

## Avez-vous dit cacher?

Si vous faites une inspection rapide des produits de votre garde-manger, vous remarquerez que plusieurs d'entre eux possèdent un logo dont vous ignorez peut-être la signification. Ils sont tous d'apparence différente, mais ont en commun le respect des règles alimentaires du judaïsme. Vous trouverez certainement des logos tels « MK », « COR », « U » et « K » provenant de divers organismes d'attestation cachère<sup>1</sup>. Aussi, petits soient-ils, ces sigles représentent pour l'industrie un marché pour le moins intéressant.

### L'ABC des règles alimentaires juives

Tout d'abord, j'aimerais faire un survol des règles alimentaires juives. Celles-ci sont basées sur la Bible hébraïque, la Torah. Ce sont des règles très strictes qui demandent une grande rigueur.

Les aliments cachers sont classés en trois catégories :

- 1) Les produits carnés
- 2) Les produits laitiers
- 3) Les produits « pareve » (neutres)

Selon la Torah, certains animaux sont « impurs » à la consommation. Ainsi, il est interdit de consommer entre autres porc, cheval, lièvre et fruits de mer. La consommation de sang et de graisse animale est également prohibée. Une des règles fondamentales de l'alimentation cachère est de ne pas mélanger des produits carnés avec des produits laitiers. Ainsi, en industrie, on devra s'assurer qu'un produit contenant du lait ou un dérivé n'entrera jamais en contact avec une viande ou un dérivé. Les produits neutres, appelés « pareve », n'ont été en contact ni avec un produit carné ni un produit lacté. Ceux considérés neutres sont les œufs, le poisson, les légumes, etc. Vous pouvez d'ailleurs voir le terme « pareve » autour du logo de certains produits alimentaires.

### L'industrie de la viande cachère

Le processus pour qu'une viande devienne cachère est très pointu. En effet, une supervision par un rabbin qualifié, appelé « schochet », est nécessaire durant toute la démarche allant de la mort de l'animal à son emballage. Le rabbin doit avant tout faire un post-mortem de l'animal, une inspection en 18 points. Sur le lot, seulement le tiers des animaux sera accepté. Puisque la Torah interdit la consommation de sang et de graisse animale, les veines seront enlevées et la viande dégraissée. Par la suite, c'est l'étape de la salaison. En fait, la viande est salée généreusement puis rincée, à quelques reprises, toujours dans le but d'expulser le plus de sang possible. À Montréal, tout le processus doit se faire en 24 heures pour que la viande soit apte à la consommation. Le produit final est assez salé et plus foncé qu'une viande ordinaire dû à l'ajout significatif de sel.

### L'intérêt cacher

Depuis quelques années, il y a un nombre croissant d'entreprises qui demandent à se « cachériser ». Si l'on regarde la quantité de produits, en ce moment, sur le marché portant un logo cacher, on comprend que c'est un marché lucratif pour l'industrie alimentaire. Au Canada, on compte environ 360 000 juifs. C'est un marché qui représente des millions de dollars pour l'industrie canadienne et qui ouvre la porte au marché américain.

---

<sup>1</sup> Il existe plusieurs appellations pour désigner un aliment qui est conforme aux lois alimentaires juives : cacher, casher, kosher, kasher. J'utiliserai « cacher » qui est plus courant dans les pays francophones.

## Démarche de certification

Afin d'obtenir une certification cachère, une entreprise doit en faire la demande à un organisme de certification reconnu. À Montréal, c'est le Conseil de la communauté juive de Montréal qui endosse le sigle MK (Montréal Kosher). Ainsi, une entreprise doit avant tout remplir un formulaire et envoyer un chèque d'environ 500 \$ non remboursable. Cette demande devra inclure le nom du produit à certifier, son procédé de fabrication, sa composition, la provenance des ingrédients et la preuve qu'ils sont cachers. Un rabbin analysera la requête, puis demandera à faire une première visite de l'entreprise. Lors de cette inspection, le rabbin s'assurera de la conformité de l'entreprise. Un cahier de procédures sera élaboré et devra être suivi à la lettre. Viendra ultérieurement la certification et l'apposition du logo sur ledit produit. Une inspection annuelle par un rabbin sera alors nécessaire afin de s'assurer du respect des procédures. On parle d'environ 2000 \$ à 5000 \$ de frais annuels pour le droit d'utilisation du logo. Évidemment, le coût de la certification ainsi que la fréquence des inspections sont variables selon l'importance de l'entreprise.

## Le consommateur caché

Il semblerait que les produits cachers n'intéressent pas seulement la communauté juive. Certaines gens y trouveraient également leur compte. Ainsi, quelques végétariens, personnes allergiques et musulmans consommeraient des produits cachers s'assurant ainsi l'absence de lait, de viande ou de porc. Il faut dire aussi que la consommation de produits « sains » est très prisée en ce moment. Bref, des compagnies comme Coca Cola, Kraft et Weston y ont trouvé une bonne opportunité d'élargir leur bassin d'acheteurs...

Gageons que vous ne regarderez plus ce petit logo de la même façon!

Marylène Cloutier, t.dt., t.n.

Sources : [www.rabbinat.qc.ca](http://www.rabbinat.qc.ca)  
[www.cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca)  
[www.radio-canada.ca/actualite/lepicerie](http://www.radio-canada.ca/actualite/lepicerie)  
<http://fr.wikipedia.org>  
[www.mk.ca](http://www.mk.ca)