

*Rabbin Don Yoël Lévy,
Laboratoires O.K. (U.S.A.) - traduit par Feiga Lubecki*



Une des questions que l'on nous pose le plus souvent concerne les légumes en conserve. Suffit-il de vérifier que la liste des ingrédients sur l'emballage ne mentionne que des produits autorisés (tels que l'eau, le sel et d'autres épices) pour faire confiance au producteur? Pour déterminer la cacherout des légumes en conserve, il faut d'abord vérifier l'équipement culinaire de l'usine. De nombreux industriels de l'agro-alimentaire produisent différentes sortes de nourriture sur les mêmes machines.

Concrètement, cela veut dire que les mêmes marmites dans lesquelles on a fait cuire de la viande peuvent être utilisées immédiatement après pour des pommes de terre et des carottes. C'est un fait que nous avons constaté dans de nombreuses occasions. Nous avons visité plusieurs usines, pensant y trouver seulement des légumes en conserve mais nous y avons découvert des conserves de viande et poulet (non cachères, bien entendu) et/ou de fromages et laitages, sur les mêmes circuits de cuisson. Il va sans dire que pour des légumes en conserve, il faudrait nettoyer soigneusement ces circuits après les productions non cachères. Mais la seule motivation qui inciterait les responsables à procéder à ce nettoyage est la suivante: le goût du premier produit est-il compatible avec le goût du produit suivant? Les patrons d'usines n'ont aucun intérêt à exiger un travail inutile! Si le goût et la couleur du premier produit n'affectent pas notablement le deuxième, et si les règles d'hygiène élémentaires sont respectées, il n'y a aucune raison, du point de vue de la rentabilité, d'effectuer un nettoyage inutile! **(Lire la suite)**

NETTOYAGE DES CUVES.

Il y a trois scénarios possibles entre deux productions différentes. Premièrement, il peut n'y avoir aucun nettoyage, une même marque peut produire sur le même circuit différentes sortes de conserves. La deuxième méthode consiste à rincer tous les composants de la machinerie avec de l'eau froide. La troisième méthode est appelée "Nettoyage sur le site". Afin de ne pas démonter chaque élément du circuit, on lave le tout sur place. Ceci se fait généralement avec un rinçage à l'acide et au produit alcalin, suivi d'un rinçage soigneux à l'eau chaude.

Que pense la cacherout de ces trois scénarios? Dans le premier cas, il n'y a pas de nettoyage du tout. S'il reste des traces du premier produit, elles se retrouveront dans les légumes en conserve. De la nourriture non cachère peut donc atterrir dans le produit final. De plus, tout au long de la cuisson, la nourriture est "absorbée" par les marmites. Selon la loi juive, une casserole dans laquelle a cuit un produit non cacher devient elle-même non cachère. Toute nourriture cuite après cela dans cette même casserole serait affectée par la nourriture non cachère qui ressortirait de cette casserole et le tout deviendrait donc interdit à la consommation. La deuxième méthode, le rinçage à froid, élimine effectivement la nourriture qui restait dans les différentes parties du circuit. Cependant si un produit non cacher était cuit dans cette unité de cuisson dans les vingt-quatre heures précédant la cuisson des légumes en conserve, l'élément non cacher serait transféré depuis le circuit dans les conserves de légumes. Il n'y a donc que le nettoyage sur place qui pourrait véritablement cachériser tout l'équipement.

Mais même dans ce cas, quatre conditions sont nécessaires:

- 1) l'équipement doit être parfaitement propre, il ne doit plus rester aucune trace de nourriture non cachère.
- 2) l'équipement ne doit pas avoir été utilisé pour la cuisson durant les vingt quatre heures précédant le nettoyage.
- 3) l'eau utilisée pour le nettoyage doit être en ébullition, c'est-à-dire au moins à 100°C.
- 4) les marmites etc... doivent déborder, c'est-à-dire qu'elles doivent être remplies à ras bord d'eau bouillante qui doit déborder sur les côtés.

Il est tout à fait improbable que toutes ces conditions soient remplies dans une usine, quelle qu'elle soit, si elle ne bénéficie pas d'une supervision rabbinique. Le nettoyage sur place est toujours effectué immédiatement après l'utilisation, sans attendre vingt-quatre heures, avec de l'eau qui n'est pas bouillante et qui ne déborde pas.

UTILISATION EN CONTINU.

Par ailleurs, une situation extrême mais somme toutes assez courante à propos des légumes en conserve s'appelle "l'utilisation en continu". Les légumes sont cuits à l'intérieur même des boîtes. On peut cuire toutes sortes de conserves en même temps. Nous avons déjà observé, et plus d'une fois, que des conserves de viande étaient cuites en même temps que les conserves de légumes. L'eau qu'on versait sur les boîtes pour les faire cuire éclaboussait d'une boîte à l'autre, mêlant allègrement la nourriture non cachère aux légumes en conserve, c'est-à-dire les cuisant ensemble! D'après tout ce qui vient d'être expliqué, les consommateurs soucieux d'une cacherout impeccable ne devraient pas utiliser des légumes en conserve à moins d'être tout à fait certains qu'aucun aliment non cachère n'est produit dans cette usine.

LES CONSERVES DANS LA LISTE DU CONSISTOIRE DE PARIS

ATTENTION ! Les conserves cuisinées en sauce et crudités au vinaigre sont interdites.

GÉANT VERT : Maïs doux, Maïs & Poivrons.

TOUTE AUTRE MARQUE* : Tous légumes au naturel ou à l'étuvée (le jus aromatisé peut contenir un arôme naturel mais ne doit pas comporter de : vinaigre, bouillon de volaille, arôme bouillon, graisse, hydrolysats et autres ingrédients interdits)

*** Attention ! ne sont autorisées que les conserves des usines ayant - inscrit sur le fond de la boîte (à côté de la date limite de vente) – l'un des codes de fabrication suivants :**

***codes (pour le groupe D'AUCY) composés :**

- **d'une première ligne Date Limite** : ../../.. et Chiffres (sans importance pour la Cacherout)
- **d'une seconde ligne L** : suivi d'une lettre suivi de : 2C, 2D, 2E, 2K, 2P, 2R ou 2X suivi de Chiffres...

Exemples : L : D2C/Chiffres... ; L : J2R/Chiffres ; L : C2K/Chiffres

***codes (pour le groupe BONDUELLE) composés :**

- **d'une première ligne Date Limite** : ../../.. Lettres et Chiffres (sans importance pour la Cacherout)
- **d'une seconde ligne L** suivi de 4 chiffres/espace/suivi des 3 chiffres : 007 ou 010 ou 016 ou 018 ou 049 ou 050,

Exemples : L 5251 049 ... ; L 6187 007

***codes (du groupe CONSERVES DE FRANCE pour uniquement les : maïs doux, haricots verts et petits pois) composés :**

- **d'une première ligne L.... hh :mm (heure)** : ../../.. Date Limite (sans importance pour la Cacherout)
- **d'une seconde ligne** : MD 434, HV 434 ou PP 434

***code (pour le groupe INTERMARCHE) commençant par** : L 693, Exemple : L 693 X....Y
hh :mm (heure)

• CONSERVES de CHAMPIGNONS

ROYAL CHAMPIGNON

[ainsi que Toute Marque portant un code composé - d'une première ligne commençant par la lettre : B,D ou T suivie de Chiffres et d'une seconde ligne commençant par le mot : France suivie de Lettres et Chiffres] :

au naturel uniquement (le jus de cuisson, signalé dans la composition, est autorisé).

Attention ! le site T produit des champignons cuisinés, interdits, mais les champignons au naturel restent autorisés.

• **CONSERVES de COEURS de PALMIERS**

En général, les boîtes de conserves sont toutes autorisées; toutefois les bocaux en verre, sans garantie rabbinique, sont à éviter.

FRAIS, SECS SURGELÉS

TOUTES MARQUES (exceptées celles portant sur le sachet le N° EMB 56066C) : Légumes non mélangés, Mélanges de légumes, Poêlées et Purées : nature uniquement. Vérifier l'absence de tout ajout dans la composition