

IHOUD HARABBANIM LEMEHADRI

KASHER LEPESSAH
HALAV ISRAEL
LAMEHADRI MIT'HILAT A'HALIVA
HAD SOF HAASSIA



LABEL D'EXCELLENCE



חלב ישראל מתחילת החליבה
עד סוף העשייה כשרות הבד"ץ



Le Rabbi de Loubavitch, dans son Compilé Hayom Yom de la date du 27 Nissan, explique qu'il faut pénétrer de Sainteté les choses permises en en faisant des instruments de renforcement de la Torah, des Mitsvot, de la crainte de D.ieu et des traits de caractère positifs.

"Sanctifie-toi par ce qui t'est permis" est une base et un socle dans le monde de la cacherout et c'est le fer de lance du Badatz Ihoud Harabbanim. Le Badatz Ihoud Harabbanim voit une importance majeure de partager avec la communauté les différents dossiers de la cacherout et de les informer de toutes les étapes des produits portant son label.

Un dossier important concerne la fabrication du lait à la ferme des 1000 vaches se trouvant en France, ainsi que la fabrication du fromage à l'usine Mlekovita. Barouh Hachem, la mission a été accomplie à son plus haut niveau. Il est extrêmement important de pouvoir donner à la Communauté Juive de France et d'Europe un niveau de cacherout de haut niveau pour le lait et les laitages. Pour cela, le Badatz Ihoud Harabbanim a échangé des informations avec les Rabbanim de la société laitière de Tnouva qui est la principale fabrication de lait et de fromages en Israël, afin que leur fabrication et leur production à l'usine Mlekovita puissent être avec les mêmes critères qu'on obtient en Israël avec le lait et les produits laitiers du Badatz de la Eda Haharédit ou du Rav Landau de Bné Brak.



Daniel Lévy : Kvod Harabanim, pourquoi tellement d'exigences et de rigueur pour le lait et les produits laitiers, jusqu'à exiger des ferments et des cultures Halav Israël et pas simplement cacher?

Rav Shlamme : Mis à part le côté de la Hala'ha qui est très stricte au sujet du Halav Israël, il y a aussi des raisons kabbalistiques, des raisons spirituelles selon lesquelles la consommation du lait qui n'est pas Halav Israël peut conduire à un "timum ha-lev", une fermeture spirituelle du cœur.

Rav Haviv : Vous comprenez pourquoi nous sommes aussi stricts et que pour la fabrication de nos fromages, nous avons utilisé uniquement des enzymes et des cultures de fermentation à la base de Halav Israël et bien sûr Cacher lepeisah. Tous les enzymes et ferments proviennent de l'usine Hansen et notre fromage Mozzarella a été fabriqué avec les enzymes et les ferments CHY-MAX ULTRA et le CHY-MAX®M Cacher Lameadrine PARVE fabriqué à l'usine Hansen avec la cacherout du Rav Don Yoel Levy, directeur de la cacherout OK. Il en va de même pour tous les produits de fermentation utilisés pour cette fabrication, tels que le KFP PS-1 Halav Israël et le KFP LH-17 Halav Israël qui sont tous deux lamehadri min hamehadri.

Rav Shoushana : Quand on écrit sur l'emballage "Halav Israël Cacher lePessah Lameadrine, surveillé depuis le début de la traite et jusqu'à la fin de la production", c'est un engagement de notre part que tout est Halav Israël, les ferments inclus. Cela nous a demandé plus de travail, mais au final nous sommes très fiers du résultat. Avant de nous engager sur cette fabrication, nous avons parlé avec M Mike Elliott de la Centrale des Produits Kasher disant que si nous acceptions le dossier du lait et du fromage, ça serait seulement avec un haut standing de cacherout, avec toutes les exigences de notre Beth Din et de ce fait, les frais à investir seraient nombreux et coûteux !



Daniel Lévy : Kvod Harabanim, pouvez-vous nous faire partager un tour d'horizon sur les principes du Halav Israël?

Rav Shoushana: La Hala'ha est très stricte à ce sujet: pour que le lait soit Halav Israël, l'exploitant a l'obligation d'attendre l'arrivée du chomer qui doit être présent dès le début de la traite. Au préalable, le chomer se sera assuré de la bonne santé des bêtes et de la propreté des bidons où le lait sera entreposé. Après la traite, le lait ainsi collecté - et surveillé - est transféré dans un camion-citerne, le tank de lait, préalablement cachérisé, puis conduit dans une usine où il sera pasteurisé, puis conditionné, toujours sous la présence du chomer.

Celui-ci devra sceller lui-même les ouvertures des tanks de lait de manière qu'ils soient bien fermés et scellés avec le tampon de la Cacherout. De même il devra noter les détails et l'identification du tank et vérifier la quantité de lait et de cette manière, le conducteur non-juif pourra conduire le lait surveillé jusqu'à l'usine de production des fromages.

Rav Haviv : Je voudrais rajouter aux dires du Rav Shoushana que le lait Halav Israël, c'est une sécurité de consommer du lait Cacher, car beaucoup de vaches laitières en France subissent des interventions chirurgicales, par exemple, lors de descentes d'organes ou de césariennes, ce qui pourrait les rendre non-cachers.

Ce type de problème est écarté par la présence de rabbins surveillant les traites des vaches. Les chomerim et les rabbins vérifient, par une puce lisible à l'oreille de la vache, la carte d'identité de chaque animal grâce à laquelle ils récoltent toutes les informations sur les bêtes.

Rav Shlamme: Le lait et les produits laitiers demandent une présence rabbinique constante. Le début du travail peut parfois commencer à quatre heures et demi du matin avec la première traite! Notre engagement avec la communauté est avant toute chose la Yreat Chamaïm, la crainte de D... C'est la base du travail dans la cacherout. Je peux vous assurer que le lait et les produits laitiers qui sont sous la cacherout du Ihoud Harabbanim sont d'un authentique Halav Israël !

