

CONTRAT D'ACHAT ET DE VENTE DE LAIT

conclu entre **les producteurs de lait** selon liste en dernière page du présent document
(appelés ci-après : le vendeur)

représentés par la **société de laiterie**

Nom/raison sociale, adresse

et l'**acheteur de lait**

(appelé ci-après : l'acheteur)

Nom/raison sociale, adresse

1. Parties contractantes

Le présent contrat d'achat et de vente de lait est conclu entre les producteurs de lait, représentés par la société de laiterie, et l'acheteur de lait, sous réserve d'application des dispositions légales à caractère obligatoire.

2. Préambule

L'objet du contrat est de réaliser la transformation du lait la meilleure et la plus rationnelle possible pour les parties contractantes, dans le contexte de la situation du marché et de l'évolution du milieu, et de contribuer à la garantie de l'existence des parties contractantes par le biais de produits présentant une forte valeur ajoutée.

Les parties contractantes s'informent réciproquement le plus tôt possible sur les changements qui interviennent sur le marché, dans le milieu et dans leur entreprise, de manière à sauvegarder la confiance mutuelle et à la promouvoir à long terme.

Le présent contrat sert à arrêter contractuellement les conditions d'achat et de vente du lait.

3. Bases du contrat

3.1 Bases générales

Outre les dispositions générales du Code des obligations, le présent contrat tient compte des bases ci-après :

- Ordonnance sur le contrôle du lait (OCL)
- Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)
- Convention entre la FPSL, l'AILS et FROMARTE au sujet de l'aménagement des contrats d'achat de lait, valable depuis le 1^{er} janvier 2016 avec ses annexes
 - annexe 1 : Paramètres-clés pour l'achat de lait
 - annexe 3 : Recommandations pour le lait de fromageries produit sans ensilage
 - annexe 4 : Prélèvement d'échantillons et analyse des composants
 - annexe 5 : Normes de la branche pour le montage et l'entretien des installations de traite
- Cahier des charges des fromages au bénéfice d'une protection de l'indication d'origine y incluant l'accès à toutes les données nécessaires au contrôle desdits cahiers des charges par les interprofessions et organes de certification y relatif.
- Statuts, règlements et guides des bonnes pratiques des organisations de sortes/interprofessions
- Les décisions des interprofessions, des organisations de producteurs et d'utilisateurs.

3.2 Bases spécifiques

- oui En signant le présent contrat, les producteurs de lait confirment qu'ils remplissent les exigences de la marque de garantie SUISSE GARANTIE, qui constituent une partie du présent contrat.
- oui En signant le présent contrat, l'acheteur de lait autorise l'organisation dont la société de laiterie est membre, d'accéder à toutes les données de livraisons mensuelles de chaque producteur, annoncées à TSM fiduciaire Sàrl (BDlait.ch).

4. Objet du contrat

Le présent contrat porte sur l'intégralité de la quantité contractuelle du lait commercial des membres de la société et des éventuels fournisseurs occasionnels à l'exception du lait et des produits laitiers qui sont vendus à des consommateurs directement au départ de la ferme. Les parties contractantes s'accordent sur les quantités vendues directement au départ de la ferme. La régularité des livraisons de lait commercial doit être garantie en accord entre la société, le vendeur et l'acheteur). La société s'engage à faire respecter le présent contrat par tous ses membres fournisseurs, y compris les fournisseurs occasionnels.

Pour la période du aules parties conviennent de la quantité de lait totale suivante :

..... kg

Toute modification du droit de livraison doit être annoncée immédiatement et spontanément à l'acheteur de lait et à la société. L'acheteur de lait s'engage à reprendre, pendant l'année laitière, les quantités de lait convenues dans le cadre des droits de livraison.

L'acheteur de lait est tenu d'accepter l'intégralité du lait livré dans les délais, pour autant qu'aucune restriction d'acceptation ne soit prévue dans le présent contrat ou ordonnée par l'autorité chargée de l'exécution.

Afin de garantir un approvisionnement correspondant aux besoins du marché, le vendeur, représentant tous les livreurs, et l'acheteur de lait peuvent subdiviser la (les) quantité(s) contractuelle(s) annuelle(s) en des droits de livraison partiels portant sur une périodicité inférieure à une année. Les partenaires contractuels définissent les droits de livraison partiels (plan de livraison pour chaque producteur) en fonction des décisions des Interprofessions et de la situation du marché. Pour les cas de dépassement ou de pénalité, le vendeur et l'acheteur définissent ensemble les principes de répartition des responsabilités (perte de mise en valeur de la production, pénalités des interprofessions). L'avenant 11 peut servir de base à la négociation.

Le lait qui n'est pas transformé en fromage, à l'exception de la fabrication des spécialités régionales est vendu par l'acheteur en accord avec la société au meilleur prix sur le marché.

Variante : (cocher ce qui convient)

Le vendeur s'engage à valoriser le petit-lait aux conditions fixées dans l'avenant 7 « Mise en valeur du petit-lait »

Variante : (cocher ce qui convient)

Le vendeur s'engage à reprendre le purin de porc aux conditions fixées dans l'avenant 8 «Mise en valeur du purin »

5. Transfert de propriété

5.1 Lieu d'exécution du contrat

Le lieu d'exécution du contrat est (variantes au choix) :

- Rampe du transformateur (lait livré par le fournisseur)
- Entrée du centre de collecte (centre de collecte exploité par l'acheteur de lait)
- Citerne à lait de la ferme (ramassage à la ferme)
- Centre de collecte (ramassage au centre de collecte)
-

5.2 Moment de la livraison

Le moment de la livraison ou de la prise en charge est :

Été : le matin, de heures à heures
le soir, de heures à heures
Hiver : le matin, de heures à heures
le soir, de heures à heures

Dans des cas exceptionnels, les parties feront preuve de tolérance quant aux heures de livraison.

5.3 Pesée

Le lait sera pesé à grammes près. Le poids sera enregistré immédiatement.

En cas d'utilisation d'un débitmètre lors de la reprise du lait, le poids en kilogrammes est déterminé à partir du volume mesuré en appliquant un facteur de conversion. Le facteur de conversion est de 1.030 pour une température de 6 °C. Si la température moyenne est plus élevée, le facteur de conversion est adapté conformément au tableau ci-après :

Température moyenne du lait	Facteur de conversion kg/litres
6 °C	1.0300
8 °C	1.0294
10 °C	1.0287
12 °C	1.0280
14 °C	1.0273
16 °C	1.0266
18 °C	1.0259
20 °C	1.0252
22 °C	1.0244
24 °C	1.0236
26 °C	1.0228
28 °C	1.0220

Source : ALP/Fromarte

6. Exigences relatives au lait, échantillons de lait, responsabilité en cas de défauts

6.1 Exigences relatives au lait

Qualité de base

La qualité de base est fixée à l'art. 8 de l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière. Les contestations relatives à la qualité sont basées sur le point 7.2 des Paramètres-clés pour les contrats d'achat de lait (annexe 1 de la convention sur les modalités des contrats d'achat de lait). Les détails du paiement en fonction de la qualité sont fixés dans l'avenant 2 « exigences de base en matière de qualité du lait ». Les réglementations spécifiques selon l'avenant 2 sont prépondérantes sur les dispositions de la convention sur les modalités des contrats d'achat de lait.

Critères pour le lait de fromagerie

Pour sauvegarder les caractéristiques qualitatives du lait destiné à la transformation en fromage, l'acheteur de lait procède à des paiements en fonction de l'aptitude à la transformation. Les critères relatifs au lait de fromagerie sont fixés au point 1.2 de l'annexe 3 de la convention sur les modalités des contrats d'achat de lait. Les détails du paiement en fonction de la qualité sont fixés dans l'avenant 3 « paiement individuel du lait à la qualité ». Les réglementations spécifiques selon l'avenant 3 sont prépondérantes sur les dispositions de la convention sur les modalités des contrats d'achat de lait.

Le lait est produit sans utiliser de fourrage ensilé. Si du fourrage ensilé est entreposé ou utilisé dans l'exploitation pour l'affouragement, l'acheteur de lait doit en être informé préalablement, conformément aux dispositions des cahiers des charges ou de l'avenant 6 « Exigences relatives à l'affouragement ».

Contrôle et gestion des défauts

L'acheteur de lait ou le conseiller en fromagerie mandaté par l'acheteur contrôle les étables au moins une fois par année. Il peut être accompagné d'un membre du comité de la société. Le contrôle des étables est documenté par écrit. Il sera remédié aux carences dans les délais imposés.

Le fromager et le comité de la société de fromagerie doivent contribuer à remédier aux défauts constatés. Avec au besoin l'aide du conseiller de traite, ils conseillent le ou les producteurs rencontrant des difficultés. En cas de persistance de ces difficultés ou de troubles constatés dans le cadre de l'autocontrôle, le producteur doit l'annoncer immédiatement au fromager.

6.2 Prélèvement des échantillons et échantillonneur

L'acheteur de lait est responsable du prélèvement d'échantillon dans son exploitation ou du chargement dans son véhicule. En l'absence de contestation au moment du prélèvement de l'échantillon, l'échantillonnage est réputé accepté par le producteur de lait. Les profits et risques sont transférés à l'acheteur de lait par la pesée ou la mesure du volume.

Si rien d'autre n'est convenu par écrit, ce sont les personnes mandatées par l'acheteur de lait qui prélèvent les échantillons.

Le prélèvement des échantillons est réalisé selon l'avenant 10 « Instruction de travail pour le prélèvement d'échantillons de laits de producteurs et de chaudière ».

Pour l'information de l'acheteur de lait, le laboratoire d'examen transmet à l'organe désigné par l'Office fédéral les résultats des contrôles de la qualité effectués en vertu du droit public.

Les producteurs de lait donnent leur assentiment à ce que l'organe désigné par la Confédération ou l'acheteur de lait transmette les résultats à l'organe compétent pour le conseil, à des fins de conseil. Le producteur de lait a recours aux services du conseil au plus tard à partir de la troisième contestation consécutive.

Les producteurs de lait donnent leur assentiment à ce que l'organe désigné par la Confédération transmette les taux de déductions et quantités de lait correspondantes au sens de l'Ordonnance sur le contrôle la qualité du lait à l'organe chargé de l'encaissement.

Le prélèvement pour l'analyse des composants est effectué conformément à l'annexe 4 à la convention sur les modalités des contrats d'achat de lait.

6.3 Analyse des échantillons

L'analyse des composants est effectuée conformément à l'annexe 4 à la convention sur les modalités des contrats d'achat de lait.

La fréquence et le type des autres analyses sont référencés dans les avenants 2 et 3 du présent contrat et s'appliquent en priorité. En la matière, les parties s'orientent également aux dispositions contenues dans l'Ordonnance sur le contrôle du lait (OCL), l'Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL), ainsi que celles de l'AQ FROMARTE.

6.4 Procédure et responsabilité en cas de défaut

Le producteur reconnaît les prétentions de garantie dont dispose l'acheteur de lait dans le cadre de la vente (obligation de verser des dommages-intérêts). Dans le cadre de la transaction, l'acheteur de lait fait valoir ses prétentions de garantie directement envers chacun des producteurs, dans un délai d'un mois au plus tard dès connaissance du problème. Le producteur doit obligatoirement conclure une assurance en responsabilité civile (RC) auprès d'une compagnie d'assurances sise en Suisse n'excluant pas les risques liés aux défauts prouvés de la matière première. L'assurance RC doit couvrir les droits des lésés au moins jusqu'à concurrence du montant de CHF 5 millions par événement pour l'ensemble des dommages corporels et matériels. L'assuré doit obligatoirement informer immédiatement l'acheteur de lait en cas suspension ou la cessation de l'assurance RC.

En cas de défaut prouvé de la matière première, par exemple en raison de la présence de substances inhibitrices, de sporulés anaérobies, de lipase, etc., seul le producteur de lait concerné est responsable des éventuels dommages immédiats et des dommages subséquents au défaut. Si les livraisons de plusieurs producteurs de lait sont à l'origine d'un dommage immédiat et de dommages subséquents, la responsabilité est fixée au prorata de la quantité de lait livrée durant la période concernée. Sont réputés dommages immédiats notamment les coûts de fabrication (y

compris le prix d'autres matières premières) et les coûts de l'élimination du fromage devenu inutilisable à cause du défaut du lait.

7. Prix d'achat

7.1 Principe de convention du prix

Le prix de base du lait s'oriente à la situation locale usuelle en tenant compte des recommandations émises au niveau des interprofessions. Ce prix est négocié chaque année pour le début de la période contractuelle ; il est consigné dans une annexe au présent contrat. Le calcul du prix du lait selon l'avenant 1 « Convention de prix » constitue, dès lors, une partie intégrante du présent contrat.

La convention sur le prix est valable sans modification pour toute la durée du présent contrat. Les prix peuvent être négociés sans dénonciation préalable du présent contrat si l'une des deux parties en fait la demande ou en cas de modification des montants des suppléments versés par la Confédération, ou encore en cas de changements notables des prix des produits. Le prix du lait peut être corrigé après annonce. Le nouveau prix du lait et le moment de l'entrée en vigueur doivent être indiqués au partenaire contractuel.

Sans communication contraire de l'autre partie contractante dans les 30 jours à compter de la notification de l'adaptation du prix, les nouvelles conditions sont réputées acceptées.

Si l'une des parties contractantes refuse les nouvelles conditions, les parties négocient. Si les parties ne parviennent pas à trouver un terrain d'entente, elles acceptent de procéder à l'élimination des divergences conformément à la procédure de conciliation et d'arbitrage (point 11 du présent contrat). Les décisions rendues dans le cadre de la procédure de conciliation et d'arbitrage sont sans appel et ont portée obligatoire pour les parties.

7.2 Composantes variables

Les composantes variables s'appliquent de manière inchangée pendant la durée du contrat. Les parties contractantes peuvent adapter d'un commun accord, à la requête de l'une des parties, les règlements et les échelonnements, de chaque période contractuelle, sans résilier le contrat. Les composantes variables ci-après s'appliquent pour le prix du lait :

- Avenant 2 « Exigences de base en matière de qualité du lait »
- Avenant 3 « Paiement individuel du lait à la qualité »
- Avenant 3a « Paiement individuel du lait à la qualité » teneurs en cellules
- Avenant 4 « Paiement du lait à la teneur »
- Avenant 5 « Compensation des fluctuations saisonnières de lait »
-

7.3 Modalités de paiement

L'acheteur de lait paie mensuellement jusqu'au L'acheteur remet chaque mois à chaque producteur une formule contenant la composition du prix du lait (supplément, déduction), la quantité livrée et la somme versée.

- Si les vendeurs y donnent leur assentiment, l'acheteur de lait a la possibilité, comme prestation de services, de procéder à l'encaissement pour les mesures d'entraide de la Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL) et à celui des cotisations à des organisations. Il transmet les montants en question directement aux organes compétents.

8. Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)

Les parties constatent que l'objet premier du présent contrat d'achat et de vente de lait est de fixer les conditions de livraison du lait qui lient les producteurs de lait à l'acheteur de lait.

Les parties constatent que le lait est effectivement livré directement à l'acheteur de lait par le producteur de lait, sans qu'il n'y ait intervention de la société de laiterie. Pour cette raison, les parties conviennent, en tenant compte de la situation économique effective, que le lait est effectivement livré directement à l'acheteur de lait par le producteur de lait et que, par conséquent, l'indemnisation est due par l'acheteur directement au producteur. La société de laiterie n'est pas touchée par ces livraisons et paiements, ni sur le plan économique ni sur celui du travail.

9. Cas de rigueur

Dans le cas où le présent contrat contient en toute bonne foi, pour les parties contractantes, une rigueur insupportable, les parties sont habilitées à se désister du contrat avec effet à la fin de la durée du contrat, en respectant un délai de résiliation de 6 mois.

Les parties peuvent faire appel à la commission de conciliation dans les 10 jours suivant la réception de la dénonciation. Le fait d'avoir recours à ladite commission donne un effet suspensif à cette dénonciation. La société ne mettra pas son lait en vente ni ne l'adjugera avant que la commission de conciliation, respectivement le tribunal arbitral, n'aient statué.

Une résiliation du contrat avant l'échéance peut intervenir en cas de non-paiement des paies de lait et/ou des locations. Les parties peuvent faire appel à la commission de conciliation dans les 10 jours suivant la réception de la dénonciation.

10. Durée du contrat/résiliation *(biffer ce qui ne convient pas)*

Variante A : Contrat à durée limitée avec prolongation automatique

Les parties contractantes concluent le présent contrat pour une durée de an(s). Le contrat entre en vigueur à sa signature. La période commence à courir le

Une fois cette période écoulée, le contrat est reconduit pour an (s) s'il n'est pas dénoncé par une partie contractante mois avant son échéance fixée de manière coordonnée avec le contrat d'achat de fromage. La résiliation sera effectuée par lettre recommandée avec avis de réception à l'acheteur et son conjoint. Elle sera également valable, le cas échéant, pour le contrat de location de la fromagerie, du magasin, de la porcherie et des autres locaux.

et/ou

Variante B : Contrat à durée indéterminée et droit de résiliation

Le présent contrat est conclu pour une durée indéterminée; il peut être résilié la première fois au Les parties contractantes peuvent résilier le présent contrat au ou au de chaque année (date d'entrée de la résiliation chez le destinataire), en respectant un délai de résiliation de mois fixé de manière coordonnée avec le contrat d'achat de fromage. La résiliation sera effectuée par lettre recommandée avec avis de réception à l'acheteur et son conjoint. Elle sera également valable, le cas échéant, pour le contrat de location de la fromagerie, du magasin, de la porcherie et des autres locaux.

Acheteur déjà en place : suppression du contrat existant

Le présent contrat succède au contrat d'achat et de vente de lait du, conclu entre les parties, qui devient nul; le présent contrat se substitue intégralement au contrat précédent à partir du Les modifications du présent contrat requièrent la forme écrite.

11. Liquidation des litiges

Procédure de conciliation et d'arbitrage entre les parties :

La procédure ci-après s'applique pour tous les litiges nés du présent contrat ou ayant un rapport avec lui, si les parties contractantes ne parviennent pas à s'entendre :

Les parties contractantes cherchent une solution à l'amiable dans un délai d'un mois, en se faisant assister par un représentant de l'organisation de producteurs de lait et un représentant de l'organisation d'acheteurs de lait.

A défaut, une commission arbitrale composée d'un représentant de chaque partie contractante et d'un chef neutre est instituée. S'il n'est pas possible de s'entendre au sujet de la personne du chef, ce dernier sera désigné par le Président du tribunal de district compétent pour le domicile légal de l'organisation du vendeur de lait.

12. Annexes qui constituent une partie intégrante du présent contrat

- Avenant 1 « Convention de prix »
- Avenant 2 « Exigences de base en matière de qualité du lait »
- Avenants 3 « Paiement individuel du lait à la qualité »
- Avenants 3a « Paiement individuel du lait à la qualité » teneurs en cellules
- Avenant 4 « Paiement du lait à la teneur »
- Avenant 5 « Compensation des fluctuations saisonnières de lait »
- Avenant 6 « Exigences relatives à l'affouragement »
- Avenant 7 « Mise en valeur du petit-lait »
- Avenant 8 « Mise en valeur du purin »
- Avenant 9 « Prélèvement d'échantillons et analyse des composants »
- Avenant 10 « Instruction de travail pour le prélèvement d'échantillons de laits de producteurs et de chaudière »
- Avenant 11 « Dispositions relatives aux droits de livraison partiels »

Un contrat de bail est conclu pour l'utilisation des bâtiments du vendeur, pour autant que ledit contrat soit nécessaire à l'exécution du présent contrat. Le contrat de bail est subordonné au présent contrat d'achat et de vente de lait.

Lieu, date:

SOCIÉTÉ DE LAITERIE

LE PRÉSIDENT:

LE SECRÉTAIRE:

LE VENDEUR – LES PRODUCTEURS DE LAIT

N° de prod.	Nom, prénom	Adresse	Droit de livraison convenu pour la période contractuelle	Signature

L'ACHETEUR DE LAIT

.....

LA FÉDÉRATION LAITIÈRE

L'ORGANISATION D'UTILISATEURS DE LAIT

.....

.....

Avenant 1 « Convention de prix »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat d'achat et de vente de lait

1. Bases

Quantité annuelle de lait conformément aux droits de livraison :	kg
Quantité vraisemblablement libérée par l'organisation de sorte pour la transformation en fromage :	kg
Autres formes de mise en valeur :	kg
Supplément pour le lait transformé en fromage (selon OSL):	15 ct. / kg*
Déduction supplément lait commercialisé (versé par l'OFAG)	-4,5 ct. / kg*
Supplément pour le non ensilage (selon OSL) :	3 ct. / kg*
Teneur en matière grasse et en protéines :	valeur moyenne de 73 g / kg
Exigences générales de qualité : selon avenant 2 « Exigences de base en matière de qualité du lait»	
Paiement de la qualité en fonction des besoins spécifiques au transformateur :	selon avenants 3 et 3a « Paiement individuel du lait à la qualité »
Fluctuations saisonnières : selon avenant 5 « Compensation des fluctuations saisonnières de lait »	
.....	

* Selon décision du Conseil fédéral ou de l'Office fédéral de l'agriculture

2. Prix de base

ct. / kg de lait

Prix de base, y compris le supplément pour lait transformé en fromage, franco fromagerie / centre de collecte, pour le lait transformé en fromage	
Le Gruyère AOP.....
Vacherin fribourgeois AOP
Vacherin Mont-d'Or AOP.....
Autres
Prix indicatif franco fromagerie / centre de collecte pour les autres types de mise en valeur selon la situation du marché
Prix moyen indicatif

3. Paiement en fonction de la teneur

ct. / kg de lait

Supplément max.
Déduction max.

Selon avenant 4 « Paiement à la teneur »

4. Suppléments et déductions pour la qualité

Déductions en rapport avec les exigences générales de qualité

Qualité hygiénique de base	– teneur en germes	max. – 24.0 ct.
selon l'ordonnance:	– teneur en cellules	max. - 24.0 ct.
	– Substances inhibitrices	max. – 30.0 ct. et dommage effectif
	– point de congélation	dommage effectif

Selon avenant 3 « Exigences de base en matière de qualité du lait»

Suppléments/déductions en rapport avec les exigences spécifiques au transformateur

Teneur en cellules	Supplément	max. 0.6 ct.
	Déduction	max. 2.0 ct.

Selon avenant 3a « Paiement individuel du lait à la qualité » teneur en cellules

Aptitude à la transformation en fromage : Déductions jusqu'à max. 12 ct. par critère

Selon avenant 3 « Paiement individuel du lait à la qualité »

5. Fluctuations saisonnières du prix **ct./kg de lait**

Supplément max.

Déduction max.

Selon avenant 5 « Fluctuations saisonnières »

6. Prise en charge à la ferme **ct./kg de lait**

Part aux frais de transport

Prix brut payé, y compris la TVA.....

7. Cotisations et contributions **ct./kg de lait**

Organisation régionale de producteurs de lait (nom)

Fédération des producteurs suisses de lait (FPSL)

- Marketing générique (Fonds de marketing PSL)

- Marketing exportation de fromage (SCM)

- Défense des intérêts pour le lait

Autres.....

.....

Total des cotisations et contributions.....

.....

Prix net payé, y compris la TVA

Lieu, date :

SIGNATURES

L'ACHETEUR DE LAIT

LE VENDEUR,
comme représentant des producteurs de lait

.....

.....

Avenant 2 « Exigences de base en matière de qualité du lait »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait,

1. Exigences générales de qualité

Le paiement du lait selon la qualité se base de manière générale sur les analyses du contrôle du lait officiel (nombre de germes, cellules somatiques, substances inhibitrices) et sur les critères du point de congélation en tant que mandat supplémentaire de droit privé de la branche avec une base contractuelle ainsi que les acides gras libres en tant qu'indicateur pour le seuil d'intervention d'un conseiller de traite.

Le paiement du lait selon sa qualité se base sur un total de 24 analyses par critère et par an. Pour les critères nombre de germes, cellules somatiques et point de congélation, si le nombre d'échantillons mensuels est supérieur à deux, ce sont le premier et le dernier résultat du mois considéré qui comptent. Pour le critère substances inhibitrices, tous les résultats du mois soumis à analyse sont pris en compte. Une évaluation se rapporte à un mois (suppléments et déductions sur la quantité de lait livré le mois considéré, par kilo de lait). Pour le mois considéré, c'est le moins bon des résultats des analyses faites dans le cadre du contrôle du lait qui fait foi pour le paiement selon la qualité. Pour le lait de fromagerie un **supplément de 0,3 ct/kg** de lait est octroyé (selon tableau ci-après) et à condition que les avenants 3 et 3a soient appliqués. Les méthodes, le nombre d'analyses, les exigences et les mesures de droit privé du CL sont présentés dans le tableau ci-après :

Critères et méthodes	Nombre d'analyses (échantillons) et évaluation	Exigences	Mesures de droit privé (suppléments et déductions sur la quantité de lait livrée le mois considéré, par kilo de lait)
Nombre de germes à 30 °C (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Deux résultats du contrôle laitier par mois, le plus mauvais compte	≤ 10'000 germes par millilitre	0,3 centime de supplément *
		80 000 germes et plus par millilitre	
		1 ^{ère} contestation en 5 mois	1 centime de déduction
		2 ^{ème} contestation en 5 mois	3 centimes de déduction
		3 ^{ème} contestation en 5 mois	6 centimes de déduction
		4 ^{ème} contestation en 5 mois	12 centimes de déduction
		5 ^{ème} contestation en 5 mois	24 centimes de déduction, plus de réception de lait jusqu'à la correction du défaut.
	Les valeurs de 300 000 germes et plus par millilitre équivalent à deux contestations.		
Cellules somatiques (comptage en fluorescence optique comme dans le CL)	Deux résultats du contrôle laitier par mois, le plus mauvais compte	≤ 100 000 cellules par millilitre	0,3 centime de supplément *
		350 000 cellules et plus par millilitre	
		1 ^{ère} contestation en 5 mois	1 centime de déduction
		2 ^{ème} contestation en 5 mois	3 centimes de déduction
		3 ^{ème} contestation en 5 mois	6 centimes de déduction
		4 ^{ème} contestation en 5 mois	12 centimes de déduction
		5 ^{ème} contestation en 5 mois	24 centimes de déduction, plus de réception de lait jusqu'à la correction du défaut.
Substances inhibitrices (test microbiologique d'inhibition comme dans le CL)	Tous les résultats du contrôle du lait du mois considéré	indétectables	0,3 centime de supplément *
		détectables	
		1 ^{ère} contestation en 12 mois	10 centimes de déduction et dommage effectif
		2 ^{ème} contestation en 12 mois	30 centimes de déduction et dommage effectif
Point de congélation (spectrométrie IR)**	Deux résultats du contrôle du lait par mois, le plus mauvais compte	≤ -0.520°C **	0,3 centime de supplément *
		Valeurs entre -0.520°C et -0.516°C	Contestation
		≥ -0.516°C	Correction de la quantité ≥ -0.516 °C : 1.0 % Correction de la quantité ≥ -0.510 °C : 2.0 % Correction de la quantité ≥ -0.505 °C : 3.0 % Correction de la quantité ≥ -0.500 °C : 4.0 % Correction de la quantité ≥ -0.495 °C : 5.0 % Correction de la quantité ≥ -0.490 °C : 6.0 % etc.
Acides gras libres (spectrométrie IR) AGL	Moyenne des trois derniers résultats du contrôle laitier	≥ 3.3 mmol/10 kg	Intervention du conseiller de traite

* Octroyé dans la mesure où un lait est conforme à tous les critères cumulés à l'exception de celui des acides gras libres et que les avenants 3 et 3a sont appliqués.

** Echantillon du contrôle du lait officiel ou analyse par un laboratoire certifié ou accrédité.

Les recettes issues du système de déduction selon la qualité doivent être utilisées pour le financement du contrôle de la qualité et, le cas échéant, d'autres mesures préventives destinées à promouvoir la qualité du lait.

2. Réglementation et mesures de droit public

L'autorité d'exécution cantonale compétente décide l'interdiction de livrer le lait contre un producteur:

- a. à la troisième contestation du nombre de germes dans le lait de vache (moyenne géométrique des résultats mensuels) en l'espace de quatre mois d'analyses (**exigence: moins de 80 000 germes par ml**);
- b. à la quatrième contestation du nombre de cellules somatiques dans le lait de vache (moyenne géométrique des résultats mensuels) en l'espace de cinq mois d'analyse (**exigence: moins de 350 000 cellules par ml**) ;
- c. à chaque détection de substances inhibitrices.

Les frais d'analyse et de procédure liés à une interdiction de livrer le lait sont supportés entièrement ou en partie par les fournisseurs de lait.

3. Oppositions et recours

Les demandes de renseignements et les réclamations concernant les résultats doivent être adressées au laboratoire par écrit dans les dix jours suivant la réception des résultats.

Un recours peut être déposé auprès de la commission de recours pour le contrôle du lait (TSM Fiduciaire S. à r. l., Commission de recours pour le contrôle du lait, Weststrasse 10, case postale 1006, 3000 Berne 6) dans un délai de dix jours après la réception de la décision du laboratoire, moyennant le versement d'un acompte de 200 francs pour frais de procédure.

Avenant 3 « Paiement individuel du lait à la qualité »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait,

entre

la société de laiterie et ses producteurs

.....

et

Monsieur

acheteur de lait

1. Préambule

Les parties conviennent d'introduire un paiement du lait à la qualité dont le but est de maintenir une haute qualité du lait.

2. Analyses

Méthode	Réductase préincubée	Acidité du lacto-fermentateur	Dénombrement propioniques	Butyriques			
				Méthode rapide ALP/Liebefeld-Posieux	Spores anaérobies B/B	Bacilles butyriques	MRCM Food-tech
Référence	Instructions assurance qualité	Instructions assurance qualité	Méthode ALP Liebefeld-Posieux	Méthode rapide ALP/Liebefeld-Posieux	Spores anaérobies B/B	Bacilles butyriques	MRCM Food-tech
Modification	Préincubation 11 h à 32°C						
Fréquence	A déterminer	A déterminer	1x / mois	A déterminer			Chaque cuve
Norme	Supérieure ou égale à 15 minutes	Inférieure ou égale à 15° SH	Lait de mélange et lait de producteurs inférieur à 20 / ml	Lait de producteurs. Pas de formation de gaz entre la paraffine et le sérum à 4 jours	Lait de mélange inférieur à 260 / l Lait de producteurs inférieur à 350 / l	Lait de mélange et lait de producteurs inférieur à 50 / l	Lait de mélange max. 33% de résultats positifs sur les 3 derniers jours
Analyse	Fromager	Fromager	Laboratoire reconnu	Fromager ou laboratoire reconnu	Laboratoire reconnu		Fromager

3. Modalités de la prise d'échantillons

- L'acheteur de lait choisit le moment du prélèvement. Lors de la prise d'échantillon, l'acheteur de lait informe le producteur sur la nature du prélèvement : paiement individuel à la qualité, contrôle de routine, etc.
- Le prélèvement est effectué par l'acheteur de lait selon point 6.2 du contrat d'achat de lait.
- Chaque producteur de lait ou représentant de la société peut assister à l'exécution des analyses faites par l'acheteur de lait.

- L'acheteur de lait exécute les analyses : réductase préincubée, acidité lacto-fermentateur et éventuellement butyriques (décision entre société et acheteur).
- Les analyses doivent être effectuées dans les règles de l'art selon les normes en vigueur. Chaque résultat insuffisant est communiqué au producteur de lait lors de la livraison qui suit l'enregistrement des résultats.

4. Incidences financières

Chaque résultat (au maximum 4 par mois pour l'ensemble des critères, au maximum 2 fois le même critère et au minimum 1 fois le critère du dénombrement des propioniques) qui ne répond pas aux normes fixées entraîne une pénalité sur le lait livré durant le mois en question. L'historique des huit derniers résultats disponibles durant les douze derniers mois pour chaque critère analysé détermine le taux de déduction et le seuil d'intervention du conseiller de traite selon le schéma suivant. Le dernier résultat du mois déclenche le décompte de l'historique :

Nombre de résultats pris en compte	Nombre de résultats hors-normes	Déduction par kilo	Condition
8 derniers résultats disponibles de chaque critère durant les 12 derniers mois	1	aucune	
	2	0.5 ct.	
	3	0.5 ct.	Visite du conseiller
	4	1.0 ct.	
	5	2.0 ct.	
	6	4.0 ct.	
	7	8.0 ct.	
	8	12.0 ct.	

Le producteur est responsable de l'intervention du conseiller de traite. La première intervention de ce dernier est réalisée seul avec une copie du rapport à l'acheteur de lait. En cas de non réaction du producteur, l'acheteur de lait peut faire appel au conseiller pour une intervention ; il en informe le comité. En cas de persistance du problème après 30 jours dès la première intervention du conseiller de traite, une nouvelle intervention du conseiller de traite accompagné de l'acheteur de lait et de l'installateur de machines à traire est requise. La société doit en être informée par l'acheteur de lait et un représentant du comité peut y participer. Les frais liés aux interventions du conseiller de traite sont à la charge du producteur.

Le fromager s'engage à suivre systématiquement avec un grand nombre d'analyses les producteurs posant des difficultés.

Les montants provenant des déductions de qualité seront versés à l'acheteur. Ils serviront prioritairement à financer les analyses.

5. Interdiction de livrer

Un lait inapproprié au mode de mise en valeur prévu peut faire l'objet d'une interdiction de livraison de la part de l'acheteur de lait au sens de l'art. 10 let. d de l'Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière. Le président ou un membre du comité de la société sera informé avant l'application de l'interdiction.

6. Paiement des frais d'analyse

Les frais du prélèvement des échantillons et de leur analyse seront supportés par l'acheteur de lait.

7. Paiement aux producteurs de lait

Le décompte intervient chaque mois pour chaque producteur en même temps que la paie du lait.

8. Divers

Si pour des raisons d'ordre technique, les échantillons ne peuvent être analysés avec certitude, l'acheteur de lait peut effectuer un nouveau prélèvement et cela jusqu'au cinquième jour du mois suivant.

9. Entrée en vigueur

La présente convention entre en vigueur en même temps que le contrat de vente de lait.

Version adoptée par l'Assemblée des délégués de l'Interprofession du Gruyère le 10.6.2014.

SOCIÉTÉ DE LAITERIE ET SES PRODUCTEURS

L'ACHETEUR DE LAIT :

LE PRÉSIDENT :

LE SECRÉTAIRE :

.....

.....

.....

Une copie signée de cet avenant/convention est transmis à l'Interprofession du Gruyère.

Avenant 3a « Paiement individuel du lait à la qualité » teneurs en cellules

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait,

entre

la société de laiterie et ses producteurs

.....

et

Monsieur

acheteur de lait

1. Préambule

Les parties conviennent d'introduire un paiement du lait à la qualité dont le but est de maintenir une haute qualité du lait.

2. Analyses

Critère : Teneur en cellules

Méthode : Dénombrement des cellules selon le principe optique de fluorescence

Norme	Supplément / Déductions sur le prix du lait par kg de lait livré le mois du contrôle en ct/kg
≤ 100'000	+ 0.6
101'000-200'000	neutre
201'000-250'000	- 0.5
> 250'000	- 2.0

3. Modalités de la prise d'échantillons et frais d'analyses

A choix :

- Soit sur la base des dispositions de l'Ordonnance sur le contrôle du lait (CL) et de la convention nationale de la branche ;

→ Si plus d'un résultat par mois est obtenu, le résultat le plus mauvais est pris en considération.

- Soit sur la base du contrôle des teneurs.

Le choix du principe de prise d'échantillons est valable pour un an au moins.

Les frais du prélèvement des échantillons seront supportés par l'acheteur de lait. Les frais d'analyses dépendent des dispositions de l'OCL.

4. Décompte aux producteurs de lait

Le décompte intervient chaque mois pour chaque producteur en même temps que la paie du lait. Les montants provenant des déductions de qualité sont versés à l'acheteur.

5. Entrée en vigueur

Version adoptée par l'Assemblée des délégués de l'Interprofession du Gruyère le 29.2.2012.

Avenant 4 « Paiement du lait à la teneur »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait,

entre

la société de laiterie et ses producteurs

.....

et

Monsieur

acheteur de lait

1. Préambule

Les parties conviennent d'introduire un paiement du lait à la teneur.

2. Prise des échantillons

- Les prélèvements doivent être effectués dans les règles de l'art selon les normes en vigueur, au moins fois par mois.
- La détermination des teneurs sera effectuée par un laboratoire certifié.

3. Méthode

Le système retenu se base sur une valeur lipido-protéique de 73 g soit 4,1% matière grasse et 3,2% protéines. Le calcul s'effectue comme suit :

$$\text{Taux de matière grasse} + (\text{taux de protéines} \times 2)$$

Barème des suppléments et déductions

<u>Valeurs</u>	<u>Primes (ct/kg)</u>
9,71 à 9,80	- 2.1
9,81 à 9,90	- 1.8
9,91 à 10,00	- 1.5
10,01 à 10,10	- 1.2
10,11 à 10,20	- 0.9
10,21 à 10,30	- 0.6
10,31 à 10,40	- 0.3

<u>Valeurs</u>		<u>Primes (ct/kg)</u>
10,41	à 10,60	0.0
10,61	à 10,70	0.3
10,71	à 10,80	0.6
10,81	à 10,90	0.9
10,91	à 11,00	1.2
11,01	à 11,10	1.5
11,11	à 11,20	1.8
11,21	à 11,30	2.1

4. Paiement des frais d'analyse

Les frais du prélèvement des échantillons et de leur analyse sont payés par l'acheteur de lait.

5. Paiement aux producteurs de lait

Le décompte des suppléments et déductions intervient chaque mois pour chaque producteur en même temps que la paie du lait.

6. Divers

Si pour des raisons d'ordre technique, les échantillons ne peuvent être analysés avec certitude, l'acheteur de lait peut effectuer un nouveau prélèvement et cela jusqu'au cinquième jour du mois suivant.

7. Entrée en vigueur

Cette convention entre en vigueur en même temps que le contrat de vente de lait.

SOCIÉTÉ DE LAITERIE ET SES PRODUCTEURS

L'ACHETEUR DE LAIT :

LE PRÉSIDENT :

LE SECRÉTAIRE

.....

.....

.....

RECOMMANDATION IPG POUR LE PAIEMENT A LA TENEUR

Teneur	Déduction/Suppl ct./kg de lait
pas de limite vers le bas	
9.40	-4.40
9.50	-4.00
9.60	-3.60
9.70	-3.20
9.80	-2.80
9.90	-2.40
10.00	-2.00
10.10	-1.60
10.20	-1.20
10.30	-0.80
10.40	-0.40
10.41	-0.36
10.42	-0.32
10.43	-0.28
10.44	-0.24
10.45	-0.20
10.46	-0.16
10.47	-0.12
10.48	-0.08
10.49	-0.04
10.50	0.00
10.51	+0.04
10.52	+0.08
10.53	+0.12
10.54	+0.16
10.55	+0.20
10.56	+0.24
10.57	+0.28
10.58	+0.32
10.59	+0.36
10.60	+0.40
10.70	+0.80
10.80	+1.20
10.90	+1.60
11.00	+2.00
11.10	+2.40
11.20	+2.80
11.30	+3.20
11.40	+3.60
11.50	+4.00
11.60	+4.40
pas de limite vers le haut	

↑
et ainsi de suite

Teneur 10.50 (pas de supplément ni déduction)

et ainsi de suite
↓

Calculution : 2x la protéine et 1x la matière grasse

→ Sans limitation vers le haut, ni vers le bas

→ Applicable au centième de centime

Avenant 5 « Compensation des fluctuations saisonnières du lait »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait,

entre

la société de laiterie et ses producteurs

.....

et

Monsieur

acheteur de lait

1. Préambule

Lors de son assemblée le 17 juin 2009, l'Interprofession du Gruyère (IPG) a décidé d'appliquer un paiement du lait échelonné selon les mois de production.

2. Principe

L'IPG est chargée de percevoir les déductions (février à mai) auprès de l'acheteur de lait et de les rétrocéder à celui-ci (août à octobre, voire novembre selon le solde financier disponible) en fonction des quantités de lait transformées en Gruyère (annonces TSM). Le taux de rétrocession (octobre, voire novembre) est calculé de manière à ce que l'opération soit neutre au niveau de l'IPG.

Le système s'applique à tous les fournisseurs attirés du site de production selon la procédure ci-dessous :

Février	déduction	3 cts	Août	supplément	4 cts
Mars	déduction	3 cts	Septembre	supplément	4 cts
Avril	déduction	3 cts	Octobre	supplément	solde (max 4 cts)
Mai	déduction	3 cts	Novembre	supplément	solde

Le montant des retenues et suppléments peut être modifiés par décision de l'IPG.

Si un système complémentaire de fluctuations saisonnières est convenu au niveau de la société, il fait l'objet d'une convention séparée (avenant 5 bis).

3. Entrée en vigueur

Cette convention entre en vigueur en même temps que le contrat de vente de lait.

SOCIÉTÉ DE LAITERIE ET SES PRODUCTEURS

L'ACHETEUR DE LAIT :

LE PRÉSIDENT :

LE SECRÉTAIRE :

.....

.....

.....

Avenant 6 « Exigences relatives à l'affouragement »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait. Il concerne en particulier les partenaires contractuels qui ne sont soumis à un cahier des charges réglementant l'affouragement sans ensilage.

En plus des exigences de base de l'affouragement sans ensilage selon l'Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière, les dispositions suivantes s'appliquent :

1. Exigences générales

- Le lait provient exclusivement de vaches laitières gardées sur territoire suisse.
- 70% de la ration totale de la vache laitière, comme unité, provient de la surface fourragère de l'exploitation.
- Principal aliment pendant la période de fourrage vert : herbe Principal aliment pendant la période de fourrage sec : foin, regain
- Les vaches laitières doivent être nourries de manière à ce que leurs besoins en énergie, en éléments nutritifs et en substances actives soient couverts de manière optimale (alimentation adaptée à l'espèce et au rendement).
- La ration totale doit garantir une digestion et une composition du lait et de sa matière grasse normales.
- L'affouragement et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des bêtes, ni la qualité du lait. On ne distribuera que des fourrages propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés.
- Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication de fromage, elle doit arrêter la distribution de l'ensilage au plus tard quatre semaines avant le début de la production. Immédiatement après le passage à l'affouragement sans ensilage, il faut nettoyer les conteneurs à ensilage, les mangeoires et les ustensiles servant à l'affouragement. Les étables, les outils d'étables et la cour doivent être nettoyés au plus tôt 18 jours mais au plus tard quatre jours avant le début de la production de produits laitiers produits à partir de lait de non ensilage. Le fumier des étables à stabulation libre (y compris celui des box de repos) doit être entièrement évacué.
- Le lait des vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne doit pas être utilisé pour la production de produits laitiers Produits à partir de lait de non-ensilage pendant dix jours. Durant cette période, les vaches doivent être détenues séparément. Elles doivent être traitées en dernier.
- Il est interdit d'entreposer de l'ensilage sur la superficie de la ferme ou d'affourager de l'ensilage sur l'exploitation à d'autres animaux tels que bétail à l'engrais, jeune bétail, bétail non laitier ou menu bétail et chevaux.

Définition de l'ensilage :

Fourrages stabilisés par fermentation lactique. Les céréales et graines de légumineuses ainsi que les fourrages conservés à l'aide de matières auxiliaires sont considérés comme ensilage si leur teneur en eau est supérieure à 18%.

2. Exigences particulières

2.1 Fourrages à usage quantitativement limité

- Chou-rave, rave blanche, racines d'endives (interdites pour la production de lait destinée à la fabrication du Gruyère AOP) : max. 10 kg de matière fraîche par animal et par jour
- Feuilles de chou, feuilles de chou-rave, chou moellier, colza, navette, spergule, mélanges fourragers à base de vesces : au total maximum 1/3 de la ration complète (matière sèche)

2.2 Fourrages interdits à certaines périodes

- Flocons de pommes de terre : leur distribution directe dans la crèche vide est interdite durant la période de végétation.

2.3 Fourrages interdits de manière générale

- Fourrages en cours de fermentation
- Fourrages portant la mention "modifié génétiquement", selon les dispositions y relatives de la Confédération
- Fourrages à base de farines de viande, de farines de viande et d'os, de farines animales, de farines de cretons, de farines d'os dégraissés ou d'autres produits d'origine animale tels que huile de poisson
- Mélasse et autres fourrages liquides, versés directement dans la crèche ou distribués par le biais de l'abreuvoir automatique
- Fourrages mélassés à un tel degré qu'ils laissent des résidus de mélasse dans la crèche
- Graines de crucifères (exception : colza)
- Graines de légumes (exceptions : pois protéagineux, féverole, soja)
- Déchets de légumes
- Poireaux
- Oignons
- Fourrages composés qui ne sont pas destinés aux vaches laitières
- Fourrages secs humidifiés
- Pommes de terre étuvées
- Drêches de brasserie fraîches
- Levure fraîche
- Ensilage séché ultérieurement
- Tous types de sucre et eau sucrée comme fourrage simple

2.4 Autres sous-produits laitiers liquides

En cas d'affouragement de petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers, les exigences suivantes doivent être respectées :

2.4.1 Conditions

- L'affouragement a lieu à l'extérieur de l'étable et de la zone de traite.
- La place d'affouragement est stable, facile à nettoyer et est munie d'un égout relié à la fosse à purin. Les exploitations d'estivage peuvent être dotées d'un écoulement par infiltration à condition que les prescriptions sur la protection des eaux soient respectées; la zone d'infiltration ne doit pas être accessible aux animaux.
- Les abreuvoirs et les récipients de stockage sont en acier au chrome-nickel ou en matière plastique.

2.4.2 Obligations

- Seul l'établissement qui transforme le lait de l'exploitation de production laitière peut remettre le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides. Aucun agent conservateur ne doit être utilisé.
- Les animaux ne doivent pas être affouragés à l'aide d'abreuvoirs automatiques.
- La place où est affouragé le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doit être nettoyée tous les jours.
- Les abreuvoirs, les récipients d'entreposage et les récipients de transport doivent être vidés entièrement tous les jours, être nettoyés à l'eau et désinfectés au moins une fois par semaine.
- Les récipients de transport du lait peuvent être utilisés pour la reprise mais non pour l'entreposage du petit-lait et d'autres sous-produits laitiers liquides. Après le transport, ces récipients doivent être immédiatement nettoyés et désinfectés.
- Le petit-lait et les autres sous-produits laitiers liquides repris la veille au soir ou le lendemain matin doivent être affouragés à midi au plus tard (dans les exploitations d'estivage le jour même).

3. Contrôles

Le respect des exigences relatives à la production selon le présent règlement est contrôlé lors du contrôle de l'étable selon la check-liste annexée.

Lieu, date :

SIGNATURES

L'ACHETEUR DE LAIT

LE VENDEUR,
comme représentant des producteurs de lait

.....

.....

Avenant 7 « Mise en valeur du petit-lait »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait

Les parties contractantes conviennent de mettre en valeur comme suit le petit-lait qui résulte de la transformation du lait (variantes au choix) :

- Le petit-lait est pris en charge par les producteurs de lait proportionnellement à la quantité de lait qu'ils ont fournie. L'acheteur de lait surveille la répartition du petit-lait.

- Le petit-lait est pris en charge par les producteurs de lait ci-après. Il existe en outre des contrats de reprise passés avec des tiers. Les propres fournisseurs de lait intéressés ont la priorité sur les tiers s'ils entendent obtenir du petit-lait; les conditions convenues s'appliquent.

Nom du producteur de lait	Quantité en kg

Le petit-lait est remis aux producteurs de lait aux conditions suivantes :

	ct./kg
--	--------

au départ de la citerne de petit-lait de la fromagerie, TVA comprise.

Le montant est décompté chaque mois avec la paie ordinaire du lait.

- Le petit-lait est valorisé par l'acheteur de lait.

Lieu, date :

SIGNATURES

L'ACHETEUR DE LAIT

LE VENDEUR,
comme représentant des producteurs de lait

.....

.....

Avenant 8 « Mise en valeur du purin »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait

Les parties conviennent de valoriser comme suit le purin qui résulte de l'engraissement des porcs (variantes au choix) :

- Le purin est repris par les producteurs de lait. La part est de 0,06 unité de gros bétail-fumure pour 1'000 kg de lait livré.

- Le purin est repris par les producteurs de lait ci-après. Il existe en outre des contrats de reprise passés avec des tiers. Les propres producteurs de lait intéressés ont la priorité sur les tiers s'ils entendent reprendre du purin ; les conditions convenues s'appliquent.

Nom du producteur de lait	Quantité en m ³ ou UGB

Les conditions suivantes sont convenues pour la reprise du purin par les producteurs de lait :

au départ de la porcherie, TVA comprise.

- Le purin est repris par l'acheteur de lait.

Les conditions PER doivent être remplies.

Lieu, date :

SIGNATURES

L'ACHETEUR DE LAIT

LE VENDEUR,
comme représentant des producteurs de lait

.....

.....

Avenant 9 « Paramètres-clés pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse des composants »

1. Principes

Le prélèvement d'échantillons doit respecter les principes reconnus, p.ex. ISO 707 / IDF 50 ou les recommandations de la Station de recherche Agroscope Liebefeld Posieux (ALP).

2. Nombre de traites nécessaires et répartition

Pour assurer une bonne représentativité des résultats, il y a lieu d'analyser au moins quatre traites par mois, en nombre égal le matin et le soir. En cas de prélèvement manuel, il est possible de regrouper les divers échantillons en un seul (échantillon cumulé). En cas de prélèvement automatique, le cumul n'est pas autorisé (impossibilité de saisir de manière automatisée des parties aliquotes à partir des différents échantillons et risque de confusion des flacons).

Dans la mesure du possible, l'échantillonnage est échelonné sur le mois. Pour des raisons qualitatives, il est possible, sur ordre du service de contrôle, de déroger à ce principe pour le prélèvement d'échantillons cumulés.

3. Identification des échantillons

De manière générale, il convient d'assurer, d'entente avec le service de contrôle, une identification claire et sans équivoque des échantillons. Les flacons d'échantillons doivent être pourvus d'un code qui sera saisi par le service de contrôle (voir aussi ISO 707 / IDF 50). En cas de prélèvement manuel, il convient d'établir un protocole de prélèvement. Doivent figurer sur le flacon contenant l'échantillon: code et nom ou numéro du fournisseur de lait.

4. Echantillons représentatifs

La détermination de la teneur ne peut fournir de résultats corrects que si l'échantillon est représentatif. Un échantillon est dit représentatif lorsque les caractéristiques qui font l'objet de l'analyse correspondent à la moyenne de la quantité totale dont provient l'échantillon. Lors d'un prélèvement manuel pour le contrôle de droit public de la qualité du lait (CQ), on accorde plus d'importance à l'absence de contamination et moins à la représentativité. Les échantillons CQ prélevés manuellement ne se prêtent donc pas à la détermination de la teneur. Les échantillons CQ prélevés au moyen d'appareils de prélèvement automatique (appareils PA) certifiés par un organisme reconnu satisfont par contre aux exigences de la représentativité.

5. Prélèvement automatique d'échantillons

Seuls peuvent être utilisés pour le prélèvement automatique ambulatoire ou stationnaire aux fins de détermination des teneurs des appareils pour lesquels il existe une attestation indiquant qu'ils satisfont aux directives techniques de l'OVF.

6. Prélèvement manuel d'échantillons

Le prélèvement manuel d'échantillons doit répondre aux exigences ci-après:

- Les échantillons destinés à l'analyse de la composition du lait doivent être prélevés séparément des échantillons destinés au contrôle CQ.
- Les personnes procédant aux prélèvements d'échantillons doivent être formées au prélèvement d'échantillons destinés aux analyses de la composition.
- Les ustensiles d'échantillonnage ne doivent pas contenir d'eau (eau de rinçage, eau condensée).
- L'échantillon est prélevé dans la seille de pesage (ouverte), après brassage du lait au moyen d'un agitateur pour boilles; en cas de réception ou de prise en charge sans seille de pesage, l'échantillon est prélevé dans le récipient de transport, après brassage soigneux du lait à l'aide d'un agitateur.
- En cas de pesage en plusieurs fois ou lorsqu'un fournisseur livre son lait réparti dans plusieurs récipients, on prélève chaque fois, après brassage, des parties aliquotes et on les transfère dans une mesure d'un litre, d'où l'échantillon de lait est prélevé après un second brassage soigneux.
- Pour les échantillons cumulés, le prélèvement se fait au moyen d'un doseur (10 millilitres).
- Les flacons d'analyse doivent être remplis tout au plus jusqu'à 1 cm du bord.

7. Conservation des échantillons

Les échantillons prélevés manuellement doivent être conservés avec du Bronopol (1 microcomprimé de 10 mg de Bronopol pour 40 millilitres). Les flacons d'échantillonnage doivent être mis à disposition par le service de contrôle avec un comprimé d'agent conservateur et un couvercle.

8. Stockage des échantillons

Environ une demi-heure après le prélèvement, les flacons doivent être retournés plusieurs fois (ne pas les secouer). Si un deuxième échantillon ou si plusieurs échantillons sont introduits par la suite dans un même flacon, celui-ci doit être retourné une nouvelle fois avant d'être placé au réfrigérateur ou dans la chambre froide. Le retournement assure la dissolution complète et la répartition uniforme de l'agent de conservation. Une fois le prélèvement terminé, les échantillons doivent être immédiatement mis au réfrigérateur ou dans une chambre froide, où ils seront stockés jusqu'au prochain prélèvement, puis jusqu'à leur acheminement au service de contrôle ou jusqu'à leur expédition par la poste. Les flacons d'analyse doivent être entreposés debout (cela évite le dépôt d'une couche de gras sur le couvercle).

9. Transports d'échantillons

De manière générale, le transport d'échantillons se fait selon les instructions du service de contrôle certifié ou accrédité.

10. Contrôle d'entrée au laboratoire

A l'arrivée au service de contrôle, la température, le degré de conservation et l'aspect (présence de grains de beurre, lait huileux) des échantillons doivent être contrôlés. Les échantillons qui ne satisfont pas aux exigences ne peuvent pas être examinés.

11. Exigences minimales pour les analyses

La teneur est déterminée par des services de contrôle appliquant des systèmes d'assurance qualité reconnus, c'est-à-dire en général des services certifiés ou accrédités. En tant qu'exigence minimale en matière de contrôle, d'assurance qualité et de surveillance des appareils, etc., on appliquera les recommandations suivantes de la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP): Détermination des teneurs du lait cru, Recommandations de l'ALP pour les exigences minimales en matière de contrôle.

La version actuelle des documents peut être obtenue auprès d'Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Berne.

12. Coûts de l'analyse des composants

Lors d'achat du premier échelon, les coûts de prélèvement et d'analyse des échantillons sont assumés par l'acheteur de premier échelon; lors d'achat du deuxième échelon, ils le sont par celui qui prend le lait en charge.

13. Rapport sur les résultats

Le service de contrôle communique tous les résultats aux personnes et services impliqués.

Exigences auxquelles doit satisfaire le rapport sur les résultats:

- Grammes par 100 grammes de lait pour la matière grasse et la protéine *brute*.
- Annonce des résultats individuels: arrondis à deux chiffres après la virgule.

14. Oppositions et voies de recours

Les contrats ou règlements doivent mentionner les possibilités de faire opposition et d'interjeter un recours.

Avenant 10 « Instruction de travail pour le prélèvement d'échantillons de laits de producteurs et de chaudière »

1. But

Traçabilité de la provenance de lait à qualité fromagère insuffisante (ex. : lait contenant des substances inhibitrices, lait avec activité lipasique trop importante, contamination en sporulés anaérobies, contamination en bactéries propioniques)

2. Principe

Il est obligatoire de prélever des échantillons de lait des producteurs et de les congeler pendant 180 jours. En cas de dérangement de fabrication, de défaut de fermentation ou d'autres défauts, les échantillons sont analysés au laboratoire afin de mettre en évidence les causes, respectivement les sources de contamination.

3. Matériel

- Doseur de 10 ml
- Tubes en plastiques de 10 ml avec couvercle
- Statif adapté pour les tubes
- Étuis en plastiques pour les tubes ou installation d'emballage sous vide
- Marqueur indélébile (résistant à l'eau)
- Congélateur $\leq 18^{\circ}\text{C}$

4. Prélèvement des échantillons

- Identifier chaque tube au moyen d'un marqueur indélébile, avec le numéro du producteur de lait.
- Lors de chaque réception du lait, un échantillon de 10 ml de lait est prélevé, dans la seille ou le tank de pesage, ou directement après, puis versé dans le tube correspondant au numéro de producteur.
- En cas de réception du lait une fois par jour, prélever 20 ml de lait par réception, selon le mode décrit ci-dessus
- Le doseur est rincé à l'eau après chaque producteur de lait.
- Les tubes sont fermés immédiatement après la réception du lait et placés dans les étuis prévus à cet effet ou emballés sous vide.
- Les étuis en plastique sont identifiés avec les dates des traites correspondantes et placés au congélateur à -18°C au maximum.

Indication : le prélèvement des échantillons peut aussi être automatisé; il doit alors être garanti qu'il n'y a pas de mélange avec le lait d'autres producteurs.

5. Analyses

Lors d'un dérangement de fabrication, d'un défaut de fermentation ou d'autres défauts liés probablement à une qualité de lait insuffisante, la procédure suivante est établie, d'entente avec la consultation fromagère.

Le genre et l'opportunité de l'analyse ne pourra être décidée que lorsque le genre de dérangement de fabrication, respectivement le genre de défaut de fromage est précisément clarifié (voir exemples ci-dessous).

Lorsque le genre d'analyse est défini, un contact est pris avec le laboratoire afin de définir le mode dont les échantillons doivent être acheminés (en général sous forme congelée).

Le laboratoire peut éventuellement mélanger différents échantillons d'un même producteur de lait. Cela doit cependant être effectué en toutes précautions pour ne pas influencer le résultat. Ainsi, il faut éviter d'effectuer de grands mélanges d'échantillons pour l'analyse des sporulés anaérobies.

Exemples

- Dérangement d'acidification
→ Dépistage de substances inhibitrices
- Putrificus
→ Détermination des sporulés anaérobies (MPN)
- Fromage contenant de l'acide butyrique et de l'acide caproïque
→ Détermination des acides gras volatils
- Fromage contenant de l'acide butyrique
→ Détermination des sporulés anaérobies (MPN) ou détermination des *Clostridium Tyrobutyricum* (méthode par filtration)
- Fromage contenant de l'acide propionique
→ Détermination des bactéries propioniques

6. Nettoyage des tubes de prélèvement

Il est recommandé d'utiliser des tubes à usage unique.

Lors d'utilisation de tubes à usage multiples, on effectuera un nettoyage méticuleux des tubes et des couvercles avec un produit alcalin, suivi d'une désinfection (ex. : chlore, acide paracétique) puis d'un rinçage à l'eau potable. Les tubes nettoyés sont séchés rapidement et stockés au sec. Un contrôle visuel est effectué avant la réutilisation.

Attention : les couvercles peuvent se déformer avec des températures supérieures à 65°C; les tubes risquent alors de ne plus être étanches. Les tubes présentant un défaut ne sont plus utilisés.

Avenant 11 « Dispositions relatives aux droits de livraison partiels »

Cet avenant fait partie intégrante du contrat de vente de lait

entre

la société de laiterie de et ses producteurs

et

Monsieur , acheteur de lait

1. Préambule

Les parties conviennent d'introduire un droit de livraison partiel selon les dispositions du point 4 du contrat de vente et d'achat de lait.

2. Principe

La base du système de gestion des quantités repose en principe sur la définition d'une quantité annuelle (année civile du 01.01. au 31.12.) Cette quantité annuelle est pondérée par une quantité maximale à produire durant le 1^{er} semestre définie en en fonction du marché (quantité semestrielle). L'intégralité de la quantité produite durant le premier semestre est comptabilisée dans la quantité annuelle produite. La quantité de lait non-produite durant cette première période peut être produite durant le deuxième semestre. Ceci tout en respectant la (les) quantité(s) contractuelle(s) annuelle(s).

3. Quantités de référence

Pour la période du 1^{er} janvier au 30 juin les parties conviennent de la quantité de lait totale suivante :

..... kg

4. Pénalités en cas de surproduction

En cas de production supérieure à ...% de la quantité semestrielle à produire, la quantité produite au-delà des ...% est payée à la valeur du lait déclassé (non transformé en fromage ou non transformé dans l'exploitation).

Les pénalités concernant la (les) quantité(s) contractuelle(s) annuelle(s) à produire est (sont) dépendante(s) des dispositions des organisations de producteurs ou de producteurs utilisateurs, le cas échéant du contrat d'achat et de vente du lait.

5. Entrée en vigueur

La présente convention entre en vigueur en même temps que le contrat de vente de lait.

Société de laiterie ou son producteur :

L'acheteur de lait :

Le président :

Le secrétaire :

.....

.....

.....

Contrat de location

entre

la société de fromagerie de _____
et ses producteurs (bailleurs)

représentés par M. _____, membre du comité

et

M. _____ (locataire)

(plusieurs locataires répondent solidairement. Le conjoint = partenaire avec responsabilité solidaire pour tous les engagements découlant du présent contrat de location).

Objet du bail :
– immeuble fromagerie avec installations,
cave de ... places et logement à l'étage +
... garages
– immeuble porcherie
– magasin

Loyer de la fromagerie : ct/kg de lait, payable tous les mois,
y compris magasin au plus tard le 15 du mois suivant

Loyer de la porcherie : Fr. par place de porc, payable 2 fois par an,
soit les 30 juin et 31 décembre

Autres conditions :
.....
.....
.....

Conditions générales du contrat de location

1. **Bases du contrat**

Le contrat de location n'est valable que si un contrat de vente de lait a été conclu avec le même bailleur.

2. **Durée du contrat de location**

La durée du contrat de location est identique à celle du contrat de vente de lait. La résiliation du contrat de vente de lait entraîne automatiquement la résiliation du contrat de location.

3. **Garantie des locations**

La garantie donnée par l'acheteur de lait dans le contrat de vente de lait s'étend aussi aux locations.

4. **Assurances, impôts et taxes**

A la charge du bailleur :

- assurance-incendie, dégâts des eaux, dommages naturels pour les différents immeubles, installations
- assurance responsabilité civile des bâtiments
- assurance perte de loyer en cas d'incendie
- contribution immobilière

A la charge du locataire :

- assurance vol, incendie et dégâts des eaux pour les marchandises, le mobilier et le matériel lui appartenant
- assurance bris de glace et bris de machines pour la fromagerie
- assurance responsabilité civile entreprise
-
- impôts et taxes relatifs à l'exploitation de la fromagerie

5. **Frais accessoires**

Les frais suivants sont à la charge du locataire :

Logement

- chauffage et eau chaude
- taxe pour eau potable et pour canalisation
- taxe pour ramassage des ordures ménagères
- électricité en général

Fromagerie

- carburants et énergie de toute sorte y compris chauffage
- ramonage de la cheminée
- détartrage de l'installation à eau chaude, du boiler et de la tuyauterie
- frais d'eau claire et d'eau usée ainsi que frais de ramassage des ordures
- frais pour l'utilisation d'adoucisseurs d'eau
-
- frais pour l'utilisation de neutralisateurs
- entretien du jardin et des alentours

6. Différends et litiges

La procédure valable pour le contrat de vente de lait s'applique par analogie.

7. Autres dispositions

Inventaire

La société de fromagerie laisse à l'acheteur de lait l'usage du mobilier suivant :

.....
.....
.....

L'acheteur de lait s'engage à traiter ces objets avec le soin nécessaire respectivement de les faire entretenir de manière appropriée et de les remettre, à l'échéance du contrat de location, propres et au besoin réparés.

L'acheteur de lait met le mobilier suivant à disposition :

.....
.....
.....

Le bailleur s'engage à reprendre à la valeur d'inventaire amortissements, usuels dans la branche déduits, le mobilier mis à disposition par l'acheteur à échéance du contrat de location.

Les conditions du contrat de bail pour local commercial, élaborées par la Chambre immobilière vaudoise font partie intégrante du présent contrat. Elles s'appliquent dans la mesure où ce dernier ne stipule rien d'autre.

Le président ou un membre du comité de la société procède à une visite de la fromagerie et de ses installations au moins une fois par an, en présence du fromager et, si nécessaire, d'un spécialiste en fromagerie.

Lieu, date :

Pour la

SOCIÉTÉ DE FROMAGERIE ET SES PRODUCTEURS (*bailleurs*)

LE PRÉSIDENT :

LE SECRÉTAIRE :

L'ACHETEUR DE LAIT (*locataire*) :

.....
.....
.....