

## Instructions relatives au rapport d'alpage (formulaire TSM8)

### Informations générales

- Conformément à la législation du secteur laitier actuellement en vigueur, tout le lait commercial, transformé à l'alpage doit être déclaré au service d'administration à la fin de la saison d'estivage, au moyen du rapport TSM8
- Afin de pouvoir remplir le rapport d'alpage correctement, il est indispensable de noter quotidiennement, respectivement de tenir un registre de contrôle des quantités de lait et leur transformation. Les contrôles subséquents seront effectués sur place par la section des révisions et inspections de l'Office fédéral de l'agriculture. Les documents doivent être archivés pendant 5 ans au minimum.
- Le TSM8 sert au recensement du lait travaillé à l'alpage et, le cas échéant, au versement des allocations suivantes :
  - supplément fromage ; lait de vache, de chèvre ou de brebis (points 6.1 à 6.5)
  - supplément de non-ensilage ; lait de vache, de chèvre ou de brebis transformé en fromage à pâte dure ou mi-dure (ce supplément n'est pas versé pour les fromages frais et à pâte molle, ni pour du lait bactofugé ou pasteurisé) (points 6.1 à 6.4)
  - supplément lait commercialisé (lait de vache)
- Le présent formulaire a été conçu pour la "collecte" de l'utilisation du lait pendant la saison d'estivage. Pour des raisons administratives, nous vous conseillons de nous annoncer vos données en une seule fois, soit à la fin de la période d'alpage.
- Nous vous saurions gré de bien vouloir remplir ce formulaire de manière lisible et le plus complet possible. Attention : toutes les quantités doivent toujours être annoncées **en kilogrammes** (sans décimales, prière d'arrondir au kg entier).
- Le formulaire doit être retourné à TSM, dûment complété et signé, **dans les 15 jours suivant la désalpe**. Si vous deviez avoir du retard pour une raison importante, nous vous prions de bien vouloir nous en aviser et vous informons que dans ce cas, **le TSM8 doit impérativement nous parvenir jusqu'au 15 décembre au plus tard. Passé ce délai, le droit aux suppléments sera expiré.**

### Informations supplémentaires concernant le formulaire

#### **Relation bancaire ou postale** (uniquement en cas de changement de l'adresse de paiement)

Si votre adresse de paiement devait avoir changé par rapport à l'année passée, nous vous prions de nous indiquer clairement les nouvelles coordonnées dans la case prévue à cet effet sur le rapport.

#### **1. Durée d'estivage**

Sous ce point, il faut noter la date de l'inalpe, ainsi que celle de la désalpe, svp.

#### **2. Informations générales**

Les indications pré-imprimées doivent être vérifiées et, si nécessaire, corrigées directement sur le formulaire (point 2.2).

#### **3. Production de lait commercialisé / propres apports de lait**

C'est uniquement le lait commercialisé qui doit être annoncé sur le rapport, à savoir le lait produit à l'alpage, déduction faite du lait utilisé pour le propre approvisionnement, du lait livré à un acheteur et du lait affouragé sur l'exploitation d'estivage.

#### 4. Lait acheté

Prière d'y indiquer, en cas d'achat de lait, le nom et l'adresse du fournisseur et la quantité laitière.

#### 5. Total entrée du lait

Indication du total des quantités de lait produites et/ou achetées (y c. les éventuelles quantités de lait cru vendues en direct ou livrées) qui ont été utilisées à l'alpage (cette quantité doit correspondre au total de l'utilisation du lait).

#### 6. Indications concernant l'utilisation du lait

**Points 6.1 à 6.5 :** Les quantités de lait transformé en fromage peuvent donner le droit au versement d'allocations. Attention, la matière première initiale sert de référence (*si le lait à fabriquer est standardisé pour en régler la teneur MG, c'est la quantité de lait entier qui doit être indiquée pour revendiquer le supplément*). Les produits doivent être spécifiés comme suit (conformément à la liste des produits, TSM4) :

Fromage d'alpage à pâte dure, gras	(point 6.1)
Fromage d'alpage à pâte dure, ¾-gras	(point 6.2)
Fromage d'alpage à pâte mi-dure, gras	(point 6.3)
Fromage d'alpage à pâte mi-dure, ¾-gras	(point 6.4)
Autres sortes de fromage	(point 6.5)

Les fabricants de fromages d'alpages avec AOP, tels que L'Etivaz AOP, Raclette AOP ou Formaggio d'alpe ticinese DOP sont priés de le mentionner spécialement sous „sorte / nom“ ; comme par exemple :

6.1 from. d'alp. à pâte dure, gras : *L'Etivaz AOP*

6.3 from. d'alp. à p. mi-dure, gras : *Raclette du Valais AOP*

**Veillez prendre en considération que la rubrique "kg de fromage" doit toujours être complétée par le poids frais (poids avant le bain de sel ; à défaut, faire une estimation).**

**Point 6.6** Nous vous prions d'y inscrire la quantité de lait de non-ensilage (vache, chèvre ou brebis) qui a été bactofugé ou pasteurisé, avant de le transformer en fromage à pâte dure ou mi-dure.

**Point 6.7** La totalité du lait centrifugé (à l'exception du lait centrifugé pour régler la teneur du lait de fromagerie), ainsi que la crème et le lait maigre obtenus, sont à rapporter sous ce point.

**Point 6.8** Prière d'y indiquer le lait écrémé qui a été livré et/ou affouragé sur place.

**Point 6.9** Y inscrire **uniquement le lait écrémé** qui a été utilisé pour fabriquer du sérac au lait écrémé (Ziger) ainsi que la quantité de Ziger/sérac (ce genre de sérac ne se fabrique en principe qu'en Suisse alémanique). Surtout ne pas mentionner le petit-lait ou le babeurre, svp.

**Point 6.10** La crème de lait et de petit-lait, y c. celle issue de la fabrication de fromage, doit être annoncée sous ce point.

**Point 6.11** Quantité de beurre fabriqué, emballages de  $\geq$  1 kg.

**Point 6.12** Quantité de beurre fabriqué, emballages de  $<$  1 kg.

**Point 6.13** Toutes les sortes de beurre qui ne tombent pas sous les deux rubriques précédentes (par ex. beurre fondu) doivent être notées sous cette rubrique.

**Point 6.14** Lait ouvert, vendu directement aux consommateurs depuis l'alpage.

**Point 6.15** Y inscrire les autres éventuelles mises en valeur du lait, comme par ex. yogourt, séré, lait pasteurisé, etc.

**Point 6.16** En cas de livraison, veuillez indiquer la quantité de lait livré, ainsi que le nom et l'adresse de la personne (morale ou physique) qui a acheté votre lait d'alpage.

Adresse de contact :

TSM Fiduciaire Sàrl  
Case postale 194  
1052 Le Mont  
Tél. 021 644 22 82