

Adresse

N° d'identification TSM	
Collaborateur TSM	
N° d'alpage / de laiterie d'alpage	
N° BDTA	
N° SIPA de l'exploitation d'estivage	
N° d'agrément	
Exploit. d'estivage bio: oui / non	
Uniquement en cas de modification: ccp ou relation bancaire	
Nom de l'institut:	
(N°-IBAN)	

Requête pour le supplément sur le lait transformé en fromage et le supplément de non-ensilage

1. **Durée de l'estivage:** du _____ au _____

2. **Généralités**

2.1 Contact / n° de tél.: N° tél. expl. d'alpage: _____ N° tél. expl. de base: _____

2.2 Remarques: _____

3. **Production laitière / lait livré**

3.1 Lait commercialisé à l'alpage: Total lait de vache / Total lait de chèvre / Total lait de brebis

vache kg	chèvre kg	brebis kg

4. **Volume de lait acheté**

-nom et adresse _____

-nom et adresse _____

-nom et adresse _____

N° SIPA (AGIS)

5. **Total entrée de lait** (point 3.1 + point 4.) quantité de lait (y c. achats suppl.) disponible sur l'exploitation d'estivage durant l'été, resp. à disposition de la fabrication

6. **Informations liées à la mise en valeur du lait** (utilisation du lait indiqué sous point 5)

Type de fromage	sorte / nom	nbre de meules	kg de fromage
6.1	fromage d'alpage à pâte dure, gras	_____	_____
6.2	fromage d'alpage à pâte dure, 3/4 gras	_____	_____
6.3	fromage d'alpage à pâte mi-dure, gras	_____	_____
6.4	fromage d'alpage à pâte mi-dure, 3/4 gras	_____	_____
6.5	autres fromages, lesquels _____		
6.6	Lait de non-ensilage bactofugé/pasteurisé avant transformation en from. à pâte dure ou mi-dure.		
6.7	centrifugation: lait écrémé _____ kg	crème de lait _____ kg	
6.8	livraison et/ou affouragement de lait écrémé _____	_____ kg	
6.9	quantite de Ziger au lait écrémé _____ kg de lait écrémé transformé	_____ kg Ziger	
6.10	livraison: crème de pt-lait _____ kg	crème de lait _____ kg	
6.11	production de beurre: beurre en gros emballages, >= 1 kg	_____ kg	
6.12	beurre en petits emballages, < 1 kg	_____ kg	
6.13	autres sortes de beurre, lesquelles ? _____	_____ kg	
6.14	lait vendu directement aux consommateurs _____		
6.15	autre mise en valeur _____	_____ kg	
6.16	volume de lait livré (adresse): _____		
Total utilisation du lait (y c. lait livré/ce résultat doit être identique à celui sous point 5.)			

Lieu et date: _____ Signature: _____