



La Cacherout de l'huile d'olive

Traduction libre et adaptation d'un article publié par la division Cacherout du site www.kosharot.co.il, par la rédaction du courrier des consommateurs



Introduction

Le problème de l'assimilation, au sein du peuple d'Israël, bien connu de nos jours, n'est pas un phénomène nouveau.

Il y a plus de 2000 ans déjà, nos sages de mémoire bénie nous ont mis en garde, à la suite du 1^{er} exil, de nous préserver de certains rapprochements avec les non Juifs, afin de juguler ce fâcheux phénomène.

Ils ont déterminé, que certains contextes étaient particulièrement propices au rapprochement susceptible d'aboutir à des mariages mixtes, en particulier les repas et la boisson.

Aussi, nos maîtres ont émis plusieurs décrets¹ alimentaires nous interdisant de consommer avec les non Juifs certains aliments même s'ils sont parfaitement *Cacher* du point de vue des ingrédients et des goûts. Certains aliments préparés par des non Juifs sont même interdits à la consommation, même en leur absence.

L'un des aliments frappés d'un tel décret était l'huile d'olive.

Cependant, le peuple d'Israël n'étant pas prêt à accepter un décret si contraignant, les sages ont finalement décidé de lever cette interdiction², en vertu du principe suivant : « on ne promulgue un décret sur la communauté, que si sa majorité est capable de s'y tenir ».

C'est ainsi que tranche le **Shoul'han 'Aroukh**³ : « L'huile d'olive des nations est autorisée ».

Ceci étant dit, bien que selon la lettre de la loi, il soit permis d'acheter de l'huile d'olives de la part de druzes ou d'arabes, certains des grands décisionnaires parmi les *A'haronims*⁴, à l'instar du **Kaf Ha'Haïm**⁵ avaient déjà limité cette autorisation : « Bien qu'il soit de notoriété publique [qu'un produit] ne soit exempt [de tout interdit], s'il y a malgré tout une crainte quelconque, il y a lieu de ne pas rentrer dans un doute, car tout dépend de l'endroit et de l'époque ».

Concernant notre sujet, l'huile d'olive des non Juifs n'est donc plus frappée d'un quelconque décret de nos sages, de nos jours. Il nous incombe néanmoins de vérifier, compte tenu de l'évolution des

¹ **Traité 'Avoda Zara'** 35b.

² *Ibid.* 36a.

³ **Shoul'han 'Aroukh**, *Yorei Dé'a*, Chapitre 114, alinéa 7.

⁴ Les décisionnaires de dernières générations.

⁵ **Kaf Ha'Haïm**, *Yorei Dé'a*, Chapitre 114 ; petit paragraphe 33.



processus de fabrication agro-alimentaires, si la confection d'huile d'olive est sujette à des questions de *Cacherout*. Nous avons pour cela plusieurs problèmes à analyser :

Le risque de 'Orla⁶

"וְכִי תֵבְאוּ אֶל הָאָרֶץ וְנִטְעַתֶם כָּל עֵץ מֵאֵל וְעֵרְלֹתֶם עֵרְלֹתוֹ אֶת פְּרִיּוֹ, שְׁלֹשׁ שָׁנִים יִהְיֶה לָכֶם עֵרְלִים לֹא יֵאָכַל"

« Et lorsque vous irez vers la terre [d'Israël] et que vous planterez tout arbre fruitier, et vous considérerez l'excroissance de leurs fruits, pendant 3 ans ils seront des excroissances [interdites], vous n'en mangerez point. »⁷

Ce verset nous enseigne que durant les 3 années qui suivent la mise en terre d'un arbre fruitier, ses fruits sont interdits à la consommation comme au profit.

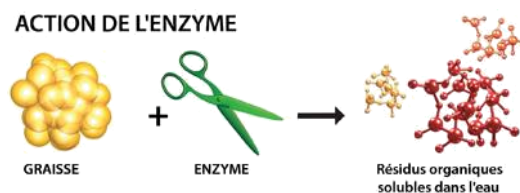
Cette loi d'ordre biblique pour les arbres de la terre d'Israël, et d'ordre rabbinique pour les autres arbres, s'applique aussi bien aux arbres appartenant à des Juifs qu'à ceux appartenant à des non Juifs.⁸ Aussi, lorsqu'il s'agit de fruits ayant poussé sur la terre d'Israël, on adoptera un comportement rigoureux en cas de doute.



Aujourd'hui, en raison des changements intervenus dans la culture des oliveraies, il y a un risque non négligeable que certaines olives proviennent de 'Orla. Cette préoccupation avait amené le Grand Rabbinat d'Israël à refuser systématiquement d'accorder son label de *Cacherout* sur les olives en provenance des cultures arabes du Conseil National des Communautés Juives de Judée et de Samarie. En effet, compte tenu de la situation sécuritaire dans la région, il était devenu impossible d'effectuer tous les contrôles requis.

Les enzymes

Dans le passé, les olives étaient broyées de manière standard, sans qu'aucun additif ne soit nécessaire. Aujourd'hui, du fait du prix élevé de l'huile d'olive (en moyenne 40₪ par litre, soit 9.6€ NDLR) on s'efforce d'extraire la quantité maximale dans chacune des olives, en ayant recours à des procédés industriels modernes. Pour se faire, on ajoute des enzymes qui permettent une libération plus importante d'huile d'olive.



Une partie des enzymes utilisées dans l'industrie agro-alimentaire pour l'extraction de l'huile d'olive sont d'origine animale. Les bêtes utilisées pour la fabrication de ces enzymes peuvent être des animaux domestiques ou sauvages, *Tréfol*⁹ ou *Névélot*¹⁰, voire des animaux impurs. Or ces enzymes, même si elles sont présentes en quantités infimes dans les aliments, demeurent interdites en tant que *Davar*

⁶ Fruits issus de la récolte des 3 premières années depuis la mise en terre des arbres.

⁷ Lévitique (19.23)

⁸ *Shoul'han 'Aroukh, Yorei Dé'a*, Chapitre 294, alinéas 8 et 9.

⁹ Littéralement « Déchirées » : il s'agit de bêtes dont certains organes vitaux sont endommagés à tel point qu'on ne peut pas certifier qu'elle sera viable pendant 1 an. Elles sont interdites à la consommation.

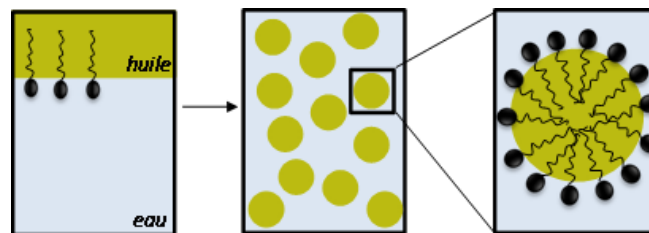
¹⁰ Bêtes non abattues rituellement, *ipso facto* impropre à la consommation.



*Hama'amid*¹¹. En effet, en vertu d'un principe halakhique connu, un *Davar Hama'amid* n'est pas annulé, même lorsqu'il est mélangé à une quantité qui lui est 1 000 fois supérieure !¹²

Les émulsifiants

Depuis quelques années, des contrôles ont été effectués sur des échantillons de bouteilles d'huile d'olive. Les chercheurs ont découvert avec surprise que presque aucune bouteille ne contenait 100% d'huile d'olive. Ils se sont alors interrogés sur un processus susceptible d'aboutir à un mélange homogène de différentes huiles aux masses différentes, telles que l'huile d'olive et l'huile de soja. Puisque leur masse est différente, l'une devrait flotter au-dessus de l'autre. Ils se sont aperçus que pour remédier à ce problème, les producteurs ont eu l'idée d'intégrer différents types d'émulsifiants, qui ont la capacité de fusionner différents liquides malgré leur masse volumique divergente. Par ce procédé, on arrive même à créer un mélange homogène d'eau et d'huile, sans que la supercherie ne soit décelable à l'œil nu.



Bien entendu, ce procédé engendre un bénéfice considérable pour le producteur d'huile. Or les émulsifiants peuvent représenter 2 problèmes :

1. Ils sont produits à partir de différentes graisses, dont certaines sont d'origine animale, et ont le statut de *Davar Hama'amid* (de ce fait ils ne sont pas annulables même dans une quantité qui leur est 1 000 fois supérieure).
2. La matière grasse qu'on cherche à lier au moyen de l'émulsifiant pourrait elle-même être d'origine animale, en particulier de porc, particulièrement bon marché.

Colorant



Lorsque l'huile d'olive est diluée avec une autre huile, ou avec de l'eau, sa couleur a tendance à s'éclaircir. Pour remédier à ce problème, les producteurs incorporent un colorant vert ou brun afin de la rendre semblable à une huile d'olive véritable. De manière générale, ces colorants sont d'origine végétale. Cependant, pour opérer le mélange, on a recours à des acides gras qui peuvent être d'origine animale.

En résumé

Bien que le décret visant à annuler l'huile d'olive des non juifs ait été annulé, de nombreux problèmes halakhiques subsistent. (Indépendamment du problème pour un consommateur d'être trompé par une estampille certifiant « 100% huile d'olive pure » alors qu'il s'agit d'un produit tronqué, et que parfois le niveau d'acidité est supérieur à ce qui est recommandé en matière de consommation. C'est la raison pour laquelle on trouve sur le marché de l'huile d'olive des estampilles « *Cacher LePessa'h Léokhlei Q'tnyit Bilvad* » (*Cacher LePessa'h*, uniquement pour les consommateurs de légumineuses).

C'est pourquoi on n'achètera pas des huiles dont la provenance est incertaine et sans certification rabbinique reconnue, même si le producteur est Juif, en vertu des problèmes soulevés plus haut.

En outre, lorsqu'une étiquette certifie la *Cacherout* d'une bouteille, cela ne constitue malheureusement pas une « police d'assurance ». Il y a un effet pléthore d'usurpation de certificats rabbiniques sur le marché, y compris sur les bouteilles d'huile d'olive, en particulier dans les chaînes de vente au détail. Il est donc nécessaire de suivre les recommandations du département *Cacherout* du Grand Rabbinat, et

¹¹ Élément nécessaire (et non accessoire) à la fabrication d'un produit.

¹² *Shoul'han 'Aroukh, Yorei Dé'a*, Chapitre 87, alinéa 11.



de consulter le site internet du bureau des services religieux, qui publie chaque année à l'approche de *'Hanoukah* la liste des usurpations recensées dans l'année.