

1. Traitement des grains

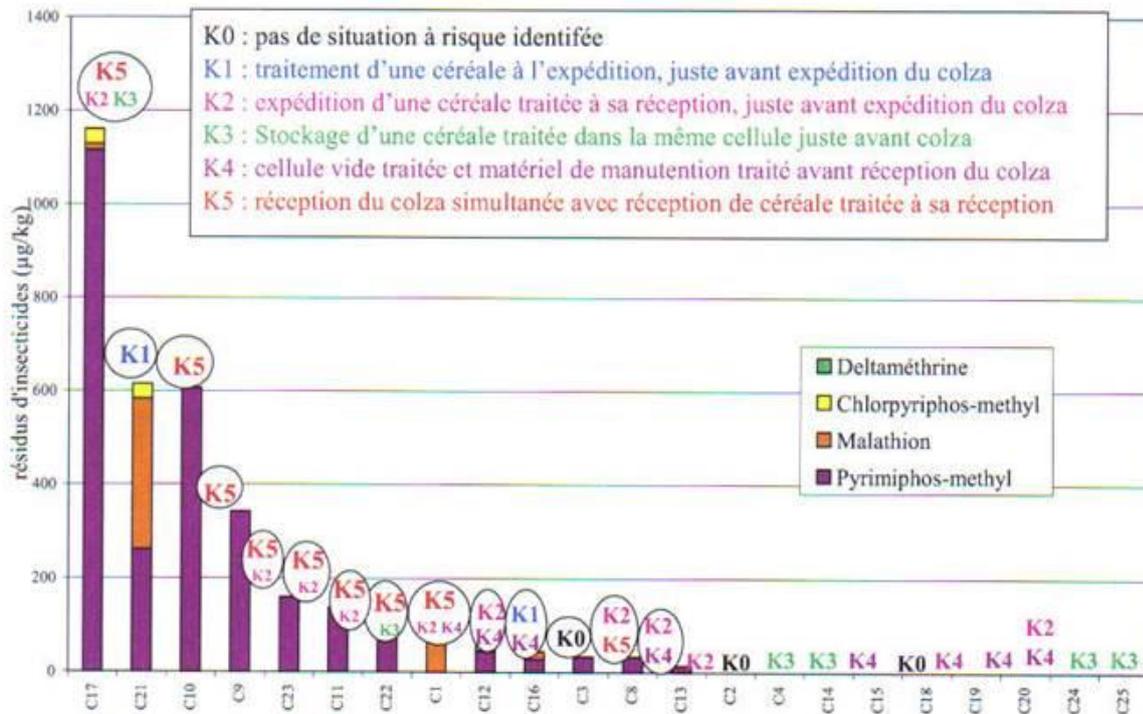


Fig. 2 : Teneurs en résidus d'insecticides par échantillon et causes identifiées de contamination des graines de colza.

L'utilisation d'un circuit commun céréales traitées/graines oléagineuses occasionne les plus fortes et les plus fréquentes contaminations des graines de colza d'autant plus que les réceptions sont simultanées.

S'il y a nécessité de désinsectiser, privilégier l'utilisation de circuits différenciés.

Dans la mesure du possible, un délai d'attente de 72h sera respecté après la désinsectisation d'un lot de céréales dans le cas d'un circuit commun céréales-oléagineux.

2. Mélanges

L'utilisation de circuits différenciés est obligatoire pour éviter toute contamination accidentelle des lots.

En cas d'impossibilité et pour éviter toute « contamination croisée » des lots pendant leur manutention, le magasinier procédera à une temporisation suffisante ou fonctionnement à vide permettant une vidange complète des fosses, redillers et élévateurs à chaque changement de produit.

Cette consigne devra être rigoureusement appliquée pour les lots filière LABEL ROUGE, filière Sans Insecticide de Stockage, Charte de Production Agricole Française, Mc DO et filière Fleur de Colza (exemple : autre colza-Fleur de Colza).

Elle est recommandée pour les lots sous contrat filière BONNEVAL.

Le niveau de remplissage est surveillé pour éviter le débordement des cellules hors filières dans les cellules filière LABEL ROUGE, filière Sans Insecticide de Stockage, Charte de Production Agricole Française, Mc DO et filière Fleur de Colza.

3. Risque allergènes

✓ Gestion du risque allergène soja

Le soja est réceptionné en caissons

Afin d'éviter toute « contamination croisée » avec les autres produits stockés au silo de stockage, le magasinier doit procéder à une vidange complète des circuits (fosses, redblers, élévateurs, séchoir...) APRES chaque mouvement de soja.

Le risque de débordement des cellules de soja dans les autres cellules de stockage est géré par la surveillance des niveaux de remplissage.

✓ Gestion du risque allergène gluten (réception des pois chiches, pois marbrés et lin)

Afin d'éviter toute « contamination croisée » avec les autres produits stockés au silo de stockage, le magasinier doit procéder à une vidange complète des circuits (fosses, redblers, élévateurs, séchoir...) AVANT chaque mouvement de pois ou de lin.

Le risque de débordement des cellules de blé tendre, blé dur, orge ... dans les autres cellules de stockage est géré par la surveillance des niveaux de remplissage.

4. Energie

Dans le souci de préserver la performance énergétique, les circuits seront arrêtés au plus vite après la vidange complète des circuits.

Si deux ou plusieurs circuits sont envisageables pour réaliser un même travail, le choix se portera sur le circuit mettant en jeu les plus faibles puissances électriques.

Pour les opérations de chargement, favoriser les chargements directs dans la mesure du possible.

Nom :	S. MAUPOU
Visa :	SM

RÉDACTION

Nom :	N. MARTIN
Visa :	NM

VALIDATION

Nom :	G. RIVET
Visa :	GR

APPROBATION