

Notre Communauté

HANOUKKA 2020

DÉMYSTIFIER LA CERTIFICATION CACHÈRE

Qu'est-ce qui se cache derrière ce petit label qui figure sur tellement de vos produits alimentaires préférés?

La transformation juive

Dans les bureaux du CCJ sur Décarie, des transformations silencieuses se produisent

Six questions destinées à Rabbine Mani Dina

 Inspecteur cachère en Ontario

Nouvelles Cachères

Le milieu montréalais de la restauration cachère s'enrichit de nouvelles adresses



02

MESSAGE DU DIRECTEUR

03

CE QUE NOUS FAISONS

04

NOUVELLES CACHÈRES

06

LA TRANSFORMATION JUIVE

08

DÉMYSTIFIER LA CERTIFICATION
CACHÈRE

10

SIX QUESTIONS DESTINÉES
À RABBIN MANI DIENA

 Certificateur cachère du Canada
 Conseil de la communauté juive de Mtl
 Sans frais : 1.866.739.6363
 Téléc : 514.739.7024
 info@mk.ca
www.mk.ca

 JCCMontreal1
 - Canada's Kosher Certifier
 [instagram.com/canadakosher/](https://www.instagram.com/canadakosher/)
[instagram.com/jccmontreal/](https://www.instagram.com/jccmontreal/)
 twitter.com/MKCanadaKosher

NOUS NOUS EFFORÇONS TOUJOURS DE MIEUX VOUS SERVIR

Si vous avez des suggestions, des questions ou des idées à proposer, ou si vous souhaitez que nous publions un article sur un sujet donné, écrivez-nous à kalman@jccmontreal.org. Nous aimerions avoir de vos nouvelles!

Rédacteur en chef : Kalman Emanuel



Message DU DIRECTEUR



Chers amis,
 Au cours des derniers mois, le monde entier a vécu une pandémie d'une ampleur inconnue. Celle-ci a commencé avant Pessah et s'est poursuivie pendant les fêtes juives de Shavuot et Souccot. Nous avons dû nous adapter aux nouvelles normes quant aux prières à la synagogue, aux rassemblements publics et privés et bien plus d'ajustements malheureux.

En tant que nation, nous avons toujours surmonté les défis de la vie et les épreuves qui nous étaient infligées. Nous les avons tous franchis. De plus, nous avons grandi dans le processus et nous avons appris à faire face à de nombreuses situations. Nous vivons une période extrêmement difficile. De nombreuses personnes ont perdu des êtres chers et beaucoup ne se sont pas complètement remises de cette maladie.

Avec la fête de Hanoukka à nos portes, nous devons nous rappeler que la lumière est littéralement au bout du tunnel. Dans les jours les plus sombres, dans un environnement naturel, une petite fiole d'huile qui ne contenait que suffisamment d'huile pour une seule journée a duré huit jours. Le miracle de Hanoukka a prouvé que tout peut changer en un clin d'œil. Il est temps, plus que jamais, de nous réunir en tant que nation, communauté et famille, et faire face à nos défis et les relever. Chacun d'entre nous doit renouer son Emounah (sa croyance et sa foi) et s'efforcer de faire mieux. Rien n'est irréalisable. Lorsque l'étincelle est allumée, le feu grandit.

Nous commençons Hanoukka en ajoutant une seule lumière chaque jour, jusqu'à ce que nous arrivions à la huitième lumière, qui représente le miracle permanent. Pendant cette période malheureuse, le changement est également lent, mais il est en cours et nous allons revenir à la normale, en sortant beaucoup plus fort. Nous nous efforçons de faire ce qu'il faut et d'augmenter davantage notre service envers Hashem.

Saisissons cette occasion pour surmonter la pandémie avec une attitude positive et soyons conscients que tout ce qui arrive dans notre vie provient d'Hashem. Hashem nous aime et veut qu'on s'améliore.

Comme nous récitons chaque matin Or Chadash Al Tzion Ta'ir « Qu'une nouvelle lumière brille sur Zion », maintenant plus que jamais nous ne prions pour que cette nouvelle lumière apparaisse immédiatement. C'est cette lumière qui nous conduira vers la simcha, les occasions joyeuses, la santé complète, et le retour à la normale. Que nous puissions célébrer ensemble la venue du Mashiach rapidement de nos jours.

Cordialement,

Rabbis Saul Emanuel
DIRECTEUR EXÉCUTIF
Certificateur cachère du Canada

Ce que NOUS FAISONS



SERVICES DE CACHEROUTE

Le MK est le symbole de qualité de cacherooute sur lequel peuvent compter les Montréalais. Nous travaillons avec une gamme complète de fabricants de produits alimentaires ainsi qu'avec les restaurants et d'autres établissements.



GITTIN (DIVORCE JUIF)

Selon la loi juive, les couples qui se séparent et divorcent civilement ne sont pas autorisés à se remarier avant d'avoir reçu un Get (bref). La procédure de divorce juif est effectuée conformément aux règles halachiques pertinentes qui régissent notre système de divorce.



BETH DIN

Le Beth Din de Montréal, un tribunal composé de trois rabbins et juges rabbiniques ayant une connaissance approfondie de la loi juive, résout les litiges entre les membres de la communauté. Les services sont offerts en français, en anglais, en hébreu et en yiddish.



CONVERSION

Le CCJ guide et aide les convertis potentiels dans leur cheminement vers une intégration complète dans la communauté juive. Nous offrons un programme complet d'études et de mentorat dirigé par des bénévoles dévoués qui aideront ces personnes à s'intégrer pleinement dans la communauté juive.



DINEI TORAH

Le Beth Din de Montréal se prononce sur des questions telles que les litiges commerciaux liés aux partenariats, les litiges entre sociétés et les conflits de travail, ainsi que les contrats, les héritages et les allocations familiales.



ÉTHIQUE MÉDICALE

Le CCJ fournit des conseils aux membres de la communauté juive et de la communauté médicale sur les questions liées aux directives médicales, aux testaments de vie et aux procurations en matière de soins de santé.

DOCUMENTS HALACHIQUES

Le Beth Din de Montréal fournit la documentation requise par la loi juive.

TRADUCTION

Services de traduction de l'hébreu vers l'anglais ou le français des documents officiels exigés par la loi.

DOCUMENTS DE MARIAGE

Les personnes voulant se marier dans des pays étrangers ou en Israël ont besoin d'une documentation particulière avant de procéder à la cérémonie religieuse.

HÉRITAGE

Le Beth Din convoque des audiences pour des cas concernant le statut d'une personne ainsi que pour des cas d'héritage. Comme il est souvent exigé par la loi en Israël, un document relatif à un testament doit être signé devant un Beth Din.

ATTESTATION DE DESCENDANCE JUIVE

Un service est fourni permettant aux membres du public de recevoir la confirmation du Beth Din de Montréal qu'ils sont d'origine juive.

NOUVELLES CACHÈRES

LE MILIEU MONTRÉALAIS DE LA RESTAURATION CACHÈRE *s'enrichit* DE NOUVELLES ADRESSES



PIZZA PITA PRIME

Pizza Pita, l'une des plus grandes pizzerias cachères de la ville, est une icône du Montréal juif depuis plus de 30 ans. Ce qui était à l'origine un petit établissement de restauration rapide ne servant que de la pizza et des falafels sur l'avenue Victoria a vite pris de l'expansion, pour devenir un restaurant et une salle de réception de trois étages sur le boulevard Décarie, servant entre autres de la pizza, des pâtes, des falafels, de la poutine et des salades. Pizza Pita a de plus ouvert le premier et seul comptoir de mets cachères à emporter en Amérique du Nord. Ce restaurant est depuis devenu « l'adresse de choix » de la communauté juive! C'est un lieu de rencontre pour les adolescents

juifs de la ville et un lieu de réunion pour les familles, qui y organisent diverses célébrations, comme des sheva brachot et des bar mitzvahs. Cet établissement accueille aussi des milliers de touristes désireux de manger de la cuisine cachère. Pizza Pita a récemment déménagé de nouveau, pour s'établir cette fois au **5345, rue Vézina**. Ce déménagement dans de nouvelles installations s'accompagne également d'un nouveau nom : Pizza Pita Prime. Depuis le début de la pandémie, cet établissement continue à servir des mets de qualité, à emporter ou à faire livrer. Pour en savoir plus sur ce restaurant, consultez son site Web : www.pizzapita.com



LAURA SECORD À L'HÔPITAL GÉNÉRAL JUIF

Quiconque a un faible pour les sucreries sait que Laura Secord propose un assortiment impressionnant de friandises cachères appétissantes. Toutefois, le comptoir Laura Secord de l'Hôpital général juif est depuis tout récemment le premier et seul point de vente de l'entreprise au Canada à avoir été certifié cent pour cent cachère, sous la supervision de l'agence de certification MK (produits laitiers cachères, mais non Chalav Israel). Avec plus de 100 magasins répartis dans l'ensemble

du pays, Laura Secord est le chocolatier le plus important et le plus connu du Canada. Outre ses chocolats et ses crèmes glacées de qualité supérieure, Laura Secord propose aussi des friandises savoureuses, comme des brownies, des croquants au caramel et des fondants au chocolat. Vous pouvez maintenant satisfaire, au comptoir de l'Hôpital général juif, toutes vos envies de manger des sucreries et acheter en même temps des cadeaux délicieux pour les membres de votre famille et vos amis!



Ⓜ a récemment accordé la certification cachère à quatre nouveaux établissements et a le plaisir de les accueillir dans la famille de plus en plus diversifiée des restaurants cachères.



LEFALAFEL

Le restaurant Lefalafel est cent pour cent cachère et aussi cent pour cent végétarien. Ses chefs cuisinent des recettes et utilisent des assaisonnements traditionnels d'Israël pour servir des salades et des repas authentiques, comme de l'aubergine grillée, de la shakshuka, des sandwichs sabich et malawah, du houmous et du tahini. On y sert aussi parfois des plats du jour, comme la soupe marocaine Harira. Toutefois, cet établissement doit sa renommée à ses falafels de type israélien qui, selon bon nombre de clients, sont de loin les meilleurs de la ville. Lefalafel a ouvert ses portes en juillet 2020,

fermement résolu à proposer une cuisine authentique et des aliments frais, à offrir un service personnalisé et souriant, dans un environnement propre et chaleureux. Si vous jetez un coup d'œil rapide aux critiques de restaurants, vous constaterez que Lefalafel tient ses promesses! Consultez le menu du restaurant Lefalafel sur Facebook ou appelez le **514-731-1221**. Vous pouvez manger dans la petite salle à manger, emporter des plats ou vous les faire livrer par Uber Eats. Lefalafel est situé au **6245, boulevard Décarie**, au nord de l'avenue Van Horne.



MIKE THE BUTCHER

L'établissement Mike the Butcher est un petit coin de paradis pour les carnivores. Des coupes de choix, des saucisses savoureuses, des poulets rôtis à la perfection, des produits de charcuterie et des pâtés bien crémeux - Mike the Butcher a tout ce que vous cherchez! Une fois sur place, vous pouvez en profiter pour acheter des produits d'épicerie fine qui accompagneront vos festins à domicile ou pour commander un délicieux sandwich servi sur un pain du sabbat (challah). Avec un peu de chance, vous passerez chez Mike the Butcher un jour où l'on aura cuisiné

une paella à base de poulet et de chorizo, que vous pourrez emporter afin de vous régaler au souper! Vous organisez une fête? Mike the Butcher prépare aussi des plateaux de charcuterie agréablement présentés, qui impressionneront vos invités. Le magasin est situé au **5450, avenue Westminster**, à Côte Saint-Luc. Si vous ne pouvez pas vous y rendre en personne, vous pouvez commander sur le site Web et faire livrer vos produits à domicile. Pour de plus amples renseignements, consultez le site Web **www.mikethebutcher.ca** ou téléphonez au **514-481-0003**.



La transformation JUIVE



Dans les bureaux du Conseil de la communauté juive de Montréal sur le boulevard Décarie, des transformations silencieuses se produisent. Ici, les futurs convertis assistent aux cours hebdomadaires du programme de Conversion Juive Montréal du CCJ pour apprendre ce que signifie être un juif de la Torah. «Notre programme de conversion n'est pas un programme d'études», souligne Esther Hochstadter, professeure principale du programme. C'est plutôt une «expérience».

Ainsi, alors que les enseignants francophones et anglophones apprennent à leurs élèves les fêtes juives, la pensée juive, les attitudes de la Torah et les détails de la Halakha, le programme de conversion est bien plus vaste qu'une expérience en classe. Le programme exige que chaque futur converti soit accueilli régulièrement par des «familles parraines» pour les repas du Shabbat et des fêtes tout au long du calendrier juif. En effet, de nombreux convertis considèrent que ces expériences autour de la

table du Shabbat sont le facteur le plus puissant qui les a poussés à se rapprocher du judaïsme.

Plusieurs fois dans l'année, les enseignants, les futurs convertis et de nombreux diplômés du programme se rencontrent pour des programmes amusants, comme les fêtes annuelles de Hanoukka et de Pourim, ainsi que pour le Shabbaton d'hiver. C'est dans le cadre de ces programmes que les convertis potentiels entendent les témoignages de personnes convertis et leurs expériences de vie après la conversion. Les trois Dayanim du programme rencontrent les étudiants plusieurs fois au cours du programme pour vérifier l'authenticité du désir de conversion de l'étudiant.

L'approche holistique à la conversion adoptée par le programme comprend également un aspect axé sur la santé mentale. Le Conseil de la Communauté Juive a collaboré avec célèbre psychologue californien, le Rabbin Dr. David Fox, dans la conception d'un examen de préparation à la conversion afin de s'assurer que les futurs convertis sont émotionnellement stables et intéressés par la conversion pour des motivations uniquement spirituelles.

Un programme de conversion authentique se mesure non pas au nombre de convertis potentiels qui se transforment en Gerim, mais au nombre de convertis potentiels qui abandonnent le programme lorsqu'ils se rendent compte que les exigences du judaïsme de la Torah sont trop élevées pour eux. Je demande tout le temps à mes filles pourquoi elles

ont besoin de 613 mitzvot», dit Mme Hochstadter. «Tenez-vous-en à vos sept commandements et vous irez au Paradis!»

Une classe de quinze futurs convertis peut réduire à deux, voire à un seul converti pendant la durée complète du programme. Par contre, ce seul et unique converti ira construire des générations de Juifs engagés dans la Torah. En effet, le nachat que les Geirim donnent aux enseignants et à leurs familles parraines est indescriptible. «Mes filles deviennent la famille», dit Mme Hochstadter. «Quand je vais en Israël, je leur rends visite au même titre que mes proches. Et je m'émerveille des maisons qu'elles construisent et de la façon dont elles contribuent à la communauté juive, souvent en Israël».

En route vers de nouvelles aventures

Tandis que certains diplômés du Programme de conversion de Montréal restent à Montréal, de nombreux autres partent vers les communautés juives du monde entier. Ces dernières années, plusieurs diplômés du programme ont quitté Montréal pour la ville de Yavniel, dans le nord d'Israël. Yavniel compte une importante communauté de convertis, et les convertis de Montréal à Yavniel ont pris des positions de leadership dans la communauté.

Il y a près de deux ans, plusieurs de ces convertis ont commencé à planifier un Shabbaton de Chizuk pour la communauté. Ne sachant pas comment organiser un tel Shabbaton, la communauté s'est



ournée vers leur professeur et mentor Esther Hochstadter pour obtenir de l'aide. Esther s'est rendue en Israël pour assister au Shabbaton en personne, et elle a constaté que le soutien continu que le programme de Montréal offre à ses diplômés faisait gravement défaut dans la vie des autres convertis. Alors que le Shabbaton arrivait à sa fin, un rabbin distingué de Yavniel s'est tourné vers Esther. « Il semble qu'à Montréal, vous dirigez un programme de conversion comme personne d'autre ne l'a fait », a-t-il observé. Ses sentiments ont été partagés par les nombreux leaders de la communauté qui ont noté que les convertis du programme de

Montréal sont les convertis les mieux préparés, les plus connectés et les plus généreux qu'ils aient rencontrés.

Le Shabbaton a été un succès retentissant en termes de Chizouk pour ses participants, et l'expérience a été transformatrice pour Esther. À son retour à Montréal, Esther est restée en contact avec les convertis de Yavniel, et a commencé à se concentrer sur la création d'une infrastructure permettant aux Gerim du monde entier de s'épanouir en tant que membres de la communauté juive, bien au-delà de la conversion. Selon Esther, « le programme transforme les autres, mais il m'a

aussi transformée. Le programme de conversion est devenu un élément central dans ma vie. C'est une énorme responsabilité, mais c'est aussi un énorme privilège. »

La mission du Conseil de la communauté juive est de faciliter le maintien de la vie traditionnelle juive à Montréal. Le programme de conversion juive de Montréal remplit cette mission en s'assurant que les nouveaux membres de la religion juive sont authentiques et préparés dans leur désir de vivre une vie de Torah et de Mitzvot en tant que membres actifs de la communauté juive.

Témoignage d'une convertie de Montréal

J'ai grandi à Montréal. Ma famille était séfarade, laïque et presque entièrement détachée du judaïsme. Nous étions tellement détachés, en fait, que mon père est juif, mais pas ma mère. En grandissant, je n'avais aucune idée de ce que signifiait être juif, mais je me suis toujours senti si différent de mes camarades de l'école chrétienne que j'ai fréquentée. En vieillissant, je me suis sentie de plus en plus distante de mes amis.

Alors que ma détresse grandissait, les circonstances m'ont rapproché à une famille séfarade traditionnelle de notre quartier. Celle-ci m'a fait connaître la cacherout et le Chabbat, des choses dont je n'avais jamais entendu parler auparavant. J'étais intrigué et j'étais déterminé à en apprendre davantage. Plus j'en apprenais sur le judaïsme, plus j'étais convaincu que c'était la seule voie possible pour moi. Alors, avec ma mère (qui avait toujours voulu se convertir, puisque son père était également juif), nous avons commencé le processus de conversion. Nous avons suivi des cours et j'ai savouré chaque mot de la Torah que j'ai entendu. J'ai rencontré des juifs extraordinaires. Je n'aurais jamais imaginé qu'une telle grandeur puisse exister! Peu à peu, j'ai pris les mitzvot sur moi. J'ai été ravi d'apprendre les trésors qu'offre la Torah.

J'ai terminé mon processus de conversion avec Conversion Juive Montréal et le Beit Din orthodoxe. Mon expérience a été positive. J'ai eu une excellente relation avec mes professeurs, qui m'ont enseigné à la fois les bases du judaïsme et ses domaines les plus profonds. Je suis toujours en contact avec beaucoup de ces enseignants à ce jour. Le programme comportait des cours exhaustifs sur la Parasha de la semaine, les Halachot concernant la cacheroute, le Shabbat, les fêtes, les jours de jeûne, ainsi que la Chassidout. Conversion Juive Montréal nous a également exigé de passer le Shabbat et le Chagim dans différentes familles de la ville. Ces familles, qu'elles soient au courant

ou non, m'ont beaucoup influencé. Elles m'ont montré les middot juives, les bonnes actions. Elles ont façonné mon identité juive. CJM a également organisé des shabbatons et des soirées pour célébrer les différentes fêtes. Cela a créé en nous un sentiment d'appartenance au programme et nous a aidés à nouer des liens avec d'autres convertis.

Bien sûr, le processus lui-même n'a pas toujours été brillant. Ma famille paternelle, pour qui tout ce processus a été un choc, s'est fortement opposée à ce que je devienne religieuse. Le judaïsme religieux était pour eux un redoutable inconnu. Mes professeurs et mes pairs n'étaient pas du tout enthousiastes non plus. Néanmoins, à l'âge de 18 ans, j'ai achevé mon processus de conversion, qui s'est terminé par mon immersion dans un Mikveh, un jour que je n'oublierai jamais. C'était comme si j'avais Har Sinai sur la tête! Ce jour-là, Hashem me demandait d'accepter Sa Torah!

Le jour de ma conversion a été à la fois une fin et un début. C'était la fin de ma vie de non-juive et la fin de mon processus de conversion. En même temps, ce fut le début de ma nouvelle vie en tant que Bat Israël qui s'efforce à tout prix de servir Hachem et d'absorber sa précieuse Torah. Deux ans après ma conversion, j'ai voyagé pour étudier dans un séminaire en Israël. Mon séjour en Israël a été magique et j'ai décidé d'y rester et de faire Aliya. Mon judaïsme s'est renforcé et je suis devenue beaucoup plus confiante dans ma pratique.

Je voudrais vous rappeler, à vous qui êtes nés juifs, de l'incroyable cadeau qu'Hashem vous a fait. Être juif n'est pas facile, je l'admets. Mais rien de précieux ne s'acquiert facilement. Tout ce qui est durable, sain et digne demande un grand effort. Profitez du cadeau inimaginable qu'Hashem vous a offert. Embrassez-le et chérissez-le, car il vaut mieux que les perles...

Démystifier

LA CERTIFICATION CACHÈRE

Qu'est-ce qui se cache derrière ce petit label qui figure sur tellement de vos produits alimentaires préférés?

Vous est-il déjà arrivé de vous demander, en observant attentivement l'emballage d'un aliment, ce que signifie vraiment le petit label certification cachère? Aujourd'hui est votre jour de chance, car l'équipe dévouée de , l'agence canadienne de certification cachère, est à votre disposition pour lever le voile sur ce processus!

Que signifie le label ?

« Bien, c'est facile, répond le rabbin Saul Emanuel, directeur de  Canada. Si vous voyez le label  sur l'emballage d'un produit alimentaire, cela signifie que ce produit a reçu la certification cachère; vous avez ainsi la certitude absolue que cet aliment a été préparé en tenant strictement compte des interdits alimentaires – les lois de la kashrout. Peu importe le type d'aliment – qu'il s'agisse de biscuits, de yogourt, de chocolat, de pain, de lasagne ou de chow mein au poulet – le label  signifie que l'aliment en question est 100 % cachère. »

Comment une entreprise obtient-elle la certification cachère pour un produit?

« Il s'agit d'une question très intéressante, poursuit le rabbin Emanuel. Il y a plusieurs étapes à respecter pour qu'un produit obtienne la certification cachère, et chaque employé de  a un rôle précis à jouer à cet égard. Le processus est rigoureux, mais nous nous efforçons de le rendre aussi simple et aussi transparent que possible. »



QUELS SONT LES AVANTAGES LIÉS À LA CERTIFICATION CACHÈRE?

« Le processus de certification cachère est très rigoureux et fait intervenir beaucoup de personnes. Toutefois, les avantages sont considérables, et ils sont de loin supérieurs aux inconvénients », affirme Kalman Emanuel, chef du Marketing à .

« Il y a une bonne raison justifiant l'augmentation de la demande pour les aliments cachères; en effet, la demande pour ce segment de l'industrie alimentaire connaît

actuellement la plus forte hausse, avec une croissance supérieure à 10 pour cent chaque année. Lorsqu'un produit est certifié cachère, les consommateurs savent qu'il respecte leurs exigences alimentaires, que les ingrédients qu'il renferme sont conformes aux normes de qualité les plus élevées, et qu'il ne contient aucun ingrédient caché », conclut le rabbin Emanuel.

« MK n'est qu'un petit label, mais il veut dire beaucoup! »

1 ENTRER EN CONTACT AVEC 

ÉTAPE

« Avant de présenter une demande de certification cachère, un fabricant de produits alimentaires communique d'abord avec moi pour savoir ce qui est en jeu et si une certification cachère convient à son produit. Après tout, il s'avère inutile de présenter une demande de certification cachère si le produit contient du porc ou s'il s'agit de pain fabriqué avec du shortening d'origine animale, par exemple, ajoute Liat Asseraf, Relations avec la clientèle à . Mon travail consiste à expliquer de manière très précise aux personnes qui ne connaissent pas le concept ce que « cachère » veut dire. Je dois expliquer comment la fabrication d'un produit cachère implique à la fois des ingrédients et un processus de fabrication, et décrire le processus de certification à l'intention des personnes désireuses de présenter une demande de certification. »

2 REMPLIR UN FORMULAIRE DE DEMANDE DE CERTIFICATION

ÉTAPE

« Lorsqu'une entreprise décide d'aller de l'avant avec la certification cachère, elle doit d'abord remplir un formulaire électronique sur notre site Web, enchaîne Liat. Dès réception de la demande, j'ouvre un dossier et j'enclenche le processus. »

3 PRÉSENTER UNE LISTE D'INGRÉDIENTS

ÉTAPE

« Pour qu'un produit soit considéré comme étant cachère, l'ensemble des ingrédients qui entrent dans sa fabrication doivent être cachères. En conséquence, nos clients doivent nous faire parvenir des renseignements sur l'ensemble des ingrédients qu'ils utilisent dans la fabrication de leur produit, explique Pearly Fuchs, Marques privées et Formation. Comme les renseignements doivent nous être fournis par l'intermédiaire de notre plateforme en ligne, afin de faciliter l'opération, nous offrons à chacun des clients une séance de formation en ligne, animée par Liat ou par moi. »

4 PASSER LA LISTE D'INGRÉDIENTS EN REVUE

ÉTAPE

« C'est à cette étape que le rabbin Peretz Jaffe et moi intervenons, commente Faigy Becker, Conformité aux lois de la kashrout. Nous passons l'ensemble de la liste en revue à des fins de vérification et d'approbation dans l'optique de la certification cachère. Nous aidons aussi les clients à trouver des solutions de rechange si l'un de leurs ingrédients ne satisfait pas à nos exigences. Nous sommes là pour les aider et pour trouver des solutions! »

5 INSPECTER LES INSTALLATIONS

ÉTAPE

« Le terme cachère ne s'applique pas seulement aux ingrédients que renferme un aliment, mais aussi au processus de fabrication, explique le rabbin Jaffe, administrateur, Application de la kashrout. Une fois que Faigy et moi avons approuvé les ingrédients d'un produit, la balle est dans le camp de Liat. Elle prend les dispositions nécessaires pour envoyer un inspecteur visiter les installations, afin de s'assurer qu'elles respectent toutes les règles en matière de fabrication cachère. »

6 SIGNER UN CONTRAT DE CERTIFICATION CACHÈRE

ÉTAPE

« Une fois que notre entreprise a inspecté les installations d'un client, c'est à mon tour d'intervenir dans le dossier, déclare Esti Goldberger, analyste en matière de kashrout. Il m'incombe de rédiger un contrat avec l'entreprise cliente, dans lequel sont détaillées toutes les conditions et responsabilités relatives à la certification cachère. »

7 OBTENIR LE SCEAU D'APPROBATION FINALE DU GRAND RABBIN

ÉTAPE

« Les rabbins jouent évidemment un rôle important dans le processus de certification cachère. Nous tenons chaque semaine une réunion avec le Vaad Harabanim de Montréal; il s'agit d'un conseil regroupant huit rabbins issus des différentes communautés juives de Montréal. Ces rabbins nous présentent différents points de vue et nous offrent un encadrement additionnel sur le processus, explique le rabbin Emanuel. Par exemple, grâce à leur expertise, ils peuvent juger si l'équipement d'une installation doit être casherisé et, si oui, à quelle température. »

« Enfin, avant qu'une entreprise puisse obtenir la certification cachère pour l'un de ses produits, nous devons présenter son dossier au grand rabbin de Montréal, le rabbin Binyomin Weiss, aux fins d'examen, poursuit le rabbin Emanuel. C'est le rabbin Weiss qui a le dernier mot quant à l'approbation d'un produit », ajoutet-il.

8 OBTENIR L'AUTORISATION D'UTILISER LE LABEL 

ÉTAPE

« Une fois qu'un client a reçu l'autorisation du rabbin Weiss et qu'il a signé son contrat, il peut aller de l'avant, ajoute le rabbin Emanuel. Nous fournissons au client une version électronique du label de certification cachère , qu'il peut immédiatement apposer sur ses emballages. »

9 RESPECTER EN TOUT TEMPS LES RÈGLES

ÉTAPE

« Le privilège que confère le label de certification cachère  s'accompagne de beaucoup de responsabilités, commente le rabbin Emanuel. Tous les clients doivent respecter les conditions prévues à leur contrat, et nos inspecteurs procèdent régulièrement à des inspections, afin de s'assurer que les clients suivent bien les règles établies. »

6 questions DESTINÉES À RABBIN MANI DIENA,

INSPECTEUR CACHÈRE



Qu'est-ce qui vous a amené à devenir inspecteur cachère?

C'est une question très intéressante. Mes antécédents sont probablement différents de ceux de la majorité des Mashgichim (superviseurs cachères). Je vis à Toronto et je travaillais auparavant dans le milieu des affaires. J'ai pendant une trentaine d'années été propriétaire d'un grand laboratoire médical ainsi que d'une chaîne de pharmacies, dont j'ai assuré l'exploitation. Toutefois, malgré le fait que la direction de mes entreprises m'occupait beaucoup, je m'intéressais énormément à la Halakha (l'ensemble des lois guidant les Juifs dans leurs rituels et leur vie quotidienne); je consacrais environ la moitié de mes journées à étudier ces lois! Aussi, lorsqu'en 2017, le rabbin Jaffe m'a proposé de me joindre à l'équipe de  à titre d'inspecteur cachère, j'ai saisi l'occasion de combiner mes deux principaux champs d'intérêt, les affaires et la Halakha.

En quoi consiste le travail d'un inspecteur cachère?

Mon travail consiste à m'assurer que nos clients respectent les règles de la Kashrout - l'ensemble des prescriptions alimentaires du judaïsme. Mon rôle est différent de celui de la plupart des Mashgichim, qui sont des superviseurs et inspecteurs cachères travaillant sur place, au service d'une entreprise donnée. Je suis plutôt un inspecteur itinérant; je suis responsable de l'inspection de toutes les usines certifiées par  en Ontario et dans l'Ouest canadien; je me rends plusieurs fois par année dans ces établissements. Lorsqu'un nouveau client souhaite obtenir la certification cachère, j'effectue une première visite de son usine et rédige un rapport décrivant en détail les exigences auxquelles il devra répondre en termes de certification et de supervision cachères. Le rabbin Jaffe prend ensuite connaissance de ce rapport, qu'il étudie attentivement. Le rabbin Jaffe est un expert en matière de technologie cachère; sa compétence est reconnue à l'échelle mondiale. C'est une mine de renseignements sur la loi juive. Il formule des commentaires, émet des doutes et me dit combien de fois par année je dois visiter l'usine en question. Je me rends ensuite de nouveau à l'usine, afin de procéder à une inspection approfondie et de documenter toutes mes observations; cette démarche revêt une importance cruciale, car chaque client est unique. Si des problèmes se posent chez un client, j'ai la chance de pouvoir compter sur le rabbin Emanuel, qui est passé maître dans la diplomatie d'entreprise.

Que se passe-t-il exactement lors d'une inspection cachère?

Une inspection cachère nous permet de décider si un aliment est ou non préparé dans le respect des règles rigoureuses de la Kashrout. Lorsque j'inspecte une usine, je peux attester la fiabilité de son respect des normes cachères. Il y a trois facteurs importants à prendre en compte lors d'une inspection : les ingrédients, les produits et les processus. Les processus sont très importants. En effet, même si tous les ingrédients qui entrent dans la fabrication d'un produit sont eux-mêmes cachères, il y a aussi des lois très importantes qui régissent la préparation de ce produit; le non-respect de ces règles rend le produit « non cachère ». C'est pourquoi, chaque fois que je rends visite à un client, je vérifie s'il a modifié la liste d'ingrédients des produits ou ses processus de fabrication.

La certification cachère peut rapporter très gros, mais elle implique aussi d'importantes responsabilités. En cas de non-respect des conditions d'un contrat de certification, le contrevenant s'expose à de lourdes pénalités. Dans mon travail d'inspecteur cachère, il est par conséquent crucial d'établir avec mon client une relation fondée sur la confiance et le respect mutuels. Lorsque je me présente chez un client, je dois respecter les statuts et règlements en vigueur dans son entreprise et je m'attends à ce qu'il me dise la vérité. Heureusement, la majorité des clients sont honnêtes et font tout leur possible pour répondre aux exigences qui leur ont été fixées. Il est toutefois certainement possible que des erreurs se produisent;

c'est pourquoi il est essentiel que je pose beaucoup de questions et que je vérifie l'ensemble des renseignements que l'on me donne. Je suis heureux d'affirmer que j'entretiens des relations amicales, professionnelles et productives avec presque tous mes clients.

Quelle incidence la pandémie de COVID-19 a-t-elle eue sur votre travail?

La COVID-19 a rendu les inspections des usines plus compliquées. Je ne peux plus simplement me présenter à une usine de manière inopinée lors d'un jour ouvrable, sans m'être annoncé au préalable! Toutefois, comme nous avons développé avec nos clients de solides relations fondées sur la confiance, nous avons été autorisés à procéder à des inspections régulières en toute sécurité, malgré la pandémie. En fait, il n'y a que deux clients qui ont demandé que les inspections cachères se fassent de manière virtuelle dans leur établissement. Si une usine doit absolument fermer ses portes à des étrangers pour des raisons de santé et de sécurité, il faut respecter cette décision. Il s'agit d'une toute nouvelle réalité; nous trouvons des façons de nous adapter, tout en nous assurant du respect intégral des lois de la Kashrout.

Chaque emploi compte son lot d'avantages et de bizarreries. Avez-vous des histoires amusantes à nous raconter?

L'une des premières fois où j'ai dû me rendre dans l'Ouest canadien pour le travail, on m'a demandé de préparer un tout premier rapport sur une nouvelle vodka cachère, produite en Saskatchewan. Après avoir passé en revue la liste d'ingrédients ainsi que les processus, et après avoir rédigé le rapport, j'ai commencé à parler de l'entreprise avec les membres de l'équipe. Ils savaient que j'avais beaucoup d'expérience, ayant travaillé

dans le monde des affaires pendant des années; ils m'ont alors demandé conseil sur un problème commercial qu'ils avaient éprouvé. Pour me remercier, ils m'ont offert une bouteille de vodka. Je leur ai toutefois expliqué que je n'accepte pas de cadeaux de mes clients; de plus, je ne pouvais pas apporter la bouteille avec moi dans l'avion, car je ne voyageais qu'avec des bagages non enregistrés. Alors, imaginez la surprise de ma femme lorsqu'on nous a livré six bouteilles de vodka sur le pas de la porte, à l'improviste; elle ne comprenait pas du tout ce qui se passait! Elle était plutôt étonnée et commençait à se demander ce que je faisais en réalité pour **(MK)** ! En fin de compte, je me suis senti coupable et j'ai offert les bouteilles à la section torontoise de l'organisation mondiale Agudath Israel, pour son kiddouch hebdomadaire.

Quelles sont les idées fausses les plus répandues sur les inspections cachères?

L'idée fausse la plus répandue est qu'en lisant la liste d'ingrédients, il est possible de décider si un produit est cachère ou non. On me dit souvent : « Quel pourrait être le problème? Ce ne sont que des légumineuses dans une boîte de conserve! » En fait, même si les ingrédients que renferme un produit sont 100 % cachères, il est possible que ce produit soit 100 % Treif (non cachère), à cause de la manière dont il est fabriqué. Imaginez une usine où toutes les marmites sont reliées au chauffe-eau et où la même eau circule de marmite en marmite! Ensuite, si cette même usine prépare des aliments cachères et des aliments non cachères, il va y avoir contamination. Ce serait comme essayer de préparer un souper cachère dans une casserole qui n'est pas cachère!



LES BEIGNES RÉGNENT!

GUIDE DES MEILLEURS BEIGNETS DU CANADA 2020

MONTREAL

Adar	5634, AVENUE WESTMINSTER	514-484-1189
Beso	5497, RUE ROBERT BURNS	514-387-0313
Best Simcha	5792, AVENUE ROYALMOUNT	514-748-5151
BISTRO	5663-A, AVENUE ROYALMOUNT	514-731-1862
Cheskie Bakery	359, RUE BERNARD OUEST	514-271-2253
Chez Daniel - Esposito	340, BOULEVARD MARCEL-LAURIN	514-747-6464
Cité Cachère	4747, AVENUE VAN HORNE	514-733-2838
Coco Praline	11, RUE SUNNYDALE, D.D.O.	514-685-2626
Creative Cakes by Ilana Cakes	5500, AVENUE WESTBURY	514-458-4279
Delicious Without Gluten Inc.*	90, BOULEVARD BRUNSWICK	514-542-3943
District Bagel	5677, AVENUE DU PARC	514-735-1174
District Bagel	709, RUE LUCERNE	514-735-1174
ESB Creations	6124, CHEMIN DE LA CÔTE-SAINT-LUC	514-588-3613
Fooderie Market	6680, AVENUE DU PARC	514-279-3663
Homemade /Canko	8575, 8 ^e AVENUE	514-270-5567
IGA Cavendish	5800, BOULEVARD CAVENDISH	514-482-4710

IGA Côte Saint-Luc	7151, CHEMIN DE LA CÔTE-SAINT-LUC	514-486-3254
Kosher Quality	5855, AVENUE VICTORIA	514-731-7883
La Marguerite	6630, CHEMIN DE LA CÔTE-SAINT-LUC	514-488-4111
Mimimelon	2069, RUE SAINT-LOUIS, VSL	514-737-6887
Montreal Kosher	7005, AVENUE VICTORIA	514-739-3651
Montreal Kosher	2135, RUE SAINT-LOUIS, VSL	514-747-5116
Munch Real Kosher*	5495, RUE PARÉ	514-738-3600
One Stop Kosher	6735, AVENUE DARLINGTON	514-738-3207
Paradise Kosher	11608, BOULEVARD DE SALABERRY	514-421-0421
Pizza Gourmetti	5795, AVENUE VICTORIA	514-839-5050
Pizza Pita	6415, BOULEVARD DÉCARIE	514-731-7482
Renfell's	2800, CHEMIN BATES	514-733-5538
Sfyngy's	5800, BOULEVARD CAVENDISH	514-482-2992
Taty's Pizza	6540, AVENUE DARLINGTON	514-734-8289
Westminster Gourmet	5458, AVENUE WESTMINSTER	514-489-7111

TORONTO (Sous la supervision de : COR Hashgacha)

Amazing Donuts	3772, RUE BATHURST	416-398-7546
Easy Sweets Baked Goods	300, RUE SUPERTEST	416-783-7200
Grodzinski Bakery - Bathurst	3437, RUE BATHURST	416-789-0785
Grodzinski Bakery - Centre Street	1118, RUE CENTRE	905-882-1350
Haymische Bakery	3031, RUE BATHURST	416-781-4212
Hermes Bakery	2885, RUE BATHURST	416-787-1234
Isaac's Bakery & Cafe	3390, RUE BATHURST	416-789-7587
Lollicakes Limited - Specialty Bakery	500, AVENUE LAWRENCE OUEST	416-482-2253
My Zaidy's Bakery	7241, RUE BATHURST	905-763-6463
Richmond Kosher Bakery	4119, RUE BATHURST	647-776-5995
Sobeys	441, AVENUE CLARK OUEST	905-764-3770

OTTAWA (Sous la supervision de : Ottawa Vaad Hashgacha)

Loblaws at College Square	1980, RUE BASELINE	613-723-3200
---------------------------	--------------------	--------------

VANCOUVER (Sous la supervision de : BCK Hashgacha)

Sabra Kosher Bakery	3844, RUE OAK	604-733-4912
---------------------	---------------	--------------

RICHMOND, BC (Sous la supervision de : BCK Hashgacha)

Garden City Bakery	9100, RUE BLUNDELL	604-244-7888
--------------------	--------------------	--------------



* sans gluten



VOUS SOUHAITE
UNE JOYEUSE HANOUKKA