



LE 'HALAV ISRAEL ACCESSIBLE A TOUS, DU RÊVE À LA RÉALITÉ !



Une nouvelle production de yaourts fermiers 'halav israel (lait surveillé par un juif) du début à la fin de la fabrication vient de voir le jour à quelques km de Paris.

Et alors, me diriez-vous ?...

Alors, lisez la suite !

Unique en son genre, la **Ferme de Grignon**, c'est une approche positive de la *Cacherout* tant sur le plan pédagogique qu'économique :

•Des exigences sans limite !

La ferme a été auditée par les plus hautes autorités de *Cacherout* en France.



La visite du **Rav Yossef David Frankforter** de la **Adath Yereim**



La visite de **Giles Tapiha**, auditeur du *Beth Din de Paris*.



La visite du **Rav Benita**, responsable de la *Cacherout* du *Kehal Yéréim*, présidé par le **Rav Katz**.

•Une transparence garantie à 100% !

Lors de la production *Cacher* se déroulant en général le dimanche après-midi, la ferme est ouverte au public et les familles peuvent donc la visiter et assister à la traite prenant ainsi conscience de l'importance du lait surveillé. C'est aussi l'occasion d'en savoir plus sur les vaches et la fabrication des produits laitiers.

•Le *Cacher* enfin accessible à tous !

Lors du Gala de la **Formation Cacherout** à Paris en mars dernier, les consommateurs ont levé un fond pour soutenir différents projets de *Cacherout* qui vont révolutionner la vie des consommateurs. (chut...on ne peut pas tout dévoiler !) L'association *Lev 'Halav Israel* participe activement à ce projet sur la durée. Aujourd'hui, l'opération « **Cacher Pas Cher** » voit le jour. Résultat : les 30 yaourts nature sont vendus à 10 € !

Voici à présent le protocole de la production étape par étape:

Protocole de Cacherout

AVANT LE DEBUT DE LA PRODUCTION



ETAPE 1

Identifier les cuves réservées à la production. Pour la production *Cacher*, on utilisera exclusivement les cuves où le lait ne reste pas stocké plus de 24 heures. Il y a lieu de bien confirmer avec les employés locaux que ces cuves seront bien réservées à la production *Cacher* (pour éviter un oubli).

Tous les ustensiles utilisés pour la production *Cacher*, ne doivent pas être utilisés durant les 24h précédant la production.

ETAPE 2 : Cachérisation

Cachérisation des ustensiles utilisés à froid (moins de 40°)

Ces ustensiles doivent être entièrement propres avant le début de la production.

Une vérification de propreté doit être établie par le surveillant rituel :

1. Sur la propreté de toutes les cuves et tuyaux réservés à la production *Cacher*.
2. En analysant visuellement et en touchant (avec des gants) les traces d'eau du nettoyage précédant dans les cuves et les tuyaux : l'eau doit être entièrement propre.
3. Inspecter les fiches sanitaires du nettoyage et s'assurer qu'il a bien eu lieu.

Cachérisation des ustensiles utilisés à chaud (plus de 40°)

Il faudra s'assurer que la cuve n'a pas fonctionné durant les 24h précédant la production.

Pour les cuves de pasteurisation :

- Il faudra effectuer une pasteurisation avec de l'eau non recyclée et à une température de 100°.
- Lors de cette Cachérisation, il faudra prendre soin de bien refermer le couvercle de la cuve, afin qu'il soit également chauffé à une température de 100°.
- Lorsque la température atteint les 100°, on ajoute de l'eau bouillante dans la cuve jusqu'à ce qu'à son débordement.
- On vide sans attendre la cuve et on la rince avec de l'eau froide.
- Si la production ne se fait pas immédiatement, le surveillant rituel scelle les cuves jusqu'à son retour pour la production.



Pour les tuyaux et les autres ustensiles :

- La Cachérisation s'effectue avec de l'eau, à une température équivalente à la chaleur du produit lorsque la production est en marche. (si le lait qui passe par ces tuyaux ou ces ustensiles lors de la production est à 45°, on fait passer de l'eau à une température équivalente ou supérieure.)
- On rince en suite chaque ustensile à l'eau froide.



ÉTAPE 3

Vérification par le surveillant rituel de la certification-*Cacherout* de tous les ingrédients qui vont servir à la production *Cacher*. Il s'assure également que les quantités de matières premières sont suffisantes.



ETAPE 4

Le surveillant rituel s'assure au près du personnel que les bêtes non acceptées pour la production, ont bien été exclues. (Cela grâce aux numéros des bêtes concernées) et confirmera cela en récupérant en fin de traite la liste informatique de toutes les bêtes passées à la traite, puis en les comparant avec les numéros des bêtes non acceptées.



Identification des bêtes non-acceptées (toutes les bêtes ayant une opération, césarienne, caillette etc.) pour réaliser leur traite à part, avec la tireuse réservée à cet effet.

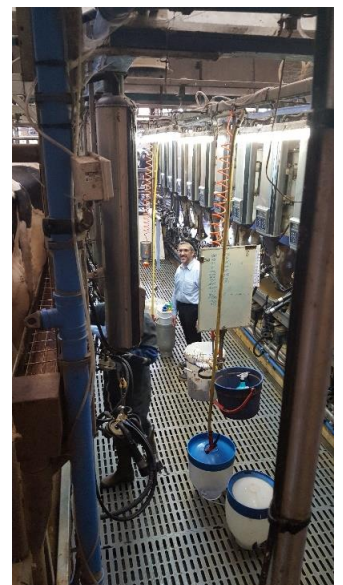
Bien vérifier que ce lait ne soit pas mélangé avec celui du lait de production *Cacher*.

PENDANT LA PRODUCTION

ETAPE 5

Présence effective du surveillant rituel du début à la fin de chaque traite, avec observation du déroulement.

Récitation de *Tehilim* et de *Tefilot*.



Si le surveillant quitte les lieux, il faudra sceller les cuves contenant le lait jusqu'à son retour. (Vous trouverez ci-dessous un lien vers une vidéo explicative sur le sujet).





ETAPE 6

Mise en marche des machines de pasteurisation par le surveillant rituel (par mesure de sécurité).



ETAPE 7

Introduction des ferments lactiques par le surveillant rituel dans la cuve (par mesure de sécurité).





ETAPE 8

Apposition sous le contrôle du surveillant rituel des étiquettes de certification Kasher fournies sur les emballages de laits et yaourts validés.



Ce projet a été rendu possible grâce aux associations :

LEV HALAV ISRAEL et **CODE DE LA CACHEROUT.**

