



INSTITUT

Formation Cacherout

A l'attention de l'association des consommateurs : *Lev Halav Israel*
Mme Sime'ha FELOUSE

Paris, le 11 Juin 2015

Bonjour,

A votre demande, nous avons envoyé une personne en Pologne, observer les conditions de production de lait cacher surveillé, sous le contrôle du Rav Morde'hai GROSS.

Cette personne a été mandatée par notre service, et le constat qu'elle nous a apporté est donc désintéressé et parfaitement objectif.

Voici le rapport de cette visite, effectuée les mardi 2 et mercredi 3 Juin :

➤ **Vaches ayant subies une opération**

Selon le Rav certifiant, l'absence de vétérinaire en Pologne entraîne le retrait systématique des bêtes malades, selon l'appréciation des éleveurs polonais.

➤ **Surveillance de la traite:**

On ne lésine pas sur le personnel: 4 machgui'him pour 4 fermes 1 machguia'h kelali en plus. Présence constante des machgui'him du début à la fin du processus et qui assurent:

- le nettoyage des cuves avant la traite
- le scellage des cuves après la traite
- l'inspection et le scellage du camion de transport

➤ **A l'usine :**

La machine à pasteurisation est mise à l'arrêt 24 avant, puis cachérisée à 100°C

En vous remerciant de votre dévouement pour une surveillance intransigeante du lait *Chamour*.

Cordialement.

Rav Menahem ENGELBERG

Directeur

Institut Formation Cacherout

38, rue Servan 75011 Paris

formationcacherout@gmail.com ou 09 54 83 00 75 / 06 23 40 26 62

www.CodeDeLaCacherout.com

AUDIT DE CACHEROUT – SURVEILLANCE DU LAIT

Il existe différents niveaux de lait surveillé, selon la nature du contrôle effectué par l'organisme de Cacherout.

Nous distinguerons ici 3 niveaux de surveillance, que nous déclinerons sur 2 critères:

- Le niveau *Méhadrin min Haméhadrin*: niveau d'excellence
- Le niveau *Méhadrin*: niveau intermédiaire
- Le niveau *Cacher*: lait surveillé selon les avis les plus indulgents

critère 1: Le Lait Cacher

Préambule

Un lait n'est *Cacher* que s'il provient d'une bête permise. C'est à dire, un animal:

1. Pur
2. Non doté d'une lésion mortelle

Or, dans les élevages, les bêtes subissent fréquemment des traitements divers, dont certains sont de nature à perforer, certains organes, pouvant lui conférer le statut de *Treif*. Ce qui signifie que d'après la *Halakha*, suite à ces traitements il se pourrait que le lait ne soit pas consommable.

Critère

- **Critère *Méhadrin min Haméhadrin***: toute bête ayant subi ce type de traitement est systématiquement écartée de la production du lait.
- ✓ **Critère *Méhadrin***: en l'absence de vétérinaire lors de la production, les bêtes malades sont automatiquement écartées de la traite, selon l'appréciation des éleveurs non juifs.
- **Critère *Cacher***: si la perforation engendrée par le traitement s'est résorbé, les vaches sont maintenues dans la production du lait.

Critère 2: Le surveillant rituel

Préambule

Les sages ont exigé la présence d'un Juif craignant D.ieu lors de la traite des animaux, afin de s'assurer qu'aucun lait interdit ne serait mélangé au lait *Cacher*. Charge à lui de vérifier que toutes les bêtes présentes et que tous les ustensiles utilisés sont *Cachers*.

Critère

- ✓ **Critère *Méhadrin min Haméhadrin***: le surveillant rituel est présent en permanence.
- **Critère *Méhadrin***: Le surveillant rituel est présent au début et à la fin de la traite. Il est susceptible de faire irruption à tout moment dans le lieu de la traite. Il a le statut de "*Yotsei Wéni'hness*". Littéralement, il "entre et il sort".
- **Critère *Cacher***: le surveillant rituel est susceptible de faire irruption à tout moment dans le lieu de la traite. Il a le statut de "*Yotsei Wéni'hness*". Littéralement, il "entre et il sort". Ou bien, la surveillance est effectuée à partir de caméras.

Attention : pour avoir le statut de lait surveillé, il est nécessaire :

1. Que le surveillant rituel, soit présent sur les lieux de la traite avant le début de chaque traite, afin d'inspecter les bêtes et les ustensiles.
2. Qu'il soit susceptible de repasser inopinément pendant la traite.
3. Qu'il repasse dans les fermes à la fin de chacune des traites, afin de sceller les récipients contenant le lait.

Critère accessoire: La pasteurisation du lait par un Juif

Préambule

Un aliment important comme du lait, qui ne se mange pas cru, doit nécessairement être cuit par un Juif, selon un décret rabbinique.

Critère

De nos jours, le lait commercialisé est presque systématiquement pasteurisé. Ce processus est assimilé par certains décisionnaires à une cuisson. Par conséquent, certains décisionnaires recommandent par mesure de piété de ne consommer qu'un lait pasteurisé par un Juif.

- ✓ **Critère *Méhadrin min Haméhadrin***: la machine à pasteurisation est cachérisée et activée par un juif.
- **Critère *Cacher***: la pasteurisation est effectuée par un non juif.

Note : Bien que le lait soit consommable cru, le fait qu'aujourd'hui, on exige presque systématiquement une pasteurisation fait dire à certains décisionnaires, qu'on ne le consomme que "cuit", c'est à dire pasteurisé.