

**MIDIPORC**

## ***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

### **TICKET DE PESEE-CLASSEMENT DES ANIMAUX DE REFORME**

**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.**

**L'objectif est d'assurer un retour d'information clair aux éleveurs, aux groupements de producteurs et aux abatteurs afin de permettre une parfaite traçabilité des animaux de réforme.**

#### **Au niveau de l'élevage**

**Il est indispensable :**

D'identifier les truies derrière l'épaule (comme cela est fait pour les porcs) avec votre indicatif de marquage

De remplir le bon d'enlèvement ; celui-ci accompagne les truies jusqu'à l'abattoir

#### **A l'abattoir**

L'enregistrement de l'indicatif de marquage et le contrôle de la qualité du tatouage sont effectués et retranscrits sur le ticket de pesée.

Présentation des cochons à l'abattoir :

Tête coupée droite, sans panne, sans rognon, sans diaphragme, sans pied (les pieds avant sont coupés à la première articulation), sans mamelle (parée avant éviscération) et avec la queue.

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, de la classe de poids, des saisies partielles et mortalités éventuelles.
- la Plus-Value Qualité, qui tient compte de la qualité de l'identification individuelle des cochons.

## (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 animal du lot.
- la **Date et l'heure d'enlèvement** mentionnées sur le bon d'enlèvement.
- l'**Abattoir** est celui où ont été abattus les animaux.
- l'**Usager** (abatteur).
- le **Groupement** est celui auquel adhère le producteur.
- l'**Identifiant du Lot** correspond au tatouage qui est apposé sur les animaux 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
• de 0 à 7 mn	3%
• de 7 mn à 1 heure	2%
• de 1 h à 2 h	1%

- les **Nombres** de coches, verrats 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 CLASSEMENT INDIVIDUELS

- 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.
  - \* l'**Indicatif Elevage**: indicatif de marquage qui correspond au site d'élevage.
  - \* le **Classement** de la carcasse : T pour les carcasses tracées en démarche qualité.
  - \* le **Type** des reformes exprimé comme suit :  
Coche C – Verrat V – Cochette T
  - \* le **Poids net chaud avant saisie** au moment de la pesée.
  - \* 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.
  - \* dans les colonnes **Codes** sont indiqués les codes de saisie (il peut y avoir 3 codes par animal).
  - \* la **Qualité du tatouage** exprimée comme suit :  
Lisible (aucune mention) - Illisible (\*) - Sans marque (?)  
La qualité de l'identification est appréciée sur chaque carcasse, comme suit :

 E12ABC Lisible	 E1./3C Illisible	Sans Marque
---	--	-------------

\* le **code de l'abatteur**

\* le **code** la démarche **qualité** suivi par l'élevage de l'animal

## (5) RESULTATS : CALCUL DES + ou – VALUES

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

#### Classe de poids

Poids chaud	Plus ou moins value
< 140 kg	- 0,05 €/kg
<b>140 à 160 kg</b>	<b>0</b>
160,1 à 180 kg	+ 0,05 €/kg
> 180 kg	+ 0,10 €/kg

#### Saisies veterinaires

Pièces Nobles (codes 02 à 7 / 10 à 28 / 33 à 44 / 60 à 63 / 65 à 68)

Saisie partielle ou pièce entière, quelque soit le nombre de pièces

Facturation sur la base du Poids froid après saisie x (prix de la classe de poids avant saisie - **0,18 €/kg**).

Saisie de 1 ou 2 arrières (codes 8 et 9) :

Facturation sur la base du Poids froid après saisie x (prix de la classe de poids avant saisie - **0,24 €/kg**).

Saisie partielle causée par un abcès échine (codes 29 à 32 / 71 et 74) :

**Pas de pénalité** : Facturation sur la base du Poids froid après saisie x prix de la classe de poids avant saisie

Pièces mineures (codes 45, 46 / 50 à 59 / 64 / 69 à 76)

**Pas de pénalité** : Facturation sur la base du Poids froid après saisie x prix de la classe de poids avant saisie

Accident de tuerie (codes 47-48-49)

Animal à la charge de l'abattoir payé 100%, évalué soit à son poids carcasse soit au « poids moyen des coches chaud dont OBS poids avant » associé à la plus value moyenne du lot.

Mort en transport (code 87)

Coche payée 50%, évaluée au poids net obtenu en appliquant un coefficient de rendement de 67,5 % au poids vif estimé (ou réel si les animaux ont été pesés vivants).

Mort en loge (code 88)

Coche payée 100%, évaluée au poids net obtenu en appliquant un coefficient de rendement de 67,5 % au poids vif estimé (ou réel si les animaux ont été pesés vivants).

Responsabilité partagée (codes 84)

Les coches mortes ou saisies pour responsabilité partagée seront payés à 50% sur le critère d'un poids net obtenu en appliquant un coefficient de rendement de 67,5 % au poids vif estimé (ou réel si les animaux ont été pesés vivants).

Saisies Totales (code 93, 99 et 86) et mal à pieds (94)

A la charge du producteur

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

	± value qualité (€/kg)
Coche lisible	0 €
Coche illisible, sans marque ou absente du fichier éleveur	- 0,03 €

N° de Bordereau 746 Page 1 de 1  
 Abattage 03/07/2007  
 Enlèvement 03/07/2007 2:00 N° 88888  
 Abattoir SPM RODEZ FR 12 241 02 CE  
 Usager  
 Groupement 040 INDEPENDANTS  
 Id. du Lot IDM  
 Ind. de Marquage IDM  
 Référencement  
 Tx. de ressuage Co=3.0%

ELEVEUR ou PROPRIETAIRE

1  
 NOM ELEVEUR

ADRESSE 1  
 ADRESSE 2

IDM

COCHES	TOTAL
2	2

31000 COMMUNE

POIDS NET CHAUD ET CLASSEMENT INDIVIDUELS														
Num Tuerie	Indicatif marquage	Classe-ment	Type	Poids 1 chaud kg	Heure 1	Poids 2 chaud kg	Heure 2	C1	C2	C3	Date sevrage	Numero Individuel	Usager	Code Qualité
1	IDM		C	100.0	13:42								000	
2	IDM		C	110.0	13:55								001	

2

RESULTATS	Nb	POIDS FROIDS

Par Classement	
Nb	POIDS
2	210.0

3

RESULTATS	Nb	P.V.	POIDS FROIDS
Coches avec +value	2	-5.00	203.70 kg
TOTAL	2		

5

BILAN POUR CE LOT	
Service Public Equarrissage Eleveur	Nb concernés: 0 Poids froid: 0.00 kg
Qualité du Tatouage	Lisibles( ):2 Illisibles (*):0 Sans marque (?):0
Certification(s)	
Mise à jeun du lot	?

4

### (3) TOTALISATION PAR CLASSEMENT

Nombre et poids total chaud des animaux suivant leur classement

### (4) BILAN POUR CE LOT

Service Public Equarrissage Eleveur : poids froid de viande saisie à la charge de l'éleveur  
 Récapitulatif du nombre d'animaux Lisibles, Illisibles et Sans marque  
 Mise à jeun exprimé comme suit : Oui : O – Non : N – Non contrôlée : ?  
 Certification : démarches qualité validées pour ce lot d'abattage

*En application au 1<sup>er</sup> juillet 2005 dans les abattoirs  
 contrôlés en pesée-classement par MIDIPORC*