




 COMMUNAUTÉ TORAH ISRAËL FRANCE INTERNATIONAL

CULTURE SERVICES ET LOISIRS ANNUAIRE VOTRE PUBLICITÉ

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

vendredi 24 février 2012, par [Cacher](#), par [Cacherout](#), par  _____
[Halal](#), par [Juifs](#), par [Musulmans](#)



Le débat sur le Halal, qui veut viser les musulmans en priorité est aussi une arme contre les Juifs. En visant l'interdiction entre autres de l'abatage rituel des musulmans, c'est aussi celui l'abatage rituel des juifs que l'on vise. A court terme la production de viande cacher pourrait être interdite.

De plus les médias ont tendance à mettre sur le même plan les deux pratiques alors qu'elles ont bien des différences. Les juifs et que ceci soit BIEN CLAIR ne peuvent en aucun cas consommer de la viande halal, et elle n'est en rien Cacher.

Si l'Islam à repris un certain nombre de lois juives en les adaptant à sa vision, ces adaptations ne concernent pas les juifs. Un « non juif » n'est pas tenu aux règles de la cacherout, il peut faire ce qu'il veut. Quant aux Juifs si la nourriture est soumise à des interdits, c'est avant tout pour des considérations religieuses, spirituelles et philosophiques de très grande importance.

Cette importance est d'emblée mise en évidence dans la Bible, puisqu'après avoir ordonné à l'Homme de se reproduire et de se multiplier, la première interdiction que D.ieu formule est une interdiction de manger, de manger des fruits de l'arbre de la connaissance du « bien et du mal » . Une interdiction aggravée se retrouve au jour le plus important du judaïsme qu'est le Jour de Kippour où il est interdit de manger et de boire durant une grande journée.

Croire que l'acte de manger est sans importance est aux yeux du judaïsme une erreur fondamentale, car l'acte de se nourrir a pour objet d'entretenir le corps et l'âme de la personne, et pour cela des règles sont à respecter.

Nous donnons ci-dessous les grandes lignes relatives à la définition du cacher et du halal.

Une lecture attentive vous permettra de voir le fossé qui sépare ces deux pratiques. Les similitudes ne portent que sur certains points, mais divergent sur un grand nombre d'autres.

CACHEROUT

La cacherout (hébreu : כשרות המטבח והמאכלים kashrout hamitba'h véhamaakhalim, « convenance de la cuisine et des aliments ») est le code alimentaire prescrit aux enfants d'Israël dans la Bible hébraïque. Elle constitue l'un des principaux fondements de la Loi, de la pensée et de la culture juive.

Elle regroupe d'une part l'ensemble des critères désignant un aliment (animal ou végétal) comme permis ou non à la consommation et, d'autre part, l'ensemble des lois permettant de les préparer ou de les rendre propres à la consommation.

Les aliments en conformité avec ces lois sont dits kascher, « aptes » ou « convenables » à la consommation.

Étymologie et terminologie

Le terme kascher apparaît une seule fois dans la Bible hébraïque, et est rendu en français par « convenable¹ ». C'est également ce sens de « convenable » et « valable » qu'il a dans la Mishna². C'est pourquoi le terme kascher peut être utilisé dans au moins trois cas.

Dans le premier, le mot a une signification laïque similaire au mot « convenable » en français. C'est ainsi pour souligner la valeur de Darius Ier, qui assista les Judéens dans la reconstruction du Temple que le Talmud le qualifie de « roi kascher³ ». C'est aussi ce sens qu'il possède dans de nombreuses expressions « figurées » actuelles⁴.

Dans un contexte religieux non-alimentaire, le terme « kascher » est conventionnellement employé pour signifier « propre au rituel⁵ », et son antonyme est alors « passoul⁶ » (disqualifié). Il s'applique à un verre de vin, un rouleau de la Torah, une mezouza, et tout autre objet ayant pour fonction de permettre la réalisation du rituel.

Enfin, le sens le plus connu est celui lié à l'alimentation, sens d'ailleurs proche du précédent.

Le repas juif a en effet pour fonction de reproduire le rituel des korbanot qui se tenaient dans le Temple de Jérusalem, et les ustensiles et récipients de cuisine, ainsi que les aliments⁷ doivent être « acceptables » pour réaliser cet acte de sainteté. Le Lévitique, décrivant le rituel ainsi que les aliments acceptables, définit les aliments selon deux catégories : tahor (pur) et tamè (impur). L'antonyme de kascher est dans ce cas soit tamè (impur), désignant un aliment qui ne peut en aucun cas servir au rituel du repas (le porc, par exemple), soit tarèf (littéralement, « déchiré »), c'est-à-dire potentiellement acceptable pour la consommation mais rendu impropre par suite d'une mauvaise application du rituel.

Principes de la cacherouth

Les lois de la cacheroute dérivent de divers passages de la Torah. Elles sont nombreuses et variées, et toutes ne sont pas universellement observées. Certaines ne le

sont que par certains courants, d'autres dépendent du rite d'origine. Cependant, on peut en dégager les règles principales :

Pour les aliments d'origine animale :

ils doivent présenter des signes particuliers et, dans le cas de mammifères et de volailles, provenir d'espèces particulières ;

ils doivent être abattus de manière rituelle ; les parties interdites à la consommation, dont le sang, le nerf sciatique et la graisse, doivent être retirées ;

« l'agneau ne peut être cuit dans le lait de la mère ; »

seul le lait des espèces licites peut être consommé.

Pour les aliments d'origine végétale :

ils doivent être vérifiés afin de s'assurer de l'absence de parasites visibles à l'œil nu ;

certains délais doivent être observés et, dans le cas du produit de la récolte en terre d'Israël, les dîmes doivent être prélevées.

Des lois supplémentaires s'appliquent lors de jours saints spécifiques, et uniquement lors de ces jours.

Certains aliments doivent être préparés en grande partie ou en exclusivité par des enfants d'Israël.

Les plats non-kascher transmettent leur impureté aux ustensiles utilisés pour leur préparation, et ne peuvent servir pour les nourritures kascher auxquelles elles transmettraient à leur tour leur impureté. Certains ustensiles, selon les matériaux dont ils sont faits, peuvent être purifiés par application d'une flamme à une telle température que des étincelles jaillissent de l'objet si on le frotte (libboun), ou par immersion dans de l'eau bouillante (hagala).

Nul Juif n'est censé ignorer les lois de la cachेरouth pour son usage personnel. Toutefois, la surveillance et la supervision de la chaîne de production de nourritures destinées à autrui, par exemple pour la vente ou la restauration, doit être confiée à un expert en cachेरouth.

Les espèces animales licites et illicites

La Bible divise les animaux en trois règnes : ceux qui vivent sur terre, ceux qui volent et ceux qui vivent dans l'eau. Le règne terrestre est subdivisé en animaux sauvages, domestiques et rampants.

La première mention d'« animaux purs et animaux qui ne sont pas purs » se trouve dans la parashat Noa'h. Cependant, la distinction n'est décrite que dans Lévitique 11 et Deutéronome 14.

Pour les animaux vivant sur terre, sont purs les animaux à sabots fendus ruminant leur nourriture, dont le bœuf, le veau, le mouton, l'agneau ou la chèvre et impurs les animaux dont le sabot n'est pas fendu comme le chameau, l'âne ou le cheval, ou ne ruminant pas leur nourriture comme le lapin ou le porc⁹.

Pour les animaux qui volent, ce qui inclut les chiroptères, la Bible donne une liste d'oiseaux interdits, notamment les rapaces. Les tourterelles et jeunes pigeons sont purs, étant les seuls oiseaux admis pour une offrande. Les volailles de basse-cour (poulet, canard, oie, dinde, pintade) sont toutes potentiellement pures.

Toutefois, la pureté d'un animal doit être certifiée par tradition avant qu'un de ces animaux soit consommé¹⁰. En pratique, la liste des oiseaux purs et impurs est établie à partir des gloses de Rachi¹¹. La Torah mentionne certains types de sauterelles comme permises à la consommation. Cependant, à l'exception de communautés dont les sauterelles constituent l'une des principales sources de nourriture, leur consommation est interdite en raison du doute quant à l'identification des espèces d'insectes permises¹². Elle a été interdite dans la communauté de Djerba en Tunisie au xviii^e siècle par décision du rabbin Aron Perez¹³.

Pour les animaux aquatiques, sont purs ceux qui ont des écailles et des nageoires¹⁴, ce qui inclut des poissons tels que le saumon, la morue, le hareng, la sardine, le merlan, la dorade, le bar, la sole, le thon, la carpe, etc.

L'esturgeon, qui perd ses écailles lors de l'accouplement, n'est pas kasher, ni la lotte, la raie, l'anguille ainsi que tous les fruits de mer (crevette, langouste, homard, huître, moules, etc.)¹⁵. Les poissons autorisés sont réunis dans cette liste des poissons cachers.

Outre l'appartenance à une espèce pure, chaque animal doit, selon la Bible, être exempt d'impureté individuelle, c'est-à-dire ne souffrir d'aucune infirmité, parmi lesquelles l'écrasement des testicules¹⁶ afin d'être offert devant Dieu.

Cependant, et bien qu'il soit interdit à un Juif de châtrer un animal, raison pour laquelle on ne trouve en principe pas de bœuf, de chapon, etc. en Israël, il est licite d'abattre et consommer la chair d'un animal préalablement castré par un Gentil¹⁷.

Régulations liées à la viande et la volaille

Abattage rituel

L'abattage rituel (shehita), auquel la Torah fait allusion de façon implicite quand elle parle des sacrifices mais non explicite¹⁸ a principalement pour but de vider la bête de son sang.

La shehita consiste entre autres à trancher la veine jugulaire, l'artère carotide, l'œsophage et la trachée **d'un seul geste continu au moyen d'un couteau effilé ne présentant aucune encoche**. La défaillance d'un seul de ces critères rend la viande impropre.

La carcasse doit en outre être vérifiée après l'abattage, afin de s'assurer que l'animal n'était pas atteint d'un défaut qui aurait entraîné sa mort naturelle au cours de l'année, et rendrait sa mort par abattage douteuse, et donc impropre¹⁹.

L'une des lésions les plus invalidantes selon le Beth Yossef est la présence d'adhérences pulmonaires ; alors que les juifs ashkénazes considèrent l'animal consommable si le poumon demeure étanche après résection de la lésion, les juifs sépharades n'acceptent qu'une bête dont le poumon est lisse (yiddish טאָלאַ glatt). Le terme glatt²⁰ est cependant actuellement employé pour définir des critères de cachेरoute plus rigoureux qu'à l'ordinaire, et ne s'appliquent pas seulement à l'aspect des poumons.

Les parties interdites à la consommation, parmi lesquelles le sang, le suif²¹ et le nerf sciatique²², doivent ensuite être retirées.

L'interdiction de la consommation du sang²³ apparaît dès les premiers récits bibliques²⁴, preuve de l'antiquité dont les Hébreux créditaient cet usage. Par ailleurs, ils recouvraient le sang de leurs victimes²⁵, selon la croyance que « la vie de la chair est dans le sang²⁶. » La chair des animaux terrestres et des volatiles est donc à consommer exsangue²⁷, et toute offrande doit être offerte avec du sel²⁸, afin de poursuivre cette extraction.

Cet interdit est si marqué que le terme teref (déchiré²⁹), désignant au sens strict une bête abattue improprement (c'est le cas non seulement des abattages n'ayant pas été réalisés selon la shehita mais aussi de bêtes abattues selon le rite, mais avec un couteau présentant un défaut) ou blessée par un chasseur avant d'être consommée, en est venu à servir d'antonyme à kascher³⁰.

Toutefois, le terme exact est tamè (impur), seules les bêtes pures pouvant être consommées. Par ailleurs, lorsqu'un chasseur capture un animal pur, vivant, sain et sans blessure, celui-ci peut être consommé à condition d'être abattu selon le rite. **Cependant, le Talmud décourage la chasse, particulièrement à titre de loisir, car elle est cruelle envers les animaux³¹.**

La Torah prescrit, peu après ces règles, la centralisation des abattages dans le sanctuaire (le Tabernacle lors de la traversée du désert, les Temples de Jérusalem tant que ceux-ci demeureront) : tout animal dont on voudrait consommer la chair doit être approché des cohanim fils d'Aaron), qui prélèvera les parties interdites à la consommation, ainsi que les parties revenant de droit aux cohanim par statut. L'abattage lui-même pourra toutefois être effectué par une personne qui ne fait partie de la tribu des prêtres. "La viande sera permise à la consommation au cours de la journée et de la soirée de l'abattage, après quoi ses restes devront être brûlés sur l'autel.

Après la destruction du second Temple, l'abattage est confié à des individus spécialisés dans l'acte, les shohetim. La bonne tenue du rite est, pour plus de sûreté, supervisée par un mashguiah qui vérifie également la conformité des autres « matières premières, » avant de délivrer une attestation de cachेरoute pour la vente de produits alimentaires en

commerce ou dans la restauration.

Le nikkour (extraction des parties interdites) et conséquence sur le gout des viandes

Du fait de la proscription portant sur la consommation des parties interdites dont le tendon inguinal, c'est-à-dire le nerf sciatique²², il est nécessaire de pratiquer le nikkour (ou treibering en yiddish), prélèvement du tendon inguinal, du suif et des gros vaisseaux environnants.

Cette opération, pratiquée quasi-universellement jusqu'au xixe siècle, étant délicate et peu rentable, la viande possédant un aspect « déplaisant » suite à celle-ci, les autorités rabbiniques européennes³², ainsi que le grand-rabbin de New York, ont jugé préférable de déclarer les parties arrières des animaux impropres à la consommation, et les bouchers les remettent dans le circuit de distribution des viandes non kascher.

Ces parties, qui s'étendent jusqu'à la huitième côte pour les bovins, et incluent les rumsteck, filet, faux filet, bavette, onglet, entrecôtes et côtes, sont les morceaux de première catégorie, les plus tendres de l'animal³³. Les pièces improprement appelées « entrecôtes, » que l'on peut trouver sur l'étal de certaines boucheries kascher en France, sont en fait des basses côtes de la partie avant du bœuf, donc des morceaux de deuxième catégorie, beaucoup moins tendres. C'est pour cette raison qu'à appellation identique, la viande bovine kascher apparaît beaucoup moins tendre que les autres³⁴.

Cette règle ne repose sur aucun interdit religieux à proprement parler (ce qui serait le cas si les pièces suscitées étaient inconsommables, que les parties soient retirées ou non), et sa justification est uniquement financière³⁵. Le nikkour n'est réalisé de nos jours qu'en Israël³⁶, du fait de l'absence de demande pour de la viande non-purgée.

Cependant, le rabbin Moshe Feinstein ayant déclaré que l'oubli d'une prescription de la Torah constitue une faute grave, un séminaire a été tenu aux États-Unis en 2007 en vue de réintroduire la pratique³⁷.

Accommodage : la cachérisation

Une pièce de viande ou de volaille³⁸, même rituellement abattue, comporte encore du sang, et doit en être débarrassée avant d'être cuisinée³⁹. Ce processus doit être réalisé dans les trois jours suivant l'abattage, sans quoi le sang se fige. Il s'effectue en trois étapes :

lors de la cheryyya (« lavage »), la viande est plongée dans un récipient rempli d'eau et trempée sur toute sa surface pendant une demi-heure, afin de la ramollir de sorte qu'elle puisse absorber du sel. Les liquides sont ensuite drainés en déposant la viande sur une planche rainurée inclinée.

la meli'ha (« salaison ») consiste à saler de tous les côtés la viande avec du sel (de préférence du « sel de cachérisation ») et à la laisser sur la planche pendant une heure.

lors de la hada'ha (« rinçage »), la viande est rincée deux fois Cette procédure est inutile si la viande est grillée sur feu nu ; dans le cas des organes riches en sang, comme le foie, c'est d'ailleurs le seul moyen de cachérisation⁴⁰. La présence de traces infimes de sang après ces procédés est admise.

Du fait de cette extraction méthodique du sang, il est interdit de bouillir une volaille afin de la plumer, car le sang se coagule. De même, il est interdit de congeler une pièce avant de la cachériser, à moins qu'elle ne soit destinée à être grillée, car au cours de la congélation, le sang se fige.

Interdiction des mélanges

« Tu ne feras point cuire un chevreau dans le lait de sa mère. » Cette ordonnance, brièvement évoquée à trois reprises dans la Bible⁴¹, est l'une des plus suivies par les Juifs, y compris par ceux qui ne respectent pas strictement les autres règles.

Si les karaïtes, exégètes strictement scripturalistes de la Bible, se contentent de vérifier que le lait ne provient pas de la mère de la bête, et autorisent les autres mélanges, à condition que la bête soit abattue dans les rites, les Sages rabbiniques y voient une interdiction de tout mélange lacté/carné, même s'ils ne sont pas cuits ensemble, car la Torah, si elle n'avait voulu limiter ces mélanges qu'au chevreau, aurait dit guedi izzim et non simplement guedi ; l'interdiction a aussi été étendue à la volaille, de crainte qu'un païen ou un Juif ignorant, voyant un Juif instruit consommer de la volaille à la crème, ne vienne à penser qu'il consomme un mélange lacté/carné⁴² ; il est même interdit de tirer profit de ces mélanges, en les cuisinant pour un client non-juif⁴³.

Certains interdisent également le lait et le poisson ; il ne s'agit cependant pas d'un article de loi, mais d'une coutume non-universellement suivie⁴⁴. De cette interdiction a été déduit un corpus de règles des mélanges interdits, interdisant de cuisiner ou de consommer des produits carnés (viande et dérivés) avec des produits lactés (lait et dérivés).

Ainsi, les Juifs doivent attendre au moins le temps entre deux repas pour consommer du lait après avoir mangé de la viande, un peu moins si un plat carné doit être consommé après un plat lacté, et seulement après s'être lavé les mains⁴⁵, afin de ne pas mélanger les deux produits dans l'estomac.

les mets sont classifiés en trois catégories :

lacté (halavi),

Carné (bassari) s'étendant à la volaille, mais pas aux poissons,

Neutre (pareve ou parve) , comprenant les œufs, poissons, fruits et légumes, etc., ainsi que des produits devenus inertes par suite du traitement nécessaire à leur obtention, comme les gélatines, extraites d'os animaux (ces animaux doivent tout de même être kascher pour que la gélatine le soit).

cette classification s'applique non seulement aux produits de base mais aussi à leurs dérivés : une pomme de terre frite dans une graisse animale devient « carnée. »

Selon le principe de *noten ta'am* (conserve le goût), l'on estime que certains plats et récipients qui ont contenu des plats lactés ne peuvent plus servir pour des plats carnés et réciproquement. La nature de ces récipients est parfois sujette à discussion : si tous s'accordent sur le caractère « conservateur » de la porcelaine ou de l'argile, les ashkénazes considèrent le verre comme conservateur (et ne pouvant être cachérisé par *hagala*), contrairement aux sépharades.

Quoi qu'il en soit, les juifs pratiquants utilisent deux batteries de cuisine et deux vaisselles distinctes pour ne pas effectuer de mélanges interdits.

En outre, du fait du principe *ta'am kèikkar* (le goût [est considéré] comme l'essence [de l'aliment]), un plat *kascher* perd son statut lorsque, mélangé par erreur à un plat *taref*, il en conserve le goût après que l'aliment impur a été retiré. Il en est de même pour des plats lactés et carnés. Cependant, et dans les deux cas, si la proportion de l'aliment non-désiré est inférieure à 1/60^{ème} du volume de nourriture total, le plat demeure *kasher* (*batel bèshishim*, annulé par 6046).

Ce principe d'exception connaît lui-même des exceptions, certains aliments, comme le hametz, ne pouvant être annulés quand bien même la proportion serait de 1 pour 1000.

Régulations liées aux végétaux

Les prescriptions et restrictions sur les aliments d'origine végétale sont moins nombreuses que celles sur les produits animaux. Néanmoins, une diète végétarienne n'offre pas une entière garantie de *catcheroute*. Les plats végétaux pourraient en effet avoir été préparés avec des ustensiles ou servis dans des vaisselles impropres, et des ingrédients non-*kascher* pourraient y avoir été ajoutés. De plus, certains produits purement végétaux comme le pain ou le vin⁴⁷ sont soumis à des règles de *catcherouth*.

Les végétaux, en particulier des légumes à feuille dont la laitue, les choux, le persil, etc. doivent être inspectés avant toute utilisation, afin de s'assurer de l'absence d'insectes et d'autres parasites visibles à l'œil nu, qui les rendraient impurs. L'ingestion de ces parasites va à l'encontre d'entre trois et six prescriptions bibliques⁴⁸, ce qui dépasse en gravité la consommation de porc. La procédure appropriée d'inspection et de nettoyage varie en fonction du végétal et du rabbin responsable de l'inspection⁴⁹.

Pour les produits de la terre d'Israël, diverses dîmes prescrites par la Bible doivent être prélevées. En l'absence du Temple de Jérusalem, une version modifiée des dîmes, dont la *teroumat hamaasser*, le *maasser rishon*, le *maasser sheni* et le *maasser ani*, inapplicables telles quelles, est retirée du produit total de la récolte. Le produit d'une récolte non-prélevée est appelé *tevel*, et est interdit à la consommation. Des précautions supplémentaires doivent être prises avec le *sheviit*, la récolte de la terre d'Israël lors de chaque septième année, afin de ne pas enfreindre les lois de l'année sabattique.

Les fruits d'un arbre planté ou replanté ne peuvent être consommés ni utilisés pendant trois ans, en vertu de l'issour orlah⁵⁰. Certains évitent également de consommer des céréales la première année de la récolte (hadash).

De nombreux restaurants et producteurs de produits végétariens acquièrent un hekhsher, certifiant que la cacherouth de leurs produits a été attestée par une organisation rabbinique, que les végétaux suspects d'infestation ont été examinés et que les démarches ont été entreprises pour que toute nourriture cuite remplisse les exigences du bishoul Israël.

Régulations liées aux jours saints

De façon générale, sauf cas d'urgence vitale absolue, les plats ne peuvent être cuisinés le Sabbath, car l'on enfreindrait divers interdits⁵¹ dont celui de faire du feu. Les rabbins autorisent les diverses formes de hamin, plats ayant mijoté au cours du sabbath, car le feu a été allumé avant la tombée du soleil au vendredi soir. De même, certains plats, comme la carpe farcie, ont été élaborés afin de ne pas transgresser l'interdit de séparer le grain de l'ivraie, c'est-à-dire la chair du poisson de ses arêtes.

La période de Pessa'h, débutant avec la Pâque et durant une semaine, se caractérise par une restriction supplémentaire sur les aliments levés ou fermentés, collectivement appelés hametz⁵². Celui-ci doit être recherché méthodiquement et brûlé et nul Juif ne peut en posséder ; la cuisine kascher lèPessa'h se prépare donc exclusivement ou presque à base d'azymes (matzot). Plus récemment, des produits de substitution non-hametz ont été mis sur le marché, en utilisant par exemple du glucose extrait de pommes de terre.

La fermentation étant considérée comme l'une des formes d'impureté les plus absolues, les préparatifs à la fête doivent comporter une cachérisation des récipients et ustensiles habituellement utilisés⁵³ ; traditionnellement, les juifs pratiquants possèdent deux services (carné et lacté) réservés à ces sept jours (huit en Diaspora) en sus des services habituels⁵⁴.

Si l'interdiction ne touche à l'origine que cinq espèces de grain⁵⁵, de nombreuses variations sont apparues du fait de la dispersion des Juifs de par le monde, au sein des grandes divisions juives, séfarades, ashkénazes et mizrahim, chacune s'appuyant sur les opinions de leurs décisionnaires : c'est pourquoi les ashkénazes s'abstiennent de la consommation de légumineuses (kitniyot) pendant la période de la Pâque, alors que les autres ne suivent pas ce minhag ; de plus, chaque pays avait son propre interprète, et les restrictions alimentaires lors de la semaine pascale ne sont pas exactement les mêmes parmi les Juifs du Maroc, d'Algérie ou de Tunisie ; de même, certains sous-groupes ashkénazes interdisent le gebrochts (azyme trempé), tandis que d'autres se sont fait une spécialité du Matze brei, nécessitant de tremper l'azyme dans de l'eau chaude ou du lait⁵⁶.

Aliments nécessitant d'être préparés par des juifs

Afin de prendre leurs distances vis-à-vis des Gentils, les Sages avaient interdit d'utiliser le vin, le pain et l'huile produites par les idolâtres⁵⁷. Selon les Tossafistes⁵⁸, ces lois avaient été mises en application avant même le temps de Shammaï et Hillel.

Selon Rachi⁵⁹, ces lois avaient pour but d'éviter la consommation de nourriture impropre par inadvertance. En effet, afin de rendre grâce à la providence divine, il convient que la nourriture soit préparée dans le respect et la volonté de sanctifier YHWH et non une idole ; or, aux temps talmudiques, les libations de vin étaient un geste fort courant parmi les idolâtres⁶⁰. Toutefois, selon des commentateurs ultérieurs, l'opinion de Rachi inclurait la nourriture préparée par des juifs non-observants⁶¹.

Les Tossafistes⁶² estiment quant à eux que le but des Sages était d'éviter l'établissement de relations trop intimes, menant à des unions maritales mixtes, non-souhaitables. Cette interprétation a été retenue par le Taz⁶³, et est la plus fréquemment évoquée pour justifier ces pratiques au Moyen Âge et par la suite.

Hagafen kosher vinery en Californie

La sévérité à l'égard des juifs non-observants (plus exactement moumarim, apostats ou renégats) demeure en vigueur dans le Choulhan Aroukh⁶⁴ mais, au vu de l'ampleur de l'assimilation des Juifs survenue au XIX^e siècle, certains décisionnaires modernes, pour la plupart proches du courant sioniste religieux, ont levé cette clause⁶⁵, la non-observance des lois ne relevant plus d'un « esprit de fronde. » D'autres se sont cependant prononcé en faveur de son maintien⁶⁶.

Parmi les nourritures doivent être préparées en totalité ou en partie par des enfants d'Israël :

le vin⁶⁷, qui doit être fabriqué sans aucune intervention d'un Gentil dans la chaîne de production. L'interaction ne peut même pas avoir lieu de façon indirecte, comme par exemple par une main tenant un couteau touchant la bouteille de vin, par un non-juif. Certains décisionnaires, et les juifs qui se plient à leurs décisions, poussent ce principe jusqu'à refuser d'avoir des convives non juifs, ou des juifs non-pratiquants, de peur de rendre impropre à la consommation un vin pourtant préparé dans les règles^{68,69,70}. Toutefois, il est autorisé d'offrir un vin pasteurisé, qui a le même statut qu'un vin cuit (yayin mevoushal), ou d'autres alcools, produits à partir d'autres éléments, tels que la vodka, le whisky, etc.

Cependant, si les alcools sont a priori kasher, d'aucuns (en Pologne notamment) préfèrent manufacturer leur propre vodka kascher, à partir de grains soigneusement triés pour en éliminer les petits insectes éventuellement prisonniers, afin d'écartier le moindre doute.

certains plats⁷¹

Selon certains, et seulement dans certaines circonstances, le pain⁷².

Les Samaritains constituent un cas particulier car, bien qu'ils ne soient pas reconnus

comme membres de l'assemblée d'Israël, le Talmud autorise la consommation de leur nourriture, sous supervision d'un Juif⁷³.

Le fromage, le beurre (selon certains) et de nombreux produits laitiers (hébreu : חלב ישראל, halav Israël, lait d'[un enfant d']Israël)⁷⁴ doivent également être supervisés par un Juif, mais pour les seules raisons de cacheroute évoquées par Rachi et non de séparation sociale. L'interdiction du fromage est due à la double précaution de faire ajouter par un Juif au lait kascher de la présure d'origine animale (extraite de l'estomac des ruminants) dont il est établi qu'elle provient d'animaux kascher ; de nos jours, la présure kascher est obtenue par reconstitution de conditions dans lesquelles des micro-organismes obtenus par transgénèse peuvent synthétiser une enzyme possédant des propriétés similaires à la rennine animale⁷⁵.

Attestation et label de cacherouth

Les produits manufacturés ne peuvent être mis en commerce que s'ils ont été certifiés kascher.

Aux États-Unis, les associations religieuses ont créé des labels (le sigle de l'Orthodox Union est le plus courant, mais il en existe plusieurs dizaines) pour garantir le contrôle. Tous ne sont cependant pas de fiabilité équivalente. Dans certains états à forte population juive, le label kosher est devenu une marque déposée.

En France, le Consistoire, l'autorité juive créée par Napoléon Ier et reconnue par le Ministère de l'intérieur, publie chaque année une liste de produits contrôlés et appose son label, le KBDP (kascher [certifié par le] Beth Din de Paris), dans les magasins et commerces sous sa surveillance⁷⁶.

En Israël, la mention « kascher » est apposée sur les produits contrôlés par les autorités rabbiniques reconnues.

Il n'est pas suffisant de lire la liste des ingrédients, car beaucoup de facteurs ne sont pas pris en compte, dont les graisses utilisées pour lubrifier les poêles (qui peuvent être dérivées du lard), les additifs alimentaires (les « arômes naturels » sont souvent dérivés d'animaux ou de substances impurs) etc. De plus, des produits kascher peuvent cesser de l'être sans que cela ne soit indiqué, par exemple en introduisant du suif dans le procédé de fabrication.

C'est pourquoi des assemblées juives compétentes soumettent les produits destinés à leur consommation à des principes que le vocabulaire actuel nomme « principe de précaution » et « traçabilité » : tout produit qui n'est pas explicitement contrôlé pendant toutes ses phases de production est refusé.

Réciproquement, les producteurs de nourritures et additifs alimentaires souhaitant s'ouvrir à ces marchés contactent ces autorités juives afin que leurs produits soient certifiés kascher : un comité visite leurs installations afin d'inspecter les méthodes de production et les contenus, avant de délivrer un certificat de conformité aux lois sur la consommation. Une supervision constante est souvent requise, permettant en outre

d'éviter les incidents liés aux changements de méthode ou de contenu.

De tels changements sont souvent coordonnés avec le rabbin ou l'organisme de supervision afin de s'assurer que le nouvel emballage n'indiquera aucun hekhsher ou autre indice de cacheroute en cas de cessation de conformité.

Cependant, comme on ne peut exclure qu'un stock de labels préexistant au changement soit écoulé, des organismes au sein de la communauté juive éditent des journaux et périodiques afin d'identifier les produits devenus questionnables à partir d'une certaine date, et ceux devenus kascher bien que dépourvus de hekhsher.

Cette insistance de juifs pratiquants à n'acheter que des produits attestés, ainsi que le degré d'exigence de qualité ont donné naissance en Amérique du Nord, où beaucoup de produits alimentaires sont certifiés kascher, la légende urbaine de la taxe juive, alors que le surcoût généré par le hekhsher serait minime et aisément compensé⁷⁷. En France, une « taxe d'abattage »⁷⁸ ou « taxe rabbinique », perçue par l'autorité religieuse qui attribue le certificat de cacherout, a été évalué en 2000 par le Gouvernement français à 8 francs par kilogramme de viande bovine commercialisée et constituerait environ la moitié des ressources du Consistoire central⁷⁹.

Cacherouth, végétarisme et végétalisme

Les végétaux kascher étant neutres (pareve), car ne contenant ni viande ni lait, les végétariens et végétaliens considèrent souvent, à tort, les produits pareve et kascher comme synonymes de végétaux. Cette équation souffre de nombreuses exceptions :

les poissons (qui n'est pas un aliment végétarien) et les œufs, n'étant ni carnés ni lactés, sont également pareve.

de nombreuses crèmes pour café commercialisées aux États-Unis sont estampillées « lait » selon la loi juive car elles contiennent des protéines de lait (le plus souvent du caséinate de sodium). Elles ne possèdent cependant pas la valeur nutritive de produits laitiers.

à l'inverse, les rabbins peuvent accorder un statut pareve à un équipement normalement utilisé pour des produits laitiers, après cachérisation de celui-ci. Cependant, les traces de lait résiduelles peuvent être suffisantes pour causer des réactions chez les personnes allergiques aux dérivés laitiers, et le produit porte une mention « lait, » bien qu'il soit halakhiquement pareve.

le fromage kascher peut être fait à base de présure animale kascher, ou de présure microbienne. Seule cette dernière correspond aux critères végétariens. de même, la gélatine peut, bien que d'origine animale, être estampillée pareve.

Abattage et respect des animaux

Selon le Talmud, la cacherouth représente un progrès en la matière, en prohibant la consommation du membre d'un animal encore vivant (ever min ha'hai), fréquente parmi

les peuples environnants¹⁰³. Pratiquée au nom du principe de tsa'ar ba'alei 'hayim (compassion envers les animaux)¹⁰³, la shehita a pour but d'entraîner le moins de souffrance possible ; adéquatement réalisée, elle supprime instantanément le flux sanguin cérébral de la bête, lui évitant en principe toute souffrance¹⁰⁴.

Toutefois, elle peut être perçue comme une pratique cruelle, contraire aux normes éthiques, du fait de son refus de pratiquer l'étourdissement pre-mortem (réalisé autrefois au moyen d'un coup de masse sur la tête, et actuellement d'une balle dans la tête) car l'animal serait rendu teref par ces méthodes, et a été de ce fait l'objet de luttes juridiques et de campagnes. Interdite dans certains pays européens, la shehita est autorisée dans d'autres au nom de la tolérance religieuse.

Certaines campagnes réclament l'abolition de tout abattage rituel¹⁰⁵, d'autres de rendre les méthodes plus « humaines. » Elles ne manquent pas de provoquer les réactions des communautés juives locales, qui y voient parfois une orientation antisémite. Ce caractère antisémite a été souligné dans certains, mais non tous les cas, et des groupes connus pour leur antisémitisme ont soutenu certaines de ses campagnes.

L'Institut national de recherche agronomique (INRA) a publié en 2009 un rapport pour tenter d'identifier et de limiter la douleur chez les animaux d'élevage. Il évoque le cas particulier de l'abattage rituel, au cours duquel l'animal n'est pas étourdi lors de la saignée. Il écrit notamment : « Des réglementations et des recommandations existent pour éviter ou limiter les pratiques douloureuses, mais on constate parfois leur non-respect lors de la mise en œuvre. De plus, il existe un vide juridique concernant les abattages hors abattoir par les éleveurs eux-mêmes (euthanasie), entre autres dans l'espèce porcine.

La casheroute en Europe

Pour que sa viande soit casher, l'animal doit être abattu sans étourdissement préalable. Or, cet étourdissement est obligatoire dans l'Union européenne pour diminuer la souffrance de l'animal. La viande casher est donc, a priori, interdite par la législation européenne. Cependant, dans un souci de tolérance vis-à-vis des groupes religieux, certains pays ont mis en place un régime de dérogation pour ce qu'ils appellent l'abattage rituel : Directive 93/119/CE et décision 88/306 de la Communauté européenne¹⁰⁷ Dans la pratique, la situation est différente suivant les pays et évolue dans le temps.

La Norvège (depuis 1930), la Suède (depuis 1938), l'Islande, la Suisse (depuis 1893), la Grèce, le Luxembourg et six provinces d'Autriche n'autorisent aucune dérogation. La viande casher est donc interdite ; en revanche, il est souvent permis d'en importer. Le cas de la Suisse est encore plus compliqué car l'importation est seulement autorisée pour la communauté israélite (la viande vient exclusivement de Besançon en France voisine [2]). En Allemagne, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas, et au Danemark, on observe une remise en cause de ces exemptions.

En France¹⁰⁸ et en Belgique, les associations de protection animale comme l'OABA

tentent de sensibiliser l'opinion mais sans succès jusqu'ici. En Espagne, Irlande, Italie, il y a une dérogation sans débat public¹⁰⁹.

Si l'interdiction totale de la viande casher en Europe n'est pas d'actualité, il pourrait en revanche se produire à moyen terme une forte augmentation des prix freinant cette consommation. En effet, suite à la recrudescence des épidémies concernant le bétail européen ces dernières années, les associations de consommateurs exigent de plus en plus de traçabilité sur toutes les viandes. Elles insistent ainsi, notamment, sur le fait de voir apparaître en toutes lettres sur l'étiquette selon quel rite l'animal a été abattu¹¹⁰. Or, actuellement, compte tenu de l'interdiction religieuse de consommer l'arrière du boeuf (voir plus haut), la moitié de la viande casher est considérée comme impropre à la consommation de la communauté israélite et est revendu, de façon anonyme, dans la filière classique.

Dans un rapport rédigé par le COPERCI (Comité permanent de coordination des inspections : Inspection générale de l'Administration, Inspection générale de l'Agriculture, Conseil général vétérinaire) remis en septembre 2005 à Messieurs les ministres de l'Intérieur et de l'Agriculture, il est précisé qu'une part "non négligeable de la viande abattue rituellement est vendue dans le circuit classique, sans mention particulière"¹¹¹.

Ces parties étant les plus tendres et les plus onéreuses du boeuf, leur coût est prépondérant dans le coût de la viande casher. Si, une fois ces consommateurs informés, une grande majorité des consommateurs boudaient cette viande. En effet, selon une enquête IFOP de décembre 2009, **72% des français, sont opposés à la dérogation permettant l'abattage d'animaux sans qu'ils soient étourdis. 24 % des français acceptent de consommer de la viande issue d'un animal abattu sans étourdissement préalable** ^{112,113,114,115} Cette partie arrière du boeuf deviendrait difficilement vendable et le prix de la partie avant qui est cashere augmenterait mécaniquement ^{111,116}.

C'est la raison pour laquelle les abattoirs israélites refusent avec force la mise en place d'un tel système de traçabilité^{117,118}.

Le rapport du COPERCI ne fut jamais rendu public. Le sujet reste sensible. Les producteurs de viande comme les industriels craignent « de voir les clients se détourner d'une viande abattue rituellement, reconnaît-on à la Fédération nationale de l'industrie et du commerce en gros des viandes (FNICGV)¹¹⁹ L'incidence du projet de directive européen d'étiquetage[modifier]

Le projet Dialrel ("Dialogue sur les abattages religieux") ¹²⁰ de la commission européenne conclut au fait que l'absence d'étourdissement pre mortem accentue les souffrances animales. Les viandes cachères ne sont donc pas conformes à la réglementation européenne¹²¹.

Avant de trouver la solution de mise en conformité à cette réglementation, Le 16 juin 2010, le Parlement européen a voté un amendement dans le projet de réglementation sur l'étiquetage¹²². Les viandes provenant d'animaux abattus rituellement feront l'objet d'un

étiquetage spécial à caractère négatif 123.

L'abattage sans étourdissement (comme l'exigent les traditions religieuses musulmanes ou israélites) devra être signalé (amendement n° 205 adopté à une très large majorité). À la suite de ce vote préliminaire en première lecture, il apparaît que trop de divergences existent encore avec le Conseil pour espérer arriver à un accord dans le futur proche. Les députés s'attendent donc à devoir re-légiférer en deuxième lecture sur le projet de règlement¹²⁴. Cet étiquetage aura pour conséquence que ces viandes n'entreront plus dans les circuits de distribution classiques.

A court terme, on peut prévoir que les croyants ne pourront plus acquérir des viandes provenant d'animaux abattus rituellement en Europe.

[Pour lire l'article complet avec les notes.](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacherout)
[\[http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacherout\]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cacherout)

HALAL

Dans l'islam, le mot halal (arabe : حلال [ḥalāl], « permis », « licite »), parfois orthographié de manière erronée hallal, est antonyme de haram. « Halal » définit ce qui est permis pour le musulman et « haram » ce qui est un péché et ce qui est sacré, et qui lui est donc interdit.

Le terme « halal » est parfois utilisé par erreur comme synonyme de dhabihah ou Zabihah pour les anglophones, la méthode d'abattage rituel au sens strict. Utilisés conjointement (dhabīḥah halal), les mots décrivent toute pièce de viande permise par la loi islamique. Le mot « casher » est l'équivalent de halal dans le judaïsme¹.

Généralités

Les qualifications de « halal » et « haram » concernent notamment l'alimentation du musulman : par exemple manger du poisson est halal, alors que manger du porc est harâm. Pour que la viande soit halal, il faut que l'animal égorgé vivant ne soit pas préalablement étourdi et ait la tête tournée vers La Mecque pour qu'il se vide de son sang². Un musulman doit lui couper la carotide et les jugulaires, tout en prononçant des paroles sacrées (Bismillah allahou akbar : Au nom de Dieu le plus grand) "².

Le Coran et la sunna spécifient les aliments haram ainsi que les conditions sous lesquelles certains aliments deviennent halal.

« Vous sont interdits la bête trouvée morte, le sang, la chair de porc, ce sur quoi on a invoqué un autre nom que celui de Dieu, la bête étouffée, la bête assommée ou morte d'une chute ou morte d'un coup de corne, et celle qu'une bête féroce a dévorée - sauf celle que vous égorgez avant qu'elle ne soit morte

► . (Vous sont interdits aussi la bête) qu'on a immolée sur les pierres dressées, ainsi que de procéder au partage par tirage au sort au moyen de flèches. Car cela est perversité. Aujourd'hui, les mécréants désespèrent (de vous détourner) de votre religion : ne les craignez donc pas et craignez-Moi. »

— Le Coran, « La Table », V, 3 ; (ar) المائدة. L'une des prescriptions Halal est que la bête soit égorgée consciente (donc non étourdie)³. C'est un point qui suscite la polémique⁴. Cependant, la nourriture de « ceux qui ont reçu les Écritures », à savoir les Juifs et les Chrétiens, est permise, sauf celle interdite par l'islam, notamment la viande de porc considérée licite par la plupart des Chrétiens mais proscrite dans les traditions juive et musulmane. « La nourriture de ceux qui ont reçu les Écritures est licite pour vous, et la vôtre C'est également pour eux. »

— Le Coran, « La Table », V, 7 ; (ar) المائدة. Au delà de cet aspect général du Halal dans l'alimentaire, plusieurs

La dhabiha : la méthode d'abattage

a *Dabīḥah* (دَبِيحَةٌ) est la méthode prescrite par la loi islamique concernant l'abattage de tous les animaux à l'exception des animaux marins.

Cette méthode consiste à utiliser un couteau bien aiguisé pour effectuer une profonde et rapide incision à partir du devant de la gorge, qui coupe dans le même temps les artères carotides, la trachée et les veines jugulaires⁶, mais laisse la moelle épinière intacte. La tête de l'animal est orientée vers la qibla.

Aliments issus de la mer

En principe tout ce qui provient de la mer est halal (licite). D'après le Coran :

« La chasse en mer vous est permise, et aussi d'en manger, pour votre jouissance et celle des voyageurs. »

— Le Coran, « La Table », V, 96 ; (ar) المائدة. Les termes "et aussi d'en manger" signifie qu'il est permis de manger la viande des animaux marins trouvés morts en mer.

Et aussi d'après la parole de Mahomet : « Il nous a été permis (de manger) deux sortes de bêtes trouvées mortes et deux sortes de sang, quant aux deux bêtes mortes ce sont les poissons et les sauterelles et les deux sortes de sang sont le foie et la rate »

— rapporté par Ahmed, Ibn Majah, Daraqoutni Le compagnon de Mahomet Abou Horeyra a rapporté de celui-là la parole suivante : « L'eau de mer est lustrale et ses animaux trouvés morts sont licites »

— Sounane

Certification halal et contrôles

La certification halal est avant tout une taxe religieuse, prélevée dès l'abattage, et d'un

montant de l'ordre de 10 à 15 centimes d'euros le kilogramme de viande⁷. En France, des arrêtés publiés en 1994 et 1996 ont agréé respectivement la mosquée de Paris⁸ puis la mosquée d'Évry et la grande mosquée de Lyon⁹ en tant qu'organisme religieux habilitant des sacrificateurs autorisés à pratiquer le sacrifice rituel et à percevoir la taxe islamique liée au halal.

Ces arrêtés obligent ainsi les abattoirs à faire appel à des sacrificateurs habilités, mais ne les soumettent à aucun contrôle¹⁰. Un chef de service de la Direction générale de l'alimentation a rappelé récemment que la certification halal n'est pas encadrée par les pouvoirs publics et correspond à une certification qui n'est pas officielle donc une certification qui relève d'une initiative privée¹¹.

Cependant, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes a déclaré en 2008 contrôler la traçabilité de la viande des merguez marquées « halal »¹², et procède régulièrement à des contrôles pour détecter la présence de porc dans des produits vendus sur l'appellation halal¹³.

Une des premières initiatives de création d'une certification halal privée date des années 80 avec la réunion de plusieurs associations au sein d'une fédération nommée Tayyibat destinée à réglementer le marché de l'alimentation halal en France^{14,15}. Depuis, le marché de la certification halal s'est développé et plusieurs articles ^{10,16,17} et livres ^{14,18} ont révélé qu'ils existent actuellement en Europe de nombreuses certification Halal qui ne sont pas toutes d'accord entre elles. Notamment, une association de consommateurs musulmans (Asidcom) montre à partir d'enquêtes menées en 2008 et 2009 sur plusieurs organismes de certification « halal » qu'il existent des différences flagrantes aux niveaux des processus et des moyens de contrôles mis en œuvre par ces organismes^{19,20}.

[Pour lire l'article complet avec les notes \[http://fr.wikipedia.org/wiki/Halal\]](http://fr.wikipedia.org/wiki/Halal)

9 Messages de forum

Cacher Halal les DIFFERENCES.

23 février 16:51, par LALOU

Bon article instructif qui répond à beaucoup de questions.

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 08:56, par Myriam

Le débat ouvert par l'émission d'Envoyé Spécial ne consiste pas à envisager l'interdiction du halal mais à refuser que le halal ne soit imposé à ceux qui ne le choisissent pas. Cela parait la moindre des choses. Et je pense que personne ne songe à imposer la cacherout à ceux qui ne s'y reconnaissent pas. Alors, où est le problème ?

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 10:19, par SARAHKHAN

Une mise au point qui s'avérerait nécessaire. Merci. Néanmoins quelles sont les raisons pour lesquelles on ne diffuse pas ce genre d'information dans les grands médias. Les commentaires apportés par des lecteurs à certains articles dans les journaux numériques (le Point, l'Express, Libération etc...) montrent l'ignorance de ceux qui font l'amalgame entre le halal et le casher. Certains commentaires assurant même que la viande casher est servie dans des cantines en France. Ahurissant : le premier à citer la viande casher à des journalistes a été Nicolas SARKOZY. Que ne ferait-on pas pour attirer les voix de la communauté musulmane.

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 10:54, par Lambillonmichel

Je suis laïque, agnostique et libre-exaministe. Je suis et je reste un ferme adversaire de la judéophobie parce que je considère que la grande majorité des juifs sont loyaux envers les pays dont ils sont citoyens ou résidents, ainsi qu'un ferme partisan de l'état d'Israël qui est un allié objectif des démocraties occidentales. J'apprécie particulièrement le non-prosélytisme des juifs. Je pense exactement le contraire de l'islam, de la majorité des musulmans et des pays arabes. Néanmoins, je constate que les prescriptions casher sont aussi anachroniques et aberrantes que les prescriptions halal. Je ne peux donc qu'encourager mes amis juifs à évoluer vers une stricte laïcité publique en réservant éventuellement la religion à la sphère strictement privée. Les partis religieux desservent Israël et les juifs en les mettant sur le même plan que les théocraties islamistes. La diaspora juive et l'état d'Israël auraient tout avantage à se démarquer officiellement de cette religion obscurantiste.

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 11:29, par R.melki

la différence entre le Judaïsme et l'islam est que les juifs n'imposent pas la viande casher dans les cantines scolaires ou n'exigent pas des horaires pour les femmes dans les piscines etc....Les juifs qui veulent pratiquer complètement leur religions le font chez eux. Qu'il existe des boucheries halal ou casher ne gêne en rien.

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 13:15, par LALOU

heu il y a des heures dans certaines piscines réservée aux femmes juives notamment à Paris et Lyon. Je ne trouve pas ça choquant.

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 11:31, par PhiScp

Je partage votre point de vue de laïc et voudrais ajouter une remarque (chrétienne !) . Une des phrases les plus importantes prononcée par Jesus Christ est : "Le shabat est fait pour l'homme et non pas l'homme pour le shabat" . Jesus est venu délivrer l'homme des pesanteurs rituelles pour en extraire toute leurs spiritualité : c'est EN ESPRIT que l'on rend hommage a dieu createur , des animaux qu'il nous a donné pour nous nourrir , du jour du seigneur pour se rappeler de lui . J'espere qu'il (dieu)se moque que les hommes ne font du feu le jour de shabat , ou se tourment dans une direction donnée pour tuer un animal . Si non , alors il m'interesse beaucoup moins !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

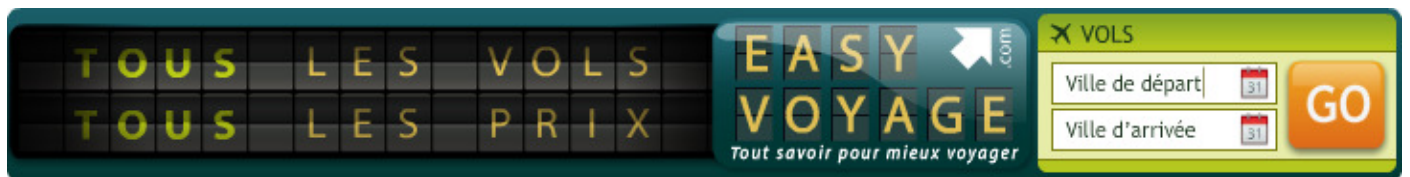
24 février 13:18, par LALOU

Mais si dieu a prescrit de manger casher ce n'est pas aux hommes de choisir c'est ainsi. Chacun est libre de choisir sa religion ou sa non religion après tout. Les juifs mangent casher et c'est ainsi si les laïques veulent manger non casher c'est leur choix mais ils ne doivent pas l'imposer pour autant.

Cacher et Halal : les DIFFERENCES.

24 février 15:40, par Patrice

Tout ce descriptif est très intéressant, je trouve anormal de payer une taxe aux musulmans sans le savoir surtout qu'ils persécutent de plus en plus mes frères et soeurs dans la foi. (Je suis chrétien évangélique). Cependant ces commentaires me font penser aux paroles de Jésus : Mar 7:1 Les pharisiens et quelques scribes, venus de Jérusalem, s'assemblèrent auprès de Jésus. Mar 7:2 Ils virent quelques-uns de ses disciples prendre leurs repas avec des mains impures, c'est-à-dire, non lavées. Mar 7:3 Or, les pharisiens et tous les Juifs ne mangent pas sans s'être lavé soigneusement les mains, conformément à la tradition des anciens ; Mar 7:4 et, quand ils reviennent de la place publique, ils ne mangent qu'après s'être purifiés. Ils ont encore beaucoup d'autres observances traditionnelles, comme le lavage des coupes, des cruches et des vases d'airain. Mar 7:5 Et les pharisiens et les scribes lui demandèrent : Pourquoi tes disciples ne suivent-ils pas la tradition des anciens, mais prennent-ils leurs repas avec des mains impures ? Mar 7:6 Jésus leur répondit : Hypocrites, Ésaïe a bien prophétisé sur vous, ainsi qu'il est écrit : Ce peuple m'honore des lèvres, Mais son coeur est éloigné de moi. Mar 7:7 C'est en vain qu'ils m'honorent, En donnant des préceptes qui sont des commandements d'hommes. Mar 7:8 Vous abandonnez le commandement de Dieu, et vous observez la tradition des hommes. Mar 7:9 Il leur dit encore : Vous anéantissez fort bien le commandement de Dieu, pour garder votre tradition. Mar 7:10 Car Moïse a dit : Honore ton père et ta mère ; et : Celui qui maudira son père ou sa mère sera puni de mort. Mar 7:11 Mais vous, vous dites : Si un homme dit à son père ou à sa mère : Ce dont j'aurais pu t'assister est corban, c'est-à-dire, une offrande à Dieu, Mar 7:12 vous ne le laissez plus rien faire pour son père ou pour sa mère, Mar 7:13 annulant ainsi la parole de Dieu par votre tradition, que vous avez établie. Et vous faites beaucoup d'autres choses semblables. Mar 7:14 Ensuite, ayant de nouveau appelé la foule à lui, il lui dit : Écoutez-moi tous, et comprenez. Mar 7:15 Il n'est hors de l'homme rien qui, entrant en lui, puisse le souiller ; mais ce qui sort de l'homme, c'est ce qui le souille. Mar 7:16 Si quelqu'un a des oreilles pour entendre, qu'il entende. Mar 7:17 Lorsqu'il fut entré dans la maison, loin de la foule, ses disciples l'interrogèrent sur cette parabole. Mar 7:18 Il leur dit : Vous aussi, êtes-vous donc sans intelligence ? Ne comprenez-vous pas que rien de ce qui du dehors entre dans l'homme ne peut le souiller ? Mar 7:19 Car cela n'entre pas dans son coeur, mais dans son ventre, puis s'en va dans les lieux secrets, qui purifient tous les aliments. Mar 7:20 Il dit encore : Ce qui sort de l'homme, c'est ce qui souille l'homme. Mar 7:21 Car c'est du dedans, c'est du coeur des hommes, que sortent les mauvaises pensées, les adultères, les impudicités, les meurtres, Mar 7:22 les vols, les cupidités, les méchancetés, la fraude, le dérèglement, le regard envieux, la calomnie, l'orgueil, la folie. Mar 7:23 Toutes ces choses mauvaises sortent du dedans, et souillent l'homme.



TOUS LES VOLS
TOUS LES PRIX

EASY VOYAGE
Tout savoir pour mieux voyager

VOLS

Ville de départ 31

Ville d'arrivée 31

GO