



Rindfleisch aus Frankreich

Unsere Passion, unser Engagement.

Unsere **Rinderrassen** sind genauso **vielfältig** **wie Frankreich** selbst.

Sage und schreibe 22 Rinderrassen sind in Frankreich zu Hause, zehn davon sind Fleischrassen. Diese Vielfalt verdanken wir der unglaublichen Vielseitigkeit der französischen Landschaft. Die Rinder leben auf den grünen Wiesen der Normandie, auf den windumtosten Aubrac-Hochebenen, auf den Weiden der Pyrenäen oder auch im Limousin mit seinen typischen Heckenlandschaften. Und jede dieser Landschaften zeichnet sich durch besondere Böden, Profile, klimatische Bedingungen und ökologische Gegebenheiten aus.

Selbstverständlich überträgt sich diese Vielfalt auch auf die französischen Rinder. Rassen wie Limousin, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Salers, Gasconne oder Rouge des Prés sind durch ihre jeweilige Heimat geprägt. Auch wenn jede dieser Rassen einzigartig ist, teilen sie eine Gemeinsamkeit: Sie alle wurden aufgrund ihrer überzeugenden Fleischqualität ausgewählt. Das feinmarmorierte Fleisch ist zart und saftig. Es spiegelt nicht nur die Besonderheiten der natürlichen Umgebung der Rinder wider, sondern auch die Erfahrung und das Know-how der Züchter.

Die Natur meint es gut mit Frankreich und so gibt es hier die meisten Herden in Mutterkuhhaltung in Europa. Neben den natürlichen Voraussetzungen trägt insbesondere das Engagement der Branche zum guten Ruf der französischen Rindfleischproduktion bei. Mit großer Leidenschaft stellen viele Menschen Tag für Tag ihre Arbeit in den Dienst einer hervorragenden Qualität.



Zehn prämierte Fleischrassen:

- Aubrac
- Bazadaise
- Blanc bleu
- Blonde d'Aquitaine
- Charolaise
- Gasconne
- Limousine
- Parthenaise
- Rouge des prés
- Salers



Wir züchten

mit Rücksicht auf

die Umwelt



Maßnahmen, die sich auf das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere ausgerichtet sind, verbunden mit konkreten Aktionen zum Umweltschutz. **Hinter unserer Qualität steht das ganze Engagement unserer Züchter.**

Als eines der großen Rindfleischherzeugerländer stützt sich Frankreich auf kleine Betriebe.

Mit 18,9 Millionen Rindern ist Frankreich der größte Fleischherzeuger Europas. Die Besonderheit dabei ist die geringe Größe der Betriebe, denn im Schnitt zählen sie nicht mehr als 60 Muttertiere. Denn in Frankreich gibt es eine historische Verbindung zwischen der Rinderzucht und einer natürlichen Umgebung, die seit Generationen von Züchtern gepflegt und kultiviert wird. Häufig handelt es sich um Familienbetriebe, deren Größe überschaubar ist. Seit jeher sind sie überall dort zu finden, wo regelmäßige Regenfälle Gras und Futter sprießen lassen.

Die Anpassung an den Klimawandel ist eine Herausforderung für die französische Rindfleischbranche.

Die Viehzucht trägt mit 10 % zu den Treibhausgasemissionen in Frankreich bei, ist aber auch ein wichtiges Mittel, um Kohlenstoff in den Böden zu speichern.

Dank der Umweltdiagnose CAP2ER und des LIFE BEEF CARBON-Programms (bessere Nutzung von Weiden, Hecken, agrarökologische Infrastrukturen usw.) will die Branche ihren CO₂-Fußabdruck bis 2025 um 15% im Vergleich zu 2015 reduzieren.

Sicheres, auf dem Hof produziertes Futter.

Hormone und Tiermehl sind seit 1990 verboten. Die Nahrung der Rinder setzt sich ausschließlich aus pflanzlichen Bestandteilen und Mineralstoffen zusammen. Die Fütterung der Mutterkuhherden ist autark, denn 90 % des Futters wird auf dem Hof selbst erzeugt. In erster Linie besteht es aus Gras, das die Tiere direkt auf der Weide finden oder das an sie verfüttert wird – ob frisch oder als Heu und Silage.

Aber auch Silomais von der ganzen Pflanze, Luzerne, Getreidearten wie Weizen oder andere Eiweißpflanzen wie Raps werden verfüttert. Diese Diversifizierung ermöglicht nicht nur eine ausgewogene Ernährung, sondern sichert zudem ausreichenden Futtermittelvorrat für das ganze Jahr. Seit 2019 ist die französische Branche auch Partner der Plattform Duralim. Diese fördert einen nachhaltigen Sojaanbau, um die Entwaldung zu bekämpfen und bis 2025 eine hundertprozentige nachhaltige Produktion zu erreichen.



ZUCHT

Das Tierwohl steht im Mittelpunkt der Branchenfortschritte.

Heute gibt es zahlreiche Fragen zu den Bedingungen, unter denen die Tiere aufgezogen, transportiert und geschlachtet werden. Um sie anzugehen, hat sich der Sektor auf jeder Stufe der Produktionskette mit Instrumenten zur Bewertung von Wohlbefinden und Tierschutz ausgestattet.

Diese ermöglichen sowohl eine Bestandsaufnahme als auch die Umsetzung von Programmen zur ständigen Verbesserung der Lebensbedingungen der Tiere. Ziel ist es, bis 2025 hundert Prozent der französischen Rinderzuchtbetriebe mit dem Diagnose-Tool „Boviwell“ zu erreichen.

Mit ihm können 12 wissenschaftlich validierte Maßnahmen zur Verbesserung der Tierhaltung in den Betrieben bewertet werden.

Mit einem Pass kann jedes Tier ein Leben lang identifiziert werden.

Um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, wird jedes Kalb bei Geburt an beiden Ohren mit einer zehnstelligen Nummer gekennzeichnet, die auch in seinen Pass eingetragen wird. Der Pass enthält einen Bereich für die Gesundheitsbescheinigung der Veterinärbehörden. All diese Daten werden auf nationaler Ebene gespeichert.

Die Züchter ihrerseits notieren alle Informationen in ihren Zuchtregistern: Transporte, Gesundheitszustand und Medikation der Tiere, Daten zur Rückverfolgbarkeit des Futters usw.

Bei der Beobachtung von Tieren, Böden, Wasserqualität und Wetter ist der erfahrene Blick dieser Menschen unersetzlich. Sie wissen genau, wann es Zeit für die Ernte oder für den Weidewechsel ist.



→ **90%** des Futters für die Fleischrinder wird direkt im Landwirtschaftsbetrieb erzeugt.

15% Ziel, den Kohlenstoff-Fußabdruck von Rindfleisch bis 2025 (im Vergleich zu 2015) zu verringern.



Unser **Engagement** für eine **umsichtige** und **verantwortungsvolle** Branche.

Strenge und ständige Kontrollen zum Schutz der Tiere und der Gesundheitssicherheit, verbunden mit vertraglichen Vereinbarungen, um die Vergütung der Erzeuger zu sichern.
Hinter unserer Qualität steht das ganze Engagement unserer Fachleute.

Der Transport spielt im Tierschutz eine wesentliche Rolle.

Besondere Aufmerksamkeit wird den Tieren beim Transport zum Schlachthof gewidmet. Für Transporteure gelten besonders strenge Auflagen, um den Rindern Belastungen zu ersparen: Der den Tieren zur Verfügung stehende Platz, Transportdauer, Zustand der Lüftung, Vorhandensein von Tränken, Pausenzeiten und vieles mehr wird genauestens geregelt. Nichts wird dem Zufall überlassen. Bei ihrer Ankunft am Schlachthof unterziehen die Veterinärbehörden alle Tiere einer systematischen Schlachtieruntersuchung. Identität und Veterinärbescheinigungen der Tiere werden sorgfältig kontrolliert.

In der Hygienekette kommt den Schlachthöfen ein hoher Stellenwert zu.

Da der Schlachthof der Ort ist, an dem das Tier zum Produkt wird, spielt er für die Lebensmittelsicherheit eine zentrale Rolle. Einrichtung und Hygiene der Räumlichkeiten, des Materials und der Arbeitsmethoden ermöglichen eine Vorbereitung der Karkassen unter optimalen Bedingungen. Die europäischen Vorschriften sorgen dafür, dass jede Phase des Prozesses durch die Veterinärbehörden kontrolliert wird. In Abstimmung mit dem Staat und den Tierschutzverbänden werden Leitfäden für gute Praktiken erstellt. Außerdem werden in den Schlachthöfen Tierschutzbeauftragte benannt. Sie beraten die Schlachthofmitarbeiter und führen interne Kontrollen durch.

WEITERVERARBEITUNG

Die Karkassen werden einzeln untersucht und anschließend kühl gelagert.

Nach dem Schlachten wird eine Fleischuntersuchung vorgenommen. Die Karkassen werden in zwei Hälften gespalten. Dies geschieht zum einen aus betriebswirtschaftlichen Gründen, aber auch, um die Untersuchung zu erleichtern. Schließlich muss festgestellt werden, ob das Fleisch für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist. Die Hälften werden daher mit einem Stempel versehen, der die Zulassungsnummer des Schlachthofs ausweist und die Genusstauglichkeit bescheinigt. Anschließend werden sie in Kühlräumen gelagert, damit Nährwert und Geschmack erhalten bleiben und die Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Der Zerlegevorgang erfolgt bei perfekter Hygiene und unter Einsatz von Spitzentechnologie.

Jede Karkassenhälfte wird in zwei Viertel zerlegt. Anschließend wird das Fleisch vom Knochen getrennt. Dann wird jedes Stück Fleisch für die Vakuumverpackung oder für die Verpackung in Trays vorbereitet. Je nach Vertriebskanal wird das Fleisch direkt als Karkasse, in Vierteln oder in Teilstücken ausgeliefert. Um beim Umgang mit dem Fleisch jegliche Verunreinigung zu vermeiden, sind die Zerlegebetriebe zur Durchführung von Selbstkontrollen und zur Überprüfung auf Bakterien verpflichtet. Auch hier haben die Veterinärbehörden die Aufgabe, die Wirksamkeit der Hygienemaßnahmen und die ordnungsgemäße Einhaltung der Kühlkette im Betrieb zu prüfen.



→ **100%**

der Akteure rund um den Tiertransport sind in Sachen Tierschutz geschult und zertifiziert.

100%

Zielvorgabe für Schlachthöfe, die bis 2025 mindestens einmal die branchenübergreifende Diagnose zur artgerechten Tierhaltung durchgeführt haben.

UNSER ENGAGEMENT FÜR EINE UMSICHTIGE UND VERANTWORTUNGSVOLLE BRANCHE.

WEITERVERARBEITUNG

Nachhaltigem Konsum Geschmack verleihen.

Langjährige Expertise bei der Auswahl der Rassen, der Veredelung der Teilstücke und der Weiterentwicklung der Produktionsmethoden. **Hinter unserer Qualität steht das Engagement für einen verantwortungsvollen Fleischkonsum.**

Das Zerlegen nach französischer Art ist eine hohe Kunst.

Das Know-how der Franzosen beim Zerlegen ist weltweit bekannt. Nicht weniger als 34 Teilstücke werden sorgfältig abgetrennt und aus der Karkasse gelöst. Beim Zerlegen stützt man sich in Frankreich auf eine lange Metzgertradition und berücksichtigt die Anatomie des Tieres. So wird der einzigartige Charakter der einzelnen Muskelpartien zur Geltung gebracht und ihr Potenzial sogar noch erhöht, um auf diese Weise ein unvergleichlich wohlschmeckendes und zartes Fleisch zu erhalten.



PRODUKT

Die Krönung einer ausgezeichneten Produktionskette.

Optisch und geschmacklich sind die Fleischstücke der krönende Abschluss einer ausgezeichneten Produktionskette von den saftigen Wiesen Frankreichs über die Verkaufstheke des Metzgers bis auf den Teller des Fleischliebhabers. Dort bereiten sie als Entrecôte, Filet, Lendenstück, Brust, Bug, Steak, Hanging Tender oder Rumpsteak größten Genuss.

Ob zart oder durchwachsen, ob im eigenen Saft oder auf den Punkt gegrillt, ob weich oder kross angebraten, ob mit Gewürzen, Saucen oder natur serviert – Rindfleisch aus Frankreich trifft jeden Geschmack. Damit beweist es auch das hohe Know-how all derjenigen, die an Zucht oder Transport des Tieres mitgewirkt oder das Fleisch zerlegt, untersucht und verpackt haben – und natürlich die Kochkunst derjenigen, die es zubereiten.

Auf dem Weg zu einem nachhaltigen und bewussten Konsum.

Immer mehr Europäer wollen sich „besser“ ernähren. In puncto Fleisch bedeutet dies einen vernünftigen Verzehr im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung, bei der auch pflanzliche Produkte eine wichtige Rolle spielen. Es geht also darum, geschmackvolles und qualitativ hochwertiges Fleisch zu genießen, dessen Produktionsmethoden den Erwartungen entsprechen, d. h. tier- und menschenfreundlich sind, die Umwelt respektieren und den Anforderungen an die gesundheitliche Qualität und die Rückverfolgbarkeit entsprechen.

→ **22**

Rinderrassen, darunter 10 Fleischrassen

34

Teilstücke, um die Einzigartigkeit eines jeden Muskels zur Geltung zu bringen



Der **Pakt** für **gesellschaftliches** **Engagement.**

Gesundes, schmackhaftes Fleisch aus nachhaltigen, verantwortungsbewussten und engagierten Zuchtbetrieben.

Um eine umfassende Antwort auf die Erwartungen der Verbraucher geben zu können, hat sich INTERBEV verpflichtet, gemeinschaftlich zu handeln und langfristig Verantwortung für die Gesellschaft zu tragen. Das gemeinschaftliche Handeln erfolgt im Rahmen eines Paktes für gesellschaftliches Engagement gemäß der internationalen Norm ISO 26 000.

AFNOR* verlieh INTERBEV 2018 das französische Gütesiegel „Engagé RSE“ für nachhaltiges und verantwortungsbewusstes Handeln. Das Gütesiegel wird in vier Abstufungen vergeben. INTERBEV erreichte Stufe 3 von 4 und gilt damit als „fortgeschritten“.

Was wird mit diesem Pakt bezweckt?

Er garantiert die Weiterentwicklung bestimmter Praktiken in folgenden Bereichen:

- Umwelt- und Landschaftsschutz
- Schutz von Tierwohl und Tiergesundheit
- Qualität von Lebensmitteln und Ernährung
- Achtung der Arbeitnehmer, verbesserte Lebensqualität am Arbeitsplatz, Risikoprävention und faire Entlohnung

Konkret startet die Branche Programme, um Fortschritte in bestimmten Bereichen zu erzielen. Dazu gehören

- **Umwelt:** LIFE BEEF CARBON-Programm zur Verringerung von Treibhausgasen mit dem Ziel, diese bis 2023 um 15 % im Vergleich zu 2015 zu senken.
- **Tierwohl und Tierschutz:**
 - „Boviwell“-Programm mit dem Ziel, in 100% der Rinderzuchtbetriebe und Schlachthöfe bis 2025 eine Diagnostik durchgeführt zu haben.
 - Bis 2025 soll in 100% der Sammelstellen eine Tierschutz-Diagnostik durchgeführt werden.
 - Einführung eines Hitzewarnsystems, das den Transport von Tieren bei sehr hohen Temperaturen verbietet.

Angesichts dieser Fortschritte können die französischen Fachleute der Branche einen Beitrag zu den Maßnahmen im Rahmen der UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) leisten, mit denen die großen Herausforderungen unseres Planeten bis 2030 gemeistert werden sollen.

**WER FLEISCH
LIEBT, ISST ES
GANZ BEWUSST**



*Interbev wird als erster
Vertreter der französischen
Nahrungsmittelbranche von
AFNOR bewertet und zertifiziert.*

** AFNOR ist die offizielle französische Stelle für
Normung. Sie repräsentiert Frankreich bei der
Internationalen Organisation für Normung sowie
beim Europäischen Komitee für Normung.*

*Die Strategie wird in Abstimmung mit
der Zivilgesellschaft ausgearbeitet
(Nichtregierungsorganisationen für Umweltschutz
und Tierschutz, Verbraucherverbände,
Ernährungswissenschaftler) und stützt
sich auf ein ehrgeiziges Forschungs- und
Entwicklungsprogramm.*

3 starke Marken, um mit den Verbrauchern auf dem deutschen Markt zu kommunizieren

Französisches Rindfleisch ist auf dem deutschen Markt vor allem durch drei starke Marken vertreten: Charoluxe, Château Boeuf und Gourmet naturel. Jede von ihnen steht mit individuellen Schwerpunkten und einer stringenten Markenpolitik für sich. Es gibt aber auch grundlegende Elemente, die alle Programme gemeinsam haben. Dies sind die wichtigsten:

- Alle drei Marken basieren alle auf dem Lastenheft „viande bovine d'exportation – jeunes bovins“ (Exportrindfleisch – Jungbullen“, auch „JBE-Lastenheft“ genannt). Das bedeutet:
- Das Fleisch aller Programme stammt von ausgewählten Jungbullen, die ausschließlich in Frankreich geboren, gezüchtet und geschlachtet werden.
- Tierwohl und Nachhaltigkeit steht für alle Marken an erster Stelle. Dazu gehören eine artgerechte Aufzucht in Mutterkuh-Weidehaltung, natürliche Haltungsbedingungen in kleinen familiengeführten Betrieben und kurze Transportwege.
- Über die vorgeschriebenen Kontrollen hinaus haben sich alle drei Marken weitere unabhängige Kontrollen auf allen Produktionsstufen auferlegt.



**Qualität fängt
auf der Weide an**

Seit 1994 behauptet sich die Marke Charoluxe erfolgreich auf dem deutschen Markt. Das Erfolgsgeheimnis sind eine effektive Markenpolitik und eine konstant hohe Produktqualität. Denn Charoluxe-Rindfleisch stammt von ausschließlich Jungbullen der weltweit berühmten Fleischrasse Charolais und deren Kreuzungen. Hinter der Marke Charoluxe steht der Charoluxe-Club, ein Zusammenschluss des französischen Branchenverbandes „INTERBEV“ und des „Club Viande Bovine Europe“. Insgesamt sechs Clubmitglieder, die zu den Marktführern in Frankreich gehören, liefern Fleisch für das Charoluxe-Programm.

www.charoluxe.de

Darüber hinaus gibt es noch eine Reihe anderer Rindfleischmarken auf dem deutschen Markt, zum Beispiel „Charolais“, „Boeuf Gourmet“ und „Boeuf Etoile“.



**Aus der Heimat
der Gourmets**

Gourmet naturel wurde 1989 eingeführt. Seitdem steht die Marke für Qualitätsrindfleisch, das die Erwartungen der deutschen Verbraucher erfüllt. Nur das wertvolle Fleisch der im Lastenheft definierten Fleisch- und Zweinutzungsrasen findet Einzug in das Markenfleischprogramm. Gourmet naturel wird exklusiv durch die Bell Deutschland GmbH & Co. KG mit Sitz im niedersächsischen Seevetal vertrieben. Sie wurde mit dem Siegel „Haltungsform 3 – Außenklima“ der Initiative Tierwohl (ITW) ausgezeichnet.

www.gourmet-naturel.com



**Mit jeder Faser ein
gutes Stück Frankreich!**

Seit 2013 steht Château Boeuf® in Deutschland für hochwertiges französisches Jungbullenfleisch. Für die Marke werden ausschließlich französische Fleisch- und Zweinutzungsrasen verwendet. Auf Milchrasen wird gänzlich verzichtet. Die Marke ist Eigentum der R&S Vertriebs GmbH mit Sitz in Essen und wird exklusiv an den Frischetheken der REWE angeboten. 2021 wurden die Marke als erste französische mit dem Label „Haltungsform 3 – Außenklima“ der Initiative Tierwohl (ITW) ausgezeichnet und bietet zusätzlich zu den Premiumschnitten auch Special Cuts für das Grillgeschäft an.

www.chateau-boeuf.de



INTERBEV

als einende Kraft.

Auf Initiative der Organisationen, die die Branche vertreten, wurde der französische Verband für Viehzucht und Fleisch INTERBEV 1979 gegründet. In ihm sind Fachleute der Sektoren Rinder, Schafe, Pferde und Ziegen vereinigt.

Der Verband demonstriert das Bestreben dieser Fachleute, den Verbrauchern gesunde Qualitätsprodukte zu liefern, die über die gesamte Produktionskette rückverfolgt werden können. INTERBEV ist ein Zusammenschluss zur Förderung der gemeinsamen Interessen von Züchtern, Handwerk, Industrie und Vertrieb in einem der wichtigsten Wirtschaftssektoren Frankreichs.



*Der Vertreter der
französischen
Rindfleischbranche*

rindfleischausfrankreich.de