



## **LOI DES INSECTES**

Consommer des insectes constitue un grave interdit de la Thora, comme il est écrit (Vaykra :11.41-44) :

« Et toutes vermines qui se déplacent sur la terre vous seront défendues à la consommation, elles vous seront dégoûts et répugnances. Ne souillez pas votre âme par toute vermine et ne vous rendez pas impures de crainte de vous obstruer. Je suis l'Éternel votre D-ieu, il vous incombe donc de vous sanctifier afin de devenir saints car Je suis moi-même Saint, et vous ne rendez pas votre âme impure par tout insecte qui se déplace sur la terre ».

Nos sages nous enseignent que la gravité de cette interdiction est telle que celui qui consommerait un insecte marin serait passible de la peine de MALKOUT (flagellation) à quatre reprises, un insecte de la terre à cinq reprises et un insecte volant à six reprises.

De plus l'interdiction est telle que même consommer par inadvertance l'âme en serait souillée.

Quiconque se nourrit sans une minutieuse vérification des aliments peut consommer des centaines d'insectes et transgresser d'innombrables interdictions de la Thora par simple manque de vigilance.

D'où le rôle important du Mashguyha, en respectant scrupuleusement les procédures de casherisation, afin de préserver la sainteté et la pureté du peuple Juif.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
38	AIL	PRODUIT <u>PARFOIS</u> SUJET A INFESTATION	Détacher les gousses de la tête d'ail et les éplucher Si la chair est de belle apparence, simplement rincer Sinon, retirer la zone touchée puis rincer
4 4	AIL PILĖ	PRODUIT <u>NON</u> SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise !
	AIL DESHYDRATE	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	Lorsque le produit est dans un bon état de fraîcheur, qu'il a été conservé dans de bonnes conditions et qu'il n'a pas dépassé sa date de péremption, aucune vérification n'est requise.  En cas de doute, pour la poudre et la semoule, procéder comme suit : Passer le produit au tamis (d'un calibre adapté au produit) et observer ce qui a été retenu S'il est décelé la présence de parasite ou que le produit n'est pas passé car il a été aggloméré par des toiles provenant d'une décomposition, tout le lot doit être rejeté Pour l'ail en lanières ou lamelles, procéder comme suit : Placer le produit dans une passoire à gros trous Secouer la passoire au dessus d'une surface de couleur claire et vérifier ce qui est tombé au dessous Répandre ensuite le produit sur une autre surface de couleur claire et vérifier S'il est décelé la présence de parasite, tout le lot doit être rejeté.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	ALGUE WAKAME	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	ALGUE HIJIKI	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	ALGUE EN POUDRE	PRODUIT <u>NON</u> SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise !
	ALGUE NORI	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Ne seront permis uniquement dans le cas ou la date de production depasse les 12 mois apres une legere verification
	ALGUE KOMBU	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	ARTICHAUT FRAIS	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	FONDS D'ARTICHAUT ( surgelé ou en conserve )	PRODUIT <u>NON</u> SUJET A INFESTATION	Avant de les utiliser : Couper les éventuelles extrémités des feuilles encore rattachées au fond d'artichaut Rincer abondamment sous le robinet (uniquement pour les fonds d'artichaut en conserve)



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	CŒURS D'ARTICHAUT (surgelé ou en conserve)	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	ASPERGES	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	autorisées uniquement en suivant rigouresement la procedure suivante:  Peler les asperges pour en enlever toutes les saillies.  Rincer les asperges tout en les frottant, sous un fort jet d'eau  et couper les  pointes.
	ASPERGES VERTES EN CONSERVE	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	ASPERGES BLANCHES FRAICHES OU SURGELEES	PRODUIT <u>PARFOIS</u> SUJET A INFESTATION	Peler les asperges pour en enlever toutes les saillies. Rincer les asperges tout en les frottant, sous un fort jet d'eau.
	ASPERGES BLANCHES EN CONSERVE	PRODUIT <u>NON</u> SUJET A INFESTATION	Rincer abondamment sous le robinet avant l'utilisation.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	AUBERGINE	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	Vérifier que la surface de l'aubergine ne présente aucune perforation. Couper l'aubergine à son extrémité supérieure (la queue) et vérifier l'absence de cavité perforée à l'intérieur de la chair. Rincer l'aubergine
	BETTERAVE	PRODUIT <u>PARFOIS</u> SUJET A INFESTATION	EN PRATIQUE: Produit NON sujet à infestation lorsqu'elles sont dans un bon état de fraîcheur, ne nécessitent pas de vérification particulière.
	BLETTE	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Seules les branches sont consommées, les feuilles doivent être retirées.  1.Brosser les branches sur toute leur longueur à l'aide d'une brosse à légume à poil synthétique, laisser tremper dans une solution savoneuse  5 min et rincer abondamment.  2.Fendre chaque branche sur toute sa longueur et vérifier l'absence de ver ou de cavité perforée à l'intérieur des branches.
	BROCOLI	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Cardon	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Seules les branches sont consommées, les feuilles doivent être retirées.  1.Brosser les branches sur toute leur longueur à l'aide d'une brosse à légume à poil synthétique, laisser tremper dans une solution savoneuse  5 min et rincer abondamment.  2.Fendre chaque branche sur toute sa longueur et vérifier l'absence de ver ou de cavité perforée à l'intérieur des branches.
	Carottes Fraiches	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Les carottes de bonne qualité et d'apparence saine ne requièrent aucune vérification.
49	Carottes surgelées ou en conservé	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.
	Céleri	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Détacher chaque branche de la tête du céleri et enlever des branches toutes les ramifications qui portent les feuilles pour ne laisser que les branches principales.  Vérification des branches:  1.Rincer les branches sous un fort jet d'eau tout en les brossant à l'aide d'une brosse à légume à poil synthétique en s'assurant de brosser les branches dans tous leurs interstices.  Vérification des ramifications et des feuilles:  2. Rejeter les ramifications qui présentent une décoloration des feuilles  3. Tremper les ramifications et leurs feuilles pendant 3 minutes dans une solution d'eau savonneuse  4. Retirer les ramifications de la solution par groupes de 3-4, les frotter à l'aide d'une éponge trempée dans l'eau de la solution Rincer abondamment sous le robinet



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Céleri branche coupé et surgelé	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Ne requiert aucune vérification.
	Céleri déshydraté	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	Lorsque le produit est dans un bon état de fraîcheur, qu'il a été conservé dans de bonnes conditions et qu'il n'a pas dépassé sa date de péremption, aucune vérification n'est requise.  En cas de doute, répandre le produit sur un plan de travail ou toute autre surface de couleur claire et vérifier.  S'il est décelé la présence de parasite ou de zones où le produit est aggloméré par des toiles provenant d'une décomposition, tout le lot doit être rejeté.
	Céleri rave	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Éplucher la tête de céleri et vérifier l'absence de cavité perforée à l'intérieur du bulbe Retirer éventuellement les zones détériorées. Aucune autre vérification n'est requise.
	champignons de culture frais	Selon le Cas PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION OU PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	si le champignon est bien fermer sur le pied , un rincage minutuieux à l'eau suffit.Dans le cas contraire separer la tete du pied, laver sous un jet d'eau et verifier visuelement le bon etat du champignon

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
CHAMPIONIN Eminos Eminos	Champignons de culture en conserve (Entiers ou Emincés )	Selon le Cas PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION ou PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	sont interdit les conserves en provenance d'Asie se referer à la liste du consistoire
Champignons de Paris EMINCES	Champignon de culture surgelé (Entiers ou Emincés )	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Les produits présents sur le marché français viennent le plus souvent de France ou de pays européens.  S'ils portent une indication qu'ils proviennent de Hollande, aucune vérification n'est requise.  Dans le cas contraire, n'utiliser que des champignons de très bonne qualité (1er choix) et procéder à la vérification comme pour les champignons frais.
	Champignons sauvages frais	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
基过	Champignons déshydratés shiitaké	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Champignons noirs chinois déshydratés	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Chou blanc, Chou rouge	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Retirer les 4 premieres feuilles, couper en quatre, laver dans une solution savoneuse pendant 5 minutes, agiter dans la solution, couper entierment le chou et rincer sous un jet d'eau fort



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Chou chinois	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Chou de bruxelles frais, surgelé ou en conserve	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Chou-fleur (frais ou surgelé)	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Chou-rave	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Éplucher la tête de chou-rave et vérifier qu'aucune trace extérieure de détérioration n'est apparente.  Aucune autre vérification n'est requise.
800	Cœur de Palmier	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.
85	Concombre	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.
2/2	Courgettes (Fraiches ou surgelées)	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.
	Courges	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Cresson	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Endive	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	laver dans une solution savoneuse pendant 5 minutes,agiter dans la solution , et verifier
	Epinard Frais	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Epinard en branches ou hachés, Surgelés ou en Conserve	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Lorsque les épinards (après avoir subi les différents traitements de lavage industriel) sont finement hachés (moins de 1 millimètre) avant la surgélation, ils ne nécessitent aucune vérification. Lorsque le calibre est supérieur à 1 millimètre (ce qui est le plus souvent le cas des épinards surgelés vendus en portions), et que ces épinards sont destinés à être réduits par la cuisson (comme c'est le cas du plat traditionnel Pkeila), il peut être considéré que ces produits n'ont plus le statut de « produit sujet à infestation », et qu'il est donc permis de les réduire en bouillie par la cuisson.  La question reste à débattre. Vous pouvez consulter votre rabbin à ce sujet.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Epinards déshydratés	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	Lorsque le produit est dans un bon état de fraîcheur, qu'il a été conservé dans de bonnes conditions et qu'il n'a pas dépassé sa date de péremption, aucune vérification n'est requise.  En cas de doute, répandre le produit sur un plan de travail ou toute autre surface de couleur claire et vérifier.  S'il est décelé la présence de parasite ou de zones où le produit est aggloméré par des toiles provenant d'une décomposition, tout le lot doit être rejeté.
	Epinards en poudre	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Ne requiert aucune vérification.
	Fenouil	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	N'utiliser que des fenouils de bonne qualité et dans un bon état de fraîcheur :  Couper à la base du cœur et retirer toutes les branches du fenouil portant le feuillage vert Retirer les premières feuilles Couper les têtes de fenouil en quatre ou en rondelles Détacher les premières feuilles de chaque quartier Tremper les quartiers et les feuilles ou les rondelles pendant 3 minutes dans une solution d'eau savonneuse Rincer les quartiers et les feuilles sous un fort jet d'eau. Dans le cas de rondelles, le rinçage peut se faire, par petites quantités, en plaçant les rondelles dans une passoire à trous larges. Alternativement, il est possible de remplacer l'étape 5 (trempage dans l'eau savonneuse) par un rinçage des feuilles sous un fort jet d'eau tout en les frottant avec les doigts sur les deux faces



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Féves en cosse	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise. S'il arrive de trouver un ver à l'intérieur de la gousse, il faut vérifier chaque fève de la gousse.
	Féves surgelés	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.
	Gambo	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	1. Bien rincer les gousses avant l'utilisation. 2. Quelques rares cas d'infestation à l'intérieur des gousses. 3. Vérifier l'intérieur de quelques gousses en les ouvrant aux deux extrémités ou en les sectionnant sur toute leur longueur.
	Graines germées (luzerneetc)	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Prélever le produit par petite poignée et examiner les graines pour s'assurer qu'elles ne présentent pas de cavité ni de tache brune.  La partie germée ne nécessite aucune vérification.  Rincer le produit avant utilisation.
	Haricots Frais en cosse	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Selon les pays, il existe plusieurs variétés de haricots qui sont commercialisés sous forme de gousses à écosser.  Les haricots frais commercialisés en France ne présentent généralement pas de problème d'infestation.  Ils ne nécessitent pas de vérification particulière.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Haricots verts (Frais,surgelés , ou en conserve )	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Les haricots verts frais présents sur le marché français, lorsqu'ils sont dans un bon état de fraîcheur, ne nécessitent pas de vérification particulière.  Pour les haricots verts surgelés ou en conserve, choisir les qualités « Très fins » ou « Extra fins ».
	Laitue frisée (chicorée) & scarole	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Laitue iceberg	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Les laitues comptent parmi les légumes les plus sensibles au problème d'infestation. Leur nettoyage et leur vérification nécessitent une attention toute particulière.  1. Détacher les feuilles une à une et les tremper pendant 3 minutes dans une .solution d'eau savonneuse  2. Rincer les feuilles, une à une, dans tous leurs recoins, sous un fort jet . d'eau  3. Vérifier les feuilles, une à une, des deux côtés contre une source Compte tenu de la difficulté de l'opération et du temps qui doit y être consacré, il est préconisé (et même obligatoire pour les cuisines institutionnelles) ne n'utiliser que les laitues prédécoupées, ayant subi un lavage industriel et conditionnés sous emballage cellophane, vendues en rayon frais.

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Laitue romaine	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Nettoyage et leur vérification nécessitent une attention toute particulière.  Détacher les feuilles une à une et les tremper pendant 3 minutes dans une solution d'eau savonneuse Retirer les feuilles et les frotter, une à une, des deux côtés, avec une éponge imbibée d'eau savonneuse Rincer les feuilles, une à une, dans tous leurs recoins, sous un fort jet d'eau Si le nettoyage et le rinçage ont été fait consciencieusement, il n'y a pas d'obligation de vérifier visuellement chaque feuille, sauf les premières fois où l'on applique cette méthode, pour s'assurer du résultat Attention! Cette méthode ne s'applique qu'aux laitues dont les feuilles sont relativement lisses (laitue ronde, laitue romaine, roquette, etc.) et pas aux laitues (Iceberg, frisée, etc.) dont les feuilles comportent de nombreux recoins Compte tenu de la difficulté de l'opération et du temps qui doit y être consacré, il est préconisé (et même obligatoire pour les cuisines institutionnelles) ne n'utiliser que les laitues prédécoupées, ayant subi un lavage industriel et conditionnés sous emballage cellophane, vendues en rayon frais.
	Laitue ronde (Batavia )	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	МАСНЕ	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	1.Tremper les feuilles pendant 3 minutes dans une solution d'eau savonneuse  2.Retirer les feuilles, par petites poignées et les rincer abondamment sous un fort jet d'eau  3.Il est préférable ne n'utiliser que de la mâche ayant subi un lavage industriel et conditionnée sous emballage cellophane, vendue en rayon frais.
	Maïs en Epi frais	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
APPENDENT OF THE PROPERTY OF T	Maïs en Epi surgelé	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Maïs en grain ( surgelé ou en conserve)	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise ! Conserves LARCOCH Code de Production W434

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
Go era	Maïs en mini épi (surgelé ou en conserve)	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Bien rincer les minis épis avant leur utilisation. Aucune vérification n'est requise !
	Navet	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	1.Éplucher le navet et vérifier l'absence de cavité perforée à l'intérieur du bulbe 2.Retirer les éventuelles zones de détérioration. 3.Couper le navet en tranches d'épaisseur maximale de 1 cm et vérifier sur les deux faces de chaque tranche l'absence de dégradation.  En pratique :  Produit RAREMENT sujet à infestation
	Oignons & Echalotes	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Les oignons de consistance ferme, d'apparence lisse et saine et qui n'ont pas germés à leur extrémité supérieure (avec l'apparition de feuilles vertes), ne nécessitent aucune vérification.  Il est cependant bon, avant de les utiliser, de :  1.Retirer en la sectionnant l'extrémité supérieure sur une hauteur de 1 cm, et s'assurer que les couches de l'oignon sont bien fermées les unes sur les autres  2.Détacher la première couche l'oignon, située sous l'écorce  3.Rincer abondamment sous le robinet l'oignon et la première couche si l'on veut la garder  Les oignons qui ne sont pas fermes ou dont la surface est flétrie ou qui ont germés nécessitent une vérification plus poussée. Ils doivent être évités!



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	oignons frais	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	La partie feuillue, le plus souvent infestée, ne doit pas être utilisée et doit être retirée. Seul le bulbe de l'oignon peut être utilisé.  Auparavant, il faut vérifier s'il y a des parasites qui se développent dans cette partie haute de l'oignon ont pénétrés le bulbe.  Pour cela :  1.Retirer en la sectionnant la partie feuillue de l'oignon jusqu'à la base du bulbe  2.Examiner si les couches du bulbe ne présentent pas le moindre espace entre elles  3.Si nécessaire, couper encore plus bas  4. Retirer la première couche de l'oignon et bien rincer le bulbe avant utilisation
	Oignons verts	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
10 TO	Oignons émincés surgelés	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Ne requiert aucune vérification.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
ECCAN RAS substitution of the state of the s	Oignons déshydratés (poudre,semoule,lam elles,lanières)	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	Lorsque le produit est dans un bon état de fraîcheur, qu'il a été conservé dans de bonnes conditions et qu'il n'a pas dépassé sa date de péremption, aucune vérification n'est requise.  En cas de doute, pour la poudre et la semoule, procéder comme suit :  1.Passer le produit au tamis (d'un calibre adapté au produit) et observer ce qui a été retenu  2.S'il est décelé la présence de parasite ou que le produit n'est pas passé car il a été aggloméré par des toiles provenant d'une décomposition, tout le lot doit être rejeté  Pour l'oignon en lanières ou lamelles, procéder comme suit :  1.Placer le produit dans une passoire à gros trous  2.Secouer la passoire au dessus d'une surface de couleur claire et vérifier ce qui est tombé au dessous  3.Répandre ensuite le produit sur une autre surface de couleur claire et vérifier  4.S'il est décelé la présence de parasite, tout le lot doit être rejeté.
Se	Patate Douce	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Ne requiert aucune vérification.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Petit Pois frais	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Ouvrir chaque gousse et vérifier la face interne des cosses à la recherche de taches marron noires qui peuvent être un signe d'intrusion d'un parasite.  Sortir les pois et les observer un à un à la recherche d'une altération ou d'une tache qui serait un signe de perforation.  Lorsqu'une gousse est altérée, tous les pois de la gousse doivent être rejetés.  En pratique:  Produit NON sujet à infestation  Les petits pois frais vendus sur le marché français, lorsqu'ils sont dans un bon état de fraîcheur, ne nécessitent pas de vérification particulière.
	Petit Pois surgelé ou en conserve	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Ne requiert aucune vérification.se referer à la liste du consistoire
	Poids gourmands	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Vérifier que les cosses sont dans un bon état général et qu'aucune trace de dégradation n'est visible extérieurement.  Rincer avant utilisation.  Aucune autre vérification n'est requise.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Poireau	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	1.Sectionner en A et retirer la racine du poireau à une distance de ½ centimètre de l'extrémité  2.Sectionner en B et retirer les feuilles vertes à l'autre extrémité. Ne conserver que la partie cylindrique de la plante, formée de couches concentriques  3.Fendre en C cette partie cylindrique sur toute sa longueur, puis détacher une à une les couches qui ont à présent une forme demi cylindrique  4.Tremper les feuilles, ainsi détachées, dans une solution d'eau savonneuse pendant 3 minutes  5.Rincer les feuilles sous un fort jet d'eau tout en les frottant avec les doigts sur les deux faces
The state of the s	Poireaux emincés surgelés	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise !
	Poivrons / piments (doux ou forts )	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	1. Retirer le trognon du poivron, soit en coupant le poivron en deux sur sa longueur, soit en l'évidant par le haut si l'on souhaite le garder entier 2.Tremper le poivron pendant 3 minutes dans une solution d'eau savonneuse (option préférable)  3.Rincer l'intérieur et l'extérieur du poivron sous un fort jet d'eau En pratique: Produit RAREMENT sujet à infestation Pour les poivrons présents sur le marché, lorsqu'ils sont dans un bon état de fraîcheur, l'étape 2 ci-dessus peut certainement être omise.

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Piments moulus (type Harissa)	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise!
	Piments entières séchès	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	1.Placer les piments dans une passoire à larges trous 2.Agiter la passoire au-dessus d'un plan de travail ou d'une surface de couleur claire 3.La présence d'insecte sur la surface indique que le produit ne doit pas être utilisé
35	Pommes de terres	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Les pommes de terre d'apparence saine ne requièrent aucune vérification.
	Potiron	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise! Par précaution, les parties de la chair qui sont touchées ou ramollies doivent être vérifiées ou retirées.
	Radis rose / Radis blanc / Radis noir	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	1.Couper l'extrémité supérieure du radis (de laquelle sortent les feuilles) sur une hauteur de ½ cm et vérifier l'absence de cavité perforée à l'intérieur du radis.  2.Couper le radis, dans le même sens, en tranches d'une épaisseur maximale de 2 cm et procéder à la même vérification sur les deux faces de chaque tranche.  En pratique:  Pour les radis présents sur le marché, lorsqu'ils sont de bonne qualité et dans un bon état de fraîcheur, la vérification (telle qu'expliquée plus haut) n'est obligatoire que pour les radis roses (longs ou ronds).



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Raifort	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise!
	Rhubarbe	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	1.Retirer les feuilles rattachées aux branches 2.Rincer les branches sous un fort jet d'eau tout en les frottant à l'aide d'une brosse à légume à poil synthétique ou à l'aide d'une éponge
	Roquette	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Tremper les feuilles pendant 3 minutes dans une solution d'eau savonneuse Retirer les feuilles, par petites poignées et les rincer abondamment sous un fort jet d'eau Il est préférable ne n'utiliser que de la Roquette ayant subi un lavage industriel et conditionnée sous emballage cellophane, vendue en rayon frais.
	Tomates	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Les tomates de bonne qualité et d'apparence saine ne nécessitent aucune vérification.  Par précaution, retirer la queue de la tomate et vérifier l'absence de perforation ou de tache sombre qui pourrait masquer une perforation.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Tomates séchées	PRODUIT RAREMENT SUJET A INFESTATION	Lorsque le produit est dans un bon état de fraîcheur, qu'il a été conservé dans de bonnes conditions et qu'il n'a pas dépassé sa date de péremption, aucune vérification n'est requise.  En cas de doute, procéder comme suit :  1.Placer le produit dans une passoire à gros trous  2.Secouer la passoire au dessus d'une surface de couleur claire et observer ce qui est tombé au dessous  3.Répandre ensuite le produit sur une autre surface de couleur claire et vérifier.  4.S'il est décelé la présence de parasite ou de zones où le produit est aggloméré par des toiles provenant d'une décomposition, tout le lot doit être rejeté.
	Tomates en conserve	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Aucune vérification n'est requise.
	Noix	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Si on les achète sous vide et décortiquées en sachet : mettre au frigo -Si elle reste 10/15j en dehors du frigo, dans le placard : un filet d'œufs apparait → tout jeter
	Noix de Cajou	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Toutes infestées prendre une bonne poignée ,ouvrir en deux et verfier
	Amandes et noisettes	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	ne sont pas infestées.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Riz	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Prendre riz dans une assiette, si on voit quelque chose comme un point noir ou une sorte de riz qui bouge : on jette le riz !
	Abricots	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	En général, fin de saison (fin du mois aout) : infestés. Il est bon de temps en temps de regarder l'abricot et de l'ouvrir. -Abricots secs et pruneaux secs : pas besoin de faire de vérification.
	Cacahuètes	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	prendre une bonne poignée ,ouvrir en deux et verfier
	Cerises	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	Olives	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Elle ne sont pas infestées généralement.

IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Poichiche	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Vérification : on les trempe dans de l'eau pendant 6h. On attend qu'ils gonflent.  s'ils flottent, faut les jeter.  Ensuite, on prend une poignée et on les dépose à plat sur une assiette.  On regarde :  -Dès qu'on trouve des trous dans les pois chiches, il faut les retirer d'office.  -Des fois, sur le pois chiche, on peut trouver des traces noires (pas marron). Il s'agit d'une bête. Faut jeter !  → Si un pois chiche est infecté, faudra faire attention au reste.  →Il faut vérifier tous les pois chiches : répéter les actions précédentes. Les bocaux de pois chiche ne sont pas garantis sans bestioles, faut les vérifier aussi !  Les haricots secs, blancs, rouges : il en est de même, s'ils flottent après les avoir trempé pendant 6h dans de l'eau, faut les jeter.
	Blé	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Si on voit que c'est poussiéreux, c'est très mauvais signe. Si on voit des fils blancs, c'est encore plus mauvais signe. Si on voit des bestioles, faut les jeter.
	Farine	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Certaines farines sont infestées -Conseil : garder la farine max 10j Dans tous les cas la farine doit etre obligatoirement tamisée, à l'aide d'un tami ayant unt filet etroit
C	Quinoa	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	pas de vérification particulière.



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT :	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Raisin	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	En général, il n'y a pas de bestiole. Si on le récupère d'une vigne directement, il peut y avoir des bestioles. Faut bien le rincer et faire attention.
	Raisin sec	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	l existe des raisins secs bon marché, pas très chers, avec de l'huile végétal, ils sont un peu recroquevillés sur eux-mêmes, un peu séchés, avec le bout (de la tige enlevée) visible → ne pas acheter car il peut y avoir des bêtes. → Acheter des raisins secs de bonne qualité, d'Afrique du Sud, de Turquie, qui sont frais. En général, on les rince tout de même.
	Figue	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Figue de bonne qualité : figue séchée de cette année et pas des années précédentes.  -Si on voit trop de sucre sur la peau de la figue (du blanc sur la peau), c'est que la figue est vielle, ne pas la prendre !!  →Quoi qu'il arrive : ouvrir la figue et bien vérifier (les bêtes sont noires). Si on ne sent pas capable de bien vérifier, ne pas en manger !
	Dattes	PRODUIT PARFOIS SUJET A INFESTATION	Si les dattes sont encore attachées à la branche, il y a très peu de chance qu'elles soient infestées, mais faut les ouvrir quand même.  - Si elles sont débranchées, il y a des bestioles qui viennent et là on a souvent des œufs, des vers marrons.  Pour la pâte de datte: interdit à la consomation



IMAGE:	PRODUIT:	ETAT:	PROCÉDURE DE VÉRIFICATION :
	Fraises	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Les bestioles sont visibles à l'œil nu, à l'extérieur  →Vérification:  -Couper la tête verte  -prendre une brosse à dent et frotter l'extérieur  Les fraises qui viennent de Belgique:  -les tremper dans de l'eau savonneuse 1/2 min  (dans une bassine par exemple)  -Les rincer  Pas besoin de frotter!
***	Groseille et myrtille	PRODUIT NON SUJET A INFESTATION	Rincer avant de les consommer.
	Framboise et mûre	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Interdit à la consommation
	HERBES	PRODUIT TRES SUJET A INFESTATION	Pour toutes les herbes et légumes problématiques (comme persil, menthe, coriandre, épinard, les blettes), il y a un moyen de les acheter et de les consommer frais :-Vérifier à l'œil nu chaque feuille qu'il n'y a pas de bêtes apparentesLes tremper 2/3 min dans une bassine remplie d'eau savonneuseLes rincer