

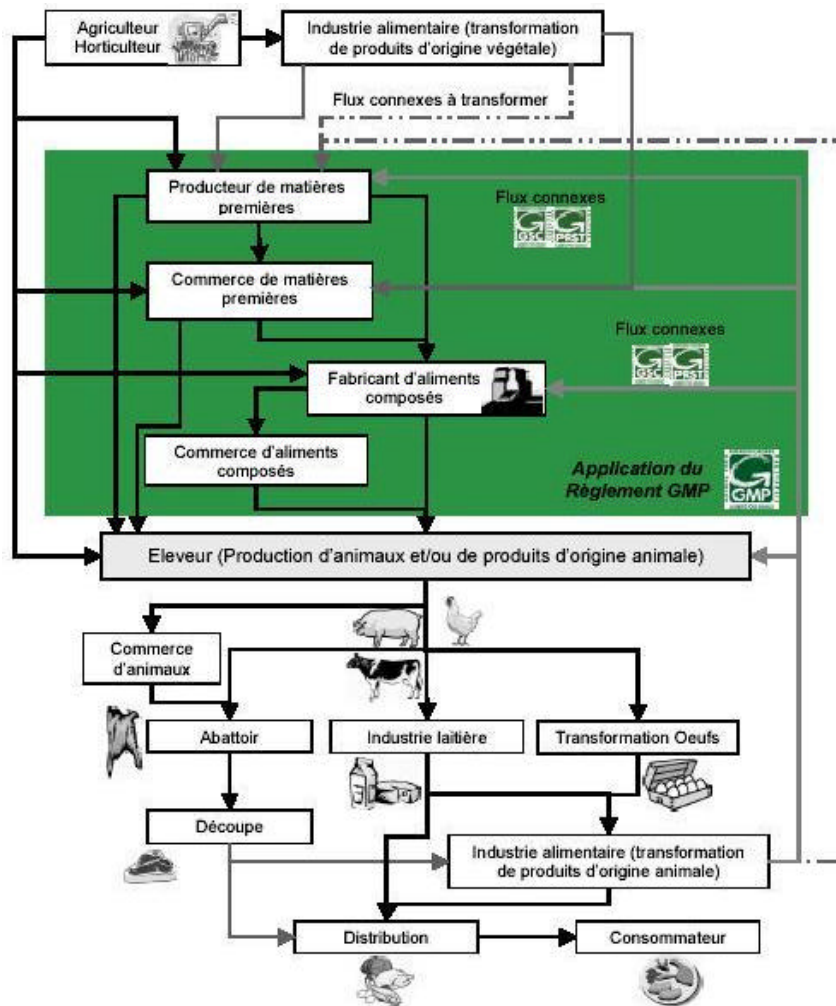
Certification GMP du tourteau de colza gras

Version du 29 novembre 2006

Stockage

Le taux de matière grasse résiduelle dépend du procédé de fabrication. La pression à froid est le procédé qui laisse le plus haut taux de matière grasse dans le tourteau. Le tourteau de colza ainsi obtenu est encore très riche en huile, de l'ordre de 15 %, ce qui limite la durée de conservation (15 jours à 3 mois maximum) à cause du rancissement de l'huile. Il faut donc être sûr de pouvoir écouler rapidement le tourteau lorsque l'on produit de l'huile. La rentabilité de l'installation dépend en grande partie de ce facteur.

La réglementation GMP



Source : Ovocom, 2004

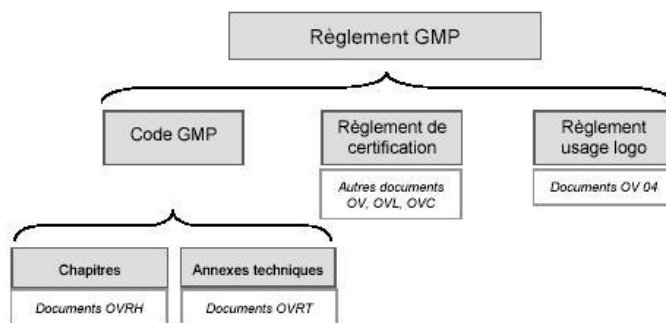
"GMP" signifie "Good Manufacturing/Management Practices" ou "Bonnes Pratiques de Fabrication et/ou de Gestion". Ce règlement est destiné aux acteurs de la filière "alimentation animale".

Le GMP est en quelque sorte un cahier des charges très détaillé. Il est bâti sur une structure ISO 9000 dont il reprend certaines exigences. D'autres exigences, spécifiques à la filière, ont été ajoutées : hygiène, produits et matières indésirables, traçabilité, ordre de production ... Il reprend aussi toutes les prescriptions inscrites dans les textes légaux, permettant le respect de la législation liée à l'alimentation des animaux.

Une démarche HACCP (voir plus loin) est également d'application pour les entreprises de certains secteurs (fabrication et stockage notamment).

Chaque maillon de la chaîne garantit, par son propre système, l'amont et l'aval. Le respect du règlement GMP permet de rencontrer les exigences d'autres filières, notamment celles couvrant la production de denrées d'origine animale (lait, œufs, viande).

Toutes ces exigences ont été rassemblées dans une série de documents qui ne s'appliquent généralement pas tous à la même entreprise :



Source : Ovocom, 2004

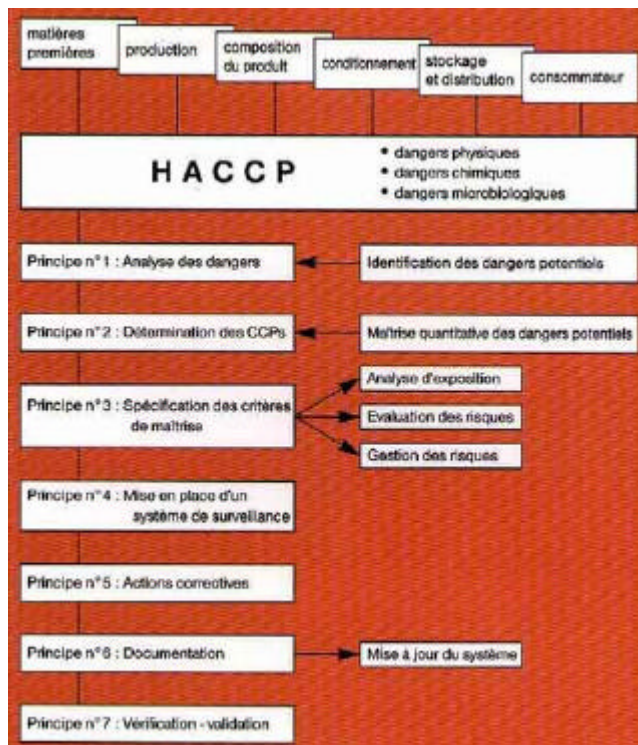
L'ensemble de ces documents et de plus amples informations sur la réglementation GMP peuvent être trouvés sur le site de l'asbl Ovocom (<http://www.ovocom.be>).

La démarche HACCP

"HACCP" signifie "Hazard Analysis Critical Control Point" ou "Analyse des dangers et maîtrise des points critiques". Il s'agit d'une approche systématique et rationnelle de la maîtrise des dangers microbiologiques, physiques et chimiques dans les aliments. Cette méthode a pour objectif la salubrité des denrées alimentaires selon différents principes :

- identifier et analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production ou de traitement d'une denrée alimentaire ;
- définir les moyens pour maîtriser les points critiques ;
- surveiller les conditions d'exécution de ces moyens ;
- valider et vérifier l'efficacité du système mis en place.

Ce système constitue un outil complet de gestion de la sécurité et de la qualité microbiologique des aliments. Son application permet au producteur d'apporter la preuve écrite qu'il fabrique de manière systématique des denrées alimentaires sûres.



Source : Ovocom, 2004

Sources consultées :

<http://www.ovocom.be> (pour la réglementation GMP)

<http://www.vet-lyon.fr>

<http://www.asept.fr>