



## ***Interprofession Porcine Midi-Pyrénées***

Avenue de l'Agrobiopole – Auzeville Tolosane - BP 82256

31322 CASTANET TOLOSAN cedex

☎: 05.61.73.77.80 - Fax: 05.61.73.77.82

Email : midiporc@midiporc.fr - Internet : www.midiporc.fr

### **COMMENT LIRE LE BORDEREAU**

### **DE PESEE-CLASSEMENT ET DE PAIEMENT DES PORCS**

*L'équipement des abattoirs en matériel de pesée et classification objective et automatique s'inscrit dans le cadre de l'Arrêté Interministériel du 21 septembre 1985, qui prévoit que la classification des carcasses de porcs s'effectue en fonction de la Teneur en Viande Maigre, mesurée objectivement, conformément aux dispositions du Règlement CEE n° 276 0/75.*

*Le matériel mis en place par MIDIPORC correspond aux normes fixées.*

**MIDIPORC certifie l'exactitude des informations relatives aux opérations de pesée-classement et assure conjointement avec l'OFFICE DE L'ELEVAGE, le contrôle de ces opérations.**

**Le Bordereau de pesée-classement calcule automatiquement la valorisation des lots d'animaux. Cette valorisation est exprimée par la Plus-Value Lot qui est le cumul de :**

- **la Plus-Value Technique, qui tient compte, du poids et du Taux de muscle des pièces de chaque carcasse, des saisies partielles et mortalités éventuelles.**
- **la Plus-Value Qualité, qui tient compte du référencement de l'élevage dans une démarche qualité et de la qualité de l'identification individuelle des porcs.**

N° de Bordereau 746 Page 1 de 1  
 Abattage 03/07/2007 13:42  
 Enlèvement 03/07/2007 2:00 N° 88888  
 Abattoir SPM RODEZ FR 12 241 02 CE  
 Usager

Groupement 040 INDEPENDANTS

ELEVEUR ou PROPRIETAIRE

Id. du Lot **IDM**  
 Ind. de Marquage **IDM**

(1)

**NOM ELEVEUR**

Référencement

**ADRESSE 1**

**IDM**

Tx. de ressuage Po=2.5% Co=3.0%  
 Grille de paiement simul

**ADRESSE 2**

**31000 COMMUNE**

PORCS	TOTAL
2	2

POIDS NET CHAUD ET TENEUR EN MUSCLE DES PIECES												PORCS EN OBSERVATION									
Num Tuerie	Poids	TMP	Qual	Type	Num Tuerie	Poids	TMP	Qual	Type	Num Tuerie	Poids	TMP	Qual	Type	Num Tuerie	Poids	Avant	Après	CODES	Durée	
1	100.0	60		M	2	110.0	60		M												

(2)

(3)

(4)

DANS LA GAMME			MESURES A CHAUD					
TMP	Nb	POIDS	Nb	G1	G2	M2	TMP	Poids
<=48								
49								
50								
51								
52								
53								
54								
55								
56								
57								
58								
59								
60								
61								
62								
63								
64								
65								
66								
67								
>=68								

(6)

(9)

(7)

(8)

RESULTATS Nb POIDS FROIDS

(10)

RESULTATS Nb P.V. POIDS FROIDS

(11)

DANS LA GAMME kg  
 P.V. TECHNIQUE kg

PLUS VALUE QUALITE rapportée aux  
 Kg CONCERNES (12) kg  
 Kg TOTAUX du Lot kg

BILAN POUR CE LOT	
Qualité du Tatouage	Lisibles( ):2 Illisibles (*):0 Sans marque (?):0
Nombre de porcs avec TMP >=52	2
Mise à jeun du lot	?
Certification(s)	
Prédiction % carcasses Bayonnables	
Service Public Equarrissage Eleveur	Nb concernés: 0 Poids froid: 0.00 kg

(5)

PLUS VALUE TOTALE en Centimes €  
 TOTAL du Lot (13) kg

**(1) ENTETE**

- le Numéro de bordereau correspondant au lot, suivi du numéro du bon d'enlèvement rempli par l'éleveur.
- la Date et l'heure d'abattage. L'heure correspond à l'heure de pesée du premier porc du lot.
- la Date et l'heure d'enlèvement mentionnées sur le bon d'enlèvement.
- l'Abattoir est celui où ont été abattus les porcs.
- l'Usager (abatteur).
- le Groupement est celui auquel adhère le producteur.
- l'Identifiant du Lot correspond au tatouage qui est apposé sur les porcs à la ferme ou, si les porcs ne sont pas tatoués, au numéro créé par l'opérateur.
- l'indicatif de marquage correspond au site d'élevage.
- le Référencement : Code + Intitulé → concrétise l'agrément ou non du site d'élevage dans une (ou plusieurs) démarche qualité  
code ≠ 000 : site référencé / code = 000 : site non référencé.
- le Taux de Ressuage est celui appliqué à l'abattoir suivant le temps écoulé entre la fente et la pesée de la carcasse.

Taux de ressuage	avec langue	sans langue
• de 0 à 7 mn	3%	2.5%
• de 7 mn à 1 heure	2%	1.5%
• de 1 h à 2 h	1%	0.5%

- la grille de paiement standard correspond à la grille utilisée en Midi-Pyrénées.
- les Nombres de porcs, cochons, verrats, porcelets et cochettes sont la copie du bon d'enlèvement (à remplir et signer obligatoirement au départ de l'élevage).
- le Nom et l'Adresse du site d'élevage (ou du propriétaire s'il est différent).

**(2) POIDS NET CHAUD****ET TAUX DE MUSCLE DES PIÈCES (TMP) INDIVIDUELS**

- Chaque page du bordereau peut contenir 80 porcs normaux au maximum
- Pour chaque animal, est indiqué :
  - \* le **Numéro de tuerie** apposé sur la carcasse au crayon à viande ou au jet d'encre au moment de la tuerie.
  - \* le **Poids net chaud** au moment de la pesée.
  - \* le **Taux de muscle des pièces TMP arrondi**, indiquée par le pistolet de classement CGM ( $59.5 = 60 / 59.4 = 59$ ).
  - \* la **Qualité du tatouage** exprimée comme suit :  
Lisible (aucune mention) - Illisible (\*) - Sans marque (?)
  - \* le **Type** du porc exprimé comme suit : Mâle M - Femelle F  
Pif, Verrasson S - Coche C - Verrat V - Porcelet P - Cochette T.

**(3) OBSERVATIONS**

Tous les animaux (porcs, cochons, verrats, porcelets, cochettes) ayant fait l'objet d'une saisie sont mentionnés dans ce cadre.

- Pour chaque animal, est indiqué :
  - \* le **Numéro de tuerie**.
  - \* le **Poids net chaud avant saisie**.
  - \* le TMP (pour les porcs).
  - \* le **Poids net après saisie** : le poids froid sera calculé en fonction de la durée entre la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> pesée (indiqué dans la dernière colonne) :

Durée \ Tx de ressuage	avec langue	sans langue
• de 0 à 7 mn	3%	2.5%
• entre 7 mn et 1 heure	2%	1.5%
• entre 1 h et 2 h	1%	0.5%
• > à 2 heures	0.2%	0.2%

\* dans les colonnes **Codes** sont indiqués les codes de saisie (il peut y avoir 3 codes par porc).

**(4) COMMENTAIRES**

Commentaires sur le lot

**(5) BILAN POUR CE LOT**

La qualité de l'identification est appréciée sur chaque porc, comme suit :

E12ABC LISIBLE	E1./3C ILLISIBLE	Sans Marque
----------------	------------------	----------------

Est récapitulé ensuite le nombre d'animaux Lisibles, Illisibles et Sans marque

Nombre de porcs supérieurs à 52 de TMP

Mise à jeun exprimé comme suit : Oui : O – Non : N – Non contrôlée : ?

Certification : démarches qualité validées pour ce lot d'abattage

Prédiction % carcasses Bayonnables

Service Public Equarrissage Eleveur : poids froid de viande saisie à la charge de l'éleveur

**(6) TOTALISATION DANS LA GAMME PAR POINT DE TMP**

Ce tableau concerne les porcs normaux situés dans la gamme, ainsi que les porcs en observation n'ayant aucune saisie (code 00), ou saisie de pièces jugées mineures.

Ces porcs sont ventilés en fonction de leur poids au moment du classement, selon la gamme en vigueur.

Les porcs pesant plus de 125 kg sont ventilés en coche, minorés de 7% de leur poids.  
Les pifs et verrassons de plus de 98 kg sont ventilés en verrat, minorés 7 % de leur poids.

Les porcs dans la Gamme sont ventilés selon leur Taux de muscle des pièces. Chaque ligne précise par point de TMP, le nombre et le poids total chaud des porcs.

Une ligne récapitulative précise le nombre de porcs et le cumul des poids chauds, le TMP et le poids chaud moyens, dans la gamme.

**(7) TOTALISATION PAR GAMME**

Tableau indiquant le nombre de porcs, le cumul des poids chauds, le TMP et le poids chaud moyens des porcs hors gamme ventilés par catégorie de poids selon la gamme en vigueur.

**(8) PIFS ET VERRASSONS**

Ce tableau indique le nombre et le poids chaud des pifs et verrassons ventilés en fonction de leur poids au moment du classement selon la gamme en vigueur.

**(9) MESURES A CHAUD**

**G1 : 1<sup>ère</sup> mesure de gras** - Cette mesure est prise entre la 3<sup>ème</sup> et la 4<sup>ème</sup> vertèbre à 8 cm de la fente.

**G2 : 2<sup>ème</sup> mesure de gras** - Cette mesure est prise entre la 3<sup>ème</sup> et la 4<sup>ème</sup> dernière côte à 6 cm de la fente.

**M2 : Mesure de muscle** - Cette mesure est prise au même site que G2.

- Mesures G1, G2, M2 moyennes (exprimées en mm), des porcs et pifs-verrassons classés.
- TMP moyen, des porcs et pifs-verrassons classés.
- Poids moyen chaud, des porcs et pifs-verrassons y compris poids avant saisie des observations.

**(10) (11) (12) (13) RESULTATS : CALCUL DES + ou - VALUES****(10) Animaux hors plus value**

- contient les porcs qui n'entrent pas dans le calcul de la plus value technique:
  - Reste en Observation (code 85)
  - Porcs < 45 Kg
  - Porcs > 125 Kg, déclassés en coche
  - Pifs Verrassons > 98 Kg, déclassés en verrat
  - Porcs hors plus value (codes 87 à 95 : mort transport et loge)
  - Saisies totales (codes 99 et 86)

} **Prix à débattre**

**(11) Plus Value Technique** (en cts d'Euro/kg froid)

- contient **tous les porcs qui entrent dans le calcul de la plus value** technique:

- Observations
- Morts payés 50% (codes 84/96/97) ou 100% (code 98)
- Accidents de tuerie payés 100% (code 47/48/49)
- Pifs Verrassons
- Porcs Hors Gamme
- Porcs dans la Gamme
- **TOTAL du LOT**

} **Nombre, +/- Value en cts et Poids Froid sont indiqués à chacune de ces lignes**

**(12) Plus Value Qualité** (en cts d'Euro/kg froid)

- Cette partie indique le Nombre, la +/- Value Qualité et Poids Froid sur :
- les porcs concernés (porcs normaux ou avec saisies mineures)
  - le total des porcs du lot

**(13) Plus Value Totale du Lot = Plus Value Technique + Plus Value Qualité**  
en cts d'Euro/kg froid

Cette partie indique le Nombre, la +/- Value totale et Poids Froid du lot

# CALCUL DE VALORISATION DES PORCS

## ➊ PLUS VALUE TECHNIQUE

### PORCS DANS LA GAMME

La plus value technique est calculée en tenant compte de la grille de prix par point de TMP et des gammes de poids.

Le TMP 56 constitue la base zéro du calcul de la plus value.

Pour chaque porc, la +/- value correspondant au TMP exprimée est **multipliée** par le poids. La somme de ces multiplications est **divisée** par le poids total.

### PORCS HORS-GAMME

Même principe de calcul, en tenant compte de la pénalité pour chaque catégorie de poids hors-gamme, appliquée sur la valeur du point de TMP.

Porcs < 45 Kg : prix à payer : 50% du prix du 56 TMP

### PIFS ET VERRASSONS

Le TMP définie par le CGM n'est pas pris en compte pour le calcul de la plus value. Seule la gamme de poids est prise en compte.

### OBSERVATIONS

#### **(a) Saisie pièces mineures :**

(codes 45 à 46 / 50 à 59 / 64 / 69 à 70/ 72 à 76) : Pas de pénalité

Facturation sur la base : Poids froid après saisie × (prix TMP exprimée + prix gamme de poids avant saisie).

#### **(b) Saisies sur porc identifié 6 X - aiguille cassée (code 71)**

Facturation sur la base : Poids froid avant saisie × (prix TMP exprimée + prix gamme de poids avant saisie).

#### **(c) Saisie pièces nobles (codes 02 à 44 / 60 à 63 / 65 à 68)**

Saisie partielle ou pièce entière, quel que soit le nombre de pièces

Facturation sur la base de :

- Porcs : Poids froid après saisie × (prix TMP exprimée + prix gamme de poids avant saisie - 0,18 €/kg).
- Pifs-verrassons : Poids froid après saisie × (prix gamme de poids avant saisie - 0,18 €/kg).
- Tête et gorge saisies T.G.S. (code 01) : Poids froid après saisie × (prix TMP exprimée + prix gamme de poids avant saisie + 0,10 €/kg).  
Cumul de la pénalité saisie de pièce noble, le cas échéant.

#### **(d) Autres**

\* ACCIDENT DE TUERIE (Codes 47 / 48 / 49) - responsabilité abattoir payé 100%

- Poids moyen du lot, TMP moyen du lot si le porc a été sorti de la chaîne.
- ou Poids et TMP s'ils ont pu être mesurés.

\* MORT (Code 96), mort transport (97) et Responsabilité partagée (Code 84) payé 50 % du poids moyen du lot, TMP moyen du lot.

\* MORT ECURIE (Code 98) payé 100 % du poids moyen du lot, TMP moyen du lot.

\* Autres codes MORT et SAISIE (87 à 95) : non payés - prix à débattre

\* PORCS RESTANT EN OBSERVATION (Code 85)

Prix à débattre selon résultat d'examen du vétérinaire inspecteur.

\* SAISIES TOTALES (Codes 99 et 86)

A la charge du producteur.

*La signification des codes observations figure au dos du bordereau.*

## ➋ PLUS VALUE QUALITE

Les porcs concernés sont les porcs normaux ou avec saisies mineures (porcs figurant dans la partie (6) et (7) du bordereau)

En fonction du référencement (ou non) du site d'élevage et de la qualité de l'identification, est affecté une +/- value qualité à chaque porc.

La somme de ces +/- values est divisée par le nombre des porcs concernés d'une part, et par le nombre total de porcs du lot d'autre part.

**CLASSEMENT AU TAUX DE MUSCLE  
DES PIÈCES (TMP)  
GRILLE DE +/- VALUE**

<b>TAUX DE MUSCLE DES PIÈCES (TMP)</b>	<b>+/- VALUE (€/kg)</b>
64 et +	+ 0,16 €
63	+ 0,17 €
62	+ 0,17 €
61	+ 0,17 €
60	+ 0,15 €
59	+ 0,12 €
58	+ 0,08 €
57	+ 0,04 €
<b>56</b>	<b>Base 0</b>
55	- 0,02 €
54	- 0,04 €
53	- 0,08 €
52	- 0,12 €
51	- 0,20 €
50	- 0,40 €
49	- 0,40 €
48 et -	- 0,40 €

**GAMME DE POIDS  
et PENALITES HORS-GAMME**

<b>POIDS (Kg)</b>	<b>CATEGORIE</b>	<b>PENALITES (€/kg)</b>
45 – 69,9	P1	-0,30 €
70 – 74,9	P2	-0,15 €
75 – 79,9	P3	-0,05 €
<b>80 – 84,9</b>	<b>GAM -</b>	<b>0</b>
<b>85 – 97</b>	<b>Cœur GAM</b>	<b>+ 0,02 €</b>
<b>97,1 – 105</b>	<b>GAM +</b>	<b>0</b>
<b>105,1 – 110</b>	<b>GAM P4</b>	<b>0</b>
110,1 – 115	P5	-0,20 €
115,1 - 125	P6	-0,20 €
> 125	Coche	

**PIFS-VERRASSONS**

<b>POIDS (Kg)</b>	<b>CATEGORIE</b>	<b>PENALITES (€/kg)</b>
45 – 77,9	Pifs légers	-0,40 €
78 - 90	Pifs Gamme	-0,08 €
90,1 - 98	Pifs lourds	-0,23 €
> 98	Verrat	

*En application au 4 juin 2007 dans les abattoirs contrôlés  
en pesée-classement par MIDIPORC.*

**GRILLE DE +/- VALUE QUALITE**

**Site d'élevage référencé (code qualité ≠ 000)**

	<b>± value qualité (€/kg)</b>
Porc lisible	+ 0,02 €
Porc illisible ou sans tatouage	- 0,01 €

**Site d'élevage non référencé (code qualité = 000)**

	<b>± value qualité (€/kg)</b>
Porc lisible	0
Porc illisible ou sans tatouage	-0,03 €

*En application au 1<sup>er</sup> janvier 2002 dans les abattoirs  
contrôlés en pesée-classement par MIDIPORC*