

Février 2026

FORMUL'INFO



Vol. 30

FQCUS'ID

Les transferts Inter-lots



Les transferts Inter-lots

En nutrition animale, le transfert inter-lots correspond à la **présence** dans un lot d'aliment ou de matière première, d'une **fraction résiduelle d'un lot précédent**.

C'est la conséquence d'une **opération de vidange ou de nettoyage incomplète** des équipements utilisés pour la fabrication, le stockage ou le transport.

Ce type de **transfert doit être maîtrisé** afin de garantir la qualité des aliments, notamment lors de l'utilisation d'additifs, médicaments, ou autre substance nécessitant d'être maîtrisée.



Caractéristiques physiques

Dépôts et rétention mécanique sur les parois lors du transport/stockages des matières premières ou de la fabrication des aliments et **décrochement lors du passage du lot suivant.**



- **Risques sanitaires :** Exposition involontaire des animaux à des substances actives, telles que les coccidiostatiques, les antibiotiques, les OGM...
- **Risques de non-conformité :** non-respect des exigences spécifiées dans les cahiers des charges et dépassement des seuils limites internes ou non-respects des maxima réglementaires concernant les additifs (règlement CE n°1831/2003) et les substances indésirables (directive 2002/32).

Caractéristique toxicologique

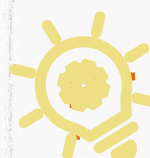
L'ajout, même marginal, **d'une dose résiduelle** peut suffire à **dépasser le seuil réglementaire maximal** autorisé.

➤ Maîtrise par la conception :

- Limiter les zones de rétention.
- Privilégier des lignes dédiées ou des séquences compatibles.
- Adapter les équipements (élévateurs, vis, trémies) pour réduire les dépôts et faciliter le nettoyage.

➤ Maîtrise par les procédures :

- Définir et appliquer des séquences de fabrication (campagnes d'aliments de plus en plus sensibles), des cycles de purge, des protocoles de vidange/nettoyage et des règles strictes de planification pour les lots contenant des substances à risques.

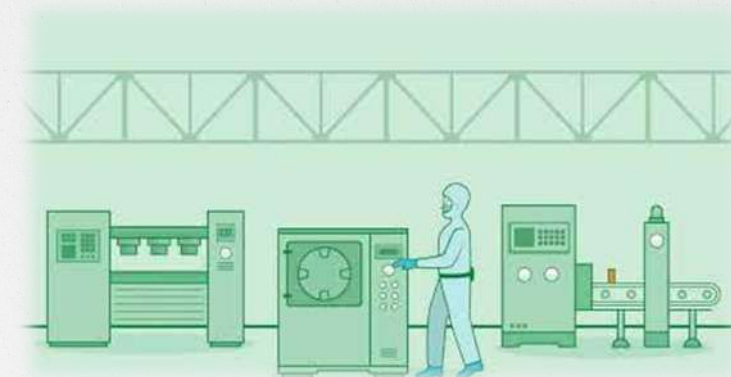


Mettre en place un Plan de Contrôle des Transferts Inter-Lots (PCTIL) avec choix de traceurs (additifs, marqueurs analytiques, traceurs externes) et contrôles ciblés pour vérifier les niveaux résiduels après purge ou changement de campagne.

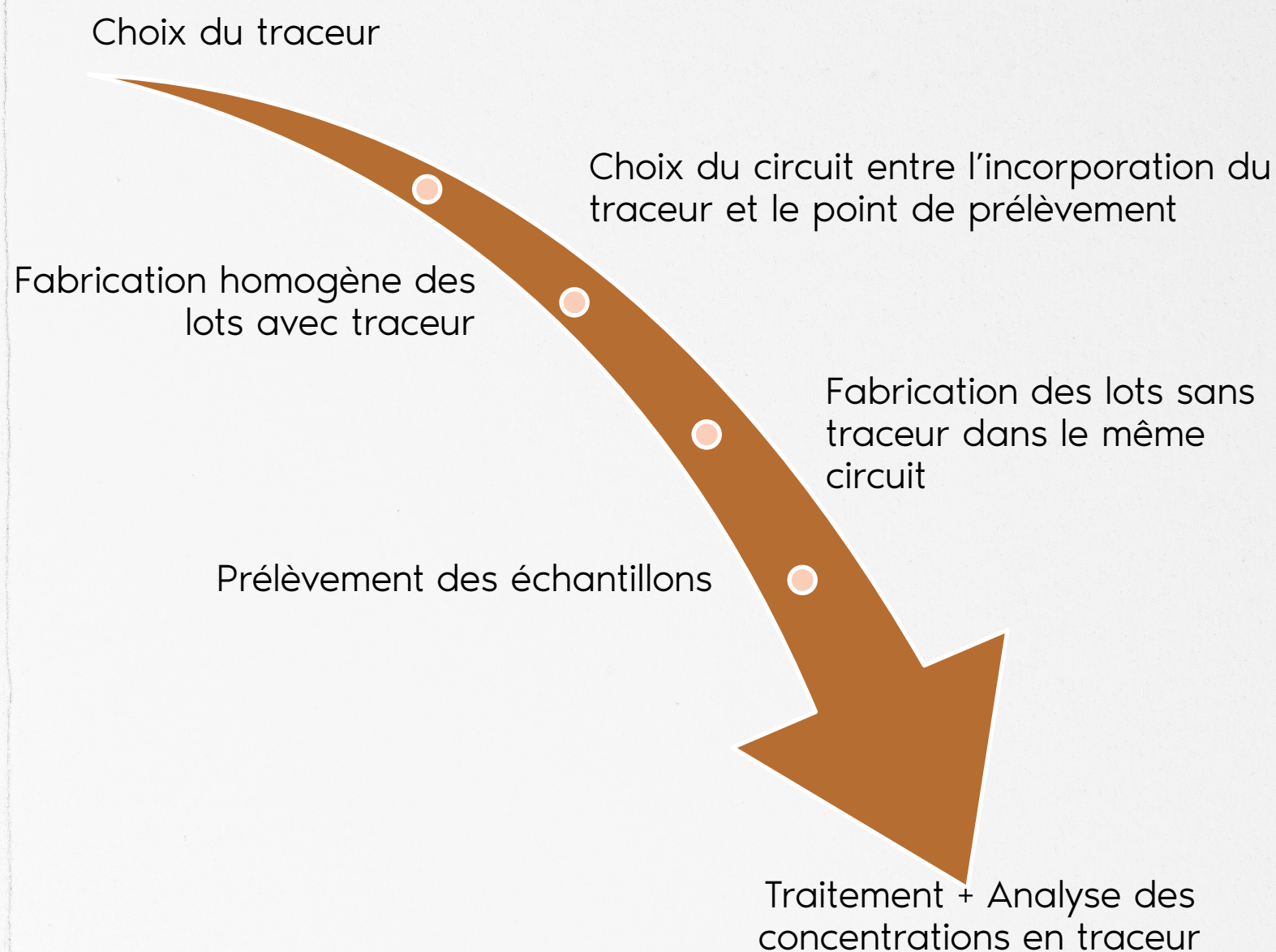


Règles techniques pour l'évaluation du niveau de TIL entre aliments

- **Les transferts inter-lots** au sein des procédés de fabrication des aliments est évaluée, en pratique, au moyen **d'analyses ciblées portant sur des traceurs** spécifiques : des microorganismes, des allergènes ou des résidus chimiques, **mesurés avant et après les étapes identifiées comme critiques**, puis **comparés aux seuils de référence** établis, qu'ils soient réglementaires ou internes.
- Dans le domaine de **l'alimentation animale**, une démarche analogue est appliquée en s'appuyant sur des additifs, des médicaments vétérinaires utilisés comme marqueurs de TIL, intégrés dans un plan de contrôle rigoureusement défini.
- Cette évaluation doit être conduite conjointement à une analyse HACCP, afin d'apprécier de manière exhaustive les risques associés.



Principe : (Tecaliman)





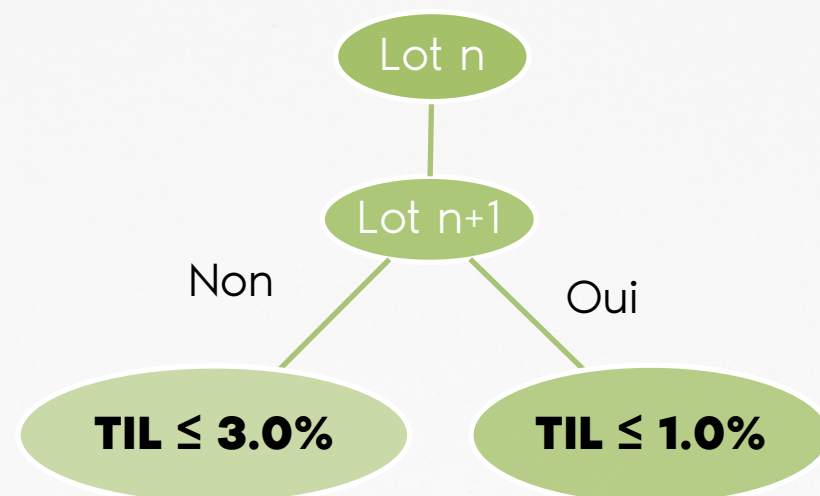
Validation des résultats : (OQUALIM)

Si l'aliment suivant n'est pas compatible avec le lot précédent, **une étape de rinçage** est obligatoire en utilisant une **quantité déterminée d'intrant** approprié afin de **purger de manière adéquate le circuit**.

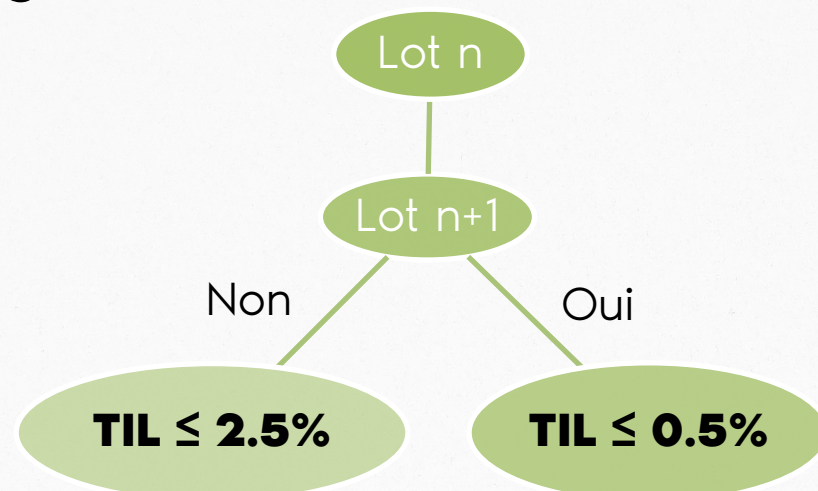
L'application du **protocole TECALIMAN** est un indicateur de validation initiale du circuit et la vérification de son bon fonctionnement.

Lot n contient des coccidiostatiques ou histomonostatiques ou lot n contenant des additifs à risque pour la catégorie d'animaux du lot n+1 (espèces sensibles).

Aliment composé / Aliment d'allaitement / Aliment Mash :



Prémélanges d'additifs :



Aliment minéraux / Aliments liquides et autres aliments composés et prémélanges d'additifs :

Dans le cas d'un intrant interdit dans les mentions valorisantes d'un CDC, il ne s'agit ni d'une autorisation ni d'une incompatibilité

TIL ≤ 3.0%

Enchaînement sans rinçage

C'est un seuil maximum.
Chaque entreprise doit évaluer les risques TIL au travers de son analyse HACCP et de limiter le seuil le cas échéant.