

# « Dans tous les domaines, nous avons augmenté le niveau d'exigence de l'appellation « Halav Israël cacher laméhadrin » »

Chavouot est l'occasion de s'intéresser à la cacherout des produits laitiers. Un domaine dans lequel le rav Hillel Pevzner zatsal continue de faire autorité. Il y a trente-deux ans, il créait un certificat de cacherout réputé pour sa rigueur, exigeant notamment, pour le lait chamour, la présence effective et permanente d'un surveillant du début à la fin de la traite. Une activité à laquelle il a formé son fils, rav Yossef Yts'hak Pevzner, il y a une dizaine d'années. Désigné responsable de cette cacherout par son père, ce dernier certifie ainsi la cacherout des produits Makabi : lait, yoghourts, petits suisses, fromage blanc, emmental, camemberts, gruyère etc... Ils sont certifiés fabriqués à partir de lait halav Israël cacher Laméhadrin, comme l'ont récemment vérifiés de nombreux rabbanim, notamment le rav Yossef David Frankforter.

Rav Yossef Yts'hak Pevzner



- Hamodia : En matière de lait « halav Israël », il y a plusieurs niveaux de rigueur. Quelle était la position du rav Hillel Pevzner zatsal à ce sujet ?

- Rav Yossef Yts'hak Pevzner : Pour que le lait soit considéré 'halav Israël, de nombreux rabbinats acceptent le système de « Yotsé Veni'hmass », c'est-à-dire qu'un seul chomer surveille simultanément plusieurs fermes à la fois, en assurant des visites alternatives, surprises et spontanées, à différents moments de la traite. Certains rabbanim vont même plus loin, se contentant de visites inopinées.

Mais mon regretté père refusait catégoriquement ce procédé, considérant que la présence effective et constante d'un chomer sur place tout au long de la traite était indispensable. Selon lui, de nos jours, c'est non seulement un hidour (une amélioration), mais carrément une exigence incontournable, en raison des multiples facilités d'informations et de communications par téléphones portables, texto, etc.

Il exigeait également que la caséine du fromage soit fabriquée par un Juif qui mette lui-même le coagulant dans le lait. Tous les rabbinats sérieux sont d'ailleurs d'accord sur ce principe : un fromage dont le coagulé du lait a été produit par un non-juif, est déjà classé guevinat akoum et proscrit par la Michna !

- C'est donc avec la même exigence de rigueur posée par votre père que sont fabriqués les produits laitiers Makabi ?

Le caractère véridique de l'appellation « halav Israël » utilisée pour nos fromages est effectivement une source de fierté, mais également une grande responsabilité. Dans tous les domaines, nous avons augmenté le niveau d'exigence. De cette manière, pour notre fromage cacher « guevinat Israël », nous ne mettons

## Rav Yossef David Frankforter : « c'est sérieux et bon » !

- On connaît l'amitié qui vous liait au rav Hillel Pevzner zatsal, ainsi que votre implication dans la poursuite de la cacherout de laitage assurée désormais par son fils, le rav Yossef Yts'hak Pevzner. Que pensez-vous de ses propos ?

- J'ai bien lu ses propos et je les approuve avec considération. J'ajoute, que le Rav Yossef Yts'hak chlita, dont je complimente et cite en exemple sa Yrate Chamaïm et son Messirout Nefech bien connu pour assurer le Hinou'h Hakosher pour des milliers d'élèves, a accompagné durant de nombreuses années son illustre père zatsal. C'est bien lui qui l'a initié plus particulièrement pour assurer la poursuite de cette cacherout.

Je reste également disponible pour lui apporter mon aide à travers l'expérience et la connaissance des produits, matières premières ou le fonctionnement des usines.

- Pouvez-vous nous résumer, sans en trahir la confidentialité, le résultat de vos visites sur les sites de productions ?

Le résultat : C'est sérieux et bon !

D'abord la grande expérience du rav qui maîtrise parfaitement sa mission, et les mécanismes parfois complexes des usines ; ensuite le professionnalisme, l'efficacité et le dévouement de l'équipe des machgi'him, visiblement bien rodée, et que le rav suit de très près. De plus, il y a la compétence et la bonne collaboration avec les techniciens et responsables de l'usine.

J'ai pu constater en particulier la recherche perma-



Rav Yossef David Frankforter

nente d'amélioration des procédures de fabrications des produits cachés, la variété de gammes complètes et la qualité organoleptique.

- Pouvez-vous diffuser vos appréciations en rapport avec vos visites ?

- Oui ! Sachez en outre, que je n'ai pas attendu ces visites pour continuer à consommer les produits Makabi tout au long de l'année comme à Pessa'h. Vous pouvez le publier dans la Kehila, aujourd'hui c'est un privilège supplémentaire pour les agréments de Yom Tov à Chavouot.

pas seulement l'accent sur le lait chamour, la présure et des ingrédients cachés, mais avant tout sur le fait qu'il est élaboré par un Juif pieux qui fait le « caillé » et le fromage !

Grâce à son exigence constante de rigueur, mon père zatsal a permis de réaliser régulièrement un progrès significatif autant dans la variété et la qualité des produits qu'en matière de cacherout et de hidourim. Grâce à sa notoriété et son aura exceptionnelles, la diffusion de ces produits s'est faite au-delà des frontières françaises et européennes, plus particulièrement en Israël et aux Etats-Unis, où son nom était une garantie pour les communautés les plus exigeantes.

- Concrètement, comment ces normes sont-elles mises en place sur les chaînes de production ?

- Bien entendu, nous exigeons que toute la traite soit effectuée en présence effective d'un de nos chomrim. Mais la hachga'ha (surveillance) commence avant même la traite, par la vérification des vaches laitières, afin de s'assurer qu'elles n'aient pas subi

d'opérations ou d'injections diverses les rendant « treifa » (non cachère). Nous vérifions également la cacherout pour tous les ingrédients utilisés pour la fabrication des divers produits, notamment les yoghourts fruités, les crèmes desserts etc... Tous ces produits doivent avoir un certificat de cacherout émis par un rabbinat reconnu et agréé cacher laméhadrin.

Pour les fabrications Cacher LePessa'h, les hidourim et la surveillance sont considérablement renforcés. Un certificat Cacher LePessa'h sans kitniot est exigé même pour le sucre ou le cacao garantis pur 100 %, ce qui explique le changement de goût ou de substances des différents produits fabriqués à l'occasion de Pessa'h. Pour la cachérisation des installations de chauffage, de pasteurisation et de cuisson, nous effectuons une vidange des circuits d'eaux utilisés (ou le versement d'huile de Pin), puis nous les portons à ébullition (100°C), aux températures maximales exigées par la hala'ha.

Par ailleurs, nous avons récem-



Le rav Y. D. Frankforter et le rav Yossef Yts'hak Pevzner entourés des machgui'him. En médaillon : tableau de cachérisation

ment mis en place un programme piloté par l'ordinateur central de l'usine, qui assure automatiquement que les températures requises soient atteintes afin de cachériser les installations. Ce « Programme de cachérisation », évite toute possibilité d'erreur humaine.

- Et vous parvenez à convaincre les laiteries industrielles d'observer un tel niveau d'exigence ?

- Effectivement, il devient de plus en plus difficile d'entreprendre la fabrication de produits 'halav Israël cacher laméhadrin dans les laiteries. Ce sont désormais de véritables usines ultra modernes soumises à des exigences considérables en matière de réglementation, d'hygiène etc...

Mais nous avons l'énorme avantage d'avoir démarré nos productions il y a trente-deux ans. Résultat, les usines avec lesquelles nous travaillons ont pratiquement « grandi » avec nous et nous considèrent comme de véritables partenaires. Nos standards de cacherout sont donc parfaitement assimilés par les responsables et les salariés de nos différentes laiteries. Ils sont habitués aux exigences d'un très haut niveau de cacherout et cela facilite considérablement la production.

- Et en cas de questions particulières, vers quels rabbanim vous tournez-vous ?

- Je bénéficie d'une consultation régulière auprès de rav Frankforter chlita, qui est un grand spécialiste en matière de cacherout, de matières premières et de procédés industriels. Il a toujours soutenu corps et âme cette cacherout mise en place par mon père. Il a ainsi récemment accepté d'inspecter nos laiteries et nos fromageries, ce qui lui a permis de constater la constance de nos équipes, leur sérieux, notre niveau élevé d'exigence en matière de cacherout, ainsi que notre aspiration à toujours rechercher plus de hidour et de perfection.

- Un dernier mot sur votre père, le rav Hillel zatsal : pour lui, permettre aux Juifs de consommer des laitages réellement cachés était vraiment une mission de la plus haute importance...

- Effectivement. Je me permets de relater l'anecdote suivant : Le rav avait l'habitude de consommer une première portion d'un produit aussitôt sorti et encore chaud de la production, en affirmant solennellement : « Cacher ! », avant de réciter à voix haute la bénédiction. Pour lui, cela signifiait que cet aliment était désormais porteur d'une sorte de kedoucha. J'ai pu constater le même minhag chez d'autres éminents rabbanim, notamment le rav Yossef David Frankforter chlita.

PROPOS RECEUILLIS PAR  
DANI SELIGMAN