

Table ronde avec le *Ihoud Harabanim*

Daniel Lévy: Kvod Harabanim, nous voilà à l'approche de la fête de Pessah, et on se retrouve à nouveau à notre rendez-vous annuel pour un tour d'horizon sur les nouveautés du Beth Din Ihoud Harabanim!

Rav Kohen: Barouh Hachem, nous allons entamer notre troisième année qui a un aspect particulier, celle de la 'Hazaka. Ce concept est apporté dans la Torah et expliqué par nos Sages, qu'une personne qui a en possession un terrain durant trois années acquiert une force sur ce terrain.

Rav Haviv: En gardant le raisonnement de mon ami le Rav Kohen, nous avons une 'Hazaka dans le domaine de la cacherout et cinq 'Hazakot dans le domaine du tribunal Ihoud Harabanim. Car nous avons terminé la quinzième année depuis la création du Beth Din français en Erets Israël qui a été fondé par mon ami le Rav Yaacov Poultorak zal, président du Tribunal Rabbinique de Lyon et du Rhône Alpes, et mon ami le Grand Rabbin Haïm Yaacov Schlammé, Rav et Dayan de la communauté Adath Israël à Paris. Et



aujourd'hui avec la venue de mon ami le Av beth Din, Rav Yermiya Kohen, notre Beth Din est en plein essor.

Daniel Lévy: Pouvez-vous nous résumer la grande nouveauté de l'année 5776 dans votre Beth Din?



Rav Haviv: Chaque jour de notre existence nous découvrons une nouveauté! Le mot 'Hidouch (nouveauté) et le mot Ithadchout (renouvellement) ont la même racine en hébreu. De même, notre Beth Din voit chaque jour un avancement dans son accomplissement au sein de la communauté francophone. Mais la grande nouveauté, c'est la nomination au sein de notre Beth Din du Grand Rabbin, le Rav David Shoushana, ancien Grand Rabbin de Nice et de sa région et actuel Grand Rabbin de Charenton et Saint-Maurice.

Notre Beth Din voit chaque jour un avancement dans son accomplissement au sein de la communauté.



C'est aussi la nomination de l'éminent Gaon, le Rav Chalom Eizenberger, Dayan de la communauté de Tsantz à Jérusalem, élève du Rabbi de Kloisenbourg, le Shéfa Haïm zatsal.

Rav Kohen: Effectivement, ces nouveaux postes au sein du Beth Din étaient une étape incontournable, il était très important que le Beth Din ait un bureau actif en France et surtout un directeur de cacherout se trouvant en France afin de pouvoir gérer les différents dossiers de cacherout et d'autres, en France. Et, grâce à D..., nous avons trouvé en la personne du Grand Rabbin David Shoushana un directeur de cacherout dévoué et accompli.

Rav Haviv: La nomination du Rav David Shoushana comme directeur de la cacherout ainsi que le rôle important qu'il apporte à notre Beth Din est une vraie bénédiction. Avec toutes les occupations communautaires reposant sur le Rav David Shoushana, il arrive à trouver du temps pour gérer les différents dossiers du Beth Din et en particulier les dossiers de la cacherout. Pour mieux le découvrir, j'ai proposé au Rav Shoushana de se joindre à notre table ronde.



Daniel Lévy: Rav Shoushana, bonjour! En tant que Grand Rabbin de plusieurs grandes villes de France, comment avez-vous fait chemin au sein du Ihoud?

Rav Shoushana: C'est un parcours qui remonte à il y a plus de dix ans. J'ai été Grand Rabbin de la ville de Toulouse, puis de celle de Grenoble et c'est en 2005 que je devins Grand Rabbin de la région de Nice-Côte d'azur. C'est à cette période là que, face à un problème du statut personnel d'une jeune fille de la communauté, j'ai rencontré pour la première fois le Dayan Rav Haviv et le Av Beth Din le Rav Yermiayou Kohen. Nous avons travaillé pendant plusieurs mois pour arriver à une solution favorable. Pendant ces mois, j'ai pu découvrir le dévouement illimité qu'ils avaient afin de trouver une issue de sortie et cet accomplissement m'a énormément impressionné. Il va sans dire qu'à partir de là, la relation avec ces deux Rabbanim n'a fait que se renforcer. Le Beth

Le Beth Din Ihoud Harabanim a mis en place pour les problèmes les plus douloureux, les solutions les plus humaines en parfaite conformité avec la halaha.

Din Ihoud Harabanim a mis en place pour les problèmes les plus douloureux, les solutions les plus humaines en parfaite conformité avec la halaha.

Rav Haviv: Les différents échanges que nous avons eus durant toutes ces années sur les divers horizons de la communauté, nous ont fait découvrir en la personne du Grand Rabbin Shoushana, un homme d'action, un homme de terrain, un bâtisseur de communauté, et surtout un grand Talmid 'Haham! Dans ses nombreuses fonctions, il a, pendant des années, organisé la direction de la cacherout pour les grandes villes françaises comme Toulouse, Grenoble, Nice et les Alpes-Maritimes. Il convenait donc très bien pour assumer la responsabilité de notre bureau de cacherout se trouvant aujourd'hui à Charenton. Et, je tenais

à rajouter que parmi les différents diplômes du Rav David Shoushana, on compte aussi le diplôme de chochet, donc une grande connaissance dans le domaine de de l'abattage rituel.



Rav David Shoushana: Le Beth Din Ihoud Harabanim a cette force d'union et d'échange. Chaque Rav apporte ses connaissances et ses capacités pour renforcer la communauté et amener une cacherout exemplaire, et je suis très fier de participer à cet édifice!

Daniel Lévy: Rav Shoushana, pouvez-vous nous parler de votre première mission de travail au sein de la cacherout du Beth Din Ihoud?



Rav Shoushana: Mon premier dossier n'était pas des plus simples, j'ai dû le travailler pendant plusieurs mois. Cela

concernait la fabrication du lait et des produits laitiers de la laiterie Gérentes à côté de Lyon. Je devais m'assurer de pouvoir obtenir un niveau de cacherout le plus strict de halav chamour (halav Israël) et cela dans les plus petits détails de la halaha, avec les mêmes critères qu'on obtient en Israël avec le lait et les produits laitiers du Badats de la Eda Haharédit ou du Rav Landau de Bné Brak. Je peux à présent vous annoncer que la mission a été accomplie à son plus haut niveau, car le lait et les produits laitiers du Badats Ihoud Harabanim sont au même niveau que les produits laitiers certifiés par la Eda Haharédit ou par le Rav Landau.



Rav Kohen: Pour moi, il était extrêmement important de pouvoir donner à la communauté juive de France et d'Europe un niveau de cacherout pour le lait et les laitages de haut niveau. J'ai pour cela eu l'occasion de visiter les différentes usines de fabrication de lait et de laitage en Israël, surveillées par le Badats de la Eda Haharédit, et j'ai échangé avec mon ami le Rav Zéév Waitman, Rav de la société laitière de Tnouva qui est la principale fabrication de lait et de fromages en Israël, pour que notre fabrication et notre production à la laiterie Gérentes puissent être dans les mêmes normes qu'en Israël, Tnouva lamehadrin, selon les critères du Badats Eda Haharédit. Pour la fabrication de nos fromages, nous avons utilisé des enzymes et des cultures de fermentation à la base de Halav Israël et bien sûr Cacher lepessah. Tous les enzymes proviennent de l'usine DSM se trouvant en France et tous nos fromages ont été fabriqués avec l'enzyme Maxiren 600 KPO Cacher pour pessah avec le Badats de la Eda Haharédit. Il en va de même pour tous les produits de fermentation utilisés pour notre fabrication,



qui sont tous lamehadrin min hamehadrin, ils sont tous Halav Israël et cacher lepessah.

Rav Shoushana: On a eu Barouh Hachem une aide de D..., car la laiterie Gérentes travaille déjà depuis de longues années pour le Halav Israël. Didier Gérentes, l'actuel directeur est fils et petit-fils des fondateurs de cette laiterie, qui depuis de très longues années travaillent dans le lait chamour avec Mr Belahsen avec la cacherout du Rav Zegbach, ancien Av Beth Din de Strasbourg. Nous avons Barouh Hachem récupéré le dossier et y avons rajouté ou modifié certains éléments pour être aujourd'hui au plus haut niveau de cacherout, afin que la communauté puisse en profiter.

Le directeur Dider Gérentes appelle notre Rabbinate "le Super Cacher"! Et il a accepté toutes nos exigences.

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 plus simplement cacher? Pourquoi Halav Israël sur les ferments alors que la quantité est minime et insignifiante? Surtout s'ils sont cachers, alors pourquoi demander même pour cela qu'ils soient cachers Halav Israël?

Rav Haviv: 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", dans cette production sont inclus tous les détails même les plus petits. Et si on écrit Halav Israël, 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. Dès le début de cette aventure, nous avons parlé avec Mr Elliot de la Centrale des

Produits Kasher disant que si nous acceptions le dossier de la laiterie Gérentes, c'était seulement avec un haut standing de cacherout, avec toutes



les exigences de notre Beth Din et de ce fait, les frais à investir seront nombreux et coûteux!

Pour vous illustrer l'importance du Halav Israël, le Rabbi Tséma'h Tsédék de Loubavitch, a raconté au Rav Yé'hriel Michel

Epstein: Lorsque son grand-père, le Rabbi Chnéour Zalman a été libéré de la prison de Pétersbourg (19 Kislev 5559, 1798) où il avait été emprisonné suite à une dénonciation calomnieuse dans le cadre de la querelle contre les 'Hassidim, il séjourna une quinzaine de jours à Pétersbourg. Ainsi lui avait on conseillé, afin de ne pas donner l'impression qu'il cherchait à échapper à une surveillance qui découvrirait des faits nouveaux pouvant causer une nouvelle inculpation. Et de plus, il pourrait se reposer des tensions et soucis que lui avaient causé l'emprisonnement et les interrogatoires. A cette époque, vivait à Petersbourg un des 'Hassidim de Rabbi Chnéour Zalman, Reb Michaël Lepler. Sa condition et ses fréquentations lui permettaient d'avoir une grande maison, et c'est là que plusieurs chambres et salons furent mis à la disposition du Rabbi, et de son entourage, et des nombreux visiteurs. Un matin, lors du petit déjeuner, alors que le Rabbi était assis avec de nombreux élèves attentifs à ses paroles, il demanda un thé avec du lait. Quelques instants plus tard, une carafe de lait était apportée devant le Rabbi. Mais il continua à parler avec ses invités, et



dix minutes plus tard manifesta à nouveau son souhait de boire du lait. Bien qu'on lui répondit que le lait était déjà posé sur la table, le Rabbi continua à s'entretenir avec ses invités, poser des questions, répondre... Puis il s'interrompit à nouveau. "Pourquoi on ne m'apporte pas du lait?" Tous les présents furent surpris. N'avait-on pas dit que le lait était déjà sur la table? Reb Michaël poussa la carafe vers les mains du Rabbi. "Voici Rabbi, le lait est ici!" Le Rabbi sursauta et s'écria: "Combien sont justes les paroles de nos Sages, qui disent "un lait trait par un non juif, un juif ne le voit pas", et parce que ce lait a été trait par un non juif sans qu'un juif assiste à la traite, comme il le faut, voici pourquoi je ne l'ai pas vu". On s'enquit dans la cuisine, et il s'avéra que la traite de ce lait n'avait pas été surveillée par un juif, et tous s'étonnèrent.

Un lait trait par un non juif, un juif ne le voit pas!

De même, il est raconté qu'un hassid est entré une fois dans le bureau du Rabbi Chnéour Zalman déplorant le fait que son gendre avait, ces derniers temps, des problèmes de émouna (doute de la foi en D...). Le Rabbi répondit à ce

hassid que son gendre avait involontairement consommé du lait qui avait été trait par un non-Juif, sans la présence d'un Juif, et bien qu'il ignorait ce fait, et bien que l'interdiction de ce lait est seulement d'origine rabbinique, ceci a eu une si forte influence sur lui qu'il lui a fait douter de sa foi!

Rav Kohen: Il y a aussi des raisons kabbalistiques pour être strict concernant le Halav Israël, des



raisons spirituelles relatives à la notion que la consommation du halav qui n'est pas Halav Israël peut conduire à un "timum ha-lev", une fermeture spirituelle du cœur et cela rejoint l'histoire du Rav Haviv à propos du Hassid qui est venu voir Rabbenou Hazaken.

Daniel Lévy: Kvod Harabanim, pouvez-vous nous faire partager un tour d'horizon sur les principes du Halav Chamour, appelé aussi "lait surveillé" ou Halav Israël?

Rav Shoushana: D'ailleurs la Hala'ha est très stricte à ce sujet: pour que le lait soit chamour, l'exploitant a l'obligation d'attendre l'arrivée du chomer qui doit être présent dès le début de la traite. Le surveillant, envoyé par le Beth-Din, prend donc rendez-vous au préalable avec l'exploitant pour savoir à quelle heure celui-ci va commencer la traite afin d'être présent dès le début de l'opération. 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.



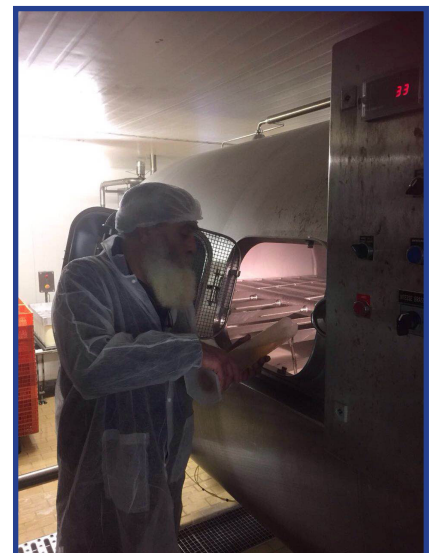
Rav Haviv: Je voudrais rajouter aux dires de mon ami Rav Shoushana que le lait Chamour, c'est une sécurité de consommer du lait Cacher, car beaucoup de vaches laitières en France subissent des interventions

Le lait et les produits laitiers du Badats Ihoud Harabanim sont au même niveau que les produits laitiers certifiés par la Eda Haharédit ou par le Rav Landau.



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 Kohen: En accord avec mon ami le Rav Haviv, les interventions chirurgicales ou traitements sur les vaches laitières peuvent causer un problème de Cacherout très important et l'interdiction formelle de consommer ce lait. Pour cela il est impératif que les vaches par lesquelles on obtient le lait n'aient pas subi d'opération, les rendant malades ou infirmes. Certaines césariennes, certains déplacements de la caillette et autres interventions chirurgicales, peuvent rendre les bêtes teref. Ce qu'il est aujourd'hui connu sont les cinq types de chirurgie ou de traitements sur les vaches laitières, à savoir: la perforation du bas du ventre pour extraire les gaz, la césarienne, l'élimination des corps étrangers d'un membre intérieur de la vache, l'évacuation des gaz de la péritonite, et le déplacement de la caillette. Pour cela, il faut considérer le compte rendu des vétérinaires y compris les données sur l'ordinateur où se trouvent les détails précis sur chaque vache et comment elle a été traitée et,



par cet intermédiaire déterminer quelle vache est cacher et quelle autre ne l'est pas. Dans l'ordinateur se trouvent les données sur toutes opérations vétérinaires qui ont été effectuées les dernières années, et sont organisées selon le numéro d'identification de la vache: le nom de

la ferme et la date à laquelle l'opération a été effectuée.

Rav Haviv: A la fin de la traite, le surveillant devra sceller 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.

Daniel Lévy: Lors de notre table ronde l'année dernière, nous avons fait le tour sur le dossier de la chehita organisée par le Ihoud, et nous avons vu à quel point votre travail était méticuleux. Avec vos explications sur le dossier du lait, je me rends compte qu'il est aussi complexe que celui de la viande! Est-ce vraiment le cas?

Rav Kohen: 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! On ne peut pas faire attendre les vaches! Notre engagement avec la communauté est avant toute chose la Yrat Chamaim, la crainte de D... C'est la base du travail dans la cacherout. Car personne ne pourra savoir si à quatre heures et demi du matin, tu es resté chez toi ou tu te trouves auprès des vaches.

Pour cette raison, nous avons pris le dossier du Halav Israël avec autant de sérieux que celui de la chehita. Je peux vous assurer que le lait et les produits laitiers qui sont sous la cacherout du Ihoud sont d'un authentique Halav Israël!

Rav Haviv: Pour vous raconter une anecdote, lors de mon dernier passage à la laiterie Gérentes le Ihoud avait planifié une fabrication de

Je peux vous assurer que le lait et les produits laitiers qui sont sous la cacherout du Ihoud sont d'un authentique Halav Israël!

yaourts et de fromages. Pour cela, il nous fallait recueillir une quantité importante de lait, ce qui demandait une achgaha et une présence d'un machgiah à chaque traite, matin et soir. Et ainsi, pendant quelques jours, le lait a été



surveillé à toutes les traites. Le dernier jour, le lait a été recueilli dans le tank et avant que le chauffeur ne l'amène à la laiterie afin qu'on puisse commencer notre fabrication spéciale de yaourts et fromages, le machgiah qui était avec le chauffeur s'est bien assuré que

les ouvertures du tank étaient scellées avec le double tampon du Beth Din Ihoud.

Le lendemain matin, alors qu'on devait commencer la pasteurisation, le machgiah m'appelle et m'annonce: "je viens d'arriver et le scellé du tank n'est plus là! Que fait-on pour le lait et comment fait-on pour la production?" Je lui réponds de tout arrêter, pour moi le lait n'est plus considéré comme Halav Israël. De suite j'appelle le directeur de la laiterie, Mr Gérentes, et je lui dis que si le scellé et le tampon ne se trouvent pas sur le tank nous ne pourrions pas utiliser le lait et donc toute notre fabrication est annulée. Mr Gérentes essaya de m'expliquer que sur ses caméras on voit bien arriver le tank et qu'il est resté toute la nuit sans avoir été



déplacé, il m'explique qu'on peut utiliser la vidéo comme preuve que c'est bien notre lait surveillé qui est dans le tank et que personne ne s'y est approché. Puis il m'a ajouté qu'il y avait une traçabilité très claire par rapport à la quantité de lait qui a été recueilli par rapport à celle qui se trouve dans le tank et qu'il n'y a aucun doute que c'est bien là notre lait surveillé. Il a ajouté que chaque camion a un traceur GPS et on voyait bien que le tank n'était parti nulle part ailleurs. Malgré tous ces arguments, notre réponse n'a pas changé, le lait ne pourra pas être utilisé et la fabrication doit être annulée. Nous avons terminé notre discussion de manière courtoise, mais il m'a dit: "Pour les fêtes de Pacques, vous ne pourrez pas avoir de fromages! La possibilité d'avoir une autre date de production sera d'ici un mois". Je lui ai répondu que je comprenais mais que nos exigences ne nous permettaient pas de trouver une possibilité d'autoriser ce lait. Le lendemain



matin, j'ai eu la surprise d'avoir Mr Gérentes au téléphone qui me dit que notre sérieux l'avait impressionné et qu'il nous organisait une nouvelle date pour le début de la semaine suivante!

Bien sûr le travail de la achgaha, même si le lait n'a pas été utilisé, a été payé, et nous avons pu envoyer une nouvelle équipe pour la achgaha et la fabrication du lait et des produits laitiers et, Barouh Hachem, on pourra trouver sur le rayon cacher en France, le lait, les yaourts, le fromage et le beurre Cacher le pessah lamehadrin Halav Israël avec tous les Hidourim avec la cacherout du Beth Din Ihoud Harabanim.

Daniel Lévy: Vos réponses ont été très intéressantes et enrichissantes. Je vous souhaite une réussite dans toutes vos entreprises et un excellent pessah à vous et à toute la communauté!



Lettre du Gaon

Rav Haïm Yaacov Schlammé, président du Ihoud Harabanim

Ma venue en Erets Israël, après avoir rempli de nombreuses taches au sein de différents rabinats en France pendant plus de cinquante ans, le dernier se trouvant dans la communauté de "Adat Israël" à Paris, nous avons fondé avec mes amis le Gaon Rav Yaacov Halévi Poultorak zal, Av beth din à Lyon, et *Ybadé lehaïm* le Gaon Rav Yaacov Haviv, dayan à



Yérouchalaïm, un Beth Din en particulier pour les français résidant en Israël.

Cela fait quinze ans que ce Beth Din agit avec grande réussite. et cela fait quelques temps que nous avons ouvert un secteur réservé à la cacherout, nommé "Badats Ihoud Harabanim lamehadrin", dont le renom de sérieux et de rigueur a, grâce à D..., fait le tour du monde comme une cacherout *lamehadrin mine Hamehadrin*.

Grâce à D..., s'est joint au Beth Din mon ami le Gaon Rav Yermiya Menahem Hacoheh, Av beth din de Paris, qui a une très grande expérience dans le domaine de

la rabanout et de la dayanout.

Et c'est avec grande joie que je me joins à eux pour continuer

le travail du Beth din en tant que président d'honneur du Beth Din Ihoud harabanim lamehadrin, pour la diffusion de la Torah et son embellissement.

Rav Haïm Yaacov Schlammé

