

## Vade-mecum

### relevé des données de la mise en valeur du lait et de l'administration des suppléments visant au soutien du prix du lait (formulaire TSM1)

#### 1. Généralités / Important : veuillez impérativement porter attention à ce qui suit

- Tous les acheteurs et/ou utilisateurs de lait ont l'obligation d'annoncer les quantités achetées, qu'ils aient droit ou non à des suppléments. Les rapports doivent être renvoyés à TSM Fiduciaire Sàrl (TSM) pour le 10 du mois suivant la période en question.
- Pour être en mesure de remplir le formulaire correctement, l'utilisateur doit relever quotidiennement les données de la transformation du lait (contrôle de mise en valeur). Les contrôles subséquents seront effectués sur place par la section des révisions et inspections de l'Office fédéral de l'agriculture. Les enregistrements, rapports et justificatifs doivent être conservés pendant au moins 5 ans.
- La liste des produits (TSM4) fait partie du concept de formulaires. Elle peut être utile lors de la création ou lors d'une modification du rapport TSM1, afin qu'il corresponde le mieux possible à la structure de l'exploitation en question. Les produits et leurs codes (y c. les matières premières), achetés et fabriqués par un utilisateur de lait, peuvent être trouvés sur la liste des produits. Nous vous prions donc de rajouter sur le formulaire TSM1 uniquement des matières premières et des produits qui figurent sur cette liste.
- Toutes les quantités doivent être indiquées en kilos (arrondir, svp).
- Production mensuelle par producteur :  
Les utilisateurs de lait qui achètent du lait directement aux producteurs ont l'obligation de communiquer tous les mois la quantité livrée par chaque producteur au moyen du formulaire MPD1. Cette liste peut être transmise à TSM en même temps que le formulaire TSM1.
- **Important**

**Toutes les requêtes d'une année de décompte (de novembre à octobre) doivent être déposées auprès de TSM au plus tard le 15 décembre suivant. Passé cette date, le droit aux suppléments s'éteint.**

**Table des matières**

1.	Généralités / Informations importantes	1
2.	Instructions concernant le formulaire TSM 1	3
2.1.	Bloc "Entrée" (Stock au début du mois, entrée/achat de matières premières et de produits pour la transformation)	3
2.2.	Bloc "Sortie" (y c. ventes locales de lait cru ouvert)	4
2.3.	Bloc "Transformation"	4
2.3.1.	Centrifugation	5
2.3.2.	Transformation en fromage	5
2.3.3.	Crème issue de la fabrication de fromage	5
2.3.4.	Bactofugation/pasteurisation de lait de non-ensilage pour la fabrication de fromage à pâte dure et à pâte mi-dure	5
2.3.5.	Fabrication de Mascarpone	6
2.3.6.	Production de lait de consommation (sans vente de lait cru)	6
2.3.7.	Transformation en yogourt, séré et autres produits laitiers frais	6
2.3.8.	Transformation en crème glacée	6
2.3.9.	Production de crème (crème de consommation/crème à café)	7
2.3.10.	Transformation en beurre	7
2.3.11.	Transformation en poudre de lait, en lait concentré et autres produits laitiers (conserves de lait)	7
2.3.12.	Transformation en produits à base de protéines du lait	7
	Adresses utiles	8

## 2. Instructions concernant le formulaire TSM 1

Le formulaire est subdivisé en plusieurs colonnes et en trois parties (blocs), à savoir "entrée, sortie et transformation". Pour le remplir correctement, nous vous prions de bien vouloir tenir compte des commentaires et de ne remplir en aucun cas les cases grisées.

### 2.1. Bloc "Entrée" (Stock au début du mois, entrée/achat de matières premières et de produits pour la transformation)

10/010/01	Lait		Bio	Entrée en kg	
00	101	Stock au 1er jour du mois	Lait de non-ensilage		
01	101	Acheté aux producteurs directement	Lait de non-ensilage		
03	101	Propre production	Lait de non-ensilage		

Dans la rubrique "Entrée" doivent figurer toutes les matières premières et produits laitiers (y compris stock initial) qui ont été achetés à des fins de transformation ou de commercialisation. Il s'agit notamment de lait, de lait maigre, de crème, etc. (désignation selon la liste des produits).

#### 1<sup>ère</sup> colonne :

Prière de bien vouloir la laisser telle quelle (codes internes).

#### 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> colonnes (code et désignation des produits):

Le code (2<sup>ème</sup>) et la désignation du produit (4<sup>ème</sup>) doivent être déterminés en conformité avec la liste des produits. Si toutefois vous deviez acheter des produits ou des matières premières qui ne figurent pas sur cette liste, nous vous prions d'en aviser TSM.

#### 3<sup>ème</sup> colonne (provenance), très important !

Le lait provenant directement des producteurs (la paie de lait est adressée aux producteurs) doit être répertorié sous "Acheté aux producteurs directement".

En cas d'un achat effectué auprès d'un autre utilisateur de lait (par ex. fromagerie, centre collecteur, centrale laitière, ...), il faut l'indiquer sous "Autre provenance".

#### 5<sup>ème</sup> colonne (bio) :

Prière de cocher lorsqu'il s'agit de lait bio ou de matières premières bio.

#### 6<sup>ème</sup> colonne (quantités des matières premières en kg) :

Les quantités des matières premières doivent toujours être indiquées en kilos entiers (prière d'arrondir). Attention, le lait indiqué sur la ligne "Acheté aux producteurs directement" doit correspondre au total général du rapport MPD1 (production de lait par producteur).

#### 7<sup>ème</sup> colonne (grisée) :

Prière de laisser libre

#### 8<sup>ème</sup> colonne (matière grasse) :

En cas d'achat de crème, veuillez y indiquer la teneur en matière grasse (en %).

## 2.2. Bloc "Sortie" (y c. ventes locales de lait cru)

20/010/01		Lait		Bio		Sortie en kg
51	101	Vente locale	Lait de non-ensilage			
52	101	Livraison	Lait de non-ensilage			
97	101	Diff. (excédents/pertes)	Lait de non-ensilage			
98	101	Stock au dernier jour du mois	Lait de non-ensilage			

Prière de bien vouloir procéder de manière analogue aux "entrées". Ici, vous pouvez annoncer en plus les différences (excédents/pertes) et les "stocks au dernier jour du mois", s'il y en a. Attention : Pour les fromageries, aucun excédent ne peut être toléré sous la rubrique "Différence (excédents/pertes)". En effet, en cas d'un éventuel excédent, par ex. lors de livraisons de lait, ce dernier doit être déduit du lait transformé en fromage.

Doivent en outre être recensées sous cette rubrique :

- Ventes de lait ouvert aux consommateurs (y c. ventes de lait cru aux boulangeries, boucheries, hôtels etc.)
- Ventes de lait en vrac à d'autres utilisateurs (les quantités doivent correspondre à celles qui ont été facturées).
- Ventes d'autres matières premières (y c. lait écrémé, crème de lait centrifugé, crème de petit-lait, ...) à d'autres utilisateurs.

Les "sorties" d'autres produits (par ex. vente de lait pasteurisé, crème à café, ...) ne doivent pas être déclarées.

### 6<sup>ème</sup> colonne (grisée) :

Prière de laisser libre

### 7<sup>ème</sup> colonne :

Les quantités doivent être indiquées en kilos (prière d'arrondir)

### 8<sup>ème</sup> colonne :

En cas de livraisons de crème, veuillez indiquer la teneur en matière grasse (en %).

## 2.3. Bloc "Transformation"

Cette partie doit être remplie selon les divers modes de transformation. Les différents codes et désignations qui sont nécessaires pour votre rapport, doivent être choisis à l'aide de la liste des produits (TSM 4), voir point 1, Généralités, al. 3. En cas de fabrication de produits bio, veuillez marquer d'une croix dans la colonne "Bio".

### **2.3.1 Centrifugation**

30/020/01		Centrifugation (sans centrif. pour la prod.from.)	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	101	Lait de non-ensilage			
02	112	Crème de lait			
02	113	Lait écrémé			

La centrifugation pour l'ajustement de la teneur en matière grasse dans la fabrication du fromage ne doit pas être déclarée ; toutes autres opérations de centrifugation doivent, par contre, être annoncées.

### **2.3.2. Transformation en fromage**

30/030/01		Transformé en fromage	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg	Nbre de meules
01	101	Lait de non-ensilage				
02	216	Emmentaler AOP				

Outre le lait entier non modifié (brut), ce chiffre englobe aussi le lait entier centrifugé pour régler sa teneur en matière grasse avant la fabrication. Si, pour certaines sortes, vous avez incorporé de la crème de lait ou de petit-lait, veuillez également le mentionner.

Le lait écrémé acheté et les autres matières premières transformées en fromage (par ex. de la crème ou du petit-lait) doivent être déclarés séparément (colonne "Entrées").

A droite, sous "Produit en kg" on indique le poids du fromage (poids frais, avant bain de sel), puis sous "Nbre de meules" le nombre de pièces.

### **2.3.3. Crème issue de la fabrication du fromage**

30/035/01		Crème de la production fromagère	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
02	112	Crème de lait			
02	115	Crème de petit-lait			

Il faut y indiquer dans tous les cas les quantités de "crème de lait" et de "crème de petit-lait" issues de la fabrication du fromage (engendrées comme sous-produits).

### **2.3.4. Bactofugation/pasteurisation de lait de non-ensilage pour la fabrication de fromage à pâte dure et à pâte mi-dure**

30/036/01		Avez-vous bactofugé/pasteurisé du lait sans ensilage de vache/de brebis/de chèvre ?	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	424	Lait de non-ensilage (destiné à la fabrication de fromage à pâte dure)			

Indiquez la quantité de lait entier en kg (lait de vache, de brebis ou de chèvre), mais uniquement s'il y a eu bactofugation ou pasteurisation du lait de non-ensilage destiné la fabrication de fromages à pâte dure ou mi-dure.

### **2.3.5. Fabrication de Mascarpone**

Si vous fabriquez du Mascarpone, il faut également indiquer la teneur en matière grasse de la crème (code 426) qui a été transformée.

### **2.3.6. Production de lait de consommation (sans vente de lait cru)**

30/040/01		Production de lait de consommation (sans lait cru)	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	101	Lait de non-ensilage			
01	113	Lait écrémé			
02	121	Lait entier pasteurisé			
02	123	Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 2.5 à 3.0% MG			

La vente de lait ouvert doit être déclarée sous chiffre 2.2. (bloc "Sortie"). On n'indiquera ici uniquement le volume des laits de consommation qui ont subi un traitement thermique (pasteurisation, upérisation, ...). En principe, le total de la matière première (colonne "Mat. prem. en kg") et celui des produits (colonne "Produit en kg") doivent être identiques.

### **2.3.7. Transformation en yogourt, en séré et autres produits laitiers frais**

30/050/01		Transformation en yogourt	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	101	Lait de non-ensilage			
01	113	Lait écrémé			
02	141	Yogourt écrémé			
02	145	Yogourt au lait entier			

Tous les laits et/ou matières premières à base de lait (par ex. crème), nécessaire à la fabrication de "yogourts", "sérés" ou "autres produits laitiers frais" doivent être annoncés (colonne "Mat. prem. en kg"). D'autres matières ou aditifs (comme par ex. fruits, sucre, ...) qui ne sont pas issus de lait, ne doivent pas être mentionnés.

Dans la colonne "Produit en kg" il faut indiquer la quantité des produits laitiers frais obtenus.

### **2.3.8. Transformation en crème glacée**

30/080/01		Transformation en crème glacée	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg	% mat. grasse
01	101	Lait de non-ensilage				
01	112	Crème de lait				
02	138	Crème glacée				
02	527	Glace au lait				

On déclare ici les matières premières (lait et produits laitiers) et, dans la dernière colonne, on mentionnera la teneur en matière grasse du lait. Dans la colonne "Produit en kg" il faut indiquer les produits finis.

### **2.3.9. Production de crème (crème de consommation/crème à café)**

30/090/01		Crème pour la vente locale / dilution de la crème	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	112	Crème de lait			
01	113	Lait écrémé			
02	159	Crème entière 35%			
02	161	Demi-crème 30 %			

Il faut indiquer ici la production et/ou le conditionnement de crème de consommation et de crème à café (indiquer selon les différentes teneurs en matière grasse). En principe, le total de la matière première et celui des produits finis doivent être identiques).

### **2.3.10. Transformation en beurre**

30/100/01		Transformation en beurre	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	112	Crème de lait			
01	115	Crème de petit-lait			
02	168	Beurre 82%, emballages >= 1 kg (sans beurre de crème de petit-lait)			

Ce bloc doit être complété par les données de votre propre production de beurre, de la remalaxation de beurres et/ou de la fabrication de beurres anhydres.

### **2.3.11 Transformation en poudre de lait, en lait concentré et autres produits laitiers (conserves de lait)**

30/110/01		Transformation en conserves de lait	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	101	Lait de non-ensilage			
02	182	Poudre de lait entier, 26% de matière grasse			

Pour ce processus, on déclare les quantités de lait, de crème, de lait écrémé, de petit-lait et/ou de babeurre transformées en poudre de lait, en lait concentré et en autres produits laitiers. Pour savoir ce qu'englobent ces appellations, on se référera également à la liste des produits, rubrique "poudre de lait".

### **2.3.12. Transformation en produits à base de protéines du lait**

30/120/01		Transformation en produits laitiers protéinés	Bio	Mat. prem. en kg	Produit en kg
01	113	Lait écrémé			
02	205	Protéine du lait à plus de 80%			

Cette rubrique recense la fabrication de produits à base de protéines du lait (par ex. caséine). Pour la définition correcte, voir sous rubrique "concentré de protéines" de la liste des produits. Pour la caséine acide, il faut en outre indiquer le "poids frais" dans la colonne "produit en kg".

### Adresses utiles

Avez-vous encore des questions ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter :

#### **Lausanne (Suisse romande et Suisse italienne)**

TSM Fiduciaire Sàrl  
Ch. du Pt-Flon 21  
Case postale 194  
1052 Le Mont

Tél. 021 644 22 82  
Fax 021 644 22 80  
info@tsmfiduciaire.ch  
www.tsmfiduciaire.ch

#### **Bureau principal à Berne**

TSM Treuhand GmbH  
Weststrasse 10  
Postfach 1006  
3000 Bern 6

Tel. 058 101 80 00  
Fax 058 101 80 01  
info@tsmtreuhand.ch  
www.tsmtreuhand.ch