

Règlement-type de gestion des quantités

Version à compléter
Des articles peuvent être
ajoutés, corrigés ...

Société de fromagerie de

Art. 1 Principes

- 1.1. La supervision de la gestion des quantités est assurée par Prolait dont la société est membre.
- 1.2. La Société transmet toutes les données nécessaires à Prolait.
- 1.3. Prolait établit les décisions et décomptes sur l'ensemble de l'année.

Art. 2 Quantité de base de chaque producteur

- 2.1. Prolait tient à jour la liste des quantités de base par producteur en fonction de la mise en valeur de chaque producteur annuellement.
- 2.2. Les quantités de lait libérées (cessation de production) sont attribuées **aux producteurs demandeurs** sur le principe suivant :

| Principe | Choix | Priorité |
|--------------------------------------------------------|-------|----------|
| - Au prorata de la mise en valeur de chaque producteur | | |
| - Une part égale à chaque producteur | | |
| - Aux nouveaux producteurs | | |
| - Pour les nouvelles constructions | | |

(Priorité : 1=1^{ère} priorité, 2=2^e priorité, etc.)

Dans tous les cas, l'assemblée se prononcera sur les attributions qui doivent être conformes aux principes choisis.

Art. 3 Quantités temporaires annuelles (transferts)

Option A (avec décompte roulant)

- 3.1. La Société transmet à Prolait au minimum une fois par an (au moyen du formulaire fourni) les quantités que chaque producteur met temporairement à disposition (non livrées) ou demande temporairement, au plus tard le 15 novembre de l'année en cours. Des demandes supplémentaires peuvent être transmises tout au long de l'année, en particulier pour le 31 août, afin de permettre à la Société d'avoir une vue d'ensemble des droits de produire de chacun.
- 3.2. La Société convient que chaque producteur bénéficie d'un décompte roulant de 2 / 3 % (*choisir*) par année. Celui-ci est calculé sur l'ensemble de la quantité de base sans tenir compte de sa mise en valeur.
- 3.3. Si elle est positive, la quantité de décompte roulant peut / ne peut (*choisir*) pas être livrée pour la fabrication de Gruyère/Vacherin Mont-d'or l'année suivante.

Option B (sans décompte roulant)

3.1. Chaque producteur peut demander à Prolait, en coordination avec la Société, une quantité temporaire pour autant que la Société ait déclaré à **Prolait** la quantité totale temporairement disponible pour l'année concernée.

3.2. La Société et ses producteurs renoncent au calcul d'un décompte roulant.

Pour les deux options :

3.4. Prolait transmet, en tout temps et à la demande de la Société, le décompte des droits de produire du site de production avec les quantités livrées enregistrées.

Art. 4 Gruyère : quantités trimestrielles (janvier-mars)

4.1. Chaque producteur est tenu de respecter la livraison d'une quantité maximale pour la fabrication du Gruyère pour le 1^{er} trimestre de l'année. La Société établit avec / sans (*choisir*) l'aide de Prolait le calcul de la quantité trimestrielle (janvier-mars).

4.2. Le calcul tient compte du pourcentage défini par l'IPG et des éventuelles restrictions de fabrication. Il se réfère à la quantité de base d'affectation Gruyère de chaque producteur établie au plus tard le 31 janvier de l'année concernée.

Art. 5 Sanctions

5.1. Les quantités surlivrées ne pouvant pas être compensées sont dirigées par la société dans le canal du lait de centrale. Une taxe de ct./kg en faveur de la société, calculée sur la quantité surlivrée pour l'année concernée, est facturée au producteur.

5.2. Les quantités sous-livrées non compensées font l'objet d'une taxe de ct./kg en faveur de la société.

5.3. La société tient compte des annonces faites par le producteur avant le **30 septembre (à choix)** et des éventuels cas de force majeure déclarés.

Le présent règlement entre en vigueur dès sa signature. Il remplace le précédent.

Approuvé en assemblée le , à

Pour la société de fromagerie

.....
Le président

.....
Le secrétaire

Le fromager confirme avoir pris connaissance du présent règlement ainsi que du règlement de planification des quantités de Prolait

..... Date :
Le fromager