

BETH DIN
DU GRAND RABBINAT DE STRASBOURG



בס"ד
בית דין צדק
דק"ק שטראסבורק והמחוז
צרפת

Le prélèvement de la 'Hallah

1. Origine de la Mitsva :

La mitsva de prélever la 'hallah est à l'origine *Min Hathora*. Au temps du *Beth Hamikdach*, on la donnait au Cohen. D'après la Thora, cette mitsva est obligatoire uniquement lorsque la majorité du peuple juif vit sur sa terre. Mais nos Sages ont institué de pratiquer ce prélèvement de nos jours également, bien que les conditions ne soient pas réunies, aussi bien en Israël qu'en 'houtz laharetz (hors de la Terre d'Israël).

2. En cas de non respect de cette Mitsva :

Tant qu'on n'a pas prélevé la Hallah, la pâte est interdite à la consommation. Elle est Tével'(non Kasher)

Ceci nous montre l'importance de ce prélèvement.

3. Dans quel cas s'applique cette Mitsva :

Pour être soumise à cette obligation, la pâte doit avoir été pétrie par un juif ou pour un juif. Si au moment du pétrissage, la pâte appartenait à un non-juif, il n'est pas nécessaire de prélever (par exemple: du pain allumé par un juif dans une boulangerie non juive).

Quand l'usine n'appartient pas à un juif mais que la production Kasher a été prépayée (en totalité ou en partie), on considère que la pâte appartient au juif et il faudra donc prélever.

4. Quantité à prélever :

D'après la Thora, le prélèvement n'a pas de quantité minimale. Au temps du *Beth Hamikdach*, Les Sages ont institué de prélever $1/48^{\text{ième}}$ de la pâte. Actuellement, une simple miette suffit, mais le minhag et de prélever un *Kazait* (le volume d'une olive, soit environ 30g).

Si possible, ce morceau doit être brûlé sur une flamme ou dans le four mais toujours à part. En effet, s'il était cuit avec le pain ou le gâteau, il les rendrait impropres à la consommation. Lorsqu'il est compliqué de brûler la 'hallah à part (par exemple, dans un restaurant ou chez un pâtissier), il suffit de la jeter à la poubelle en ayant soin de bien l'envelopper au préalable dans un sachet clos.

5. Sur quelle pâte doit-on prélever?

La pâte doit être à base de farine provenant de l'une des cinq céréales suivantes:

- Blé
- Epeautre
- Seigle
- Orge
- Avoine

La pâte peut être soit solide, soit liquide lorsqu'elle durcit en passant au four. Dans ce dernier cas, on prélèvera une fois la cuisson effectuée. Une pâte dans laquelle il n'y a pas d'eau devra être prélevée sans Bera'ha.

Une pâte réalisée à base de farine de matza n'est pas soumise au prélèvement car la matza dont elle est composée a déjà fait l'objet de ce prélèvement.

6. Quelle quantité de pâte est nécessaire pour nécessiter un prélèvement ?

Il faut une mesure minimale d'un *Omer* pour prélever la 'hallah.

A partir d'1,200 kg de farine, on devra prélever sans béra'ha

Le prélèvement avec Béra'ha ne se fait qu'à partir de 2,250 kg.

Certains décisionnaires séfarades considèrent que l'on prélève avec béra'ha dès 1,670 kg..

Si on utilise de la farine complète, le son qu'elle comporte entre également dans le poids considéré pour le prélèvement.

Il est interdit de pétrir volontairement plusieurs petites pâtes, toutes au-dessous du seuil de prélèvement, en vue d'éviter cette obligation.

7. Qui effectue le prélèvement ?

C'est au propriétaire de la pâte qu'il incombe de prélever. Cependant, il peut nommer un représentant pour le faire à sa place. Un enfant, en dessous de l'âge de la *bar* ou *bat mitsva* ne peut remplir cette obligation.

Dans un établissement sous surveillance, c'est au Chomer de le faire

8. Quand doit on effectuer le prélèvement ?

A priori dès le pétrissage. Si on a oublié de le faire à ce moment, on le fera dès que possible.

Du fait de l'empressement que nécessite la préparation des Matsot, leur prélèvement se fait généralement après la cuisson.

Le prélèvement sur les pâtes liquides se fait également après la cuisson, lorsqu'elles sont devenues solides.

9. La Berakha

Avant de prélever la 'Halla on récitera la Berakha suivante :

ברוך אתה ה' אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו להפריש חלה מן העיסה

(Si le prélèvement se fait après la cuisson, on ne dira pas les deux derniers mots **מן העיסה**).

Après avoir récité la Berakha, on prélève un morceau de 30g environ, et on le montre du doigt en disant :

הרי זה חלה

(Ceci est la 'Halla)

10. Comment effectuer un prélèvement sur plusieurs pâtes ?

Il y a différents cas.

- **Cas de plusieurs pâtes ayant chacune le chiour ou provenant d'une pâte ayant le chiour**

On pourra prélever à partir d'un des pâtons ou d'une des pâtes pour l'ensemble, en ayant soin de faire attention aux points suivants :

- Dire à haute voix, et avant la Berakha, que l'on prélève pour toutes ces pâtes
- L'ensemble des pâtes devra se trouver dans la pièce où se fait le prélèvement ou à portée de vue de la personne qui prélève.
- Elles ne se trouveront pas dans des réceptacles différents (emballages, moules, plaques comportant des bordures, etc..).

Si elles se trouvent dans des réceptacles différents, il faudra que ces réceptacles se touchent.

- **Cas de plusieurs pâtes pétries séparément et dont chacune ne comporte pas le *chiour* mais qui atteignent le chiour en s'additionnant.**

Pour pouvoir additionner ces pâtes, et permettre un prélèvement sur le tout avec Berakha, il faut que les conditions suivantes soient réunies :

- Elles doivent toutes appartenir à la même personne.
- Elles doivent toutes avoir des goûts et des consistances suffisamment semblables pour pouvoir théoriquement être mélangées ensemble (pas une pâte salée et une pâte sucrée par exemple).

On les additionnera de la façon suivante :

- soit en les plaçant dans un même récipient et en faisant attention qu'elles ne dépassent pas du haut de ce récipient
- soit en les plaçant sur un drap que l'on rabattra afin qu'il les recouvre entièrement
- soit en les collant ensemble jusqu'à ce qu'elles se déchirent lorsqu'on les sépare

A noter qu'il n'y a aucune obligation d'additionner ces pâtes qui sont au départ dispensées du prélèvement.

Il arrive cependant que plusieurs pâtes, qui n'ont chacune pas le *chiour*, soient placées ensemble dans un même "récipient" comme le four, le réfrigérateur ou le congélateur et s'additionnent donc pour nécessiter un prélèvement.