

Mots	Définitions
Coefficient de conversion vif / mort	<p>Les coefficients poids vif/poids morts classiquement utilisé au niveau des statistiques douanières sont :</p> <p>boeufs : 0,50 les jeunes bovins, génisses, vaches : 0,50 veau : 0,55 ovins : 0,45 équins : 0,50 porcins : 0,78. poulet : 0,65 (évicéré –sans abat), 0,70 (évicéré – avec abat) – 0,83 (non évicéré - avec abats) lapin : 0,56</p>
tec et kgec	<p>Afin de pouvoir déterminer, de façon cohérente, les flux de matière au sein des filières animales, des coefficients ont été introduits pour tenir compte des actions menées sur les viandes (désossage, transformation,...) et ramener les volumes par rapport à une base commune la tonne équivalent carcasse ou tec.</p> <p>Ainsi, lorsqu'il s'agit du volume global mis en jeu, la consommation de viande s'exprime en tec. En revanche, lorsqu'elle est ramenée par habitant, elle s'exprime en kgec/hab.</p> <p>Les coefficients sont différents selon les produits : Animaux vivants = 0,78 pour le porc et 0,55 pour le bovin Viande désossés = 1,20 pour le porc Saucisses =1,30</p>
tecoq (ou teoc)	<p>Unité employée pour pouvoir agréger des données en poids concernant des œufs entiers et des produits à base d'œufs sous toutes leurs présentations : œufs entiers sans coquille, blancs seuls, jaunes seuls, séchés ou non, etc. On applique au poids brut un coefficient propre à chaque forme du produit : 1 pour un œuf entier avec coquille par définition, 1,16 pour un œuf entier liquide sans coquille, 2,5 pour du jaune séché par exemple.</p> <p>Le concept de tonne équivalent œuf coquille (teoc ou tecoq) est le pendant de la tonne équivalent carcasse pour les œufs (voir définition de tec et kgec).</p>
tpf	<p>tonne poids finis, tonnage correspondant au volume réellement vendu dans les circuits de distribution. Des coefficient de TPF/TEC ont été estimé par l'INRA en 2003 pour chaque espèce :</p> <ul style="list-style-type: none"> - bovin : 66 % de viande vendue, l'essentiel sans os, sauf pour les côtes et le pot au feu - agneau : 76 %, l'essentiel avec os, mais avec un parage important - porc frais :86 %, moyenne pondérée de 2/3 de côtes et de 1/3 de rôti sans os - volailles : 75 %, moyenne pondérée des volailles entières et des découpes avec os (cuisses et ailes) et des découpes sans os (rôti et escalope). <p>Source : d'après INRA-LORIA (2005) – Comparaison des données de consommation TNS-SECODIP et SCEES</p>