

Etat: 01 septembre 2009

Cacher

L'adjectif cacher (substantif : cacherout) désigne au sens large tous les aliments et toutes les boissons dont la consommation est autorisée par des prescriptions religieuses. Les principes énoncés dans la cacheroute sont les suivants:

Les animaux autorisés : Selon le Lévitique 11, seuls les mammifères dont le sabot est fendu et qui ruminent (soit le bétail, le petit bétail, la chasse, etc.) sont propres à la consommation. Les produits laitiers sont autorisés seulement si le lait provient d'animaux considérés comme cacher. Parmi les oiseaux, certaines volailles (essentiellement des espèces de poules et de pigeons) et différentes sortes de pigeons et, parmi les poissons toutes les espèces qui ont à la fois des écailles et des nageoires sont propres à la consommation. Les autres animaux (insectes, mollusques, amphibiens, reptiles) sont par principe impropres à la consommation, à l'exception de quelques sortes de sauterelles. La viande et la volaille doivent être soumises à une inspection attestant que les organes des animaux étaient sains au moment de l'abattage.

L'abattage et la préparation de la viande : La mise à mort des poissons n'est pas soumise à des prescriptions rituelles, mais les mammifères et les oiseaux doivent être abattus par section de l'aorte, à l'aide d'un couteau spécialement tranchant et sans rainures. Etant donné que de nombreux modes d'étourdissement affectent la viabilité de l'animal avant même qu'il soit abattu, l'abattage doit se dérouler sans étourdissement (ce qui est interdit en Suisse). Le sang doit être recouvert une fois l'animal abattu. La viande doit être soumise à une procédure complexe (elle doit être salée, rincée et parfois grillée) pour être débarrassée de toute trace de sang, car la consommation du sang est interdite (Lévitique 7:26s).

La viande et le lait : Il est interdit de cuire la viande dans du lait et de consommer à la fois de la viande et du lait pendant le même repas. La loi rituelle exige le respect d'une pause de 20 à 30 minutes environ entre l'absorption de lait et de viande. La pause peut aller de 72 à 360 minutes entre la consommation de viande et de lait, suivant la tradition locale. Sont considérés comme de la viande, les mammifères et la volaille, alors que le poisson fait partie des aliments neutres. Cuisiner cacher nécessite le recours à des batteries de cuisine différentes (casseroles, poêles, vaisselle et couverts, éponges, torchons et parfois des éviers, réfrigérateurs ou lave-vaisselle différents) pour les aliments à base de viande et les denrées à base de lait.

Le vin (jus de raisin, cognac, vinaigre de vin etc.) : Ces denrées sont considérées comme cacher seulement si elles ont été produites par des juifs religieux, depuis la culture du raisin jusqu'à la table. Cette restriction concernant le vin (également valable pour le fromage, même en présence de présure végétale) est dictée par des motifs essentiellement sociaux : dans l'Antiquité, on craignait que l'absorption de vin en compagnie de non-juifs entraîne la luxure ou l'idolâtrie. Certaines interprétations des règles de la cacheroute considèrent que seul le lait trait et rempli sous la supervision d'un juif est cacher, et que cette surveillance est indispensable pour garantir tout mélange avec du lait provenant d'animaux non cacher.

Les aliments transformés : Sont également considérés comme non cacher, les aliments transformés contenant des traces d'animaux non cacher ou n'ayant pas été abattus de manière rituelle ou encore des dérivés de vin non cacher (graisses animales, gélatine, etc).

Divers courants du judaïsme progressiste accordent une valeur moindre aux prescriptions de la cacheroute. Ils respectent en revanche une « cacheroute éthique » en veillant à ce que les denrées achetées et consommées aient été cultivées selon les normes de l'agriculture biologique, du commerce équitable et de l'élevage respectueux des animaux.

Observation légale

Des citations de tout ou partie de ce factsheet sont autorisées avec la référence « Factsheet FSCI »