



ETABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER  
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 - 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX  
Tel. : 01 73 30 29 41 Fax : 01 73 30 30 48 secretariatDIPS@franceagrimer.fr

AIDE A LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS AUX ÉLÈVES DES  
ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT PRÉÉLÉMENTAIRE, ÉLÉMENTAIRE,  
SECONDAIRE ET LES ENFANTS DES CRECHES  
Règlement (CE) n° 657/2008

## FICHE DE CALCUL 2009/2010 Période n° 1

**FICHE A REMPLIR  
AVANT LA  
DEMANDE DE  
PAIEMENT ET A  
CONSERVER**

**AVERTISSEMENT :** la présente fiche de calcul permet de déterminer les quantités de produits laitiers pour lesquelles une aide est sollicitée et qui sont donc à ce titre à reporter sur la demande de paiement. Elle est obligatoirement établie par l'organisme gestionnaire. Ce document, ainsi que ses justificatifs (factures, bons de livraisons,...) et la copie de la demande, sont à conserver au moins 3 ans à compter de la fin de l'année scolaire 2009/2010, aux fins notamment d'une éventuelle transmission à FranceAgriMer ou d'une présentation lors de contrôles sur place.

### 1. DÉTERMINATION DES QUANTITÉS ELIGIBLES CEDEES

1/ A partir des factures (ou des relevés de distribution en cas de recours à une société de restauration) relatives aux distributions effectuées au cours du trimestre, sélectionner les produits laitiers susceptibles de bénéficier d'une aide et les classer dans l'une ou l'autre des catégories suivantes (cf. annexe 3 du Manuel d'instruction joint à cet envoi).

CATÉGORIE NON BIO	IA	IAZ	IB	IBZ	IC	II	III	IV	V
CATÉGORIE BIOLOGIQUE	IAB	IABZ	IBB	IBBZ	ICB	IIB	IIIB	IVB	VB
<b>PRODUITS AIDÉS</b>	Lait traité thermiquement	Lait traité thermiquement, en petit conditionnement pour ZEP, REP, ZUS ou RAR	Lait traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisés, ou non, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et /ou de miel	Lait traité thermiquement, additionné de jus de fruits ou aromatisés, ou non, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et / ou de miel, en petit conditionnement pour ZEP, REP, ZUS ou RAR	Produits à base de lait fermenté, additionnés ou non de jus de fruits aromatisés ou non, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ ou de miel	Produits à base de lait fermenté, additionnés de fruits aromatisés ou non, contenant au minimum 80 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et / ou de miel	Fromages frais ou fondus, aromatisés ou non, contenant au minimum 90 % de fromage en poids	GRANA PADANO/ PARMIGIANO REGGIANO (parmesan)	Fromages aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids et ne relevant pas des catégories III et IV
<b>AUTRES PRODUITS NON AIDÉS</b>	Lait non traité thermiquement Lait en poudre, lait gélifié, « boissons lactées », crème, « crèmes desserts », « desserts lactés », laits chocolatés ou aromatisés dont la teneur en poids de lait de la catégorie concernée est inférieure à 90 %. - sauf dans les ZEP, REP, ZUS ou RAR les briquettes de lait sont à déclarer, après conversion en litres, en IA, IB ou pour le bio, IAB, IBB selon la nature du lait, soit 5 briquettes 20 cl = 1 litre								

2/ Reporter les quantités obtenues dans la colonne « E » du tableau figurant au verso après avoir, si le prix payé est inférieur au montant de l'aide, procéder à la minoration conformément à l'annexe 3 du Manuel d'instruction.

### 2. DÉTERMINATION DES QUANTITÉS ELIGIBLES APRÈS DÉDUCTION DES PRODUITS UTILISÉS DANS LA CONFECTION DES REPAS

Conformément à l'engagement pris lors de l'agrément, les quantités utilisées pour la confection des repas (ex : lait dans la purée ou dans les desserts, fromage dans le gratin, ...) sont à déduire des quantités distribuées.

Indiquer, en colonne « F », la quantité utilisée pour la confection des repas

Indiquer, en colonne « F' », la différence entre « E » et « F »

### 3. DÉTERMINATION DES QUANTITÉS ELIGIBLES APRÈS DÉDUCTION DES QUANTITÉS CONSOMMÉES PAR LES NON BÉNÉFICIAIRES

Si la quantité consommée par les non-bénéficiaires ne peut être déterminée de manière précise, elle peut faire l'objet d'une estimation forfaitaire à partir du nombre de repas servis et selon les méthodes reprises ci-après (cf. Etape 3 – Annexe 3 du Manuel d'instruction, cas 2 et 3). Pour info, le cas 1 est décrit dans le Manuel d'instruction.

Détermination du coefficient d'abattement « R » :

- Nombre de repas servis aux non-bénéficiaires | \_\_\_\_\_ | (A)

- Nombre total de repas servis | \_\_\_\_\_ | (B) (R) = A / B | \_\_\_\_\_ |

**Cas 2 (l'intégralité des quantités reportées en « F' » est consommée par des bénéficiaires et des non bénéficiaires), la quantité « F'' » est égale à la quantité « F' » multipliée par « R »**

**Cas 3** (les quantités reportées en « F' » sont consommées pour partie par des bénéficiaires exclusivement et pour partie par des bénéficiaires et des non-bénéficiaires) :

1/ calculer les quantités consommées exclusivement par les bénéficiaires.

2/ déduire ces quantités des quantités reprises en colonne « F' »

3/ appliquer le coefficient d'abattement « R » sur les quantités restantes après application du point 2/ et reporter le résultat en « F'' »

CATÉGORIE DE PRODUITS (arrondir, kg et litre, à l'unité inférieure)	QUANTITE LIVRÉE AU TITRE DE LA PERIODE (1) E	QUANTITE UTILISÉE DANS LA CONFECTION DES REPAS F	QUANTITE CONSOMMEE RESTANTE F' = E - F	QUANTITE CONSOMMEE PAR DES NON- BENEFICIAIRES F''	QUANTITE ELIGIBLE (à reporter colonne G de la demande de paiement) G = F' - F''
IAZ : Lait traité thermiquement de 20 cl en ZEP, REP, ZUS ou RAR	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
IA : Lait traité thermiquement	Litres	litres	litres	litres	litres
IBZ : Lait traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisés, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel de 20 cl en ZEP, REP, ZUS ou RAR	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
IB : Lait traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisés, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel	litres	litres	litres	litres	litres
IC : Produits à base de lait fermenté, additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel	KG	KG	KG	KG	KG
II : Produits à base de lait fermenté, additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant au minimum 80 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel	KG	KG	KG	KG	KG
III : Fromages frais ou fondus, aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids.	KG	KG	KG	KG	KG
IV : GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO (parmesan)	KG	KG	KG	KG	KG
V : Fromages aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids et ne relevant pas des catégories III et IV	KG	KG	KG	KG	KG
IABZ : Lait traité thermiquement en conditionnement de 20 cl en ZEP, REP, ZUS ou RAR	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
IAB : Lait traité thermiquement biologique	litres	litres	litres	litres	litres
IBBZ : Lait traité thermiquement, chocolat, additionné de jus de fruits ou aromatisés, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel de 20 cl en ZEP, REP, ZUS ou RAR	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl	20 cl
IBB : Lait traité thermiquement, chocolat, additionné de jus de fruits ou aromatisés, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel	litres	litres	litres	litres	KG
ICB : Produits à base de lait fermenté, additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel	KG	KG	KG	KG	Litres
IIB : Produits à base de lait fermenté, additionnés de fruits aromatisés ou non, contenant au minimum 80 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel	KG	KG	KG	KG	KG
IIIB : Fromages frais ou fondus, aromatisés ou non, contenant au minimum 90 % de fromage en poids	KG	KG	KG	KG	KG
IVB : GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO (parmesan)	KG	KG	KG	KG	KG
VB : Fromages aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids et ne relevant pas des catégories III et IV	KG	KG	KG	KG	KG

**SE REPORTER A L'ANNEXE 3 DU MANUEL**  
**D'INSTRUCTION**