

# LES CAHIERS DE LA FORMATION

FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATI — RMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION  
FORMATION — FORMATION



***La Cachérisation***

*Juin 2001*

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

Qui ne s'est pas retrouvé une fois sur un camp en train de se prendre la tête pour savoir si on peut utiliser des brocs ayant servi pour le petit dej' dans le repas viande du soir ? Si vous ne vous êtes jamais posé la question, c'est que vous manquez de vigilance quant au respect de la cacherout sur un terrain de camp. Si vous vous êtes posé la question, un doute affreux a sûrement alors surgi dans votre esprit jusque là serene.

Car l'expérience a montré que bien souvent, la cachérisation fait l'objet d'une certaine négligence, autant par ignorance que, il faut bien le dire, par flemme.

Et ce d'autant plus que les cuisines sont équipées d'ustensiles de plus en plus perfectionnés (éplucheurs, fours à micro-ondes, hachoir électrique). Sur les camps BM, la vie en plein air et l'autonomie laissée aux sous-camps ne facilite pas non plus un strict respect de la Halakha sur ce point.

C'est pour remédier à cette situation que ce cahier avait été réalisé en 1996 par Sebastien Allali et réactualisé aujourd'hui par le Rabbin Philippe Haddad. Il obéit à une double logique. D'une part d'être intransigeant en terme de pratique dans la façon dont la cachérisation est réalisée sur les terrains de camp. D'autre part d'expliquer les différentes démarches qui composent la procédure de cachérisation. Ce cahier se veut donc à la fois technique, mais également pédagogique et explicatif.

N'oubliez pas que sur le terrain, la cacherout est un aspect de la vie juive dont chacun est responsable. On ne peut se permettre de mentir aux parents sur ce point. Il serait scandaleux de s'engager auprès des parents à ce que leurs enfants mangent cacher et de faillir à cette promesse.

Bonne lecture...

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

### I. Ustensiles déjà utilisés

- 1.1. Le pourquoi ?
- 1.2. Le principe
- 1.2.2. Les ustensiles que l'on ne peut pas cachériser
- 1.2.1. A quelles matières s'applique la cachérisation ?
- 1.3. Le comment ?
  - 1.3.1. Les évier
  - 1.3.2. Table et plan de travail
  - 1.3.3. La cuisinière
  - 1.3.4. Couverts
  - 1.3.5. Assiettes
  - 1.3.6. Bols / verre / brocs
  - 1.3.7. Bonna
  - 1.3.8. Plats plats
  - 1.3.9. Lave vaisselle
  - 1.3.10. le four
  - 1.3.11. Friteuse
  - 1.3.12. Eplucheur

### II. Ustensiles neufs

- 2.1. Le pourquoi ?
- 2.2. Le principe
- 2.3. le comment ?

### III. Quelques conseils

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

### I. Ustensiles déjà utilisés

#### 1.1. Le pourquoi?

Notre alimentation est régie par de nombreuses règles qui font que nous ne pouvons pas manger n'importe quel aliment. Le terme " *catcher* " signifie " *valable* ". Il s'applique à une loi bonne, à un personnage respectable, puis, par extension, à un élément qui répond aux critères de la Torah et du Talmud. La Bible parle de pur et d'impur ; c'est la tradition rabbinique qui parle de catcher. A partir de catcher, nous obtenons cachérisation. Ce terme (qui n'existe pas encore dans le dictionnaire) définit une action qui consiste à éliminer d'un aliment ou d'un support d'aliment, ce qui est interdit à la consommation. On cachérise la viande en enlevant le sang, on cachérise une vaisselle pour pessah en enlevant le 'hamets, ou tel instrument de la cuisine d'un camp en enlevant les éléments non-cachers qui y seraient incrustés. Dans la procédure de cachérisation, il s'agit de désincruster.

#### 1.2. Le principe

Le procédé de la cachérisation est défini par le principe suivant :

**"L'aliment doit être éliminé de la même manière qu'il a été incrusté"**. Le terme "il" définissant l'aliment, la matière incrustée.

Ainsi il existe autant de moyen de cachériser que de types d'utilisation. C'est le mode d'utilisation de l'ustensile qui détermine la procédure de cachérisation adéquate.

1. En les immergeant dans l'eau bouillante (maintenez l'ébullition après la plongée car celle-ci va nécessairement faire baisser la température de l'eau) ou, quand c'est impossible en les aspergeant d'eau bouillante. C'est la **HAGALA**. C'est le cas pour les ustensiles à l'intérieur desquels la cuisson a eu lieu avec du liquide (voir casseroles, bonna et c.).

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

2. En chauffant les ustensiles au rouge, ou en les passant au chalumeau. C'est le **LIBOUN**. C'est la cas pour les ustensiles mis directement en contact avec le feu. Ainsi des plats de friture (plats plats, poêles et c.).
3. Les ustensiles ne servant pas à la cuisson mais à la consommation sont cachérisables en les plongeant dans l'eau bouillante d'une bonna préalablement cachérisée selon le principe de la **HAGALA**.
4. Les ustensiles utilisés à froid seront tout simplement lavés à froid puisque le contact avec la nourriture non cachère se fait à froid.

Le premier moyen a pour but d'extraire de l'ustensile tous les restes d'aliment non caché qui subsistent dans le corps de l'ustensile. Le second moyen a pour but de brûler ces restes non caché.

**ATTENTION: : Quels que soient ces ustensiles, ils ne doivent pas avoir été utilisés dans les 24h précédant la cachérisation.**

### 1.2.1. A quelles matières s'applique la cachérisation ?

La cachérisation des ustensiles n'est possible que pour les objets en bois, en métal ou en verre, mais pas pour ceux en porcelaine.

### 1.2.2. Les ustensiles que l'on ne peut pas cachériser.

1. Ustensiles dont la totalité ou une partie risque d'être abimée, lors de la cachérisation.
2. Ustensiles faits de plusieurs pièces ne pouvant permettre le nettoyage parfait. Ainsi du couteau avec un manche en plastique.

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

### 1.3. Le comment ?

#### 1.3.1. Les éviers

1. **En inox** > asperger d'eau bouillante et rincer ...froid.
2. **En fayance** > La fayance en elle même n'est pas cachérisable. Il faut, comme dans le cas précédent, asperger d'eau bouillante et rincer à froid mais il faut également recouvrir les parois de l'évier car les aliments ne peuvent rentrer en contact avec elles.

#### 1.3.2. Tables et plan de travail

1. **Inox** > Asperger d'eau bouillante et rincer ..à froid.
2. **Tout autre matériau** > bien nettoyer et recouvrir de telle sorte que les aliments ne touche pas la matière première de la table ou du plan de travail.

#### 1.3.3. La cuisinière

1. **A gaz** > nettoyer les brûleurs, les laisser brûler à puissance maximum durant une demie heure au moins pour porter les grilles au rouge.
2. **électrique** > faire chauffer les plaque ...température maximum au moins un demie heure et les couvrir de papier allu.
3. **Vitro céramique** > arroser d'eau bouillante et rincer à froid.

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

### 1.3.4. Couverts

On ne peut cachériser les couverts que si il sont en métal et d'une seul pièce. Dans ce cas il suffira de les immerger dans l'eau bouillante sans rinçage à froid.

### 1.3.5. Assiettes

Seuls les assiettes en verre (Pyrex ou Arcopal) sont cachérisables en les immergeant dans l'eau bouillante et en les rinçant à l'eau froide.

### 1.3.6. Bols / Verres / Brocs

Tremper dans l'eau bouillante.

### 1.3.7 Bonna

**HAGALA**

### 1.3.8. Plats plats

**LIBOUN**

### 1.3.9. Lave vaisselle

Il faut le faire tourner à vide pendant 1 programme. **ATTENTION:** : si les panier ne sont pas en métal il ne sont pas cachérisable il faut en acheter d'autre. Pas de soucis, c'est rentable si on pense au temps perdu à faire la vaisselle. Dans tout les cas, il faut **un panier viande et un panier lait.**

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

### 1.3.10. le four

1. **A gaz** > Porter les parois du four au rouge (ou les passer au chalumeau), chauffer le four à température maximum pendant une heure. **ATTENTION:** : si les parois sont en émail, le four n'est pas cachérisable (dommages pour les 5eme )
2. **Electrique** > Faire une pyrolyse. Si il n'y a pas de pyrolyse, le four n'est pas cachérisable.
3. **Micro-ondes** > Bien nettoyer, faire marcher le four avec un récipient d'eau jusqu'à ce que se dégage une vapeur épaisse. Par la suite tous les aliments qui rentrent dans le four devront être recouverts d'un film.

### 1.3.11. Friteuse

Cachérisation très minutieuse au chalumeau. Il faut vraiment en brûler les moindres recoins.

### 1.3.12. Eplucheur

Un bon nettoyage à froid suffit.

## II. Ustensiles neufs.

Ce procédé s'appelle **TEVILAT KELIM** (immersion des ustensiles).

### 2.1. Le pourquoi ?

A l'époque du Temple, les objets du service divin étaient oints avec l'huile. C'était une manière de consacrer ces éléments au

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

service de D. Depuis la destruction du temple, la table joue le rôle d'autel. Tout ustensile acheté chez un non-juif doit être consacré au " culte de la table ". Au lieu de verser de l'huile d'onction, on pratique la TEVILA.

### 2.2. Le principe :

La Tevila doit avoir lieu avant la première utilisation. Elle doit se faire dans un mikvéh ou dans un cour d'eau (rivière).

On fait la tevila pour les ustensiles destinés à la consommation, à la préparation ou au dépôt des aliments. Seuls le verre et le métal nécessitent la Tevila.

### 2.3. le comment ?

Il faut tremper 3 fois successivement l'objet dans le mikveh ou le cour d'eau. L'objet doit être, les 3 fois, totalement immergé, ce qui suppose de la tenir dans des positions différentes. Avant de faire tremper (pas vous mais juste les ustensiles) il faut dire BA

*Barouch ata adochem elokhenou melekh aolam acher kidechanou bemit zvot av vet zivanou al tevilat kelim.*

Puis on trempe, en évitant de parler jusqu'à la fin, tous les ustensiles. Une seule bénédiction suffit pour tous. Si plusieurs animateurs effectuent la TEVILA, un seul dira la bénédiction pour tous.

On peut également pratiquer l'immersion de plusieurs ustensiles dans un filet à trous. A près la bénédiction collective, les autres répondront AMEN.

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

### QUELQUES CONSEILS

- Toute vaisselle emmenée depuis le local au camp doit être recachérisée. On ne se rappelle pas forcément d'une année sur l'autre ce qui était lait ou viande l'année précédente.
- Pour les ustensiles nécessitant le **LIBOUN**, mieux vaut utiliser un chalumeau car en portant les plats au rouge, on risque de les abîmer et d'user les résistances électrique des plaques.
- **Le problème des nappes** : Voilà un problème qui se pose sur tous les camps. Pour un repas viande (shabbat par exemple), on met une nappe en papier que le bouillon du couscous va transpercer. Et le lendemain matin, petit dej' sur une table imbibée de jus de viande. Non seulement ça craint mais en plus ça arrive tout le temps. Pour éviter ce problème, il est impératif d'avoir un jeu de toile cirée lait et un jeu de toile cirée viande. Et ce d'autant plus qu'il est impossible de cachériser des tables en bois.
- **Le problème des brocs** : On ne pense pas toujours à cachériser les brocs. Pourtant, c'est indispensable parce qu'ils ont pu être utilisés pour servir de la soupe viande pas cachère par exemple. A part ça, on ne peut pas utiliser des brocs d'eau pour un repas viande quand ces mêmes brocs ont contenu du lait pour le petit dej' du matin. Alors soit on prévoit des brocs laits et des brocs viande, soit on se garde des bouteilles en plastic pour les repas viande.
- **Pour transformer de la vaisselle lait en viande**, ou inversement, il faut reprendre tout le processus de cachérisation au départ et attendre 24 h minimum depuis la dernière utilisation.

# CAHIER DE FORMATION

## La cachérisation

- **Pour l'organisation de la cuisine,** il est impératif de faire deux jeux d'éponges, de torchons, de grattoirs de couleurs différentes. Tenez vous exclusivement à 2 couleurs. Le bleu et le rouge sont recommandés parce que ça évite à l'animateur qui voit du vert et du rose de se tromper. Idem pour le scotch d'identification de la vaisselle. Privilégiez les schémas simples.