

LES LOIS ALIMENTAIRES

Les lois alimentaires juives (*kasheroute*) indiquent ce que l'on peut manger ainsi que les méthodes d'abattage, de préparation, de cuisson et de consommation des animaux. Il y a des aliments autorisés (*kasher*) comme le poisson et le bœuf et des aliments interdits (*terefah*) comme le porc, le lapin, le lièvre, le chameau, le blaireau et les crustacés. Les animaux et les oiseaux doivent être tués rituellement par un boucher (*shochet*) juif et adulte, qui coupe la carotide et la trachée rapidement avec un couteau (*halaf*) pour que l'animal ne souffre pas. La viande doit être vidée de tout son sang avant d'être cuite. Le boucher doit examiner les poumons de l'animal pour vérifier s'il n'était pas malade et enlever certaines parties comme le nerf sciatique. Si ces étapes ne sont pas respectées, la viande est impropre à la consommation. Les viandes et les produits laitiers ne peuvent être mangés ensemble au cours d'un même repas et les juifs orthodoxes les gardent séparés à chaque étape de la préparation. Ils possèdent donc des ustensiles de cuisine pour les viandes et d'autres pour les produits laitiers, qui sont lavés séparément et rangés dans des armoires différentes. Pour les juifs orthodoxes, il est impossible d'accepter l'hospitalité de non-juifs ou de manger à l'extérieur de la maison, sauf dans des restaurants *kasher*. Tous les produits alimentaires comme les biscuits, les céréales, les conserves, etc. doivent être *kasher*. Ils sont donc préparés par des juifs ou sous une surveillance juive.

Kasher

On appelle *kasher* un aliment qui est religieusement propre à la consommation. L'abattage d'un animal répond à des règles strictes. L'homme qui exécute cette tâche, le *cho'het*, a suivi une formation et a reçu un diplôme d'une autorité rabbinique. Globalement, il coupe la carotide et la trachée de l'animal d'un coup rapide avec un couteau très bien affûté, le *halaf*. Le but de l'opération consiste à évacuer la plus grande quantité de sang possible tout en évitant de faire souffrir l'animal. Puis, on examine attentivement les viscères de la bête, en particulier les poumons, pour s'assurer qu'elle n'était pas malade. Tout manquement à ces exigences rendrait la viande impropre à la consommation. Enfin, on retire certains vaisseaux des parties graisseuses ainsi que le nerf sciatique.

Le terme *kasher* s'étend à d'autres produits, comme le vin par exemple. Cela signifie, entre autres, qu'ils sont préparés par des juifs ou sous surveillance juive.