

FAQ sur le stockage privé du fromage

Accès aux documents

- L'ensemble des documents est disponible sous le lien suivant :
<https://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Regulation-des-marches/Droits-a-produire-Intervention-publique-et-stockage-public-privé/Stockage-privé-de-fromage>

Télé-procédure :

- L'obtention d'un numéro de télé-usager est nécessaire. Il vous parviendra par voie électronique sous 24h après demande sous le lien suivant :
<https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>

Éligibilité :

- Âge maxi du fromage à l'entrée en stock ? Fromages congelés en avril ?

A priori, il n'y a pas de notion d'âge maximum pour le fromage. Selon le règlement : « les fromages doivent être, tant à la mise sous stockage que lors de leur sortie, de qualité saine, loyale et marchande ».

- Cette aide est destinée pour le fromage des 3 espèces (brebis, chèvre et vache) ? Un contrat par type de fromage ?

Oui. L'ensemble des fromages relevant du code NC 0406, à l'exclusion des fromages non aptes à la conservation sont éligibles à l'aide. Il faudra faire un contrat par type de fromages.

Démarches administratives :

- Qui doit faire la demande de contrat ? le directeur usine de fabrication ?

Ne sont recevables que les demandes de contrat présentées par des personnes physiques ou morales qui sont établies et immatriculées à la TVA dans l'Union européenne. La personne qui signe le contrat doit être habilitée à engager son entreprise (dirigeant lui-même ou personne à qui le dirigeant a délégué sa signature).

Définition d'un lot

- Qu'entendez-vous par lot ? Si les lots sont définis au quantième de production (jour de production), devons-nous faire une demande pour chaque lot ou bien peut-on regrouper les productions sur x jours ?

Un lot est un ensemble de fromages :

- pesant au minimum 500 kg,
- relevant d'un même code NC à 6 chiffres (obligatoirement celui figurant sur la demande de contrat),
- de même type et de durée de maturation homogène à l'entrée,
- produit dans une seule et même usine située sur le territoire national,
- stockés dans un même entrepôt le jour de la demande de contractualisation,
- composé, soit de meules entières, soit de produits conditionnés de manière identique (poids de chaque colis identique et type et nature de conditionnement identiques)

Ce n'est pas la date de fabrication qui définit le lot mais bien la durée de maturation qui doit être homogène.

Pour les fromages affinés : vous rassemblez les fromages par période d'affinage de référence.

- Quid de la situation des affineurs qui ramassent en blanc 2 fois par semaine pour le délai de mise en congélation ?

Si le fromage n'a pas fini sa période de maturation, chaque lot doit avoir la même durée de maturation. Il faudra donc séparer les fromages en lot en fonction de leur durée de maturation : 1 jour, 2 jours, 3 jours etc

- Comment peut-on entrer un lot en plusieurs jours alors que le délai entre fin de fabrication et mise en congélation doit être toujours le même ?

Le délai entre la date de fabrication et la congélation doit être homogène pour que les fromages soient proposés dans le même lot.

Par lot homogène, on entend une date homogène de fabrication et non de congélation. Concrètement il faut donc congeler chaque jour, quitte à mettre ensuite dans un même lot des fromages avec des dates de congélations différentes

- En cas de congélation tous les trois jours, peut-on faire un lot avec les fromages congelés le jour de la fabrication ? donc un lot fait avec des fromages fabriqués tous les trois jours ?

Non, par lot homogène, on entend une date homogène de fabrication et non de congélation. Concrètement il faut donc congeler chaque jour, quitte à mettre ensuite dans un même lot des fromages avec des dates de congélations différentes

- Est-il possible de réitérer la définition d'un lot : un caillé congelé chaque jour peut faire l'objet d'une agrégation. Cas des autres fromages qui ne nécessitent pas d'affinage qui sont mis en stockage au fil de l'eau : agrégation possible ?

Un caillé congelé chaque jour peut faire le cas d'une agrégation puisque l'ensemble des caillés auront une durée de maturation homogène.

- Faut-il faire des contrats séparés pour les en-cours et les fromages déjà affinés ?

Oui puisque le lot dépend de la durée

- Si toute la production d'une semaine est mise en congélation le vendredi, l'aide ne fonctionne pas ?

L'aide ne fonctionne que pour des lots de fromages de date de maturation homogène. Dès lors que les fromages ne sont pas congelés au même âge (1 à 6 jours dans le cas d'une congélation par semaine), le lot n'est pas considéré comme homogène. L'aide ne fonctionne donc pas dans le cas d'une congélation par semaine.

- C'est 500 kg par lot?

Un lot doit être de minimum 500 kg mais n'a pas de limite maximale.

- S'il y a 2 lots, il faut faire 2 demandes ?

Oui c'est une demande par lot

- Saint-Nectaire fermier et Saint-Nectaire laitier = 2 contrats ?

Oui ce sont deux lots différents donc 2 demandes de contrats et donc 2 numéros de contrat

- Cas des fromages fermiers : aucun producteur ne produit 500 kg de fromages par jour. Les lots sont donc constitués de plusieurs journées de fabrication et congelés une fois par semaine par un affineur. Outre la question supra, les fromages sont le plus souvent collectés en blanc et congelés par un affineur. Comment doit-on traiter cette marchandise ?

Un même lot peut provenir de plusieurs producteurs (liste fournie avec agréments sanitaires) mais à condition qu'il respecte les conditions énumérées dans le cahier des charges, en particulier des fromages de maturité homogène, même date de fabrication.

Pesé et freinte

- Si on n'a que le nombre de fromages et non le poids, c'est possible ?

Non, il faut obligatoirement le poids total du lot pour pouvoir bénéficier de l'aide. Ce poids doit être obligatoirement fourni grâce à une balance correspondant aux critères définis dans le cahier des charges :

- *balance comportant des graduations de 100 g, si la pesée est effectuée individuellement par colis ou meule ou sur une bascule de précision minimale de 1 kg, si elle est réalisée par palette ou si par regroupement de colis et de meules.*
- *matériels de pesée sont contrôlés une fois par an par un organisme agréé. Ce contrôle est attesté par la présence d'une étiquette verte apposée sur la balance où figure la « date de validité ». L'agent vérifie la présence de ces étiquettes et leur date limite de validité.*
- *instruments de pesée sont vérifiés avant leur utilisation : mise à zéro, poids tarés.*
- Actuellement nous ne pesons les tommes qu'au moment de l'expédition et nous ne pesons pas à l'entrée. Nous avons les analyses. Mais nous ne pouvons avoir un ticket de pesée qu'à la vente. Le nombre de fromage est précis. Cela ne fonctionne pas?

Non, il faut avoir le poids des lots dès la demande de contrat pour pouvoir valider la demande. Si vous n'êtes pas en capacité à transmettre le poids, le contrat ne pourra pas être établi et vous ne pourrez pas toucher l'aide.

- Si nous n'avons pas de ticket de pesé, comment peut-on faire ?

Il est obligatoire d'avoir un ticket de pesé issu d'une balance certifiée pour valider la demande de contrat.

- En cas de meules (Comté) stockées nues, le poids de sortie de stock dépend de la freinte (perte d'eau. En 2015, la perte de poids entre entrée et sortie de stocks (freinte) tolérée pour aide à taux plein était de 5%. Qu'en est-il en 2020 ? En 2015, c'était 5% de freinte tolérés. Et pourquoi le changement de freinte

En 2020, la freinte maximale autorisée est de 3%. C'est une évolution réglementaire européenne. Il convient donc de calculer précisément la date de sortie afin que le taux de freinte n'excède pas ces 3%.

Pour les poches de caillé congelé, est-ce que FAM jugera suffisantes les procédures actuelles des usines ou demandera des modalités particulières supplémentaires à mettre en œuvre ?

Les modalités sont celles définies dans le cahier des charges : pour obtenir l'aide au stockage privée, la pesée doit obligatoirement être faite par une balance correspondant aux critères définis dans le cahier des charges.

En outre, pour une pesée par palette, celle-ci n'est envisageable que si et seulement si toutes les prescriptions du CDC relatives aux emballages sont respectées pour déduire la tare (disposer de la fiche technique fabricant emballage et fourniture d'emballages neufs pour vérification de leurs poids). Idem pour la palette, il faut être en mesure de déduire son poids sur la base d'un constat objectif.

Pièces à fournir

- Ces documents sont-ils à fournir immédiatement lors de la demande ou en cours d'instruction du dossier ?

Toutes les pièces doivent être transmises à la demande.

- Pouvez-vous préciser ce point sur les pièces à fournir lors de la demande **initiale** (doit-on fournir immédiatement les pesées, métrologie de la balance, photo géolocalisée ... ?) Peut-on envisager de demander les contrats et fournir ces documents en cours d'instruction ?

Toutes les pièces doivent être transmises à la demande.

- S'il manque une pièce au dossier, le dossier est-il rejeté ou garde-t-il son rang dans le "premier arrivé , premier servi".

S'il manque des pièces, le dossier sera automatiquement rejeté. Si des pièces supplémentaires sont nécessaires, FAM pourra mettre en attente le dossier mais le quota ne sera pas réservé au dossier.

- Les documents annexes à fournir (ticket de pesée, photos...) doivent-ils être fournis en même temps que la demande de contrat ou bien seulement sur demande ?

Toutes les pièces constitutives du dossier doivent être transmises au moment de la souscription à l'aide.

- Faut-il justifier de justificatifs de qualité avant l'engagement d'un contrat ?

Pour les IGP/AOP, un certificat est demandé. Pour les autres productions, description du process de fabrication indiquant notamment les ingrédients mis en œuvre et les auto-analyses.

- Faut-il fournir une photo par lot de fabrication ?

Il n'est pas demandé de faire autant de photos que de lots de fabrication. Le lot de fabrication doit être visible sur les photos. Lors du contrôle sur place, il sera vérifié la sincérité de la photo envoyée

Début de contrat :

- Les 60 Jours commencent au moment du dépôt du dossier ou au moment de la validation du dossier ?

Le contrat débute le lendemain du dépôt du dossier.

La durée de stockage commence-t-elle au jour de la demande ou au jour de l'entrée en stock?
Le contrat débute le lendemain du dépôt du dossier.

Durée de stockage :

- Le stockage peut-il durer plus longtemps que les 180 jours, sans aide financière ? Le produit peut-il continuer à être stocké au-delà des 180 jours ?

Le stockage physique peut durer autant de temps que nécessaire mais le contrat d'aide s'arrête au 180^{ème} jours. Attention, même s'il n'y a pas de mouvement physique à la fin de la période de stockage privé, la demande d'aide / de sortie de stock doit impérativement intervenir 5 jours avant (jours ouvrable). De fait, si la demande n'a pas été déposée avant le 175^{ème} jour, aucune aide ne pourra être versée.

- Le décompte commence le lendemain de la demande de contrat. Mais on a besoin du numéro de contrat pour stocker les produits ?

Le décompte des jours de stockage aidés commence au lendemain de la demande de contrat. Lorsque le contrat sera validé par FranceAgriMer, le numéro de contrat sera transmis et les lots devront être marqués avec les étiquettes reprenant les informations du contrat.

- Si on stocke que 55 jours a-t-on droit à l'aide ?

Non si les produits sont déstockés au bout de 55 jours, l'aide ne pourra pas être versée. Le temps minimal de stockage est de 60 jours.

Fin de contrat :

- Demande aide : délai de 5 jours ouvrés ?

L'opérateur devra impérativement transmettre 5 jours avant la fin du stockage la demande de fin de contrat à FranceAgriMer que ce soit pour une sortie des fromages du stockage ou la fin de période légale (180 jours).

La demande ne peut donc pas se faire le 180^{ème} jour mais au maximum à 180 jours moins 5 jours ouvrés.

Marquage :

- Allons-nous devoir re identifier les lots déjà stockés en entrepôt ?

Les lots doivent être identifiés et marqués pour faciliter le contrôle de FAM. A tout moment et sans délai, le stockeur doit être en mesure de désigner les produits objets du contrat de stockage privé.

- Le n° de contrat qui sera donné par FAM devra-t-il apparaître sur les produits physiquement ou bien dans les documents de comptabilité ?

Le n° de contrat devra apparaître sur les marquages des conditionnements.

- C'est-à-dire sur chacun des colis ou bien les palettes ?

Le n° de contrat devra apparaître soit sur les colis sauf si l'ensemble est conditionné en palette dans ce cas il pourra être inscrit uniquement sur la palette

- Si c'est en caves, le n° de contrat doit figurer à proximité du lot ?

En cave, le n° de contrat devra être inscrit sur la travée fixe par exemple

- Si chaque lot (petit en fromage AOP) doit être immédiatement visible dans Manutention /impossible en congélation ?

Si un moyen de manutention est nécessaire pour présenter le produit, il doit être présent sur le site et opérationnel sans délai. A tout moment les produits objets du contrat doivent être identifiables.

Lieu de stockage

- Peut-on stocker les fromages chez un tiers à façon ?

Il n'y a pas de restriction sur le lieu.

- Dans le cas d'un fromage fabriqué dans un site, et conditionné dans un autre (et portant l'estampille sanitaire du lieu de conditionnement), quel établissement de fabrication faut-il considérer ? L'atelier de fabrication ou bien de conditionnement ?

Les 2 doivent être mentionnés dans la demande de contrat. Dans la mesure où la réglementation UE impose des critères sur l'origine du lait et les lieux de fabrication / conditionnement, le demandeur d'aide doit être en mesure de présenter un dispositif de traçabilité en mesure de démontrer le respect de ces conditions d'éligibilité.

Priorisation de l'aide

- Existe-t-il une priorisation dans l'attribution de l'aide (selon types de produits ou entreprises identifiées) et une limite maximum de stockage par entreprise ?

Non il n'y a pas de priorisation ni de limite.