FranceAgriMer	**DECISION DU DIRECTEUR GENERAL** **DE FRANCEAGRIMER**
DIRECTION DE LA GESTION DES AIDES UNITE PROGRAMMES SOCIAUX 12, RUE ROL-TANGUY TSA 50005 93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX	**AIDES/UPS/D 2013-36** **du 25 juin 2013**
DOSSIER SUIVI PAR : ERIC DEHEN TEL : 01 73 30 29 41 COURRIEL : eric.dehen@franceagrimer.fr	
PLAN DE DIFFUSION :	MISE EN APPLICATION : IMMÉDIATE

OBJET :

Décision rectificative à la décision AIDES/UPS/D 2013-10, du 1er mars 2013, précisant les modalités d'octroi de l'aide communautaire pour la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires et aux enfants dans les crèches.

BASE REGLEMENTAIRE

- Règlement (CE) n° 1234/2007, du Conseil du 22 octobre 2007, portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique), article 102, en liaison avec son article 4, (JO L 299 du 16/11/2007, p. 1) ;
- Règlement (CE) n° 1122/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 73/2009 du Conseil en ce qui concerne la conditionnalité, la modulation et le système intégré de gestion et de contrôle dans le cadre des régimes de soutien direct en faveur des agriculteurs prévus par ce règlement ainsi que les modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne la conditionnalité dans le cadre du régime d'aide prévu pour le secteur vitivinicole, **et spécialement son article 80** (JO L 316 du 2/12/2009, p. 65) ;
- Règlement (CE) n° 852/2004, du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, (JO L 139 du 30/04/2004, p. 1) ;
- Règlement (CE) n° 853/2004, du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, (JO L 139 du 30/04/2004, p. 55) ;
- Règlement (CE) n° 657/2008, de la Commission du 10 juillet 2008, portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires, (JO L 183 du 11/07/2008, p. 17).
- Code rural et de la pêche maritime, livre VI, titre 2, chapitre 1 ;

MOTS CLÉS :

Lait, produits laitiers, distribution, consommation, établissement scolaire, élèves, crèche, petite enfance, enfants.

RESUME :

Octroi d'une aide, financée sur des fonds communautaires, pour la distribution de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires et les crèches. Ce programme est destiné à favoriser la consommation de lait par les enfants.

Les Etats membres peuvent abonder les montants prévus au règlement par un versement financé sur fonds publics nationaux.

La présente décision rectifie les annexes 2, 3, 4 et 5 de la décision AIDES/UPS/D 2013-10, du 1er mars 2013 du Directeur général de FranceAgriMer.

Article 1

Les annexes de la décision AIDES/UPS/D 2013-10 du 1er mars 2013 :

- 2 « Les produits éligibles par catégorie » ;
- 3 « L'établissement de la demande de paiement » ;
- 4 « La détermination des quantités éligibles » ;
- 5 « L'établissement et la conservation des factures ;

sont remplacées par les annexes 2, 3, 4 et 5, portant les mêmes titres, de la présente décision modificative.

L'annexe 1 ainsi que les articles de la décision AIDES/UPS/D 2013-10 du 1er mars 2013 du Directeur général de FranceAgriMer, restent inchangés.

Le Directeur général par intérim de FranceAgriMer

Frédéric GUEUDAR-DELAHAYE

Annexe 2 : Les produits éligibles par catégorie

Catégories non biologiques	
Catégorie IA	**lait** (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé), **traité thermiquement**.
Catégorie IAR	**lait (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé), traité thermiquement, tout conditionnement.** Cette catégorie est réservée aux élèves dont les établissements sont situés dans des réseaux d'éducation prioritaire ECLAIR (Ecoles, Collèges, Lycées pour l'Ambition, l'Innovation et la Réussite), RRS (Réseaux de Réussite Scolaire) et ZUS (Zones Urbaines sensibles).
Catégorie IB (**)	**lait** traité thermiquement (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé) **chocolaté(*) ou additionné de jus de fruits ou aromatisé(*), ou non**, contenant au minimum **90% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel.
Catégorie IBR (**)	**lait** traité thermiquement (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé) **chocolaté(*) ou additionné de jus de fruits ou aromatisé(*), ou non**, contenant au minimum **90% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel, tout conditionnement. Cette catégorie est réservée aux élèves dont les établissements sont situés dans des réseaux d'éducation prioritaire ECLAIR, RRS et ZUS.
Catégorie IC (**)	**Produit à base de lait fermenté (dont les yaourts)** additionné ou non de jus de fruits, aromatisé ou non contenant au minimum **90% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel.
Catégorie II (**)	**Produit à base de lait fermenté (dont les yaourts)** additionné de fruits, aromatisé ou non contenant au minimum **75% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel.
Catégorie III	**Fromages frais et fondus, contenant au maximum 10% d'ingrédients non lactiques**
Catégorie IV	Grana Padano / Parmigiano Reggiano
Catégorie V	**Fromages contenant aux maximum 10% d'ingrédients non lactiques et ne relevant pas des catégories III et IV**.

<u>Catégories biologiques</u>	
Catégorie IAB	**lait biologique** (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé) **traité thermiquement**.
Catégorie IABR	**lait biologique (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé), traité thermiquement, tout conditionnement.** Cette catégorie est réservée aux élèves dont les établissements sont situés dans des réseaux d'éducation prioritaire ECLAIR (Ecoles, Collèges, Lycées pour l'Ambition, l'Innovation et la Réussite), RRS (Réseaux de Réussite Scolaire) et ZUS (Zones Urbaines sensibles).
Catégorie IBB	**lait biologique** traité thermiquement (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé) **chocolaté(*) ou additionné de jus de fruits ou aromatisé(*), ou non**, contenant au minimum **90% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel.
Catégorie IBBR	**lait biologique** traité thermiquement (indifféremment entier, demi-écrémé, écrémé) **chocolaté(*) ou additionné de jus de fruits ou aromatisé(*), ou non**, contenant au minimum **90% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel, tout conditionnement. Cette catégorie est réservée aux élèves dont les établissements sont situés dans des réseaux d'éducation prioritaire ECLAIR, RRS et ZUS.
Catégorie ICB	**Produit biologique à base de lait fermenté (dont les yaourts)** additionné ou non de jus de fruits aromatisé ou non contenant au minimum **90% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel.
Catégorie IIB	**Produit biologique à base de lait fermenté (dont les yaourts)** additionné de fruits, aromatisé ou non contenant au minimum **75% de lait** en poids et au maximum **7% de sucre ajouté** et/ou de miel.
Catégorie IIIB	**Fromages biologiques frais et fondus, contenant au maximum 10% d'ingrédients non lactiques**
Catégorie IVB	Grana Padano / Parmigiano Reggiano issus de l'agriculture biologique.
Catégorie VB	**Fromages biologiques contenant aux maximum 10% d'ingrédients non lactiques et ne relevant pas des catégories III et IV**.

Il convient de préciser que :

- **les produits biologiques** doivent être agréés par un organisme certificateur et porter une mention (label « AB » pour la FRANCE) prouvant leur origine biologique ;

- **(*) le lait chocolaté ou aromatisé**, qu'il soit biologique ou non biologique, doit contenir au minimum 90 % (en poids) de lait. Certaines boissons lactées ne respectant pas ce critère, il appartient au gestionnaire de prendre les assurances nécessaires auprès de son fournisseur. Une fiche technique du fabricant sera demandée par FranceAgriMer au cas où la marque commerciale et le fabriquant n'auront pas été mentionnés au verso de la demande ou si le produit n'a pas été déjà répertorié comme produit éligible ;

- **(**) les laits aromatisés**, **les laits fermentés** (dont les yaourts) **aromatisés ou sucrés**, sont éligibles sous conditions strictes de composition (pourcentage de lait, pourcentage de sucre, pourcentage de fruits…) lors de leur déclaration sur la demande de paiement, la marque commerciale ou une fiche technique du fabricant jointe à ce document est exigée.

Sont exclus de l'aide les produits :

- ne répondant pas aux définitions du tableau des produits ci-dessus, et en particulier, le lait cru, la poudre de lait[1], les laits gélifiés, les boissons lactées, les crèmes desserts, les desserts lactés ;

- distribués pendant les vacances scolaires et dans les centres de loisirs du mercredi pour les élèves ;

- utilisés pour la confection des repas pour les élèves et les enfants des crèches. **Les produits laitiers consommés <u>en l'état</u> au cours d'un repas sont quant à eux éligibles ;**

- distribués aux non-bénéficiaires (Cf. point 1 « Les bénéficiaires » de la décision).

[1] Pour les départements d'outre-mer, le lait chocolaté ou aromatisé peut être du lait reconstitué.

Annexe 3 : l'établissement de la demande de paiement

L'organisme gestionnaire remplit la demande de paiement pour la période concernée en utilisant la téléprocédure ou en s'aidant de la fiche de calcul, qu'il aura préalablement remplie, et qu'il conservera. Les distributions des produits laitiers doivent se rapporter à la période pour laquelle l'aide est demandée. **Toutes les rubriques de la demande (recto et verso) sont à renseigner**.

La fiche de calcul, est une pièce obligatoire en cas de contrôle, **l'usage de la téléprocédure évite de compléter ce document indispensable à l'élaboration de la déclaration papier**.

1. ELEMENTS A RENSEIGNER AU RECTO DE LA DEMANDE DE PAIEMENT

Détermination des quantités éligibles (colonne « G » du tableau figurant au recto de la demande de paiement).

Les quantités (litres ou kilogrammes) portées sur la demande de paiement doivent être arrondies à l'unité inférieure.

Ces quantités correspondent à celles émanant de la colonne « G » du tableau figurant au verso de la fiche de calcul et sont obtenues en respectant scrupuleusement la procédure détaillée en Annexe 4.

Montant de l'aide (recto de la demande de paiement)

Le montant d'aide est calculé en multipliant la quantité exprimée dans l'unité de mesure de la catégorie concernée (colonne « G ») **par le taux unitaire exprimé en euros** (colonne « H »).

Le résultat en euros obtenu **doit être arrondi** au centime d'euro supérieur ou inférieur le plus proche, soit :

- si le troisième chiffre après la virgule est égal ou supérieur à 5, on arrondit au centime d'euro supérieur ;
- si le troisième chiffre après la virgule est inférieur à 5, on arrondit au centime d'euro inférieur.

Ce montant est porté dans la colonne « I » de la demande de paiement.

Le montant total de la subvention demandé correspond à la somme des montants calculés par catégorie.

Le taux indiqué en colonne « H » est un montant **indicatif correspondant à la traduction du montant communautaire** exprimé dans l'unité de mesure de la catégorie de produit concernée. Pour les catégories IAR et IBR, ainsi que pour toutes les catégories de produits biologiques, le taux tient compte de l'aide nationale versée en complément.

L'aide attribuée peut ne pas correspondre au montant de l'aide demandée, notamment dans les cas suivants : modification des taux d'aide décidée par la Commission Européenne postérieurement à l'édition des demandes de paiement, plafonnement de la quantité déclarée à la quantité maximale éligible (0,25 litre d'équivalent-lait, tous produits laitiers confondus par élève inscrit et par jour de classe), corrections demandées par FranceAgriMer en raison d'erreurs ou d'anomalies constatées lors de la liquidation de la demande ou du contrôle sur place, transmission de la demande en dehors du délai prescrit.

2. ELEMENTS A RENSEIGNER AU VERSO DE LA DEMANDE DE PAIEMENT

Nombre de jours de classe

Le nombre de jours de classe inscrit sur la demande de paiement est fonction de l'implantation géographique du gestionnaire, donc du calendrier scolaire appliqué. Il correspond à un nombre maximum.

Il appartient au gestionnaire d'en déterminer le nombre réel en tenant compte du rythme scolaire adopté par chacun des établissements pour le compte desquels il agit.

➢ Pour les établissements accueillant des classes transplantées et les internats, inscrire le nombre réel de jours d'accueil **sur la base de 6 jours maximum (dimanche exclu) par semaine de présence,** limité, le cas échéant, au nombre maximum autorisé.

➢ Pour les établissements de la petite enfance (crèches) inscrire le nombre réel de jours d'accueil **sur la base de 6 jours maximum (dimanche exclu) par semaine de présence.**

Coefficient d'abattement

Le coefficient d'abattement permet de calculer les quantités éligibles après déduction des quantités consommées par les non bénéficiaires. Son calcul est détaillé à l'étape 3 de l'Annexe 4 de la présente décision du Directeur Général.

Effectifs

Préciser, d'une part, **le nombre total d'élèves ou d'enfants INSCRITS** dans les établissements scolaires, qu'ils soient ou non bénéficiaires des distributions (soit l'ensemble des externes, demi-pensionnaires et pensionnaires répondant à la définition du point 1, **et**, d'autre part, **le nombre moyen d'élèves BENEFICIAIRES ou d'enfants fréquentant la structure d'accueil de la petite enfance**.

Ce dernier se détermine en tenant compte :

- des élèves ayant bénéficié d'une distribution hors repas s'ils ne sont pas demi-pensionnaires ou pensionnaires,
- des demi-pensionnaires et/ou pensionnaires pour les distributions effectuées pendant les repas (ne comptabiliser qu'une seule fois un élève qui bénéficie de plusieurs repas par jour).

Le nombre moyen d'élèves bénéficiaires à déclarer correspond à la moyenne obtenue par jour de classe.

➢ Pour les établissements accueillant des classes transplantées, le nombre d'élèves inscrits correspond à la capacité d'accueil du centre et le nombre de bénéficiaires à la moyenne des élèves accueillis par jour de classe déclaré.

Ce chiffre doit, pour chaque établissement, tenir compte de la durée réelle du séjour (nombre de jours limité à six maximum par semaine) et du nombre d'élèves présents.

➢ Pour les établissements d'accueil de la petite enfance, le nombre d'enfants inscrits correspond à la capacité d'accueil de la structure et le nombre de bénéficiaires moyen à la moyenne des enfants accueillis par jour d'accueil.

Activité

Les informations du point 5 de la demande de paiement sont impératives et obligatoires.

Nature et origine des produits

Les produits doivent être fabriqués dans l'Union Européenne.

Il appartient au gestionnaire de classer correctement les produits par catégorie d'aide et de vérifier les indications données par son fournisseur.

Les mentions demandées, désignation du produit et catégorie d'affectation, sont obligatoires.

Pour les laits chocolatés et aromatisés, se conformer aux exigences précisées au point 2 de la circulaire.

Pour les produits biologiques, ajouter la précision de la marque commerciale et joindre l'attestation de certification.

Pour les laits fermentés dont les yaourts, aux fruits ou aromatisés, les laits chocolatés ou aromatisés, préciser le nom exact du produit (cf. liste INTERNET).

Si des annexes sont ajoutées, elles devront comporter ces mêmes indications et rappeler la période concernée (cf. période rappelée au recto de la demande sous le code barre) ainsi que l'identification du gestionnaire (nom ou numéro et cachet de la collectivité).

Un état récapitulatif effectué par le gestionnaire ou transmis par le fournisseur est admis à condition qu'il reprenne l'ensemble des éléments indiqués ci-dessus ainsi que l'intitulé de l'établissement gestionnaire et son numéro d'identification.

Les produits déclarés par téléprocédure et qui ne sont pas présents dans la liste des produits éligibles seront signalés par un astérisque (*) et devront impérativement faire l'objet d'un envoi de fiche technique du fabricant.

Les produits non aidés et ceux pour lesquels l'aide n'est pas demandée ne sont pas à indiquer, ils devront être rayés et cette suppression contresignée s'ils sont présents dans l'état fournisseur.

Les factures fournisseurs ne sont pas admises en remplacement du verso de la demande de paiement.

Cachet et signature

La demande de paiement doit être revêtue du cachet de l'organisme gestionnaire et de la signature d'un responsable dont la qualité est à préciser (maire, chef d'établissement, intendant, président d'association…) et être en cohérence avec l'identification de l'organisme gestionnaire agréé.

La signature doit être **manuscrite**. Le cachet et la signature doivent être en original (photocopie refusée).

Contre signatures (recto et/ou verso de la demande de paiement)

Les corrections et/ou surcharges (y compris au correcteur blanc), **doivent être contresignées** par un responsable de l'organisme gestionnaire demandeur de l'aide.

Reportez les chiffres, le cas échéant, de façon à ce qu'ils soient lisibles ou confirmez-les en toutes lettres.

Annexe 4 : la détermination des quantités éligibles

Pour déterminer les quantités éligibles, il convient de procéder, pour chaque catégorie de produit, selon les modalités définies ci-après en trois étapes :

Etape 1 : détermination des quantités de produits éligibles dans les livraisons,

Etape 2 : déduction des produits utilisés dans la confection des repas,

Etape 3 : déduction des quantités consommées par des non bénéficiaires de l'aide.

Etape 1

L'organisme gestionnaire doit extraire des factures de ses fournisseurs, ou des relevés de distribution en cas de recours à une société de restauration, tous les produits laitiers distribués au cours de la période et susceptibles de bénéficier d'une aide.

Le tableau 1, figurant au recto de la fiche de calcul, précise les produits éligibles et les modalités pour obtenir les quantités à déclarer.

Les quantités déterminées sont à reporter en colonne « E » du tableau figurant au verso de la fiche de calcul.

Etape 2

Les produits laitiers qui entrent dans la confection des repas ne sont pas subventionnés (lait dans la purée et les desserts, fromages dans le gratin...).

Les quantités correspondantes doivent être portées en colonne « F » du tableau figurant au verso de la fiche de calcul et être déduites de celles reprises en colonne E du tableau précité.

Le résultat de cette déduction est reporté en colonne « F' » dudit tableau.

Etape 3

Les quantités consommées par des non-bénéficiaires ne sont pas subventionnées.

Sont considérés comme non bénéficiaires, les adultes et les élèves ne correspondant pas à la notion de « bénéficiaires » définie au point 1 du présent manuel.

Trois cas de figure peuvent se présenter :

- **Cas 1** : les quantités consommées par les bénéficiaires et les non-bénéficiaires sont connues et vérifiables.

Dans ce cas, il convient de porter les quantités consommées par les bénéficiaires en colonne « G » du tableau figurant au verso de la fiche de calcul.

- **Cas 2** : L'intégralité des produits distribués est consommée à la fois par des bénéficiaires et des non-bénéficiaires et il n'est pas possible de connaître la répartition entre les deux catégories de consommateurs.

Dans ce cas, les quantités consommées par les non-bénéficiaires sont évaluées de manière forfaitaire à partir du nombre de repas servis aux deux catégories de consommateurs. Pour définir les quantités consommées par les non-bénéficiaires, il faut :

a) déterminer le coefficient d'abattement « R » à appliquer. Ce coefficient est obtenu en divisant le nombre de repas servis aux non-bénéficiaires (A) par le nombre total de repas servis (B), soit R = A/B (point 3 du recto de la fiche de calcul) ;

b) appliquer le coefficient « R » sur les quantités de la colonne « F' » de la fiche de calcul ;

c) reporter le résultat du calcul en colonne « F'' » de la fiche de calcul ;

d) reporter en colonne G, la différence entre « F' » et « F'' ».

☐ **Cas 3** : Les produits sont consommés à la fois par des bénéficiaires et des non-bénéficiaires mais la répartition entre les deux types de consommateurs est connue et vérifiable pour une partie des produits.

a) calculer les quantités exclusivement consommées par des bénéficiaires,
b) déduire ces quantités de la colonne « F'»,
c) appliquer au résultat ainsi obtenu le coefficient d'abattement « R »,
d) reporter en colonne « F'' », le résultat de l'opération définies sous c),
e) reporter en colonne « G », la différence entre « F' » et « F'' ».

Exemple

Soit un établissement non situé dans une zone défavorisée :

- 1000 repas servis dont 800 consommés par des élèves et 200 par des non-bénéficiaires,
- une livraison de :
  - 600 briquettes de 20 cl de lait entier distribuées en dehors des repas exclusivement aux élèves bénéficiaires,
  - 100 litres de lait entier,
  - 500 yaourts nature non sucrés de 125 g au lait entier
  - 800 yaourts de 125 g aux fruits à 75% de lait et moins de 7% de sucre ajouté et/ou de miel.
- une utilisation de 60 litres de lait en cuisine.

Etape 1 : détermination des quantités distribuées et catégories

	Quantités distribuées par catégories		
Produits distribués	Catégorie IA	Catégorie IC	Catégorie II
Lait entier conditionné en briquette de 20 cl	600 x 0,20 litres = 120 litres		
Lait entier	100 litres		
Yaourt nature		500 x 0,125 kg = 62,5 kilos	
Yaourt aux fruits			800 x 0,125 kg = 100 kilos
Total des distributions à reporter en colonne « E » par catégorie	220 litres	62,5 kilos	100 kilos

Etape 2 : quantités utilisées pour la confection des repas

Catégorie de produit	Quantité livrée	Quantité utilisée en cuisine pour la confection des repas	Quantité restante à reporter en colonne « F' » pour la catégorie
Catégorie IA	220 litres	60 litres	220 – 60 = 160 litres

Etape 3 : quantités consommées par des non-bénéficiaires (cas 3 ci-dessus)

Quantité de produit en litre de la catégorie IA					
Quantité distribuée	a) Quantité distribuée aux bénéficiaires et justifiables (briquettes)	b) Quantité distribuée aux bénéficiaires et aux non bénéficiaires sur laquelle doit s'appliquer le coefficient d'abattement	c) Calcul du coefficient d'abattement	d) Quantité à affecter aux non-bénéficiaires à reporter en colonne « F ''»	e) Quantité subventionnable à déclarer en colonne « G »
160	120	160 – 120 = 40	200 élèves / 1000 repas servis = 0,2	40 x 0,2 = 8	160 – 8 = 152

Le tableau de la fiche de calcul doit donc être renseigné comme suit pour déterminer les quantités éligibles à déclarer sur la demande de paiement :

Catégorie de produit	E Quantité livrée au titre de la période	F Quantité utilisée dans la confection des repas	F' = E - F Quantité consommée restante	F'' Quantité consommée par des non bénéficiaires	G = F' – F'' Quantité Eligible (à reporter colonne G de la demande de paiement)
IA en litre	220	60	160	8	152
IC en kilo	62,5	/	62,5	(62,5 x 0,2) = 12,5	50
II en kilo	100	/	100	(100 x 0,2) = 20	80

Pour chaque catégorie, les quantités de la colonne « G » de la fiche de calcul sont à reporter dans la colonne «G » de la demande de paiement (recto de la demande de paiement).

Annexe 5 : l'établissement et la conservation des factures

Les organismes gestionnaires doivent demander à leur(s) distributeur(s) ou fournisseur(s) des factures détaillées indiquant la désignation précise de chaque produit, le taux de lait, de sucre et/ou de miel, le cas échéant, son prix unitaire et le poids ou contenance de l'unité facturée. La référence du produit à un catalogue, ou à tout autre document probant précisant ces spécifications, peut être admise si ces documents sont joints aux factures. Les factures doivent être acquittées ou accompagnées d'une preuve de paiement.

Pour les produits biologiques, les documents comptables devront préciser l'identification de l'organisme certificateur et porter explicitement l'appellation biologique (mentionnée en toutes lettres ou sous la forme du logo « AB » pour la France).

Lorsque la société de restauration livre pour le compte de l'organisme gestionnaire, à la fois, des établissements scolaires bénéficiaires de l'aide et d'autres collectivités (foyer de personnes âgées par exemple)**, la facture des repas de la société de restauration doit distinguer les repas servis aux établissements (scolaires et/ou crèches) de ceux servis aux autres collectivités dépendant du même gestionnaire**,

Dans le cas d'un gestionnaire de plusieurs établissements (scolaires et/ou crèches), les factures des distributeurs ou fournisseurs doivent permettre de contrôler directement ou par des documents joints complémentaires, la limite de 0,25 litre d'équivalent-lait par bénéficiaire inscrit par jour de classe ou de présence pour les crèches.

La société de restauration doit, elle aussi, obtenir de ses fournisseurs de produits laitiers des factures détaillées. **Les copies authentifiées des factures d'approvisionnement en produits laitiers par la société de restauration doivent être jointes en annexe de la facture de repas transmise à l'organisme gestionnaire.**

Si la société de restauration fournit plusieurs clients, l'organisme gestionnaire doit obtenir de cette société, soit une facturation détaillée des produits laitiers distincte de celle des autres prestations de services, soit un relevé des distributions de produits laitiers annexé à la facture des repas. Indications minimums exigées :

Adresse de livraison	**Jour de livraison**	**Nombre de repas livrés**	**Désignation précise du produit livré** [avec pour les laits aromatisés et lait fermentés dont les yaourts aromatisés ou aux fruits le % de lait ou de lait fermenté et le % de sucre ajouté, pour produit bio les références au bio]	**Contenance ou poids litres ou kilogrammes**	**Nombre d'unités livrées**	**Prix unitaire**	**Montant**

En cas de spécifications insuffisamment précises et/ou erronées (notamment en ce qui concerne les mentions portées au verso de la demande de paiement), l'aide pourra être réduite ou son remboursement demandé.

Ces documents sont susceptibles d'être demandés lors de tout contrôle effectué par FranceAgriMer ou tout autre organisme de contrôle habilité.

L'impossibilité de les présenter, le caractère incomplet ou le manque de cohérence des éléments indiqués sur ces documents, comme toute fausse déclaration, peuvent remettre en cause le montant de l'aide versée et l'agrément accordé à l'organisme gestionnaire.