

Procédés innovants



Les produits de la trituration, du raffinage et de l'estérification. De gauche à droite : graines de colza, tourteaux granulés, huile raffinée, esters métyliques, glycérol.

Les innovations technologiques dans l'industrie de la trituration ont été assez rares dans les dernières décennies du fait de la grande efficacité des solutions adoptées et de leur robustesse.

L'objectif était de produire au moindre coût, et dans des conditions de sécurité satisfaisantes, un maximum d'huile de bonne qualité. D'autres objectifs sont pris en compte actuellement : la **qualité des tourteaux**, la **diminution de l'énergie consommée** et des rejets, la **traçabilité**.

Quelques solutions alternatives peuvent ainsi être envisagées dans un contexte particulier :

- extraction sans solvant dans de plus petites unités pour améliorer la traçabilité,
- process sans cuisson pour réduire la consommation d'énergie,
- nouveaux modes de cuisson avec une plus grande efficacité,
- extraction à l'eau,
- nouvelles technologies d'Eco- extraction...

Dans le domaine du raffinage, les procédés physiques lorsqu'ils appliqués dans des conditions favorables, ont permis de réduire significativement les rejets.

