



Le Guide
Yashan

2024-2025

תשפ"ה

Chers membres de la communauté,

Nous profitons de cette occasion pour souligner les efforts inlassables du **Rabbin Peretz Jaffe** et lui exprimer notre reconnaissance pour sa contribution à l'établissement de la certification Yashan au sein de notre communauté. Le dévouement du rabbin Jaffe à l'égard de ce projet mérite une mention toute particulière. Son engagement a impliqué des efforts méticuleux, traitant avec chaque établissement concerné, recherchant des fournisseurs et des distributeurs de Yashan, et s'assurant de chaque détail avec soin et précision. Sa persévérance a permis de préparer le terrain pour la certification Yashan à Montréal aujourd'hui.

Nous remercions aussi **Mme Pearly Fuchs** pour sa contribution essentielle à l'amélioration de la communication du Yashan à Montréal. Son dévouement, au cours de toutes ses années, a permis de publier les informations pertinentes au Yashan, les dates et d'être une ressource et une aide incontournable pour le public soucieux de respecter les lois de Yashan.

Nos remerciements s'étendent aussi à nos **Rovers (Machgichim experts)** qui travaillent sans relâche pour s'assurer que notre supervision respecte les plus hauts standards de cacheroute et de Yashan.

Nous tenons aussi à remercier tous **les établissements certifiés Yashan** pour leurs efforts et leur engagement constants dans le but de fournir des produits Yashan à notre communauté.

Les efforts collectifs de rabbin Jaffe, de Mme Fuchs et des Rovers ont ouvert la voie à **Rabbin Haim Y. Mamane** pour continuer de développer, accroître et renforcer le respect ainsi que la certification de Yashan au sein de nos établissements et des différentes communautés montréalaises. En plus de superviser la certification, Rabbin Mamane vise à améliorer sans cesse notre connaissance et notre compréhension des enjeux halakhiques du Yashan. Ce guide se veut un outil éducatif pour le grand public quant à l'importance du Yashan et une source de conseils pratiques pour clarifier et faciliter le respect du Yashan pour tous.

Nous souhaitons à toute la communauté une douce et saine Shana Tova!

L'équipe MK



Le guide de Chadash

Les termes Yashan et Chadash ne peuvent être prononcés sans mentionner Le Rav Yossef Herman Ztz «l. Le Rav Herman a été le pionnier de la sensibilisation aux enjeux de Yashan en Amérique du Nord. Ses recherches méticuleuses et *mesirut nefesh* ont ouvert la voie à la communauté Yashan, aujourd'hui florissante en Amérique du Nord et au-delà. Il y a cinquante ans, le rabbin Herman a lancé le «Projet du Chadash» qui s'est transformé en guide complet connu de tous sous le titre «A Guide to Chadash». À travers de sa ligne d'assistance par téléphone et télécopieur, le rav Herman a fourni des conseils inestimables aux consommateurs de produits casher, en veillant à ce qu'ils puissent s'y retrouver dans les complexités du Chadash et adhérer aux normes les plus strictes.

L'héritage du rav Herman continue d'inspirer et d'habiter tous ceux qui continuent d'observer cette *mitzvah*.

יהי זכרו ברוך
הרב יוסף בן יהושע זצ"ל

**Pour toutes informations
concernant Yashan**

mk.ca/yoshon

Yashn Chaco



RAV HAIM Y. MAMANE

Man et dash

Un Bref Aperçu
Pratique, *Halákhique*
et Historique

Perspective Halachique

Yashan et Chadash sont des normes de *casherout* qui indiquent la permissibilité des céréales, de leurs sous-produits et de leurs produits finis. *Yashan* indique que l'aliment est permis à la consommation et *chadash* indique que l'aliment est interdit à la consommation.

Définition

Yashan: Ce terme s'applique aux cultures céréalières qui ont pris racine **avant** le deuxième jour de Pessah. Ces céréales sont considérées comme « *yashan* » et peuvent être consommées. Cela inclut non seulement les récoltes et les céréales brutes, mais aussi tous les produits fabriqués à partir de ces céréales qui existaient avant Pessah. Par exemple, la farine, le pain, les pâtes, les céréales et autres produits à base de céréales qui étaient *Chadash* avant Pessah deviennent *Yashan* après Pessah.

Chadash: Ce terme s'applique aux cultures qui ont commencé à prendre racine **après** le deuxième jour de Pessah. Ces cultures sont *chadash* et interdites à la consommation jusqu'à Pessa'h suivant, date à laquelle elles deviennent définitivement *yashan*.

Qu'est-ce qui est requis pour être *yashan*?

Cinq céréales sont soumises aux lois de *yashan*: (1) le blé, (2) l'orge, (3)

l'épeautre, (4) le seigle et (5) l'avoine. Tous les dérivés, sous-produits ou produits contenant ces céréales sont également soumis aux *halakhot de yashan*. Cela concerne une grande variété d'aliments tel que le pain, les snacks, les céréales, les pâtes, les produits de boulangerie et autres.

Il existe plusieurs espèces et variétés de céréales qui portent des noms différents, mais appartiennent à la même famille. Ces céréales restent soumises aux *halakhot de yashan*. Par exemple, le blé dur (semoule) est une espèce de blé. Ce blé dur sert à fabriquer le couscous qui doit par conséquent être *yashan*. Le seigle et l'épeautre cultivés au Canada et aux États-Unis sont considérés *yashan*. Cependant, le pain de seigle contient un mélange de farine de seigle et de farine ordinaire et doit donc être certifié *yashan*.

Quelle est la saison du *yashan*?

1. La saison de *yashan* ne débute pas avec une « date *halachique* » spécifique, mais est déterminée par les pratiques agricoles de chaque céréale et leur introduction sur le marché de la consommation. En pratique, du point de vue du consommateur, en Amérique du Nord, la saison de *yashan* peut commencer dès la mi-août. Bien entendu, cela varie d'une année à l'autre et d'un produit à l'autre, car les produits manufacturés ont



généralement une date de *chadash* plus tardive.

2. Par exemple, les grains de blé *Chadash bruts* sont généralement mis sur le marché entre la mi-août et le début du mois de septembre. La farine *Chadash* qui doit être moulue, commence généralement à apparaître sur le marché entre début septembre et début octobre. Les pâtes *Chadash* - qui sont produites avec de la farine - commencent généralement à apparaître sur le marché au début du mois d'octobre. **Remarque : ces dates sont approximatives et ne donnent qu'une idée générale plutôt que des repères définitifs.**

3. Les dates mentionnées ci-dessus représentent les dates limites les plus précoces. Les conditionneurs de céréales et les moulins, par exemple, s'approvisionnent en céréales auprès de différents fournisseurs et ne commencent à entamer la nouvelle récolte qu'après avoir épuisé leurs anciens stocks. Par conséquent, les dates limites varient d'une entreprise à l'autre. L'année dernière (2023-2024), par exemple, la farine Five Roses est passée au *chadash* le 3 décembre et n'est arrivée sur le

marché qu'une ou deux semaines plus tard.

4. Seuls les produits fabriqués à l'origine à partir d'ingrédients *chadash* sont considérés comme *chadash* et les produits fabriqués à partir d'ingrédients *yashan* sont à jamais *yashan*. Par conséquent, en janvier, il est encore possible de trouver des produits *yashan* dans les rayons des magasins. Les consommateurs peuvent déterminer le statut *yashan* d'un produit grâce aux codes indiquant la date d'emballage. Toutefois, il est conseillé de s'approvisionner plus tôt dans la saison au lieu de compter sur les stocks restants en magasins. En planifiant à l'avance et en s'approvisionnant plus tôt dans la saison, on peut en effet s'assurer d'avoir accès aux produits *yashan* avant qu'ils ne commencent à se faire rares plus tard..

5. En *chutz la'aretz*, la saison de *yashan* se termine la nuit du 17 Nisan, ce qui correspond au début du 18 Nisan. En Eretz Yisrael, elle se termine la nuit du 16 Nisan, ce qui correspond au début du 17 Nisan.

6. Après Pessah, tous les produits deviennent automatiquement

La saison de yashan ne débute pas avec une « date halachique » spécifique, mais est déterminée par les pratiques agricoles de chaque céréale et leur introduction sur le marché de la consommation.

yashan. Les consommateurs n'ont plus besoin de s'inquiéter et de vérifier le statut de yashan jusqu'à la fin de l'été, jusqu'à la nouvelle saison de yashan.

Où le yashan est-il pratique ?

Les produits *Chadash* cultivés sur la terre d'Israël sont sans aucun doute interdits par ordre Torahnique. Cependant, les produits cultivés en dehors de la terre d'Israël, comme nous le verrons plus loin, font l'objet d'une *machloket* pour savoir s'ils sont interdits et dans quelle mesure ils le sont.

Il existe trois opinions concernant

l'interdiction des produits *chadash* cultivés dans le *chutzla'aretz*. Certains soutiennent que, tout comme en Eretz Israël, leur interdiction relève d'un ordre Torahnique. D'autres soutiennent que même s'ils ne sont pas interdits par la Torah, ils restent néanmoins interdits par les autorités rabbiniques. À l'inverse, le *Bach*, qui représente l'opinion la plus indulgente¹, suggère qu'en dehors de la terre d'Israël, l'interdiction de *chadash* est limitée aux céréales cultivées sur une terre appartenant à un Juif ; les cultures appartenant à un non-Juif sont permises.

1 יש עוד שיטות שמתירים אף תבואת יהודי בחו"ל. והיינו משום דס"ל חדש בחו"ל אסורה מדרבנן ולא גזרו אלא על מקומות הסמוכות בחו"ל. עיין ערוך השולחן יו"ד ס' רצ"ג (ס"ק כ"י-כ"א)

Perspective historique

Dans l'ancien temps- P'sak

Au fil des générations, dans le *p'sak*, la majorité des Rishonim et des *poskim* interdisent le *chadash* en dehors de la terre d'Israël. Il s'agit notamment du *Rif* (*Rav Yitzhak Alfassi* est originaire de Fez, au Maroc, d'où son nom «Alfassi qui signifie «de Fès), du *Rosh*, du *Rambam* (*Maimonide*), du *Shulchan Aruch*¹ (*le Rav Yossef Karo*), du *Rama* et du *Gaon de Vilna*².

Le *Shulchan Aruch HaRav* (rédigé

par Rabbi Shneur Zalman de Liadi, le premier Rabbi de Chabad) cite les opinions indulgentes,³ mais il conclut comme suit :

Néanmoins, tout baal nefesh ne doit pas se fier à ces indulgences et doit être rigoureux avec lui-même de toutes les manières possibles, conformément à l'accord de la plupart des autorités anciennes et ultérieures, qui soutiennent que l'interdiction de chadash relève d'un interdit Torahnique même en dehors

1 שולחן ערוך רצ"ג רמ"א שם.

2 הגר"א (שם. ס"ק ב) וז"ל כ"פ כל החיבורים הראשונים ודלא כסה"ת וכבר תמה הרא"ש עליו וכו' ודברי בה"ג כאן טעות גדולה וא"צ להשיב עליהן וגם מ"ש בשם ב"ח הב"ח כשיטתו דס"ל אינו נוהג בשל עובדי כוכבים וכבר הכו על קדקדו כל החכמונים ושהגה יצאה מתחת ידו וטובה ה"ל לבה"ג כאן השתיקה עכ"ל.

3 שו"ע הרב סימן תפ"ט סע"ל. ועיינ"ש בשאלות ותשובות (של שו"ע הרב) סו"ס ז' שמעיד שדורות שלפניו נהגו כדעת המקילים באיסור חדש, וזכרוו כבר רבו הנוהגים להחמיר בחדש. ועיין עוד בשער השמועה (מובא בסוף שו"ת שו"ע הרב) סימן מ"ז שכתב הצמח צדק (תשובה זו מעוקקת משו"ת צ"צ יו"ד ס' ר"כ) שעל השולחן ערוך הרב לא רצה להתיר חדש ואפי' שכר שעורים אא"כ הוא במקום מצוה לחוד.



d'Israël et dans tous les lieux que le propriétaire soit juif ou non.

Néanmoins, historiquement, les communautés ont généralement été indulgente en Europe et ont consommé des céréales sans toujours vérifier leur statut *yashan*. Comme nous le verrons plus loin, les Gedolei Yisrael ont senti le besoin d'expliquer cette pratique de manière adéquate.

Les pratiques anciennes

Aujourd'hui, il est relativement facile de vérifier le statut de *yashan*. Cependant, par le passé, en particulier en Europe, observer strictement les lois de *yashan* était un véritable acte de *mesirut nefesh*!

La communauté juive européenne était confrontée à deux défis majeurs en ce qui a trait au *chadash*.

1. Les climats froids : Les climats froids permettent deux saisons de plantation, dont l'une (le blé de printemps⁴) produit souvent du *chadash*. Par conséquent, la saison du *chadash*, avec ses nombreux défis,

s'étend sur six longs mois d'hiver ! En revanche, les pays aux climats chauds ne permettent généralement qu'une seule campagne de semis. **Dans ces régions, la saison du *chadash* ne dure au maximum que quelques semaines, ce qui facilite grandement l'organisation pour le *yashan*.**

2. Des conditions alimentaires difficiles : Les difficultés économiques et les restrictions alimentaires dans les pays européens froids rendaient difficile de se procurer de la nourriture - sans parler de *yashan* - et d'en stocker suffisamment pour tenir six mois.

Pour ces raisons, de nombreux *poskim* européens ont évité de s'exprimer publiquement sur le sujet. Ils ont plutôt choisi d'être *melamed zechut* (trouver le mérite) sur le public, plutôt que de statuer de manière stricte, ce qui aurait soumis la majorité de la population juive en danger de famine.

4 א"ח תפ"ט משנה ברורה ס"ק מ"ה והיינו מ"ש שנזרעו החיטין בקיץ ומצוי שם חדש כמעט יותר מן הישן.



La résurgence du *Yashan* dans les temps modernes

De nombreux *poskim* (autorités *halakhiques*) qui ont tranché de manière indulgente se sont basés sur le **Rama** qui s'est appuyé sur de multiples considérations *halakhiques*, telles que *s'feik s'feika* (double doute) et *rov* (majorité) pour autoriser les produits céréaliers. En réalité, pour les générations antérieures, les dates de récolte et de plantation étaient beaucoup plus difficiles à suivre et pouvaient s'appuyer sur les ***s'feikot*** (*doutes*) et ***rov***. Aujourd'hui, avec les pratiques agricoles modernes et les systèmes de traçabilités sophistiqués, l'application de *s'feik s'feika* (double doute) et de *rov* (majorité) devient plus difficile, car il y a moins d'incertitude et de flou.

C'est pourquoi, au milieu du XXe siècle, des *rabbanim* tels que Rav Aharon Soloveichik et Rav Yosef

Herman ont commencé à plaider en faveur d'une plus grande prise de conscience et un respect plus strict des lois de *yashan*. Ils ont éduqué, encouragé et préparé le terrain pour permettre à tous d'adhérer à cette *mitzvah*.

Un *Minhag* véritablement *yashan*

Comme nous le voyons maintenant, il n'y a rien de «*chadash*» dans l'observance de *yashan*. Dans les pays séfarades, le *yashan* a toujours été maintenu. Historiquement, nous ne trouvons aucun *posek* (autorité *halakhique*) séfarade qui a statué avec indulgence sans la présence d'un *s'feik s'feika* légitime. En Europe, bien que de nombreux *poskim* aient été indulgents, lorsque l'élément de ***safek*** (doute) était réduit, comme dans le cas de l'orge en Pologne, où la grande majorité était semée après Pessah et donc *chadash*, beaucoup de *poskim* ont statué qu'il n'était plus possible de faire preuve d'indulgence.

Voir *Mishnah Berurah*⁵.

Une *Chumra* ou une *Kula*?

En vérité, l'observation du *yashan* et du *chadash* dans le *chutz la'aretz* n'est pas simplement une coutume - un *minhag* ou une *chumra* (une rigueur), mais plutôt une *halacha* qui, selon la plupart des opinions, relève d'un interdit Torahnique. Des circonstances difficiles et délicates ont contraint les *poskim* à chercher à développer des *kulot* (indulgences) dans le but de sauver la vie de leurs communautés.

Agences de *cachierout*

Néanmoins, de nos jours, la plupart des agences de *cachierout* en Amérique du Nord ont adopté l'opinion du *Bach* comme politique et certifient des produits même s'ils sont *chadash*. Cette situation pose des problèmes au marché des consommateurs *soucieux du yashan*, qui augmentent rapidement. Heureusement, les agences de *cachierout* travaillent d'arrache-pied pour fournir aux consommateurs davantage de produits *yashan*, ainsi que des informations *yashan* précises pour les aider à naviguer dans une industrie alimentaire vaste et complexe. Le consommateur doit

5 אורח סימן תפ"ט ס"ק מ"ה. וד"ל וכתבו האחרונים בדמדינת פולין אין להקל כ"א בחטין ושיפון דרובא דרובא נרעים בחודש חשוון ואין שייך בהם חדש [אם לא אותן שידועין שנרעו בקיץ] אבל שעורים ושכולת שועל וכוסמין רובן וכמעט כולם נרעים אחר הפסח וגם אין רגיל להביא שם תבואה ממדינות אחרות אין להקל בהם. וכו' ודע עוד דאף שכתבנו לעיל בשם האחרונים דבחסין אין לחוש כלל שמא הם של חדש מפני דהרוב נרעו בו דאי בחודש חשוון כהיום שדרך להביא ע"ד מסלת הברזל קמח חטים ממקומות הרחוקין וידוע שבפנים רוסיא נמצא הרבה מקומות שנרעו החטין בקיץ ומצוי שם חדש נכמעט יותר מן הישן אם יודע שבא הקמח משם צריך לזרזר בה בימות החורף שאז כבר נעשין הקמח מתבואה חדשה.

également faire sa part en apprenant à déchiffrer les codes de date et autres informations pertinentes afin de mieux s'orienter au cours de la saison.

Guide du consommateur MK

Aujourd'hui, même dans les climats plus froids, la conservation du *yashan* est devenue beaucoup plus facile qu'auparavant. Les produits à base de *yashan* sont facilement disponibles sur le marché et offrent de nombreuses options. Les méthodes de réfrigération avancées permettent une conservation prolongée de ces produits et les principaux distributeurs et entreprises alimentaires sont capables de stocker suffisamment de produits pour toute la durée de la saison. Les espace de vie dans les foyers nord-américains permet également de stocker davantage de produits.

Aujourd'hui, conserver le *yashan* demande un peu d'organisation, de planification et peut-être un peu de *mesirut nefesh* pour glorifier une mitzvah qui était autrefois méconnue du grand public.

Nous espérons que cette publication continuera à éduquer et à aider les consommateurs *soucieux de remonter aux sources* et de s'éduquer sur les origines de *yashan*, les codes de date et bien d'autres encore! 🌍



Le calendrier julien

Introduction au calendrier julien

Le calendrier julien est un outil utile pour déterminer le statut yoshon des produits. De nombreuses entreprises utilisent cette méthode de datation pour imprimer les dates de production et les codes de lot de leurs produits. La première colonne (les premières cellules verticales) représente le jour du mois. Les colonnes suivantes représentent le jour de l'année.

Un calendrier solaire compte généralement 365 jours par an, et chaque jour de notre calendrier mensuel correspond à un jour de l'année dans le système du calendrier julien. Par exemple, le 31 janvier correspond au 31e jour de l'année, et le 1er février, bien qu'il s'agisse du premier jour du mois de février, correspond au 32e jour de l'année, et ainsi de suite.

Les années solaires bissextiles consistent en un jour supplémentaire, soit un total de 366 jours, le jour supplémentaire étant ajouté à la fin du mois de février. En raison de ce jour supplémentaire (le 29 février), le calendrier est décalé d'un jour à partir de cette date. Par exemple, dans une année ordinaire, le 60e jour correspond au 1er mars, mais dans une année bissextile, comme le 29 février occupe désormais le 60e jour de l'année, le 1er mars devient le 61e jour de l'année.

Comme 2024 est une année bissextile, nous avons pris en compte les deux calendriers. Voir le tableau ci-dessous. Le 5 février correspond au 36e jour de l'année.

Day Of Month	January	February	March	April
1	1	32	60	91
2	2	33	61	92
3	3	34	62	93
4	4	35	63	94
5	5	36	64	95
6	6	37	65	96
7	7	38	66	97
...

2024 calendrier julien

Day	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
1	1	32	61	92	122	153	183	214	245	275	306	336
2	2	33	62	93	123	154	184	215	246	276	307	337
3	3	34	63	94	124	155	185	216	247	277	308	338
4	4	35	64	95	125	156	186	217	248	278	309	339
5	5	36	65	96	126	157	187	218	249	279	310	340
6	6	37	66	97	127	158	188	219	250	280	311	341
7	7	38	67	98	128	159	189	220	251	281	312	342
8	8	39	68	99	129	160	190	221	252	282	313	343
9	9	40	69	100	130	161	191	222	253	283	314	344
10	10	41	70	101	131	162	192	223	254	284	315	345
11	11	42	71	102	132	163	193	224	255	285	316	346
12	12	43	72	103	133	164	194	225	256	286	317	347
13	13	44	73	104	134	165	195	226	257	287	318	348
14	14	45	74	105	135	166	196	227	258	288	319	349
15	15	46	75	106	136	167	197	228	259	289	320	350
16	16	47	76	107	137	168	198	229	260	290	321	351
17	17	48	77	108	138	169	199	230	261	291	322	352
18	18	49	78	109	139	170	200	231	262	292	323	353
19	19	50	79	110	140	171	201	232	263	293	324	354
20	20	51	80	111	141	172	202	233	264	294	325	355
21	21	52	81	112	142	173	203	234	265	295	326	356
22	22	53	82	113	143	174	204	235	266	296	327	357
23	23	54	83	114	144	175	205	236	267	297	328	358
24	24	55	84	115	145	176	206	237	268	298	329	359
25	25	56	85	116	146	177	207	238	269	299	330	360
26	26	57	86	117	147	178	208	239	270	300	331	361
27	27	58	87	118	148	179	209	240	271	301	332	362
28	28	59	88	119	149	180	210	241	272	302	333	363
29	29	60	89	120	150	181	211	242	273	303	334	364
30	30		90	121	151	182	212	243	274	304	335	365
31	31		91		152		213	244		305		366

2025 calendrier julien

Day	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
1	1	32	60	91	121	152	182	213	244	274	305	335
2	2	33	61	92	122	153	183	214	245	275	306	336
3	3	34	62	93	123	154	184	215	246	276	307	337
4	4	35	63	94	124	155	185	216	247	277	308	338
5	5	36	64	95	125	156	186	217	248	278	309	339
6	6	37	65	96	126	157	187	218	249	279	310	340
7	7	38	66	97	127	158	188	219	250	280	311	341
8	8	39	67	98	128	159	189	220	251	281	312	342
9	9	40	68	99	129	160	190	221	252	282	313	343
10	10	41	69	100	130	161	191	222	253	283	314	344
11	11	42	70	101	131	162	192	223	254	284	315	345
12	12	43	71	102	132	163	193	224	255	285	316	346
13	13	44	72	103	133	164	194	225	256	286	317	347
14	14	45	73	104	134	165	195	226	257	287	318	348
15	15	46	74	105	135	166	196	227	258	288	319	349
16	16	47	75	106	136	167	197	228	259	289	320	350
17	17	48	76	107	137	168	198	229	260	290	321	351
18	18	49	77	108	138	169	199	230	261	291	322	352
19	19	50	78	109	139	170	200	231	262	292	323	353
20	20	51	79	110	140	171	201	232	263	293	324	354
21	21	52	80	111	141	172	202	233	264	294	325	355
22	22	53	81	112	142	173	203	234	265	295	326	356
23	23	54	82	113	143	174	204	235	266	296	327	357
24	24	55	83	114	144	175	205	236	267	297	328	358
25	25	56	84	115	145	176	206	237	268	298	329	359
26	26	57	85	116	146	177	207	238	269	299	330	360
27	27	58	86	117	147	178	208	239	270	300	331	361
28	28	59	87	118	148	179	209	240	271	301	332	362
29	29		88	119	149	180	210	241	272	302	333	363
30	30		89	120	150	181	211	242	273	303	334	364
31	31		90		151		212	243		304		365



**INSCRIVEZ-
VOUS POUR
DES MISES
À JOUR DE
YASHAN.**

**POUR S'ABONNER,
ENVOYEZ UN
COURRIEL À
YOSHON@MK.CA**



EXPLICAT DES COD DE DATE YASHAN

RAV HAIM Y. MAMANE

ATION ES

Lorsque le consommateur casher moyen fait ses courses, il s'intéresse généralement à quatre détails clés avant d'acheter un produit :

- La marque
- Le tableau nutritionnel et les ingrédients
- Le symbole kasher
- Les dates de péremption.

Date de péremption (meilleure avant)

Pratiquement tous les produits commerciaux sont étiquetés avec des codes, qu'il s'agisse des denrées périssables, des produits cosmétiques ou des produits d'entretien ménager courants. La plupart des produits sont étiquetés selon la méthode bien connue « meilleur avant » ou date de péremption. Toutefois, comme nous le verrons, la datation des produits peut prendre différentes formes, telles que les numéros de lot, les dates de péremption et les dates limites de vente.

Les codes de date ont deux objectifs principaux :

1. Déclarer l'efficacité, la sécurité et la qualité : Ils indiquent la période pendant laquelle le produit est censé rester efficace, sûr et de haute qualité.

2. Assurer le suivi et la traçabilité : Elles aident les fabricants à suivre les produits

tout au long de la chaîne d'approvisionnement commerciale, facilitant ainsi une communication efficace et la localisation des articles lors d'inspections ou de rappels de sécurité.

Les «autres» méthodes de datation

Les dates de péremption sont les plus simples et les plus facilement comprises par les consommateurs. Toutefois, d'autres méthodes de datation, tels les numéros de lot et les dates de production, moins connues du grand public, peuvent s'avérer très utiles. Ces méthodes indiquent généralement des informations pertinentes et importantes, en particulier pour les consommateurs soucieux de respecter les lois de yashan.

Numéros de lot

Les numéros de lot sont une série

unique de numéros attribués par les fabricants à un lot de marchandises produites dans des conditions identiques, par exemple en utilisant les mêmes ingrédients et/ou matériaux. Il s'agit d'une méthode de traçabilité permettant de savoir quand et où le produit a été fabriqué ou emballé. Les fabricants mettent en place des systèmes d'étiquetage et de suivi pour leurs produits finis, ce qui leur permet de rendre des comptes en cas d'inspections ou de rappels de sécurité.

La datation des produits et le consommateur casher

Étant donné que la plupart des hechsherim en chutz la'aretz s'appuient sur l'approche du Bach et certifient les produits de «chadash», de nombreux consommateurs de yashan qui ne s'appuient pas sur le Bach se trouvent souvent confus et limités dans les choix de produits, et ce même au début de saison. Ainsi les

Formats habituels des codes de date

Les fabricants utilisent diverses méthodes pour attribuer les numéros de lot, certains simples et d'autres plus complexes. Ces codes comprennent souvent des lettres pour désigner des dates (comme le mois ou l'année) ou d'autres informations (comme les usines de production, les lieux et les équipes).

Différents formats sont utilisés, dont voici quelques exemples courants.

Date grégorienne : 15 mars 2024

MMJJAA : 03152024 ou 031524

JJMMAAAA : 15032024 ou 150324

JJMMMAAAA : 15MAR2024 ou 15MAR24

Date julienne : 15 mars 2024

JJAA : 07424 (où 074 est le 74^e jour de l'année, le 15 mars)

AAJJ : 24074 (où 074 est le 74^e jour de l'année, le 15 mars, et 24 est l'année)

AJJ : 4074

JJA : 0744

Méthode des numéros de lots complexes

Parfois, les numéros de lots sont plus difficiles à déchiffrer. Par exemple, une compagnie certifiée par le MK utilise le système de codage suivant : 02 V 243. En voici la décomposition :

02 correspond à l'équipe du soir, ce qui n'est pas pertinent pour les consommateurs.

V est le code de l'entreprise pour l'année (par exemple, V = 2022, W = 2023).

243 est le jour julien (le 243^e jour de l'année, qui correspond au 31 août dans une année non bissextile).

Méthodes de datation longue

Parfois, en plus des dates d'emballage, les fabricants combinent une longue série de chiffres indiquant divers éléments d'information importants pour eux. Ces codes sont plus longs et peuvent prêter à confusion. Cependant, une fois la méthode clarifiée, ces codes sont facilement déchiffrables.

Par exemple, la farine La Milanaise utilise le code de date suivant : Lot : 2403289868.

Dans ce code, les six premiers chiffres (240328) utilisent la méthode AAMMJ pour indiquer la date de production.

codes de date deviennent des outils essentiels pour les produits Yashan. Le fait de pouvoir déterminer la date d'emballage d'un produit peut indiquer s'il s'agit ou non d'un produit yashan. Par exemple, l'achat de pâtes en janvier soulève des doutes quant à leur statut de yashan. En revanche, si la date d'emballage indique qu'elles ont été emballées en juin, elles sont clairement yashan, quelle que soit la date d'achat.

Durée de conservation et dates de péremption (ou meilleure avant)

Parfois, les numéros de lot n'indiquent pas les dates de production et ne sont donc pas utiles au consommateur. Il existe cependant une autre méthode utile : la durée de conservation d'un produit.

La durée de conservation est la période pendant laquelle le fabricant s'attend à ce que son produit conserve sa qualité avant qu'il ne

commence à se détériorer, d'où son nom de «durée de conservation». Si l'on comprend la durée de conservation d'un produit, il suffit de soustraire la durée de conservation de la date de péremption pour calculer sa date de production. Cela permet de déterminer si le produit est effectivement yashan. Comme nous l'avons mentionné, les organismes de cacherot nord-américains ne contrôlent généralement pas le statut yashan de tous les produits qu'ils certifient. Les consommateurs doivent donc utiliser les codes de date et les méthodes de durée de conservation pour déterminer eux-mêmes les dates d'emballage. Si la durée de conservation d'un produit n'est pas publiée, les consommateurs doivent contacter le service de qualité et de contrôle du produit. Ce service peut aider à déterminer la durée de conservation du produit.

Yoshon.Com

The Yoshon Network Inc. (TYNI), également connu sous le nom de Yoshon.com, est une organisation qui se consacre à aider la communauté Yashan mondiale à naviguer pendant la saison. Son site fournit des informations détaillées et précises, des mises à jour et des outils permettant d'identifier les produits yashan. En plus de son site web, l'organisation a développé une application mobile dotée d'un scanner de codes-barres UPC pour une vérification rapide des produits et des groupes de discussions WhatsApp. L'année dernière, TYNI, en collaboration avec AKO (Association of Kashrus Organizations), a lancé un nouveau guide PDF en ligne et en version papier : le "TYNI Product Manuel», destiné à ceux qui n'ont pas d'accès régulier à l'internet. Traverser la période de Yashan est devenue plus ardue sans ces ressources.

Département Yoshon du MK

Comme toujours, le MK est heureux d'aider tous les consommateurs pour toute question ou suggestion concernant le yashan. Veuillez envoyer vos questions par courriel à Yoshon@mk.ca. 🌐



0101100001
00 1101110
0001101110

1111100101
000111100
1101010000

Localisation des codes de date

Où puis-je trouver les codes de date ?

De nombreuses entreprises font imprimer leurs emballages en série bien avant le processus d'emballage proprement dit. Cette pratique est courante pour les produits dont l'emballage est standardisé et ne change pas fréquemment. Toutefois, les codes de date et les numéros de lot ne sont estampillés sur l'emballage qu'une fois les produits emballés. Par conséquent, ces codes peuvent prendre un aspect différent et ressortir légèrement. Néanmoins, ils sont généralement conçus pour être subtils, de sorte que l'œil non averti ne les remarque jamais vraiment ou n'y prête pas beaucoup d'attention.

Ils peuvent être imprimés directement sur l'emballage, estampillés ou imprimés sur des autocollants et des étiquettes qui sont ensuite placés sur l'emballage. Bien que ces codes se trouvent généralement au même endroit sur les mêmes produits, il se peut qu'ils ne se trouvent pas exactement au même endroit sur tous les emballages.

Il faut garder à l'esprit que les codes de lot n'indiquent pas toujours les dates d'emballage et qu'il peut s'agir d'une série de chiffres que seul le fabricant connaît. Dans ce cas, il convient d'utiliser la méthode de la durée de conservation et la méthode de la date limite d'utilisation optimale.

Vous trouverez ci-dessous différents endroits où les codes de date et les numéros de lot peuvent être trouvés.

L'emballage : Les codes de date et les numéros de lot sont souvent

imprimés ou estampillés directement sur l'emballage. Sur les sacs de farine vendus au détail, ils figurent souvent sur le dessus du sac. Ils sont parfois imprimés sur des étiquettes apposées sur le sac.

Rabat de l'emballage : Sur les produits emballés individuellement, le code peut être imprimé sous le rabat de l'emballage à l'arrière. Cette pratique est courante pour les barres chocolatées, les snacks et les barres protéinées.

Fond ou côté du contenant : Pour certains produits, les codes de date et les numéros de lot peuvent être estampillés ou imprimés sur le dessus, le dessous ou le côté de la boîte ou du contenant.

Étiquette ou bouchon : Parfois, les codes de date se trouvent sur le bouchon ou l'étiquette du contenant, comme c'est souvent le cas pour les produits de boulangerie.

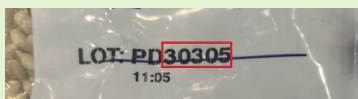
Près de la valeur nutritive : Les numéros de lot peuvent être imprimés à proximité des informations nutritionnelles ou du tableau des

ingrédients.

Les codes-barres : Les codes de date ne doivent pas être confondus avec les codes-barres. Les codes-barres sont utilisés pour l'identification des produits, le suivi des stocks et la gestion de la chaîne d'approvisionnement et ne contiennent pas d'informations spécifiques sur les dates de production. Toutefois, dans certains cas, le code de date ou le numéro de lot peut être imprimé à proximité du code-barres sur l'emballage ou l'étiquette.

Codes longs : Les entreprises utilisent parfois une série de chiffres indiquant diverses informations qui les concernent principalement. Souvent, la date de production peut être déchiffrée dans cette série de chiffres. Voir l'image ci-dessous.

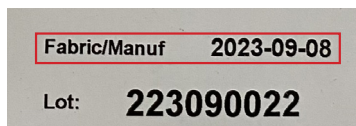
Toujours yashan : certains produits et *hechsherim* sont toujours *yashan*, quelle que soit leur date de production. Par exemple, tous les *hechsherim* israéliens fiables sont *yashan*. Visitez le site www.Yoshon.com pour obtenir la liste des produits toujours *yashan*. 🌍



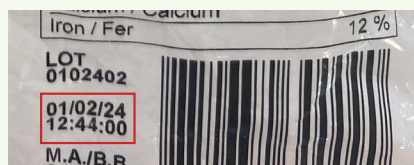
Cedar : Blé Mou (pour la dafina)

AJJMM

Correspond au 03 mai 2023



Se référer à la fabrication/manufacture. Cette date indique quand ce produit a été emballé.

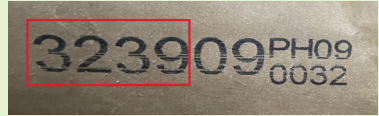


AgroFusion : L'Orge

La série de chiffres du milieu représente la date de production.

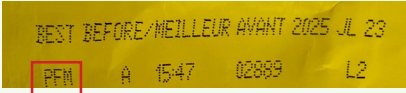


W = Code de l'année. Chaque année est représentée par une lettre différente.
150 = Code de la date julienne.



Farine P&H

AJJJ09
3 = 2023
239 = Code julien
09 = Code de l'usine
Correspond au 27 août 2023



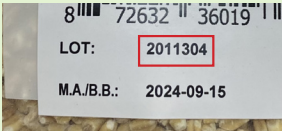
Farine: No Name

Vendu a Maxi
Tout d'abord, localisez le code de l'usine.
Ensuite, la date limite de consommation.
Le MK publie la date limite de consommation pour le Yoshon.
PFM = Code de l'usine
Remarque : Certaines farines No Name sont emballées dans d'autres usines. Par conséquent, elles suivront d'autres dates limites de consommation pour le Yoshon

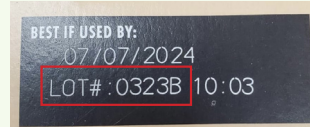


Farine Ardent Mills (Farine Costco)

MT = Code de l'usine
23 = Année 2023
265 = Code de la date julienne
Correspond au 21 September 2023

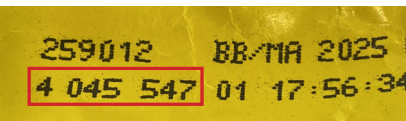


Ce numéro de lot ne peut pas être utilisé pour déterminer la date de production.
Le seul moyen de déterminer la date de production est de soustraire la durée de conservation du produit à la date limite de consommation



Made Good Bars

MMAA
03 = Mars
23 = Année
Remarque : Le jour du mois où le produit a été emballé ne peut être déduit que du jour de péremption. Le même jour du mois où le produit expire est le même jour où il a été initialement emballé.



Farine Robin Hood

04 = Année
045 = Date julienne
547 = Code de l'usine
Correspond à : 14 février 2024

Yashan FAQ'S



Q : Un produit yashan implique-t-il qu'il est vieux ?

R : Yashan est un statut de casherout pour les produits céréaliers. Ce terme fait référence aux céréales qui ont pris racine avant Pessah. Il ne signifie pas que le produit est vieux ou périmé, mais simplement qu'il est permis de le consommer.

Q : Un produit Chadash reste-t-il interdit pour toujours ?

R : Les céréales qui ont pris racine après Pessah, comme le blé de printemps, sont chadash et ne peuvent être consommées avant le Pessah suivant. Si ces mêmes grains ou produits autrefois «chadash» sont stockés jusqu'après Pessah, ils sont instantanément transformés en un produit yashan.

Q : Le riz et le quinoa doivent-ils être yashan ?

R : Les lois de yashan et de chadash ne s'appliquent qu'aux cinq espèces de céréales : le blé, l'orge, l'avoine, le seigle et l'épeautre. Les autres céréales, comme le riz, ne sont pas soumises aux lois de yashan.

Q : La saison du yashan commence-t-elle après Souccot ?

R : Il n'y a pas de date halakhique spécifique qui marque le début de la saison du yashan ; elle est plutôt déterminée par les pratiques agricoles de chaque céréale et par la mise en marché de produits chadash spécifiques. La date limite **pour certains produits** peut en effet commencer autour de Souccot, bien que **pour de nombreux produits**, la saison commence généralement vers la fin de l'été.

Q • J'ai entendu dire un jour que le couscous n'avait pas besoin d'être yashan, est-ce vrai ?

R : Le couscous est produit à partir de semoule de blé, une farine grossière fabriquée à partir de blé dur. La semoule est mélangée à de l'eau pour créer de petits granules qui sont ensuite roulés et façonnés en minuscules boules. Le couscous étant produit à partir de blé, il est soumis aux lois du yashan.

Q • Les produits étiquetés «Pat Yisrael» sont-ils également yashan ?

R : Pat Yisrael et yashan sont deux normes halahiques de cashrout différentes. Certains hechsherim sont stricts en ce qui concerne pat yisrael, mais permette le chadash.

Q • Je n'ai jamais entendu parler de yashan lorsque je vivais et étudiais en Eretz Yisrael, yashan est-il une chumra américaine ?

R : Les produits qui poussent en Eretz Yisrael sont indéniablement soumis à l'interdiction de yashan de la Torah. Cette discussion ne concerne que les produits cultivés en dehors de la terre d'Israël. Néanmoins, tous les hechsherim israéliens réputés adoptent une approche stricte et interdisent le chadash cultivé en dehors d'Israël. En fait, il est illégal pour les entreprises israéliennes d'importer des produits chadash, même s'ils sont certifiés par des hechsherim réputés de chutz la'aretz. Par conséquent, de nombreux Israéliens n'ont jamais entendu parler de yashan puisque tous leurs produits sont pratiquement yashan par défaut.

Q • Tous les hechsherim «heimish» et «chassidish» sont-ils également yashan ?

R : Non. De nombreux hechsherim, même ceux qui sont mehadrin et heimish, s'appuient sur l'opinion du Bach. Par conséquent, il ne faut pas supposer qu'un produit est yashan jusqu'à ce qu'il soit confirmé comme tel. Cependant, certains hechsherim ne certifient que des produits yashan. Consultez le site www.Yoshon.com sous la rubrique «Always Yashan List» (liste des produits toujours Yashan).

Q • S'agit-il d'un minhag ashkénaze ?

R : Bien que le sujet du yashan et chadash semble être davantage discuté chez les Poskim Ashkénazes, il a toujours été strictement respecté par les Séfarades. Le manque de documentation parmi les poskim séfarades est dû aux conditions géographiques. Les communautés séfarades résidaient généralement dans des climats plus chauds qui permettaient qu'une seule plantation annuelle de blé, ce qui garantissait automatiquement que les produits étaient yashan. En fait, l'interdiction de chadash est plus stricte pour les Séfarades, puisque le Shulchan Aruch et les poskim séfarades statuent sans aucun doute qu'il est interdit selon la loi de la Torah, même à l'extérieur de la terre d'Israël.

Q • Puis-je manger au restaurant à Montréal si je respecte le yashan ?

R : Pratiquement toutes les boulangeries certifiées par le MK à l'heure actuelle sont entièrement ou en grande partie Yashan. Il en est de même pour bon nombre de nos restaurants et établissements MK qui offrent plusieurs options yashan. Une liste détaillée du Yashan du MK est disponible sur le site www.MK.ca/Yoshon



Q • Comment puis-je savoir si un produit est yashan sans certification ?

R : Bien que la certification soit le moyen le plus simple, tous les produits ne sont pas certifiés yashan. Pratiquement tous les produits contiennent des codes de date, des dates de péremption et des informations sur les lots qui peuvent aider les consommateurs à déterminer leur statut. Visitez le site www.Yoshon.com pour obtenir une base de données vaste et détaillée sur un grand nombre de nos produits préférés !

Q • À qui puis-je adresser mes questions sur le yashan et le chada sh?

R : Le MK est heureux d'aider tous les consommateurs à répondre à toutes leurs questions sur la casherout. Pour les questions spécifiques au yashan, vous pouvez envoyer un courriel à l'adresse suivante Yashan@Mk.ca ou téléphoner au 514-739-6363, poste 1240.

Q • Comment puis-je m'inscrire à la liste de diffusion de MK yashan ?

R : En envoyant un courriel à Yashan@Mk.ca avec le titre Inscription 📧



STAY UPDATED WITH

The Yoshon Network Inc.

GET THE LATEST ON YOSHON PRODUCTS VIA THE:



YOSHON.COM WEBSITE,



YOSHON APP



YOSHON WHATSAPP GROUP FOR INSTANT SUPPORT.



**TEXT 669-696-7466 (6696-YOSHON)
FOR ANY QUESTIONS.**

**INFO FROM MAJOR KASHRUT AGENCIES, SUCH AS
ON THOUSANDS OF VARIOUS PRODUCTS**



**SIMPLIFY YOUR YOSHON EXPERIENCE TODAY
WITH YOSHON.COM'S SERVICES!**





Certifié plus de

150

ÉTABLISSEMENTS

à Montréal.

Recherchez **MK.CA/MONTREAL**
pour tous vos besoins de
restauration casher à Montréal

