



GBPH

Une démarche constructive pour maîtriser
les exigences sanitaires d'une filière

ADEBIOTECH 11-12 octobre 2016

Valorisation en Alimentation animale

- **Valoria** – Qui sommes nous ?
- Pourquoi créer un **GBPH** pour les écarts de production agroalimentaires ?
- Quelles sont les conséquences de cette **démarche** ?



**Syndicat des professionnels de la valorisation
en alimentation animale des coproduits
et écarts de production agroalimentaires**

Valoria : Qui sommes nous ?

- Existe depuis 2003
- 15 adhérents
- 1200 000 tonnes environ
- 120 emplois directs
- Membre de l'EFFPA European former foodstuff processors association
- 2 métiers : Coproduits et écarts de production

Ecarts de production agroalimentaires

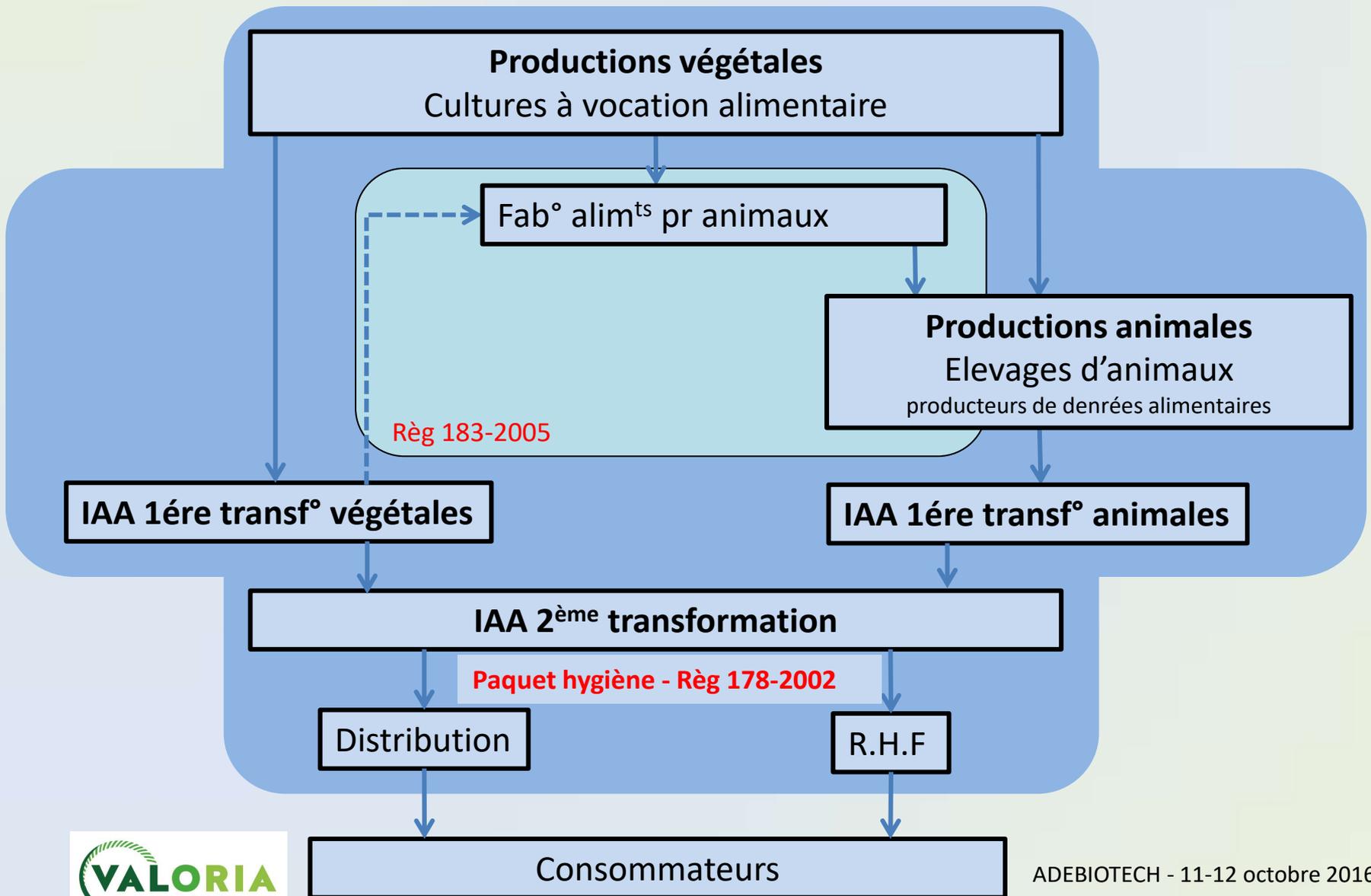
Sous produits de la fabrication des produits destinés à l'alimentation humaine

+

Anciennes denrées alimentaires :

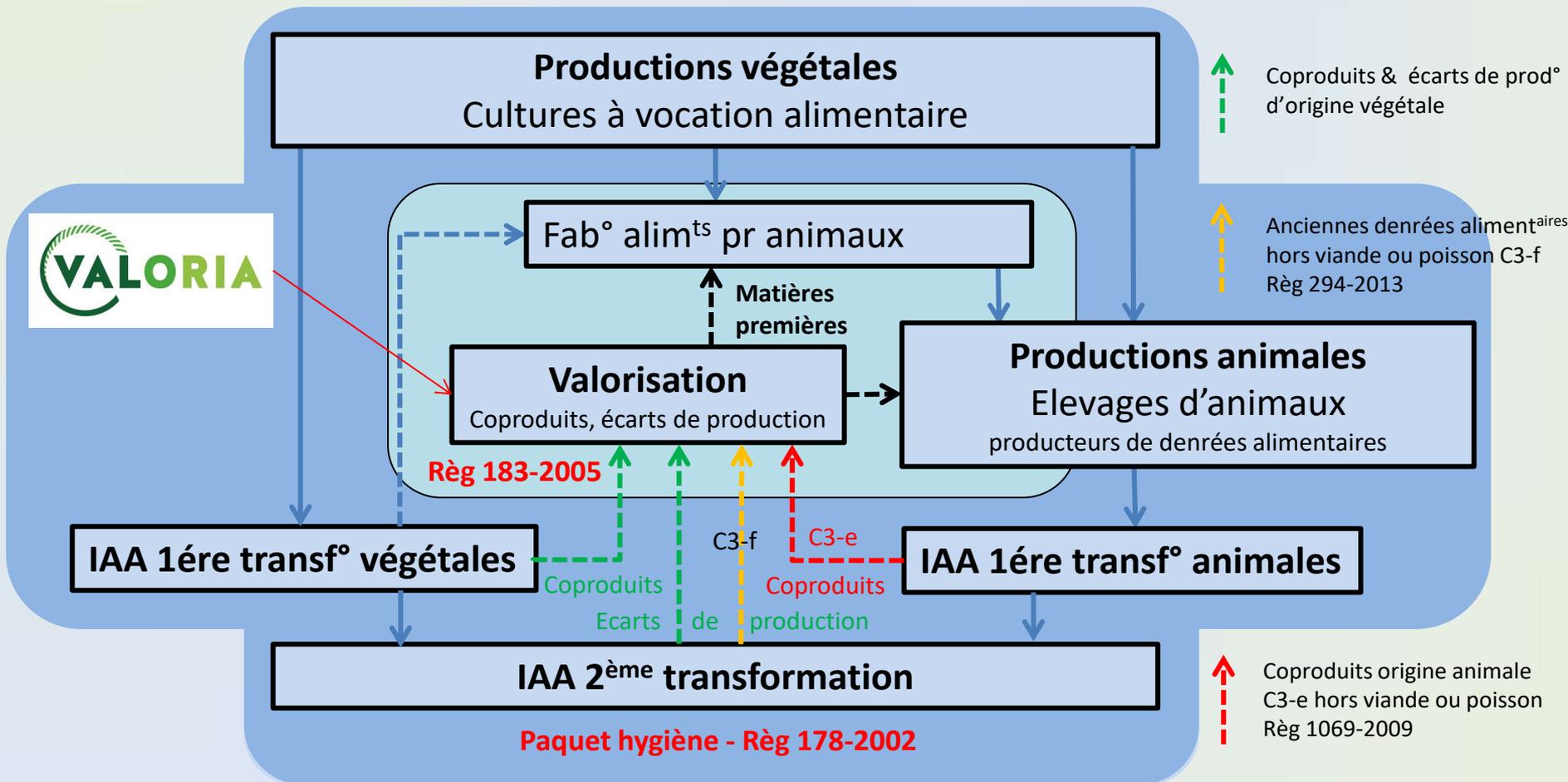
- **denrées alimentaires**, fabriquées à des fins de consommation humaine,
- mais **qui ne sont plus destinées à la consommation humaine**
 - pour des raisons pratiques ou logistiques
 - ou en raison de défauts de fabrication, d'emballage
 - ou autres
- et dont l'utilisation en tant qu'aliments pour animaux n'entraîne **aucun risque sanitaire**
(Extrait du règlement 68-2013 Catalogue des MP de l'AA)

Quelle organisation pour la filière ?



Quelle organisation pour la filière ?

Où se positionne Valoria ?



Les adhérents de Valoria valorisent en alimentation animale les coproduits et écarts de production agroalimentaires dans le cadre du paquet hygiène

ADEBIOTECH - 11-12 octobre 2016

Caractéristiques des écarts de production

Les **écarts de production** sont inévitables mais non intentionnels

Ceux sont

- Des **produits intermédiaires** issus de la fabrication
- Des produits présentant un **défaut** d'emballage, de forme, d'aromatisation, d'étiquetage...
- Cela peut être des produits **saisonniers** : événements sportifs, fêtes religieuses ...
- Des **retraits** de la consommation humaine pour des raisons commerciales

Ce ne sont **pas des déchets**

mais

des **matières premières** pour l'alimentation animale
à hautes valeurs nutritionnelles
moyennant un **traitement approprié**

Ce que les écarts de production

SONT



Ce que les écarts de production **NE SONT PAS**



Sous-produits animaux (reg 1069/2009) : les produits contenant des **protéines animales** sont **interdits** à l'exception des seuls ingrédients : **lait, oeuf, miel, gélatine porcine**

D'où proviennent nos produits actuels et futurs ?



Food and drink material hierarchy

Most preferable option



Prevention

- Waste of raw materials, ingredients and product arising is reduced – measured in overall reduction in waste.

Optimisation

- Redistribution to people.
- Sent to animal feed

Recycling

- Waste sent to anaerobic digestion; or
- Waste composted

Recovery

- Incineration of waste with energy recovery.

Disposal

- Waste incinerated without energy recovery.
- Waste sent to landfill.
- Waste ingredient/product going to sewer.

Source: WRAP

Least preferable option



EFFPA



Au cœur de l'économie circulaire

- **Traiter les écarts de production** permet de fournir
 - Des solutions efficaces et durables pour la **lutte contre le gaspillage alimentaire** (réduisant les pertes, optimisant le revenus et créant de la richesse)
 - Des **alternatives** aux fabricants d'aliments à l'utilisation de **matières premières classiques** (réduisant ainsi l'utilisation de terre, d'eau, de ressources...)
- **Les limites**
 - Les gains environnementaux ne doivent jamais se faire au dépend de la **sécurité sanitaire** ou de la **traçabilité**

« Logique produit »

Fondement réglementaire

- Sur le plan Sanitaire

Paquet hygiène : general food law Reg 178-2002
+ spécificité alimentation animale Reg 183-2005

- Sur le plan administratif

Enregistrement paquet hygiène Règ 183-2005
Et 1069-2009 pour les acteurs du traitement

- Sur le plan de la qualité

Reg 767/2008

Absence de matières interdites
Maîtrise des substances indésirables
Règles relatives aux matières d'origine animale
Règles d'Etiquetage et de traçabilité

- Sur le plan **contractuel**

une vraie relation client fournisseur / engagements / qualification pts

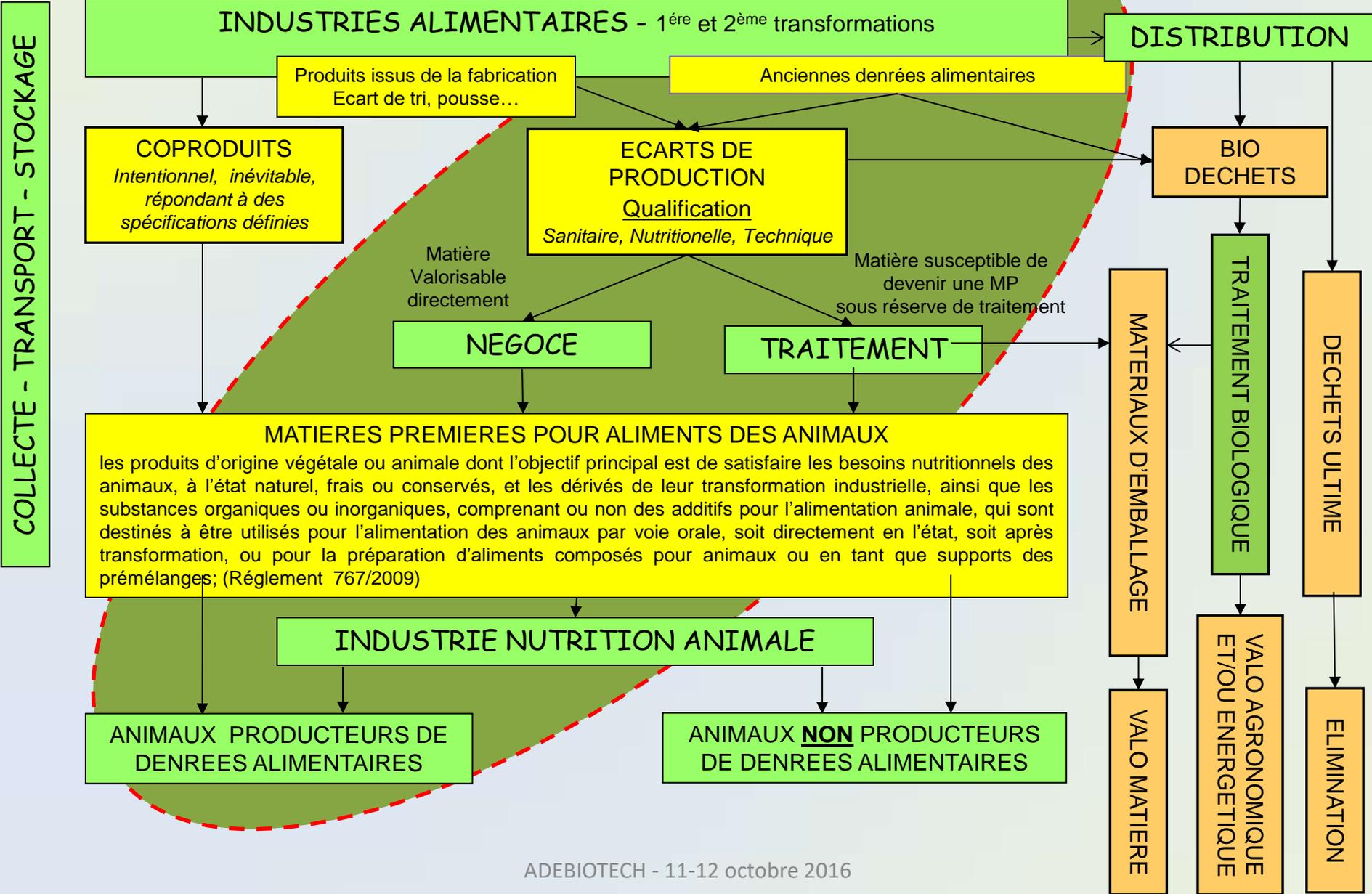
Contrat = Clé de voûte de la logique « produits »

Qu'est ce qu'un guide des bonnes pratiques d'hygiène - GBPH

- Par les professionnels, pour les professionnels
- Aide pour construire son propre système HACCP
 - Comment construire son système HACCP, les principes
 - Sur la base de quels dangers, leur impact sur l'animal, sur l'homme, leur mode de développement
 - Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène générales
 - Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène spécifiques aux process ?
 - Où sont les CCP ? Comment les piloter ?
 - Comment gérer les interfaces : passage du food au feed ?
- Prolongement de la réglementation

Champ GBPH / Valorisation des écarts de production des IAA

Champ GBPH



Pourquoi faire cette démarche ?

- Sécuriser notre métier pour éviter tout éventuel accident
- Aider les professionnels à mieux comprendre la réglementation, à mieux l'appliquer et avoir une lecture similaire
- Faire connaître les contraintes du métier
- Se donner les moyens d'identifier et éliminer les pratiques dangereuses
- Identifier et limiter la concurrence déloyale

Quelles en sont les conséquences ?

- **Fédérer** les acteurs
- Créer un **outil de communication** avec nos partenaires commerciaux
- Base de **dialogue** avec l'administration
- Argumentaire pour faciliter une **harmonisation européenne**
- Contribution à **l'efficacité globale** des filières agroalimentaire feed/food



GBPH

Une démarche constructive pour maîtriser
les exigences sanitaires d'une filière

ADEBIOTECH 11-12 octobre 2016



Merci de votre attention