

Sukkot

VAAD News & Views

Tishrei 2006 • זמא, לרא,

ת"ב



Message from Sgan Av Beth Din

Quick Response to Kashrus Crisis

Rabbonim Wrestle Social Issues

Tomchei Tzedaka Opens It's Doors

All Clear for Lulav & Esrog

Swift Reaction to Greyhound crash

MK Welcomes New Companies

Mot de Directeur

**The Vaad Ha'ir
Jewish Community
Council of Montreal**

6825 Decarie Blvd.
Montreal, Quebec H3W 3E4
Phone: (514) 739-6363
Fax: (514) 739-7024

www.mk.ca www.montrealkosher.com

UNE PENSÉE POUR ROCH HACHANA DU RAV BINYOMIN WEISS SHLITA

À quel point faut-il dépendre de la clémence de l'Éternel pour nous aider à ne pas succomber au péché? Dans le *Passuk* où sont inscrits les attributs de la miséricorde Divine, le nom de Dieu est prononcé deux fois : *Hashem, Hashem*. Une fois avant le péché, et une fois après. Parce que même avant qu'une personne ne transgresse, elle est déjà dépendante de la miséricorde de notre Dieu l'Éternel pour la guider vers le droit chemin...

Puisse l'Éternel nous accorder bienveillance et protection supplémentaires, en reconnaissant nos efforts sincères pour nous protéger et nous éloigner de la malfaisance... puissions-nous aussi être inscrits au nombre des justes et vertueux pour une douce année, une année où nous trouverons le salut...

En toute bienveillance,

Rabbin Yonasan Binyamin Weiss

COMMENT FAUT-IL RÉPONDRE À LA MENACE DES ORGANISATIONS RESPONSABLES DE LA CACHROUTE

À la suite des nouvelles déconcertantes qui nous sont parvenues la semaine dernière de nos voisins du sud, Rav Weiss a émis la déclaration qui suit pour souligner le sérieux de la situation. Nous comprenons que l'incident a causé un sentiment d'inquiétude pour les consommateurs de nourriture cachère, et que plusieurs se sont depuis adressés au Va'ad en quête de réponses.

Face à la gravité de la situation, le Va'ad, qui a déjà acquis une réputation bien méritée pour la mise en vigueur des normes les plus strictes et son extrême vigilance au niveau de leurs applications, répond en instaurant de nouveaux règlements dont les paramètres seront mis en place dès aujourd'hui.

— Tout fournisseur de viande — qu'il soit grossiste ou boucher, devra avoir sur les lieux, en permanence, pour une supervision constante, un Machgia'h temidi qui sera employé par le VA'AD. Les réfrigérateurs et les congélateurs devront être fermés à clef en tout temps, et ne pourront être ouverts que par le Machgia'h.

- Tout établissement commercial ou l'on s'occupe de reemballer de la viande, ou des produits contenant de la viande, nécessite maintenant la présence d'un Machgia'h temidi pour superviser ce processus. Les emballages de ces viandes ainsi reemballées recevront



un collant nouvellement crée pour cet usage qui sera appliqué par le Machgia'h. Pour un contrôle plus précis, un système de roulement de couleurs sera appliqué à ces collants.

— Tout établissement qui s'occupe de vendre des produits contenant de la viande cachère, dans les mets à emporter par exemple; nécessite la présence d'un Machgia'h en tout temps.

Ce nouveau programme à niveaux et conséquences multiples, sera mis à exécution à tous les emplacements supervisés par le Va'ad, sans aucune exception.

Nous vous demandons, en tant que consommateurs, de soutenir nos efforts en ce qui concerne la mise en force de ce nouveau système. Assurez-vous, lorsque vous achetez des viandes ou du poulet qui ont été réemballés, d'insister pour voir les collants originaux ainsi que le sigle de Hachga'ha du commerçant. De plus, même si à Montréal, nous avons la chance de profiter des services d'un établissement de production des produits du poulet que les Rabbanim nous encouragent à appuyer, il existe toujours une quantité considérable de poulets venant de l'extérieur de Montréal. Dans ce cas, le collant sur l'emballage doit indiquer que le produit a été *produit sous la supervision de (par exemple) C.O.R., réemballé sous la supervision de MK.*

Veillez remercier le commerçant pour ses efforts dans l'application des nouvelles mesures, qui souvent nécessitent des changements de procédures compliqués et coûteux. Ensemble nous pouvons assurer que notre viande et notre poulet continuent de rencontrer les normes de Cachroute les plus strictes.

Dans le but de pouvoir satisfaire les demandes croissantes de vigilance, le Va'ad cherche maintenant des individus motivés, à l'esprit vif, désirant occuper le poste de Machgi'him. Le métier de Machgia'h offre actuellement un futur très attrayant. C'est pourquoi l'enseignement des connaissances complexes que la performance appropriée de la Hachga'ha nécessite, et qui exigent une formation bien précise est pris en main entièrement par le Va'ad.



(L-R) Rabbi W. Lerner, Rabbi Y. Wosner, Rabbi Y. Weiss, Rabbi S. Russel, Rabbi D. Banon, Rabbi Y. Wenger

RAPPORT SUR LA RENCONTRE DES RABBINS DU VA'AD AVEC RABBIN SHIMON RUSSEL, CSW (Clinical Social Worker – Spécialiste en Travail Social Clinique):

L'organisme montréalais des Services d'Aide à la Famille Juive avait invité la semaine dernière le Rabbin Shimon Russel, de Lakewood au New Jersey, qui est un thérapeute de renommée internationale. Au cours d'une rencontre avec des Rabbanim de Montréal, il a su témoigner d'une compréhension très fine quant au problème d'abus dans la communauté juive orthodoxe. Il a partagé ses connaissances quant aux signes révélateurs, à la prévention, et aux moyens d'aide à offrir à ces familles. Les inquiétudes en ce qui concerne les problèmes chez les jeunes ont aussi bénéficié de son expérience.

À la suite de cette visite, les Rabbanim ont reconnu l'importance de former, ici même à Montréal, des professionnels qui seront sensibilisés à notre style de vie et qui pourront offrir de l'aide et du soutien aux membres de notre communauté.

DÉDOUANEMENT DES DALED MINIM AUX FRONTIÈRES: Comme au cours des années précédentes, le Va'ad a pris les arrangements nécessaires afin qu'un inspecteur soit présent aux lieux de passages en frontières canado-américaines pour examiner les Etrogim. La présence d'un inspecteur sensibilisé à la délicatesse des Etrogim assurera qu'ils seront manipulés avec le soin et l'attention nécessaires au cours de l'inspection.

L'année dernière, le Rabbin Saul Emmanuel, directeur du Va'ad, a rencontré à Washington, des membres du personnel du Department of Homeland Security (Département pour la sécurité du foyer national des États-Unis) à ce sujet. Cette année, il a reçu l'assurance de la part de M. Bruce Lewke de ce département, qu'ils s'assureront, encore cette année, de fournir des inspecteurs.

Les inspecteurs seront présents tous les jours au passage de frontière de Lacolle-Hemmingford. Il y aura de plus des inspecteurs assignés à plusieurs autres lieux de passage.

TOMCHEI TZEDAKA :



Au cours des prochains jours, alors que la communauté juive travaille à accroître ses mérites en distribuant plus de Tzedakah, nous voulons nous assurer que l'argent gagné par un travail ardu est distribué vers des causes légitimes. C'est dans ce but que Tomchei Tzedaka

examinera de façon approfondie les recommandations et les activités de toute personne désirant organiser une collecte de fonds pour une cause quelconque.

L'équipe de Tomchei Tzedaka travaille en collaboration avec les communautés d'autres villes; par exemple Toronto, Chicago, Baltimore et Lakewood. Ils partagent une base de données qui aidera à vérifier les références de toute personne qui s'engage dans ces activités.

Il est possible qu'un individu honnête s'occupe à collecter des fonds pour une cause qui est vraiment valable. Mais si cet individu possède une lettre de recommandation, vous aurez la certitude que votre argent est entre bonnes mains.

Mot de Directeur
Rabbin Emanuel

Sur le pas de la porte, prêts à inviter la nouvelle année, nous nous trouvons face à face avec de grands défis. Le monde qui nous entoure, et tout ce qui s'y produit tous les jours, continuent de compliquer nos vies, nous forçant à nous redresser constamment. Plus que jamais, alors que nous ne pouvons éviter de rencontrer ces défis, nous avons le devoir de nous unifier tel qu'il est dit dans le Passuk

"ktrahalt kf//ofleukt w lhpk ofkf outv olamb o, t".. C'est à dire que chacun d'entre nous, qui composons tous ensemble notre nation admirable, a un rôle à jouer dans l'exécution du plan Divin. Personne ne peut s'exempter de participer, et nous ne devrions pas rester à ne rien faire tandis que des défis se présentent devant nous. " Aujourd'hui, vous êtes forts , nous dit le Passuk : outv olamb o, t,, et les défis se renouvellent chaque jour. C'est le ktrahalt kf, parce que chaque individu peut contribuer à permettre à cette nation formidable de réussir et d'aboutir à ses accomplissements. Cela, si chaque individu se montre à la hauteur de ses responsabilités.

Nous avons la chance de bénéficier de chaque jour qui nous est donné, pour favoriser Klal Yisraël, en améliorant notre style de vie à travers notre dévotion envers l'Éternel, et en démontrant un respect mutuel envers kt rahalt kf.

Des membres du Va'ad Harabbanim visitent les Machgi'him sur une ferme laitière.

Rabbin Weiss et Rabbin Lerner ont récemment visité la plus grande ferme laitière du Québec. Cette ferme où vivent plus de 1500 vaches, est la principale fournisseuse de lait du manufacturier laitier Mehadrin Cholov Yisroel. Les Machgi'him employés à temps plein sur cette ferme ont été questionnés au sujet du processus de supervision du lait 'halav Yisraël.



(L-R) Rabbi Y. B. Weiss & Rabbi W. Lerner visit farm



Rabbi Y. B. Weiss arrives at farm



(MK) WELCOMES ITS NEW COMPANIES

AZPOM INC. AND ROSCAZ CO. : importation de jus de grenade.

BLEUETS BUSSIÈRE : production de bleuets séchés.

BREADOME : production de produits de boulangerie qui sont tous *Pas Yisraël*.

CAFÉ DIZENGOFF : situé au YM-YWHA, 5500, rue Westbury, Montréal (Québec), H3W 2W8. Téléphone : 514 735-2208. Restaurant de produits de Lait, Parvés ou de Viande.

CHÂTEAU CREAM HILL ESTATES : production de produits d'avoine et de farine sans gluten.

KIOSQUE DIZENGOFF : café situé au YM-YWHA, 5500, rue Westbury, Montréal (Québec), H3W 2W8. Téléphone : 514 735-2208.

EXCEPTIONS II : restaurant où l'on sert des produits laitiers. Il est situé au 5039, chemin Queen Mary, Montréal (Québec), H3W 1X4. Téléphone : 514 344-0508.

GLUTINO : boulangerie-pâtisserie offrant des produits sans gluten (parvé et laitier – non *halav Yisraël*).

HAMPTON INN & SUITES : situé au 1900, route Transcanadienne, Dorval (Québec), H9P 2N4. Ayant récemment installé une cuisine entièrement cachère, et opérant sous la supervision permanente d'un Machgia'h, cet hôtel est maintenant un lieu idéal pour toute réunion où les besoins de nourriture cachère sont importants.

HÔTEL MONT-GABRIEL : situé au 1699, chemin du Mont-Gabriel, Sainte-Adèle (Québec), J8B 1A5. Téléphone : 450 227-7983.

LES CAPRICES D'ANTAN : les sauces et les produits à tartiner cachers offerts sur le marché deviennent de plus en plus variés grâce à la certification obtenue par Les Caprices d'Antan. Cette entreprise située au Québec a mis sur le marché une variété de produits incluant : confitures de pommes, framboises & rhubarbe, pommes et canneberges. On peut trouver ces articles dans les grands magasins d'alimentation.

MARKETING CANADA : producteur de mélanges de tahini et de falafel. Ils sont situés au 3135, rue Halbern, Saint-Laurent (Québec), H4S 1P5. Téléphone : 514 808-4399.

MARRIOTT CHÂTEAU CHAMPLAIN

MAXI Côte-des-Neiges : a ouvert un nouveau comptoir d'aliments cachers. Tous les produits qui y sont vendus sont doublement sellés puisqu'il n'y a pas de Machgia'h sur les lieux.

MONTEFIORE CLUB : offre une salle de réception où les traiteurs cachers peuvent opérer. Ils sont situés au 1195, rue Guy, Montréal (Québec), H3H 2K7. Téléphone : 514 934-0776.

MONT ROYAL BAGEL FACTORY : manufacture de bagels de Mont-Royal qui produit des bagels frais tout en offrant une variété de sandwichs parvés ou contenant des produits à base de lait (*halav Yisraël*). Ils sont situés au 709, chemin Lucerne, Mont-Royal (Québec), H3R 2H7. Téléphone : 514 735-1174.

NUTRIFRANCE LTÉE : producteur de mélange de biscuits et de muffins congelés parvés. Ils sont situés au 640, boulevard Industriel, bureau 108, Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec), J3B 7X4. Téléphone : 450 359-7622.

PARADISE KOSHER : a maintenant installé une section pour les aliments prêts à servir et les mets à emporter. Ces aliments sont tous identifiés comme viande.

RUCHER D.J.F. : produit du miel et du sirop d'érable.

TZIG'S FISH MARKET : ce nouveau distributeur de poisson est situé au 5884B, avenue du Parc, Montréal (Québec), H2V 4H3. Téléphone : 514 278-9434.

VEO SPRINGS INC. : embouteillage d'eau de source naturelle et d'eau distillée. Ils sont situés au 1335, chemin de la rivière Rouge, Grenville (Québec), J0V 1B0. Téléphone : 819 242-2882.

YAKIMONO SUSHI BAR : (auparavant sous le nom de MEKOMO SUSHI) nouveau propriétaire.

NO LONGER CERTIFIED

OINEGS/INDIGS : n'ont plus la certification cachère — (MK).

KOSHER KING : n'ont plus la certification cachère — (MK).

ASSISTANCE PORTÉE AUX VICTIMES D'ACCIDENT :



la semaine dernière un autobus Greyhound, parcourant la route entre Montréal et New York, fut impliqué dans un accident qui coûta la vie à cinq Montréalais. Presque tout de suite après l'accident, le Va'ad en fut alerté. Deux membres de notre communauté, se trouvant à bord de l'autobus, étaient parmi les blessés. Le Va'ad a contacté le Rabbini Avrohom Hoffman, qui a depuis longtemps démontré son talent incroyable pour aider les patients ici à Montréal.

Avec un empressement caractéristique, il est arrivé à Plattsburg peu de temps après, avec M. Farkas de Hatzalah de Montréal. Leur but était de s'assurer que les blessés reçoivent les soins nécessaires. Il est resté la nuit entière avec eux à l'hôpital, pour les accompagner, le matin, quand ils furent transférés dans un hôpital local, plus près de chez eux.

