratzim* englobe de nombreuses créatures, y compris les petits insectes qui ne sont pas Cachés. On a donc cherché à savoir si ces microorganismes possèdent le même statut halahique que ces créatures interdites. Les autorités halahiques ont vite tranché qu'un tel raisonnement n'était pas soutenable. Par exemple, le vinaigre renferme de nombreux microorganismes semblables, et pourtant, la *Torah* interdit uniquement au *Nazir* de boire du vinaigre – et donc il serait autorisé pour les autres. Le *Hohmat Adam* (*Binat Adam* 38:49) a traité cette question, et il a conclu que la *Torah* nous a ordonné de nous préoccuper uniquement des animaux visibles à l'œil nu. Les organismes qui sont trop petits pour être perçus sans l'aide d'une loupe, n'ont pas de conséquences au niveau de la Halacha. C'est d'ailleurs cette position qui a été adoptée par presque l'ensemble des autorités halachiques subséquentes.

La cacheroute des cultures microbiennes est problématique pour la raison suivante. Lors de la production de ces cultures, une seule colonie de bactéries, par exemple, est placée dans un appareil à fermentation qui contient la source alimentaire adéquate à la croissance et à la propagation de ces bactéries. On nomme cette base alimentaire « growth media » (médium propice à la croissance de ces bactéries), et au fur et à mesure que les bactéries poussent et se reproduisent, une énorme quantité de bactéries bénéfiques se forment également. Ces bactéries sont alors concentrées et vendues sous forme de cultures. Souvent, le médium favorable à ce type de processus est soit laitier, soit non-cacher et le statut de cacheroute est donc directement lié au statut de cacheroute du médium employé. Il faut donc s'assurer que les cultures employées à la production de salami ou de cornichons par exemple, poussent dans un médium cacher qui ne contient pas de composants laitiers, et que les cultures employées à la production de produits Halav *Israël* poussent dans un médium *Halav Israël*.

D'autres types de moyens de conservation alimentaire font appel à divers produits chimiques pour maîtriser la croissance de microorganismes nuisibles. Le sel fut employé pendant des milliers d'années, puisqu'il permet de contrôler la croissance des bactéries et qu'il donne du goût aux aliments. Les benzoates, les nitrates et les nitrites sont également employés fréquemment, et ils ne posent pas de problématiques particulières de cacheroute. L'*acide lactique* (qui est produit par la fermentation de divers types de sucres), ainsi que ses sels, le lactate de sodium et de potassium, sont également ajoutés à de nombreux aliments comme moyen de conservation. Bien qu'il existe une relation terminologique entre l'acide lactique et le *lactose* (sucre de lait) et que l'acide lactique peut être produit à partir de ce sucre, presque l'ensemble de l'acide lactique produit de nos jours, est fait à base de maïs ou de canne sucrée et il est donc Parève. Le vinaigre a également servi de moyen de conservation pendant de nombreuses années, en raison de son ingrédient actif, l'*acide acétique*. Le vinaigre peut être fait à base de vin, et il nécessite un contrôle de cacheroute fiable. L'acide acétique peut être produit à partir de dérivés de produits pétrochimiques ou d'alcool par processus de fermentation. Certaines de ces alcools peuvent contenir du vin et du lactose, et ces produits nécessitent donc une Hashgacha fiable qui garantit que l'acide acétique qui est employé est bien Cacher.

L'*acide Propionique*, et ses sels, le sodium et le calcium de propionate, sont également des ingrédients fréquemment employés pour contrôler la croissance d'une certaine type de moisissure (nommée *rope*) dans le pain. L'acide Propionique provient généralement de produits pétrochimiques et il ne pose pas de problématique particulière de cacheroute. Cependant, les consommateurs recherchent des ingrédients "naturels", ce qui n'est pas le cas de l'acide pétrochimique propionique, et ce qui peut poser une problématique de cacheroute. Les propionates naturels peuvent être produits par un processus de fermentation et en employant du *whey*, un dérivé de la production de fromage. Bien qu'il ne s'agisse pas dans cet article de traiter de la cacheroute du *whey*, cet ingrédient nécessite un contrôle de cacheroute fiable. De plus, l'emploi de n'importe quel type de lait dans la production de pain ajoute d'autres problèmes de cacheroute. Comme le pain fait partie de chaque repas, *Hazal* ont exigé que celui-ci soit toujours Parève. Ainsi, ceci permet aux gens de consommer du pain pour un repas de viande ou de lait. En effet, la Halaha tranche que du pain cuit avec du lait (ou avec de la graisse animale) n'est pas Cacher (conf *Y.D.* 97). [Veuillez noter que cette règle renferme de nombreuses nuances importantes, qui seront traitées dans un autre numéro.] Ce qui est certain, c'est que les propionates naturels produits par un processus de fermentation de *whey* laitier, pose

continué...

Aussi Frais Que Le Jour...

continué du page 3

d'importantes problématiques de cacheroute. C'est ainsi que cet ingrédient est remplacé par du syrop de maïs Parève afin d'obtenir, par fermentation, du propionate naturel qui convient à la production de pain Cacher.

Les aliments peuvent également pourrir par oxydation, lorsque des gras et d'autres éléments d'un aliment réagissent avec l'oxygène contenu dans l'air. Afin d'empêcher ce type de réaction, on ajoute plusieurs produits chimiques aux aliments. Le BHA et le BHT sont des produits chimiques qui font partie des dérivés de produits pétrochimiques et qui ne posent pas en soi de problématique de cacheroute. Par contre, l'huile avec lesquels ils sont mélangés, nécessite une Hachgaha. L'acide ascorbique (la vitamine C) et le tocophérol (la vitamine E) sont classifiés comme étant des *antioxydants*. On ajoute souvent de l'acide ascorbique aux fruits pour éviter qu'ils ne brunissent, et du tocophérol à des produits fait à base de gras afin d'empêcher qu'ils ne rancissent. Ces deux ingrédients nécessitent une certification de cacheroute.

Le *Talmud* (*ibid.*) nous raconte qu'à l'époque du Temple, lorsque les juifs montaient à *Yerouchalayim* pendant la période des שלש רגלים, les *Kohanim* levaient le *Chulhane* afin de montrer à tous le miracle du *Lechem Hapanim* – ראו חבתכם לפני המקום סילוקו כסידור – Voyez l'affection divine que vous accorde le Tout Puissant – il est aussi frais le jour où il est retiré du *Chulhane* que le jour qu'il fut cuit. Le *Talmud* [מנחות צ"ו ע"ב] cite un verset de *Chmouel* (21:7) לשום לחם חם ביום הלקחו – afin de placer du pain chaud (*tel*) le jour qu'il fut retiré – pour montrer que le pain était chaud le jour qu'il fut retiré du *Chulhane*. *Tosefot* [שם ד"ה סילוקו כסידור] cherche à savoir comment le pain pouvait rester chaud en restant sur le *Chulhane*, puisque selon certaines opinions, le pain était cuit le Vendredi (et il était placé sur le *Chulchan* uniquement

le jour de *Chabat*). De nombreuses solutions sont proposées afin de résoudre cette énigme. *Tosefot* (*Ibid.*) nous expliquent que le terme *chaud* fait référence à la fraîcheur, alors qu'ailleurs *Tosefot* (*Hagiga* 26b) explique que le pain était conservé dans le four (sur une plaque chauffante) pendant la nuit, afin de le garder chaud. Il est certain, par ailleurs, que la fraîcheur du pain fut conservée jusqu'à onze jour par une intervention divine. Mis à part le miracle du *Lechem Hapanim*, le *Talmud* nous fait également remarquer que le fonctionnement du *Chulhane* comprenait certaines baguettes spéciales qui permettaient de séparer les pains, et de favoriser la circulation d'air entre eux, afin de les empêcher de moisir. Alors que nous employons une variété de moyen de conservation, nous attendons également notre préservation ultime spirituelle avec la reconstruction du *Beth Hamikdash*. ❖

QUOI DE NEUF AU (MK)?

✓ **FERME FLORALPE** – Producteurs de Fromages de chèvre – style Cheddar, Feta, Cream Cheese, Münster et Mariné. Producteurs de Fromage de mouton – Pressé. Tél: (819) 427-5700. Ces produits ne sont pas Halav Israël.

✓ **LA RESERVE VITTORIA** – producteurs de café Grillé, Moulu, Régulier & Décaféiné Tél: (819) 564-8226.

✓ **MEDLEY** – est une nouvelle salle de réception qui est exclusive au traiteur Ernie the Caterer et qui est située au 1170 St. Denis. Tél: 842-6557.

✓ **TOUT EN FRUIT** – producteurs de salades de fruits qui sont dorénavant sous le contrôle (MK). Tél: 418-843-3941. ❖

Les breuvages suivant produit par Coca Cola sont acceptable: avec le symbol COR:

Minute Maid Apple Juice, Minute Maid Orange Juice, Minute Maid Lemonade, Minute Maid Orange Juice with Calcium
Nestea - Sweet Lemon Tea, Nestea - Diet Lemon Tea
Nestea - Raspberry Tea, Fruitopia - Love and Hope Lemonade
Les breuvages suivant produit par Coca Cola sont acceptable sans le symbol Cacher:

Barq's Cream Soda, Barq's Root Beer, Coca Cola, Cherry Coke, Diet Coke, Fresca, Powerade, Sprite
Fanta - Banana, Blueberry, Buttered Popcorn, Cream Soda (Red), Cream Soda (white), Draft Root Beer, Ginger Ale, Grape, Grapefruit, Kiwi/Strawberry, Lime, Orange, Peanut Butter and Jelly, Peppermint Candy Cane, Fanta/Minute Maid Pof, Red Licorice, Strawberry, Super Sour Apple, Super Sour Cherry, Super Sour Watermelon, Tangerine (Green), Tangerine, Watermelon, White Cherry.

Les breuvages suivant produit par Pepsi Cola sont acceptable sans le symbol Cacher:

Pepsi Cola, Diet Pepsi Cola, Mellow Yellow, Wild Cherry, Cafeine-free Pepsi, 7 UP, Mug Root Beer.

Question Au Rabbim

Q: À quelles conditions peut-on laisser du vin ou du jus de raisin qui n'est pas *Mevouchal* à la maison, alors qu'un non-juif s'y trouve seul?

R:
A: Le vin ou le jus de raisin doivent être scellés avec un *Simane* ou celui-ci doit être *Mevouchal*. Il existe de nombreuses opinions quant à la température qui est requise pour considérer un vin comme étant *Mevouchal*. ❖

