Règles de régulation de l'offre

Du fromage sous Indication Géographique Protégée

Raclette de Savoie

Du 1er mars 2020 au 31 décembre 2020

Savoicime – Filière Raclette de Savoie
Maison de l'Agriculture - 52 Avenue des Iles
74994 ANNECY Cedex 9

Tél : 04.50.88.11.68
contact@savoicime.fr

TABLE DES MATIERES

GLOSSAIRE **3**

1 LES PRINCIPES DE LA REGULATION **5**

1.1 BILAN DES CAPACITES DE CROISSANCE 5
1.2 UNE REFERENCE ANNUELLE POUR CHAQUE ENTREPRISE FROMAGERE 6
1.3 REGLES DE DETERMINATION DE LA CROISSANCE 6
1.3.1 Détermination de la croissance via le « taux d'utilisation » *6*
1.3.2 Ajustement en cours d'année *6*
1.4 REGLES DE DETERMINATION DE L'OUVERTURE 8
1.4.1 Ouverture pour les nouvelles entreprises fromagères *8*
1.4.2 Ouverture pour les entreprises fromagères en place sur l'année n-1 ..... *8*
1.4.3 Transfert de référence *9*
1.5 SURCOTISATION 9
1.6 MECANISME DE REMBOURSEMENT DE LA SURCOTISATION 10
1.6.1 Prise en compte de la création de nouveaux marchés *10*
1.6.2 Prise en compte des accidents de fabrication *10*
1.7 COMMISSION DE CONCILIATION ET DE GESTION DE L'OFFRE 11

2 LES MODALITES DE L'ACCORD POUR LA CAMPAGNE 2020 ..... **12**

2.1 CALCUL DE LA REFERENCE ANNUELLE 12
2.2 DEFINITION DU TAUX D'UTILISATION 12
2.3 DETERMINATION ET REPARTITION DE L'OUVERTURE 12
2.3.1 Ouverture pour les nouveaux opérateurs *12*
2.3.2 Ouverture pour les opérateurs déjà en place *12*
2.4 SURCOTISATION 12

GLOSSAIRE

Année n / Année n-1 / Année n+1 :
Année en cours / année précédente / année suivante.

Chef d'exploitation :
Unité de mesure permettant de calculer le nombre d'équivalents chef d'exploitation intervenant dans une exploitation agricole. Cette unité est le reflet de la main-d'œuvre permanente de l'exploitation agricole, tenant compte des statuts de l'exploitation (forme sociétaire ou individuelle) et du temps de présence de chaque exploitant. Elle permet d'établir une équivalence de main-d'œuvre d'une exploitation, en s'affranchissant de sa forme sociétaire.

Coefficient de freintes filière :
Moyenne du coefficient de freintes de chaque opérateur affinant de la Raclette de Savoie. Le coefficient de freintes reflète la perte de poids du fromage en cours d'affinage. Il se calcule sur la base du coefficient de freintes de chaque mois de l'année n-1, pour une application lors de l'année n

Déclaratif d'Identification (DI) :
Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Indication Géographique Protégée (IGP) Raclette de Savoie est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en remplissant et signant un déclaratif d'identification, en vue de son habilitation. Un opérateur en DI Raclette de Savoie peut être habilité à produire d'autres fromages AOP/IGP.

Entreprise fromagère / opérateur fromager :
Entreprise qui fabrique de la Raclette de Savoie, sur un seul ou plusieurs ateliers de fabrication. Cette dénomination concerne aussi bien la production fermière que les fromageries. C'est à son niveau qu'est accordée la référence annuelle.

Fromagerie / atelier / atelier de fabrication :
Unité de transformation de la Raclette de Savoie, qu'il soit fermier (lait d'un seul producteur transformé sur place à la ferme) ou laitier (lait de plusieurs producteurs transformé collectivement). Chaque atelier de fabrication dispose d'un code atelier qui lui est spécifique et qui est porté sur chaque plaque de caséine.

Plaque de caséine :
Marque d'identification telle que définie par le cahier des charges de l'IGP Raclette de Savoie. Elle est délivrée par Savoicime et facturée à l'atelier de fabrication. Elle comporte le numéro de l'atelier et un numéro séquentiel et est apposée au moment de la fabrication sur chaque fromage en blanc destiné à l'IGP Raclette de Savoie. Elle est verte pour les fromages fermiers et rouge pour les fromages laitiers.

Référence annuelle / Référence de base :
Référence attribuée par entreprise fromagère correspondant au potentiel de production de chaque fromager, pour une campagne donnée de production. Son unité est la tonne en équivalent poids affiné.

Rendement filière :
Moyenne du rendement de chaque opérateur fabriquant de la Raclette de Savoie. Il se calcule sur la base du rendement de chaque mois de l'année n-1, pour une application lors de l'année n.

Savoicime :
Syndicat interprofessionnel commun à la Tomme de Savoie, l'Emmental de Savoie et la Raclette de Savoie. Savoicime est reconnu comme Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour l'IGP Raclette de Savoie par décision du Directeur de l'INAO en date du 15 juin 2015, par abrogation et remplacement de la décision de reconnaissance du 25 mars 2008. Il est habilité par ses statuts à déposer une demande de mise en place de

règles de régulation de l'offre dans le cadre de l'article 150 du Règlement UE n°1308/2013 du 17 décembre 2013.

Surcotisation :
Tout fromager peut fabriquer des quantités de Raclette de Savoie supplémentaires par rapport à sa référence annuelle mais il doit s'acquitter d'une surcotisation dont le montant est défini pour le volume produit au-delà de sa référence. Cette surcotisation correspond à dix fois le coût de la cotisation de base (plaque de caséine).

Taux de spécialisation laitier :
Lait transformé en Raclette de Savoie rapporté au lait total collecté par les opérateurs par combinaison de DI producteurs (Tomme de Savoie ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie/Raclette de Savoie ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie/Raclette de Savoie/Reblochon ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie /Raclette de Savoie/Reblochon/Abondance ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie/Raclette de Savoie/Abondance). Les taux de spécialisation laitiers sont calculés une fois par an et par combinaison de DI.

Taux de spécialisation fermier :
Lait transformé en Raclette de Savoie rapporté au lait total transformé sous DI (Tomme de Savoie ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie/Raclette de Savoie ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie/Raclette de Savoie/Reblochon ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie /Raclette de Savoie/Reblochon/Abondance ; Tomme de Savoie/Emmental de Savoie/Abondance). Les taux de spécialisation fermiers sont calculés une fois par an et par fromagerie fermière.

Travail à façon :
En cas de travail à façon entre deux opérateurs fabriquant de la Raclette de Savoie, la référence appartient à l'opérateur propriétaire des fromages en blanc, c'est-à-dire à l'opérateur qui paie les plaques de caséine utilisées sur chaque Raclette de Savoie.

1 LES PRINCIPES DE LA REGULATION

L'accord est soumis à des règles de votes obéissant à l'article 150 du Règlement UE n°1308/2013 du 17 décembre 2013 portant sur l'Organisation Commune des Marchés (OCM) des produits agricoles.

La régulation de la Raclette de Savoie est rendue nécessaire pour la préservation de la qualité du produit dont la fabrication est assurée dans une zone rurale vulnérable, comme l'explicite la note de motivation détaillée jointe aux présentes règles de régulation. Ces dernières visent à assurer une bonne répartition de la valeur ajoutée tout au long de la filière, y compris pour le consommateur qui doit trouver un produit IGP correspondant à ses attentes légitimes.

Les mesures de protection de la population, prises pour faire face à l'épidémie Covid-19, rendent nécessaire la régulation de la Raclette de Savoie, malgré un développement important des ventes constaté ces dernières années.

L'organisation de la régulation est gérée par Savoicime et se fait à partir des éléments ci-après.

1.1 BILAN DES CAPACITES DE CROISSANCE

La Raclette de Savoie est un fromage d'une durée d'affinage de 8 semaines minimum. Le cahier des charges IGP autorise le report des meules, d'une durée supplémentaire de 10 mois maximum, sous 2 formes :

- Report au froid positif
- Report au froid négatif (surgélation)

La possibilité de reporter les meules fait de la Raclette de Savoie un fromage utilisé pour reporter le lait de printemps sur l'hiver, période principale de sa consommation. C'est en soi déjà un outil de régulation utilisé par les fromagers et les producteurs fermiers.

Le marché de la Raclette de Savoie est très saisonnier : 80% des ventes ont lieu sur la période octobre à mars. Au-delà, ce ne sont que des ventes sporadiques, liées principalement au tourisme local.
Les ventes de Raclette de Savoie suivent un dynamisme de croissance important, entre +15% et +20% par an depuis l'obtention de l'IGP en 2017.

Malgré le dynamisme des ventes et la capacité de stocker les fromages sur une durée limitée, la Raclette de Savoie a un marché qui présente des fragilités :

- une consommation ultra saisonnière, sans capacité de reporter les fromages non vendus d'une campagne hivernale à l'autre. Quand la saison des ventes se terminent, les stocks doivent être à zéro ;
- une mise en fabrication accrue au printemps du fait de la possibilité de stocker les fromages

Lors de la préparation de règles de régulation de l'offre pour la campagne n, Savoicime dispose notamment des données suivantes :

- Le nombre de fromages fabriqués mensuellement pour les fromages laitiers et fermiers ;
- Les ventes de l'année n-1 et leur évolution par rapport à l'année n-2 pour les fromages laitiers ;
- Le nombre de fromages en stock chaque mois pour les fromages laitiers ;
- Le nombre de fromages en surgélation pour chaque mois pour les fromages laitiers.

Ces données statistiques permettent à Savoicime d'apprécier la tendance dans laquelle il doit agir, et ainsi de décider soit d'une croissance de production supérieure aux demandes du marché s'il convient de reconstituer les stocks, soit d'une limitation de cette croissance si les stocks sont trop lourdement chargés au cours de la période.

1.2 UNE REFERENCE ANNUELLE POUR CHAQUE ENTREPRISE FROMAGERE

Chaque entreprise fromagère dispose d'une **référence de base** définie pour la période de production correspondant à la campagne du 1er mars 2020 au 31 décembre 2020. Cette référence est basée sur l'historique des quantités de Raclette de Savoie fabriquées. Les principes qui sont respectés pour l'établissement de ces références sont la proportionnalité et la non-discrimination.

Pour les ateliers laitiers comme pour les ateliers fermiers, cette référence initiale est basée sur la réalité des fabrications de la période allant du 1er mars au 31 décembre 2019 (en tonnage), à laquelle est ajoutée automatiquement une progression de +15%, pour tenir compte de la croissance importante du marché de la Raclette de Savoie.

Pour une campagne, la **référence annuelle** sera égale à la référence de base de l'atelier à laquelle s'ajoutent les références supplémentaires qui auront été obtenues au titre de cette même année (croissance, ouverture). Elle part donc de la réalité et des équilibres récents de l'atelier, tout en l'inscrivant dans une dynamique de progression.

1.3 REGLES DE DETERMINATION DE LA CROISSANCE

1.3.1 DETERMINATION DE LA CROISSANCE VIA LE « TAUX D'UTILISATION »

Une augmentation fixe du potentiel de production pourrait conduire à des difficultés sur le marché :

- Une **pénurie**, provoquant une perte structurelle de débouchés et un risque de vente de fromages jeunes avant leur optimum de qualité ;
- Ou un **engorgement** des stocks, provoquant une dégradation qualitative des fromages dépassant leur optimum de qualité.

Les conditions irrégulières du marché exigent de prévoir un mécanisme d'ajustement temporaire qui ne modifie pas la référence Raclette de Savoie acquise par chaque entreprise fromagère, mais qui, pour une année donnée, peut entraîner une modulation de cette référence.

Lors de la préparation des règles de régulation de l'offre, Savoicime dispose des données suivantes :

- Les volumes de ventes des années précédentes et leur évolution ;
- Les stocks au mois le mois des années précédentes et leur évolution.

Les indicateurs définis sont réputés objectifs. Ils sont déterminés à partir des déclarations réalisées par les opérateurs de la filière et constituent un observatoire. Cet observatoire est géré par un cabinet externe à la filière et est soumis au secret statistique. Les données individuelles d'une entreprise ne peuvent pas être communiquées. Seules les données afférentes à la filière dans sa globalité sont présentées.

Pour la période du 1er mars au 31 décembre 2020, le taux d'utilisation est fixé à 100%. Il pourra être réévalué en cours d'année selon des mécanismes d'ajustement prévues dans les présentes Règles de Régulation de l'Offre.

1.3.2 AJUSTEMENT EN COURS D'ANNEE

Les incertitudes liées à la crise sanitaire Covid-19 traversée cette année 2020 rendent obligatoire le fait de pouvoir ajuster les indicateurs définis dans les présentes Règles de Régulation. Pour pouvoir s'adapter aux évolutions du marché, Savoicime doit faire preuve d'une réactivité indispensable.

Toutefois, en fonction d'autres indicateurs de marché et en particulier la dynamique des ventes, le Conseil d'Administration peut décider de ne pas effectuer d'ajustement en cours d'année quand celui-ci a pour

conséquence la baisse ou la hausse du taux d'utilisation défini en début d'année. L'ajustement pourra représenter au maximum une baisse de -10% et une hausse de +10%. Traduit autrement, le taux d'utilisation ne pourra être ajusté qu'entre 90% et 110% maximum.

FONCTION DE LA SITUATION DE STOCK A FIN MARS

En fonction de la **situation de stock à fin mars**, et compte-tenu de l'arrêt brutal du marché et des fromages encore en stock qui auraient dû être écoulés, prévoir un **coefficient d'ajustement** à partir des données suivantes :

- Stock moyen constaté à fin mars
- Stock le plus élevé constaté à fin mars 2018 à savoir 104 000 meules
- Mises en fabrication sur le mois de mars
- Stock théorique de fin de saison calculé

	2017	2018	2019	2020
Stock net fin mars : A	78 052	104 253	93 016	142 939
Nb meules fabriquées en mars : B	46 896	56 520	55 371	73 789
Stock théorique fin de saison : C = A-B	31 156	47 733	37 645	69 150

Cet ajustement peut avoir lieu au mois de mai, dès que les données de mars sont connues et consolidées. Il peut se traduire par 2 actions différentes et complémentaires, sur décision du Conseil d'Administration :

- En fonction du niveau de sur-stock à la fin mars, prévoir un pourcentage de destruction par rapport aux fromages non commercialisés pendant la période hivernale, pour éviter une dégradation de la qualité par vieillissement des fromages. Le pourcentage de destruction ou de renvoi vers une destination de circuit non traditionnel (Industrie de la fonte ou de seconde transformation) ne pourra excéder 5% des ventes totales de l'année par entreprise concernée ;
- Prévoir une réduction du taux d'ajustement.

L'application de l'un ou l'autre de ces mécanismes relèvera d'une décision de Conseil d'Administration, et sera argumentée par les données de marché disponibles.

FONCTION DE LA SITUATION DES FABRICATIONS DU T2

Les présentes Règles de Régulation de l'Offre prévoient une révision possible du taux d'utilisation en septembre, en fonction des mises en fabrication du T2 (avril-mai-juin).

Cet ajustement relèvera d'une décision de Conseil d'Administration et sera argumentée par les données de marché disponibles.

FONCTION DU DEMARRAGE DE LA SAISON DES VENTES EN OCTOBRE

Les présentes Règles de Régulation de l'Offre prévoient une révision possible début novembre du coefficient d'utilisation en fonction du démarrage de la saison des ventes en octobre. Le mois d'octobre est déterminant pour la dynamique des ventes ; les ventes qui n'ont pas eu lieu en octobre ne se reportent pas,ais les fromages sont en stock.

La révision du taux d'utilisation à cette période permettra d'adapter les fabrications des mois de novembre et décembre, et ainsi d'éviter de se retrouver avec des sur-stocks à fin mars de l'année n+1, qui correspond à la fin de période de commercialisation hivernale.

Cet ajustement relèvera d'une décision de Conseil d'Administration et sera argumentée par les données de marché disponibles.

1.4 REGLES DE DETERMINATION DE L'OUVERTURE

Afin que la maîtrise de la croissance de la filière Raclette de Savoie ne conduise pas à l'indisponibilité d'une proportion excessive de Raclette de Savoie, ne crée pas de discriminations entre les opérateurs, ne fasse pas obstacle à l'entrée de nouveaux venus sur le marché et ne porte pas préjudice aux petits producteurs, la mise en place de la régulation est conditionnée à l'ouverture du marché de la filière chaque année.

La notion de **croissance** est à distinguer de la notion **d'ouverture**, puisque pour certaines années, la croissance peut être inférieure à l'ouverture, ce qui signifie que les opérateurs en place acceptent de réduire leur production pour maintenir un marché ouvert. Une croissance de production sera possible lorsque la modération du niveau des stocks le permettra tout en gardant un marché ouvert.

1.4.1 OUVERTURE POUR LES NOUVELLES ENTREPRISES FROMAGERES

Conformément à l'article 150 du règlement (UE) n°1308/2013, les règles de régulation de l'offre de la Raclette de Savoie IGP prévoient une ouverture pour permettre l'entrée de nouveaux opérateurs sur le marché.

Cette ouverture correspond à un forfait établi par nouvelle entreprise fromagère pour l'année d'obtention de son habilitation par l'organisme certificateur. Le volume attribué aux nouvelles entreprises fromagères n'affecte pas le volume d'ouverture défini pour les opérateurs en place.

Le forfait est établi comme suit :

	Fabrication laitière	Fabrication fermière
Production principale : La fabrication de Raclette de Savoie est la principale production de l'atelier concerné par l'habilitation.	50 T	5 T
Production secondaire : La fabrication de Raclette de Savoie est une production annexe à une autre production pour l'atelier concerné par l'habilitation.	10 T	1 T

Les opérateurs nouvellement habilités seront redevables d'une surcotisation pour les volumes produits au-delà de ce volume total (référence, ouverture et croissance).
Le nombre d'entreprises fromagères pouvant entrer dans la filière Raclette de Savoie chaque année n'est pas plafonné.

1.4.2 OUVERTURE POUR LES ENTREPRISES FROMAGERES EN PLACE SUR L'ANNEE N-1

Chaque entreprise fromagère (qu'elle transforme uniquement le lait de son seul troupeau ou la production laitière de plusieurs producteurs) peut demander l'augmentation de sa référence de base en fonction de plusieurs critères :

1. L'habilitation de nouveaux ateliers de fabrication pour des entreprises fromagères déjà en place **(catégorie 1).**
2. L'habilitation de nouveaux producteurs de lait **(catégorie 2)**.
3. L'installation de jeunes agriculteurs dans des exploitations déjà habilitées **(catégorie 3)**.
4. La modernisation de l'exploitation agricole destinée à l'amélioration du potentiel de production de Raclette de Savoie **(catégorie 4)**.

5. L'amélioration du potentiel de production de Raclette de Savoie des producteurs actuels liée à une croissance interne de l'exploitation agricole **(catégorie 5)**.

Chaque nouvel atelier de fabrication d'entreprises fromagères déjà en place sur l'année n (catégorie 1) dispose d'un forfait de 20 tonnes maximum pour l'année n+1.

Quand la somme des demandes d'accès à l'ouverture excède le poids de référence supplémentaire globalement disponible pour toute la filière, le poids de référence supplémentaire accordé à chaque entreprise fromagère est calculé au prorata de sa demande pour les catégories 1, 2, 3 et 4.

Quand les demandes d'ouverture des catégories 1, 2, 3 et 4 sont inférieures au volume total d'ouverture, le volume restant est alloué à la catégorie 5.
Le volume d'ouverture attribué à chaque fromagerie intégrera le taux de spécialisation Raclette de Savoie en vigueur.
L'ouverture ainsi définie pendant l'année n s'ajoute à la référence annuelle de l'entreprise fromagère pour l'année n+1.

Les demandes d'accès à l'ouverture seront faites en cours de campagne, et au plus tard au 31/10/2020. Celle-ci sera disponible dès la campagne en cours pour les nouveaux ateliers et pour les opérateurs déjà en place.

Quelle que soit la conjoncture, la filière Raclette de Savoie garantit une ouverture pour les entreprises fromagères en place sur l'année n : le volume défini est basé sur la moyenne des attributions des quatre dernières campagnes laitières, et validé pour chaque année par le Conseil d'Administration. Il est ensuite intégralement redistribué entre les différentes catégories d'opérateurs.

1.4.3 TRANSFERT DE REFERENCE

Plusieurs cas de transfert de référence peuvent être envisagés :

- En cas de changement d'entreprise fromagère affiliée à un atelier de fabrication : pour un atelier de fabrication qui conserve sa collecte de lait et continue la production de Raclette de Savoie, alors sa référence est transférée intégralement à l'entreprise fromagère qui reprend la gestion de l'atelier de fabrication ;
- En cas de cessation complète d'activité d'une entreprise fromagère couplée à un retrait d'habilitation des producteurs de lait engagés auprès de cette entreprise : la référence de l'entreprise fromagère est intégralement reprise et cumulée au volume total d'ouverture pour l'année suivante. Elle sera ainsi répartie auprès des entreprises déjà en place dans la filière ;
- En cas de fermeture temporaire de l'atelier unique d'une entreprise fromagère pour raisons de travaux ou encore sanitaires, la référence pourra être temporairement attribuée à une deuxième entreprise fromagère.

La Commission de conciliation et de gestion de l'offre est chargée de statuer sur ces cas de transfert ainsi que sur tout autre cas non précisé ci-dessus.

1.5 SURCOTISATION

Les entreprises fromagères pourront produire de la Raclette de Savoie au-delà de leur référence annuelle en réglant la surcotisation pour le volume de Raclette de Savoie excédentaire. A l'exception de la création d'un nouveau marché, les surcotisations ainsi réglées ne sont pas constitutives de références de l'entreprise fromagère pour l'année suivante.

L'intégralité de la surcotisation est versée par l'entreprise fromagère à Savoicime. Le montant de cette surcotisation est affecté à l'intérêt général de la filière, en particulier aux budgets de communication, de la protection juridique et de la recherche technique. La répartition en est faite sur décision annuelle du Conseil d'Administration en fonction des montants collectés.

1.6 MECANISME DE REMBOURSEMENT DE LA SURCOTISATION

1.6.1 PRISE EN COMPTE DE LA CREATION DE NOUVEAUX MARCHES

La notion de nouveau marché se définit de la manière suivante :

- Accroissement du volume de Raclette de Savoie vendu en vente directe (magasin de fromagerie, vente à la ferme, marchés) par l'entreprise fromagère elle-même.
- Nouveau référencement auprès d'un distributeur, d'un magasin, d'un acteur de la restauration hors foyer (RHF) ou encore de l'industrie de seconde transformation ne proposant jusqu'alors pas de Raclette de Savoie sur le marché national.
- Nouveau référencement auprès d'un distributeur, d'un magasin, d'un acteur de la restauration hors foyer (RHF) ou encore de l'industrie de seconde transformation ne proposant jusqu'alors pas de Raclette de Savoie sur le marché à l'export.

En cours d'année, un opérateur fromager obtenant un nouveau marché additionnel aux volumes de ventes de la filière (création d'un nouveau marché à la filière), sans avoir la possibilité de l'honorer par ses propres moyens, peut le produire en payant une surcotisation et prétendre à son remboursement.

Une demande devra pour cela être déposée auprès de Savoicime et sera examinée de manière anonyme par la Commission de conciliation et de gestion de l'offre. Elle devra présenter les preuves de la création dudit nouveau marché ainsi que le volume de Raclette de Savoie produit et vendu dans le cadre de ce nouveau marché. En cas de décision favorable de la Commission de conciliation et de gestion de l'offre, Savoicime procédera au remboursement des surcotisations à hauteur du volume réellement commercialisé dans ce cadre.

Ce volume supplémentaire commercialisé et soumis à remboursement de la surcotisation sera pris en compte dans la référence de base de l'atelier pour l'année suivante.

1.6.2 PRISE EN COMPTE DES ACCIDENTS DE FABRICATION

En cours d'année, un atelier faisant l'objet d'un important déclassement de production ayant pour cause un accident de fabrication ou d'affinage, un accident sanitaire, ou tout autre problématique ayant engendré une perte de produits, pourra faire une demande de remboursement de la surcotisation appelée sur l'année correspondant au volume de fromage déclassé.

Un dossier devra pour cela être déposé à Savoicime et sera examiné de manière anonyme par la Commission de conciliation et de gestion de l'offre. Il devra présenter le(s) lien(s) de cause à effet du problème ayant déclenché le déclassement, les preuves du volume déclassé, ainsi que les mesures engagées pour résoudre le(s) problème(s) présenté(s).

En cas de décision favorable de la Commission de conciliation de gestion de l'offre, Savoicime procédera au remboursement des surcotisations à hauteur du volume correspondant aux fromages déclassés.

1.7 COMMISSION DE CONCILIATION ET DE GESTION DE L'OFFRE

Une Commission de conciliation et de gestion de l'offre est définie au sein de Savoicime. Elle est composée de 2 à 3 représentants de chacun des collèges, membres du Conseil d'Administration de la filière Raclette de Savoie. Les délibérations de la Commission de conciliation et de gestion de l'offre sont prises à la majorité absolue. Un membre de la commission ne peut délibérer sur un dossier dans lequel il est impliqué : il sera dans ce cas remplacé par un suppléant volontaire, membre du même collège au sein du Conseil d'Administration de Savoicime.

Cette commission a pour mission :

- De régler les litiges survenant notamment à l'occasion de l'application des Règles de Régulation de l'Offre. Savoicime, qui assure le secrétariat de cette commission, rend anonyme le dossier de présentation de son cas particulier par l'opérateur. Ce dernier peut également choisir de lever son anonymat et de venir expliquer son dossier à la commission ;
- De statuer sur les mécanismes prévus pour le remboursement de la surcotisation.

Elle dispose d'un délai d'un mois à partir du moment où elle est saisie pour répondre à l'opérateur, selon les modalités définies par les statuts de Savoicime.

2 LES MODALITES DE L'ACCORD POUR LA CAMPAGNE 2020

2.1 CALCUL DE LA REFERENCE ANNUELLE

Selon le calcul dont les modalités sont décrites dans la premières partie, la référence annuelle pour la campagne 2020 d'une entreprise fromagère est :

(Tonnage fabriqué sur la période de référence en 2019 **+** croissance de 15%)

x

Taux d'utilisation défini pour la campagne 2020

2.2 DEFINITION DU TAUX D'UTILISATION

Le taux d'utilisation défini pour la campagne 2020, grâce à l'analyse des indicateurs de marché, est de 100%.

2.3 DETERMINATION ET REPARTITION DE L'OUVERTURE

Pour maintenir une ouverture du marché sur les nouveaux opérateurs et les opérateurs commercialement les plus dynamiques, la filière Raclette de Savoie définit un volume d'ouverture. Ce volume sera défini par le Conseil d'Administration.

2.3.1 OUVERTURE POUR LES NOUVEAUX OPERATEURS

	Fabrication laitière	Fabrication fermière
Production principale : La fabrication de Raclette de Savoie est la principale production de l'atelier concerné par l'habilitation.	50 T	5 T
Production secondaire : La fabrication de Raclette de Savoie est une production annexe à une autre production pour l'atelier concerné par l'habilitation.	10 T	1 T

2.3.2 OUVERTURE POUR LES OPERATEURS DEJA EN PLACE

L'ouverture pour les opérateurs déjà en place s'ajoute à la référence de base avant que ne s'applique à elle le taux d'utilisation.

L'ouverture pour les opérateurs déjà en place sera disponible pour les opérateurs pour la campagne en cours, selon le volume défini par le Conseil d'Administration, et calculé sur la base de la moyenne des cessations – attributions des 4 dernières campagnes laitières.

Pour 2020, l'ouverture attribuée est de 63 T.

2.4 SURCOTISATION

Pour la campagne 2020, le montant de la surcotisation est fixé à 795 € par tonne de Raclette de Savoie produit au-delà de la référence. Cela correspond à 10 fois la cotisation initiale appelée via la plaque de caséine, à environ 5% du prix de vente consommateur en GMS de la Raclette de Savoie.

Le montant de la surcotisation est dissuasif mais non prohibitif pour les opérateurs. L'objectif poursuivi est d'inciter les opérateurs à respecter leur référence initiale. Toutefois, il est tout à fait possible pour une entreprise qui souhaiterait produire en plus de sa référence d'assumer ce surcoût.