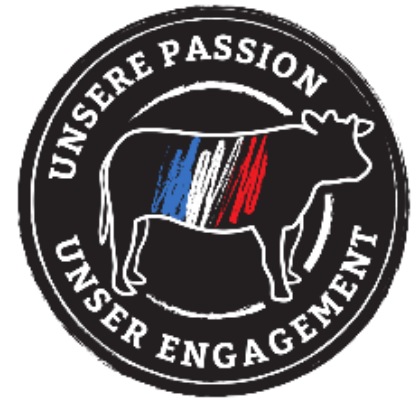


# Rindfleisch aus Frankreich

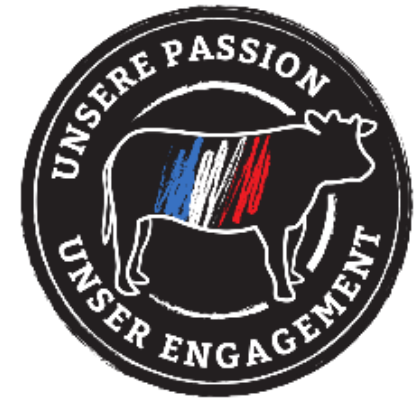


## Blick über den Tellerrand

Frankreich, das Land der Fleischrinderrassen

# Rindfleisch aus Frankreich

Deutscher Fleischkongress 21. November 2023

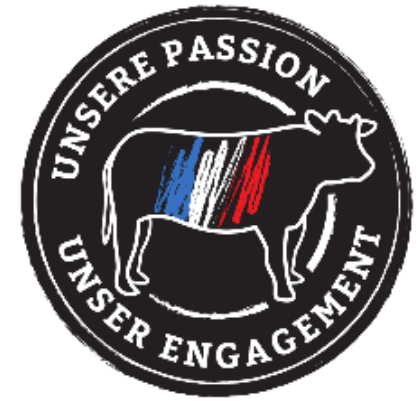


## Programm:

- Zahlen & Fakten zum Rindfleischerzeugerland Frankreich
- Tierwohl
- Nachhaltigkeit / autarke Fütterung
- Umweltschutz
- Teilstücke in Frankreich
- Gütesiegel (Deutschland und Frankreich im Vergleich)
- französische Rindfleischmarken in Deutschland

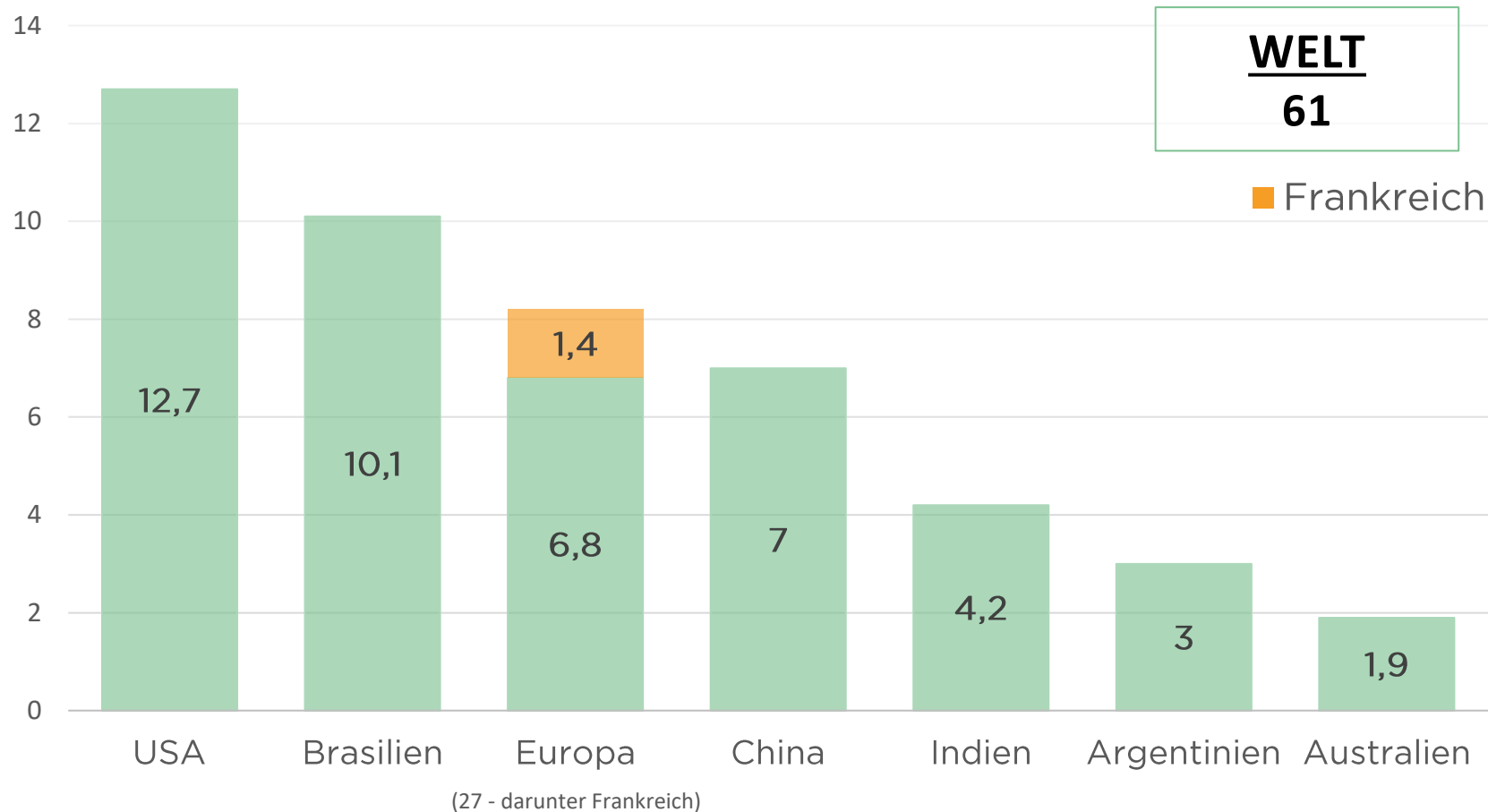
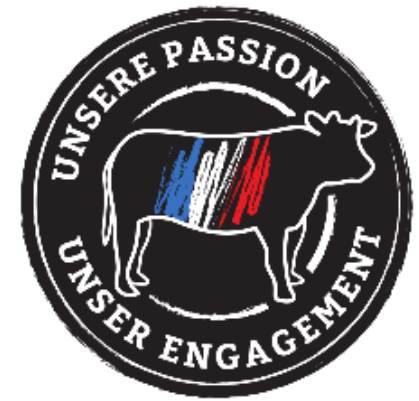
# Frankreich

## Großes Erzeugerland – kleine Betriebe



- Größter Rindfleischerzeuger Europas: 18,9 Millionen Rinder
- Die größte Mutterkuhherde in der EU
- 10,2 Milliarden Euro Umsatz in der Rindfleischindustrie, davon 1,3 Milliarden für den Verkauf lebender Tiere

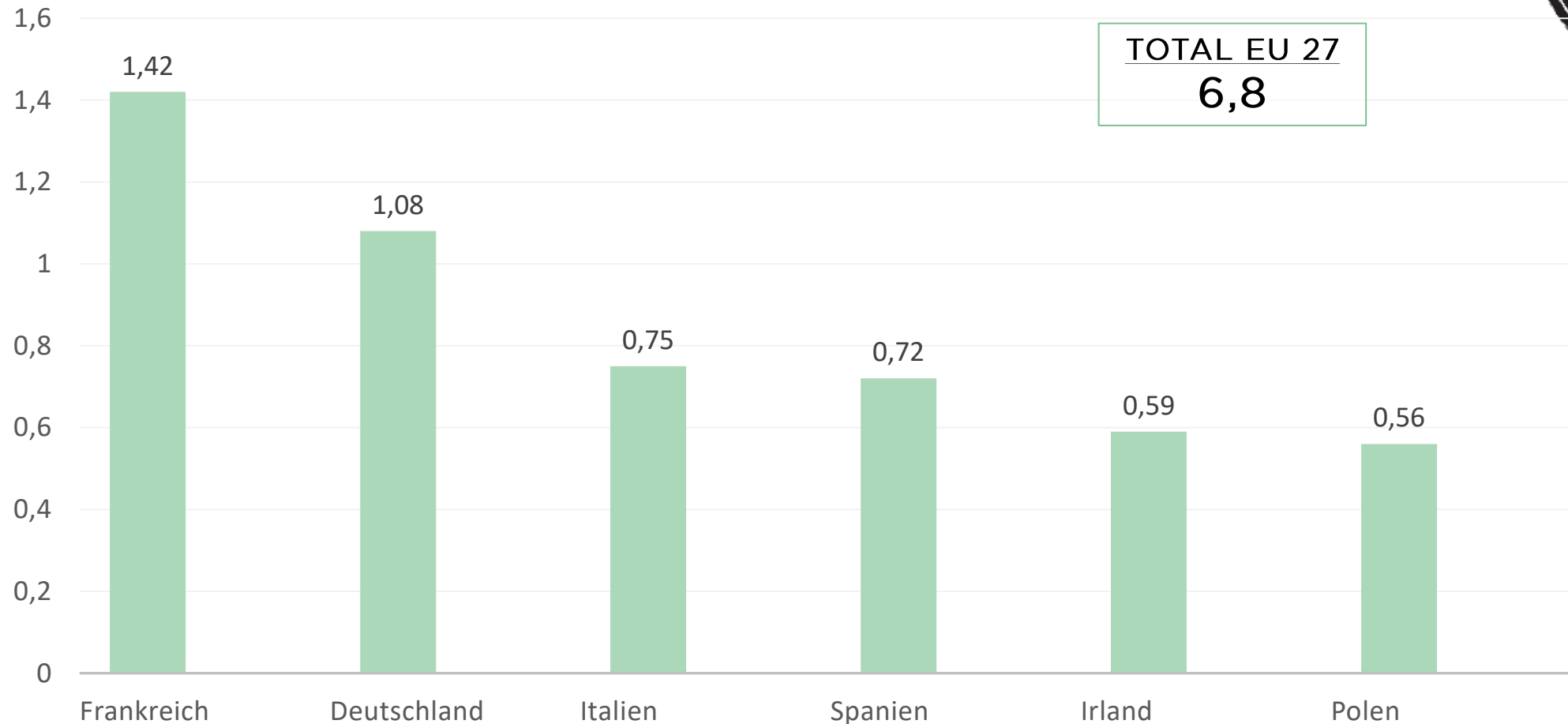
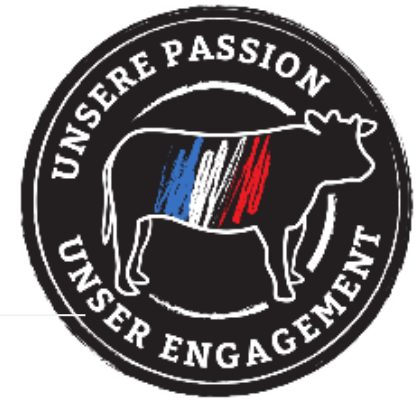
# Weltweite Rindfleischproduktion



Frankreich  
vergleichbar  
mit  
Australien

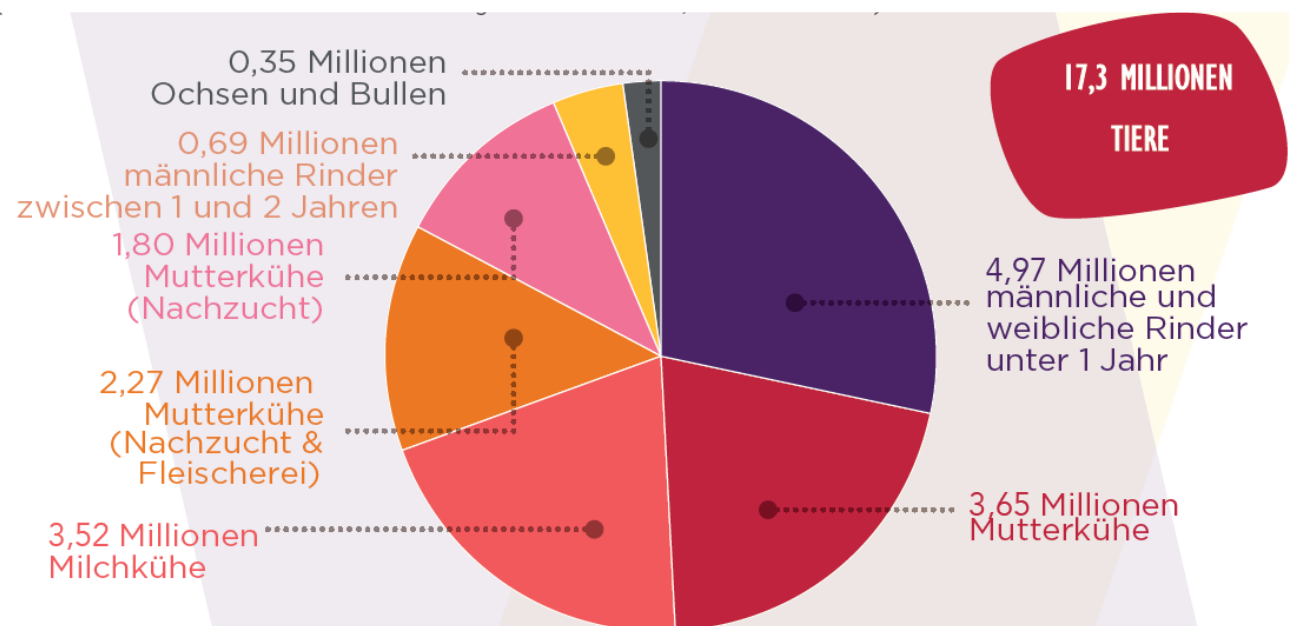
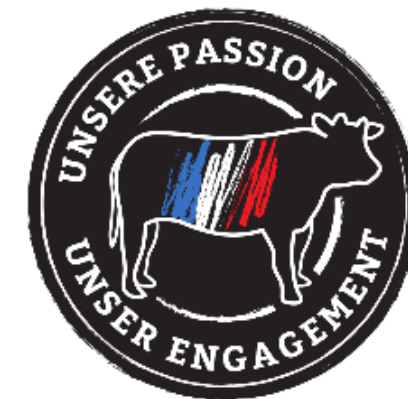
(Ausgewachsene Rinder + Kälber in Millionen Tonnen Schlachtgewichtäquivalent)  
Zahlen 2021 - Quellen: GEB - Institut de l'Élevage nach USDA, FAO/OCDE, Eurostat, SaqPya, MLA

# Europäische Rindfleischproduktion



(Ausgewachsene Rinder + Kälber in Millionen Tonnen Schlachtgewichtäquivalent)  
Zahlen 2021 - Quellen: GEB - Institut de l'élevage nach Eurostat

# Der französische Rinderbestand



## Europäischer und französischer Rinderbestand 2021

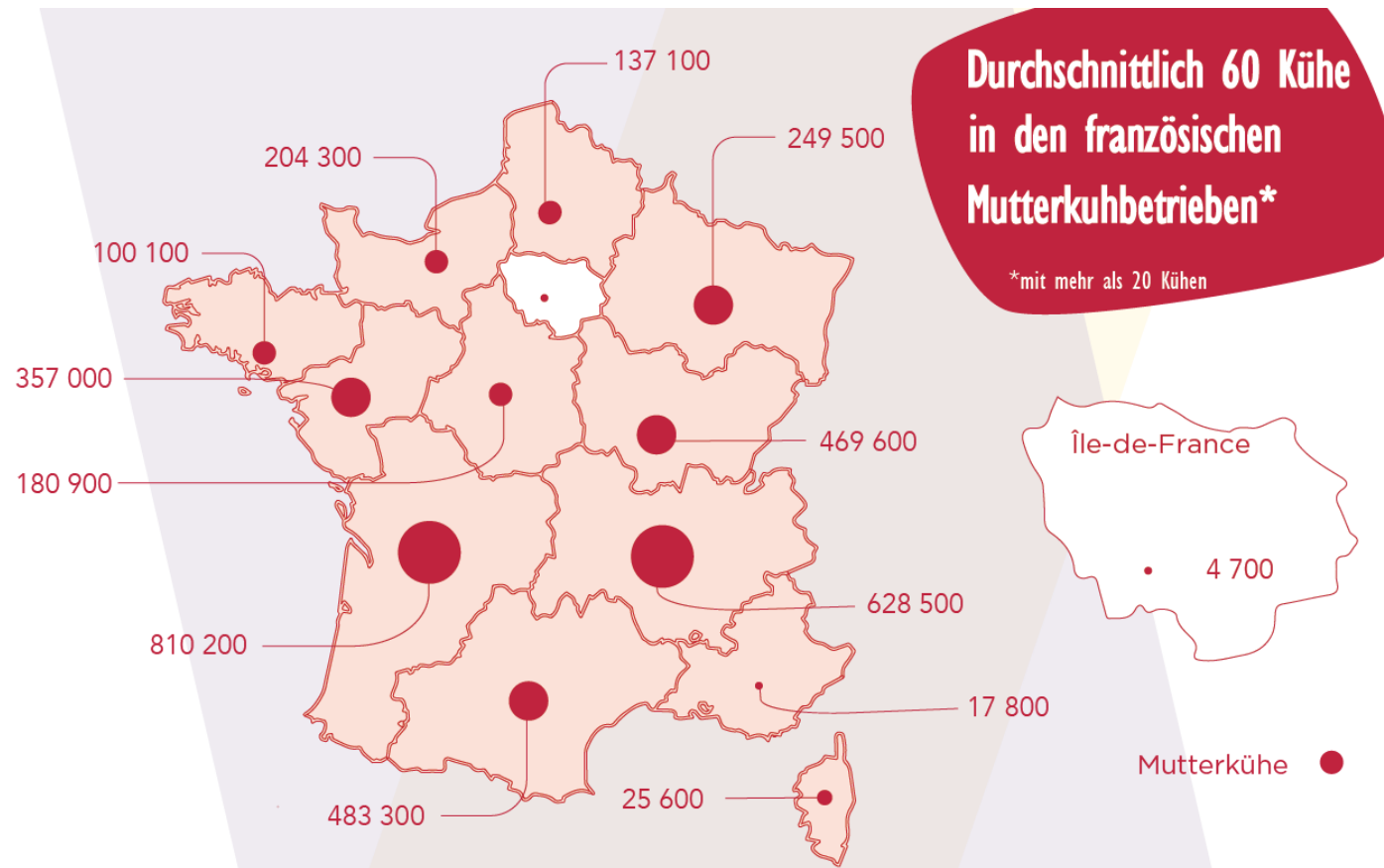
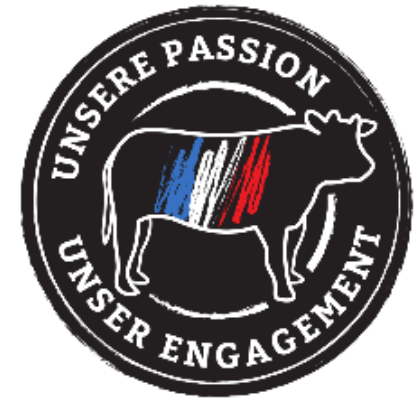
(in Millionen Tiere)



Zahlen 2021 – Quellen: GEB – Institut de l'élevage nach SPIE – BDNI, Eurostat und USDA

# Geographische Verteilung

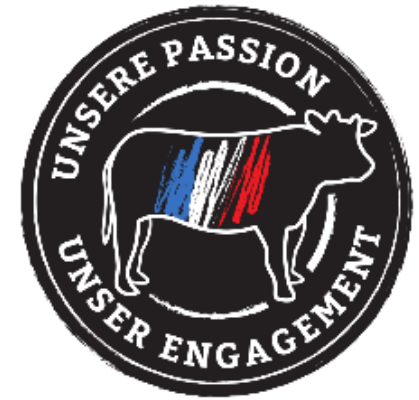
## Der Rinderzuchtbetriebe in Frankreich



Zahlen 2021, Quellen: GEB - Institut de l'Élevage nach SPIE - BDNI)

# Frankreich

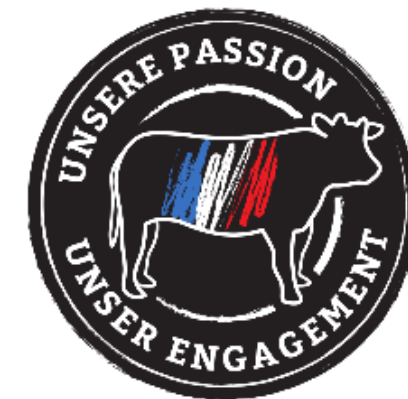
## Großes Erzeugerland – kleine Betriebe



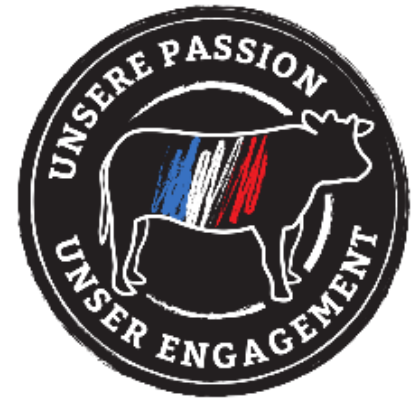
- Vielfalt der französischen Landschaften  
→ Vielfalt der Rassen
- 22 Rinderrassen
  - davon 10 Fleischrassen, ausgewählt wegen ihrer überzeugenden Fleischqualität und ihrer Anpassung an die Umgebung
  - z. B. Limousin, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Salers, Gasconne oder Rouge des Prés
- Besonderheit: regionale Struktur → viele kleine Betriebe (Ø 60 Muttertiere)



# Historisch gewachsene Rassenvielfalt



# Historisch gewachsene Rassenvielfalt



Charolais



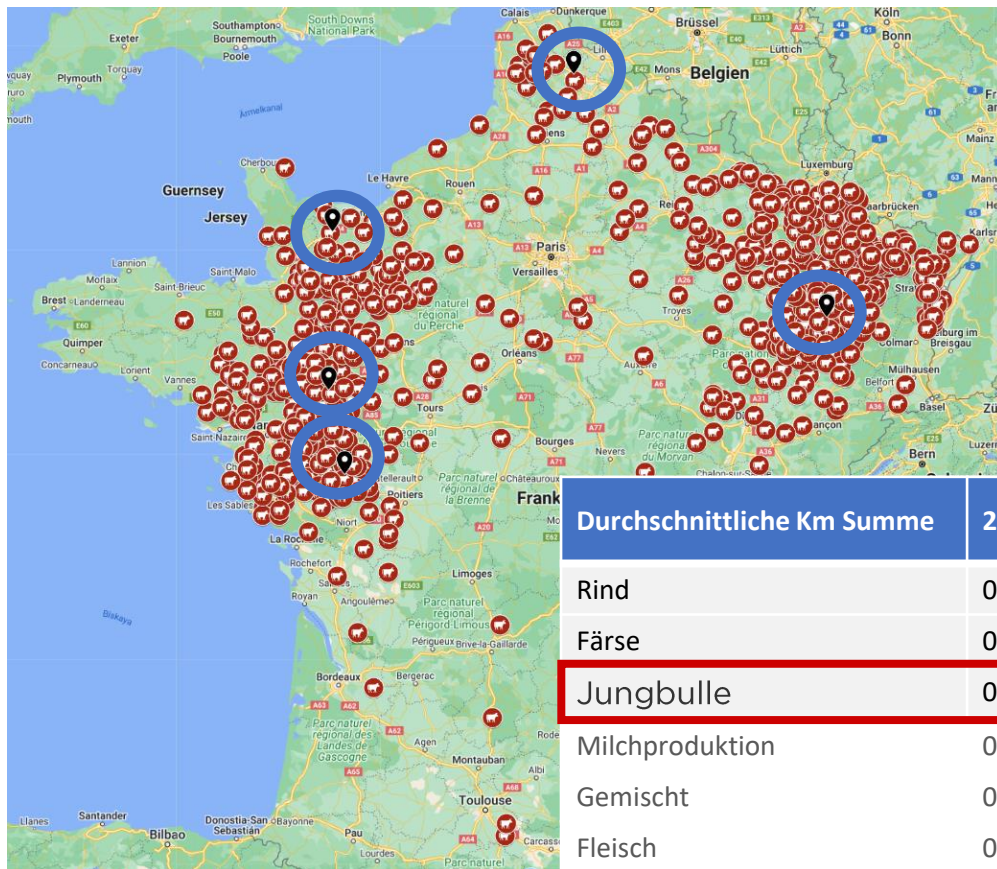
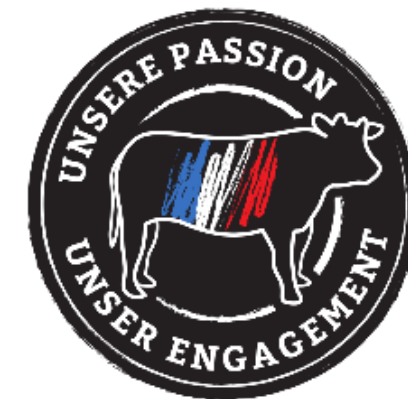
Aubrac



Limousin

# Transport der Rinder

## Kurze Wege dank regionaler Strukturen



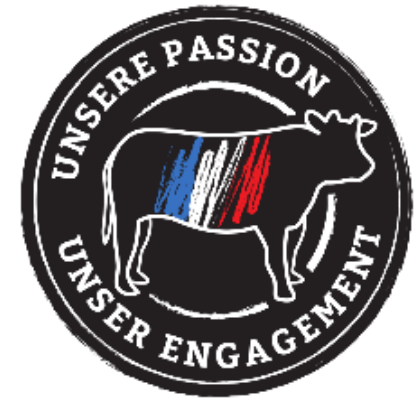
Durchschnittliche Km Summe	2018	2019	2020	2021
Rind	0.0	76.7	74.3	85.2
Färse	0.0	78.7	82.7	86.6
Jungbulle	0.0	80.5	79.9	82.4
Milchproduktion	0.0	84.8	90.2	91.8
Gemischt	0.0	101.7	122.2	87.7
Fleisch	0.0	79.0	76.5	80.0

- **Vorschrift:** Transportdauer max. 8 Stunden bzw. maximal zurückgelegte Entfernungen pro Sammlung in Abhängigkeit von der Anzahl der Ladepunkte
- In Wirklichkeit übersteigt die durchschnittliche Transportzeit keine 2 Stunden (80 km).

Quelle: Karte der vom Unternehmen Elivia verwalteten Zuchtstandorte

# Tierwohl

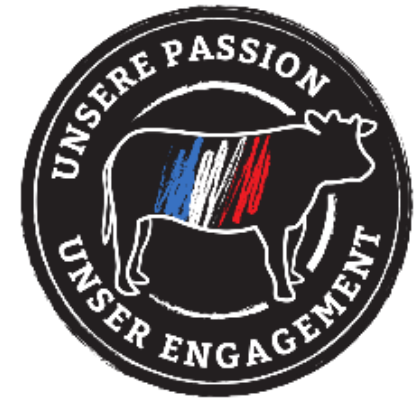
## Im Mittelpunkt der Fleischbranche



- Tierwohl im Mittelpunkt der Branchenaktivitäten
- Die traditionelle Weidehaltung in Mutterkuh-Haltung trägt seit jeher maßgeblich zum Tierwohl bei.
- Einführung von Instrumenten zur Bewertung von Wohlbefinden und Tierschutz auf jeder Produktionsstufe
  - Bestandsaufnahme des Ist-Zustands
  - Umsetzung von Programmen zur ständigen Verbesserung der Lebensbedingungen

# Tierwohl

## Das Boviwell-Programm

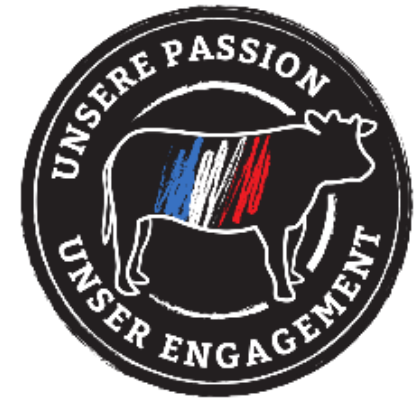


- Auf der Ebene der Zuchtbetriebe
- Bewertung von 12 wissenschaftlich validierten Maßnahmen zur Verbesserung der Tierhaltung in den Betrieben
- **Kontrollleur prüft Wohlbefinden** anhand eines 50-Punkte-Plans
- Erreichte Punktzahl → Überblick über **aktuellen Stand und Verbesserungspotenziale**
- Fünf Jahre lang in mehr als 1.500 Betrieben mit insgesamt über 100.000 Rindern **getestet**
- **Ziel bis 2025: 100 % der französischen Rinderzuchtbetriebe evaluiert**



# Nachhaltigkeit

## Autarke Fütterung



- Eigene Futtermittelproduktion:  
Selbstversorgungsgrad rund 90%

- Nachhaltigkeit:

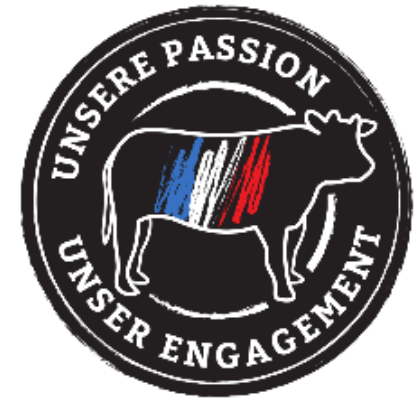
Seit 2019 Partner der Plattform



- fördert einen nachhaltigen Sojaanbau
- Ziel: bis 2025 eine 100% nachhaltige Produktion erreichen

# Umweltschutz

## CO<sub>2</sub>-Fußabdruck verringern



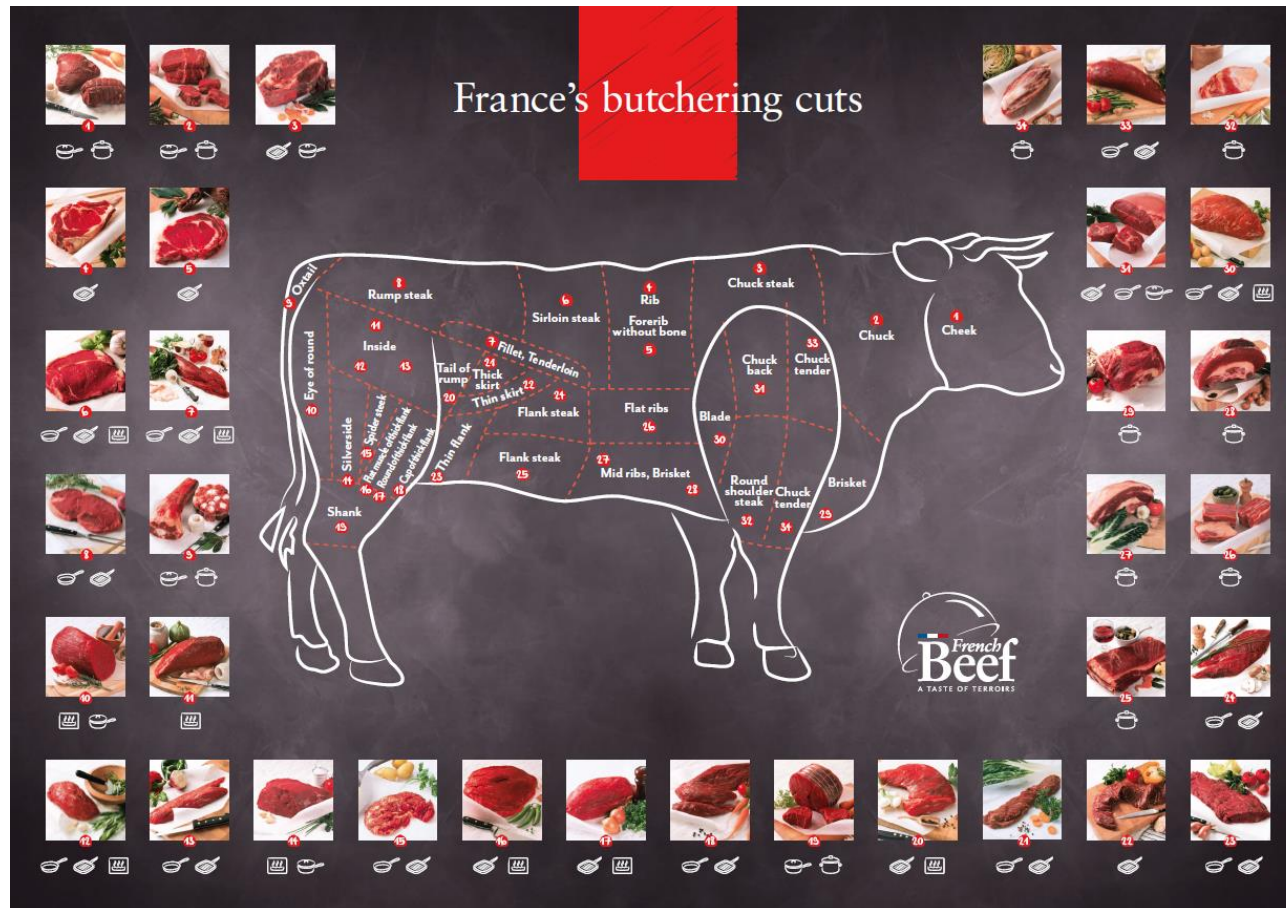
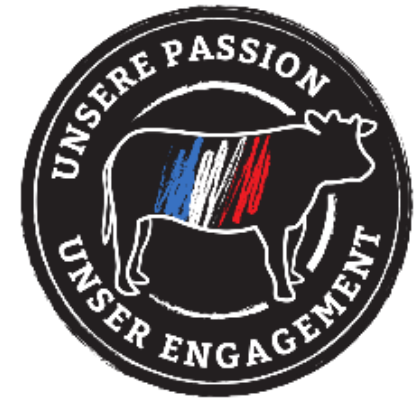
- Viehzucht in Frankreich macht **10 %** der Treibhausgasemissionen aus, teilweise Kompensation durch Kohlenstoffspeicherung in den Böden

### LIFE BEEF CARBON-Programm

- Europäisches Forschungsprojekt zur **CO<sub>2</sub>-Reduktion** in vier Ländern: Frankreich, Irland, Spanien, Italien
- Bessere Nutzung von Weiden, Hecken, agrarökologischen Infrastrukturen usw.
- **Ziel:** Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks um **15 % bis 2025** (im Vergleich zu 2015)

# Feinzerlegung in Frankreich

## 34-fache Handwerkskunst

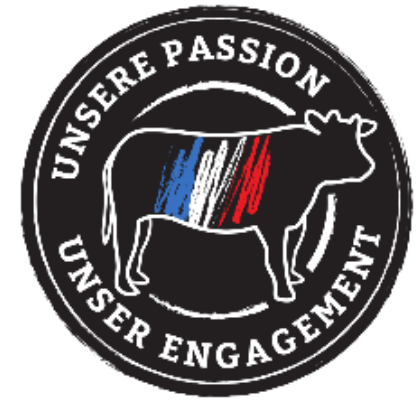


- Die Zerlegekunst der Franzosen ist weltweit berühmt.
- 34 Teilstücke
- Feinstzerlegung unter Berücksichtigung des Kundenwunsches

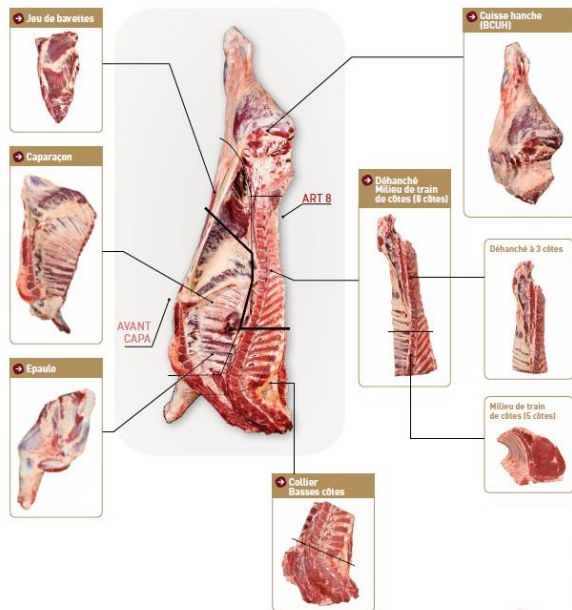


# Feinzerlegung in Frankreich

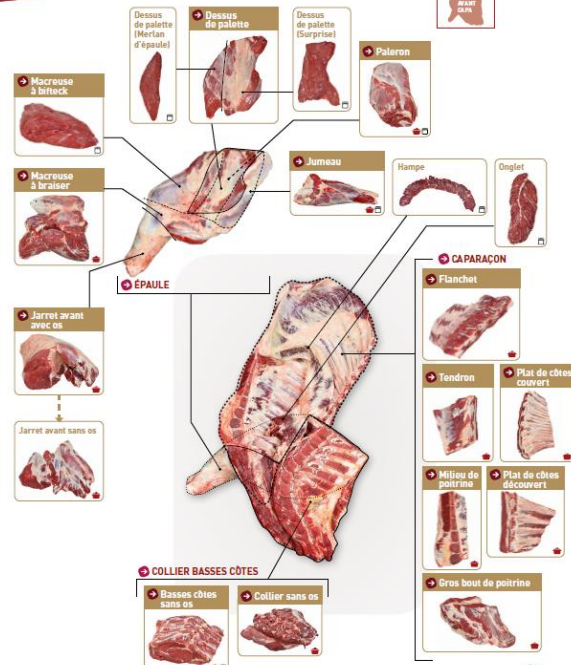
Garant für Qualität



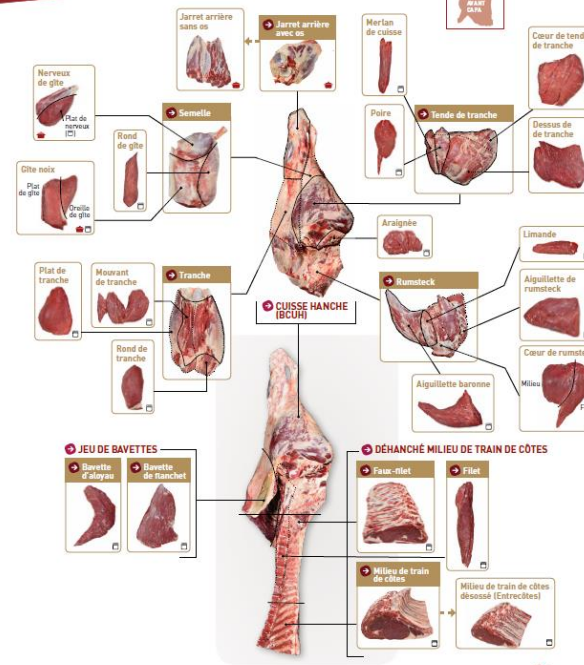
## → Le bœuf Découpe de la demi-carrosse N°1



## → Le bœuf Découpe de l'AVANT CAPA N°2

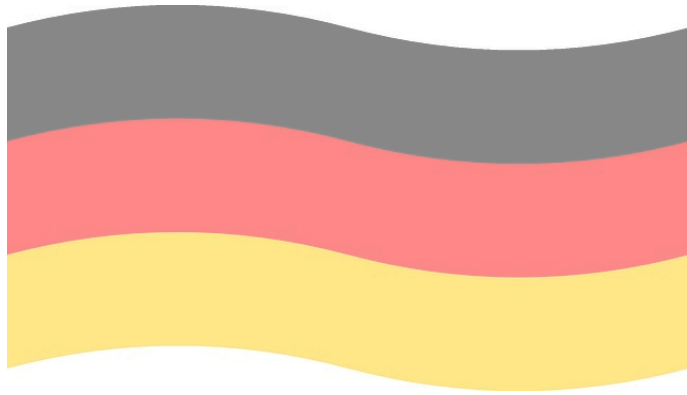
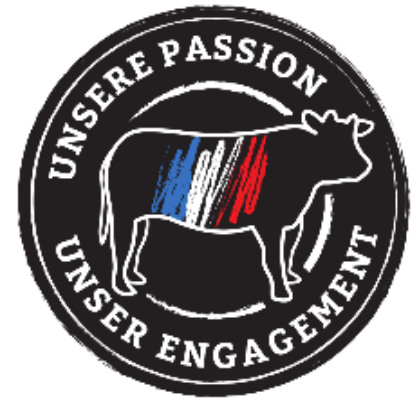


## → Le bœuf Découpe de l'arrière ART8 N°3



# Deutsche Gütesiegel

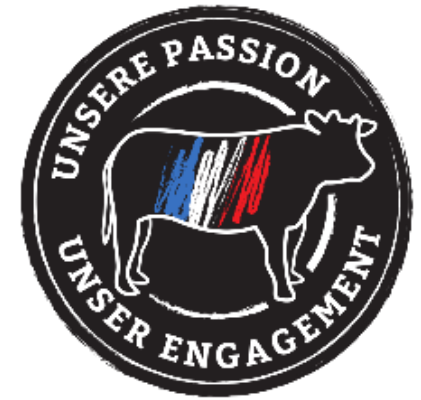
## für Rindfleisch



- viele verschiedene Siegel in Deutschland
- Teilweise nicht nachvollziehbar für den Verbraucher
- eher Verwirrung statt Orientierung

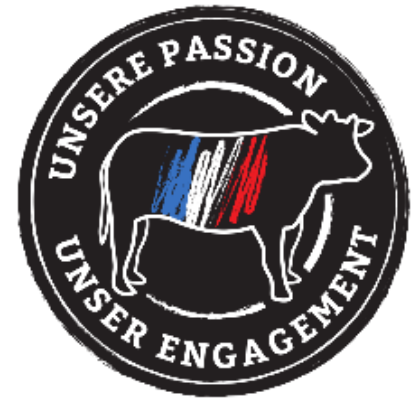
# Deutsche Gütesiegel

## Bio-Siegel



# Deutsche Gütesiegel

## Tierrelevante Siegel

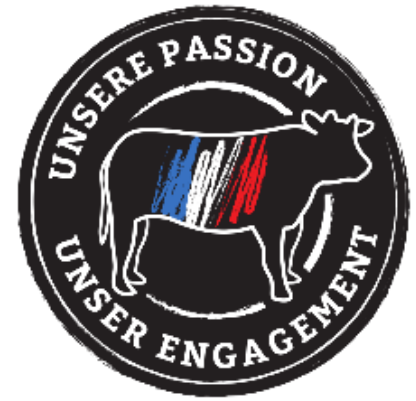


QS-Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel



# Deutsche Gütesiegel

## Haltungsform



**Haltungsform**

1 2 3 4

**Stallhaltung**

haltungsform.de

**Haltungsform**

1 2 3 4

**StallhaltungPlus**

haltungsform.de

**Haltungsform**

1 2 3 4

**Außenklima**

haltungsform.de

**Haltungsform**

1 2 3 4

**Premium**

haltungsform.de

& Die Stufen  
& ihre Kriterien

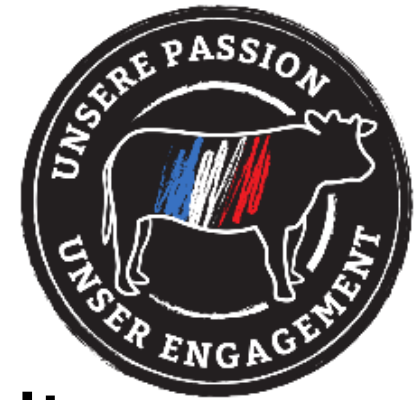
## Teilnehmer

In den Märkten folgender Handelsunternehmen finden Sie die Kennzeichnung zur Haltungsform:



# Französische Gütesiegel

## für Rindfleisch



### Nur fünf relevante Siegel mit großer Bekanntheit



Das Siegel "Viande Bovine Française" (Französisches Rindfleisch) definiert ein Lastenheft und strenge Kontrollen:

- Fleisch von Tieren, die in Frankreich geboren, aufgezogen, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet wurden
- vollständige Rückverfolgbarkeit des Fleisches vom Bauernhof bis zur Ladentheke
- Einhaltung der französischen und europäischen Gesundheitsstandards
- Kontrolle durch unabhängige Stellen



4,5 % DER FRANZÖSISCHEN PRODUKTION = Anteil der ausgewachsenen Rinder mit offiziellen Qualitätszeichen

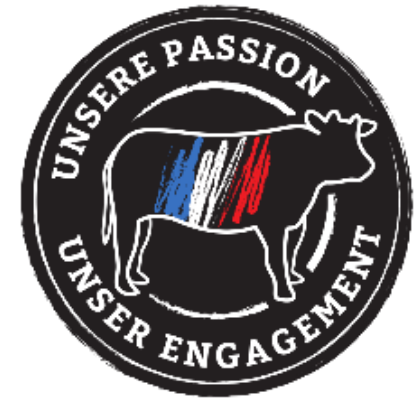
6 % DER FRANZÖSISCHEN PRODUKTION = Anteil der Kälber mit offiziellen Qualitätszeichen

		Label Rouge	Label Rouge + IGP	IGP	AOP	BIO
<b>Rind</b>	<b>Tonnagen</b>	22 130	3 124	2 022	1 509	33 303
	<b>Evolution 2021/2020</b>	+20,5%	+2,2%	+3,2%	+0,8%	+3,4%
<b>Kalb</b>	<b>Tonnagen</b>	1 521	5 422	15	0	3 483
	<b>Evolution 2021/2020</b>	-9,2%	+1,7%	+21,2%	-	+6,9%

Zahlen für 2021 - Quelle: Fil Rouge

# Französische Rindfleischmarken

## auf dem deutschen Markt

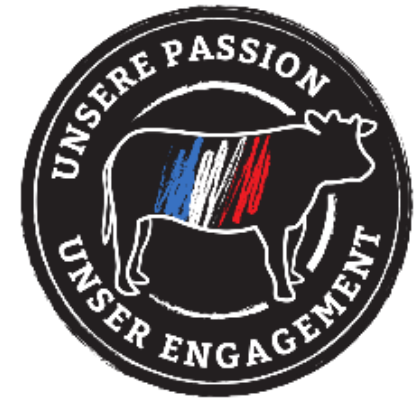


- drei starke Hauptmarken
- individuelle Schwerpunkte, aber auch grundlegende Gemeinsamkeiten:
  - Basis für alle: das Lastenheft „Viande bovine d'exportation – jeunes bovins“ (Exportrindfleisch – Jungbullen“)
    - Jungbullen, in Frankreich geboren, gezüchtet und geschlachtet
    - artgerechte Mutterkuh-Weideaufzucht in kleinen Betrieben
    - zusätzliche unabhängige Kontrollen auf allen Produktionsstufen



# Französische Rindfleischmarken

## Charoluxe

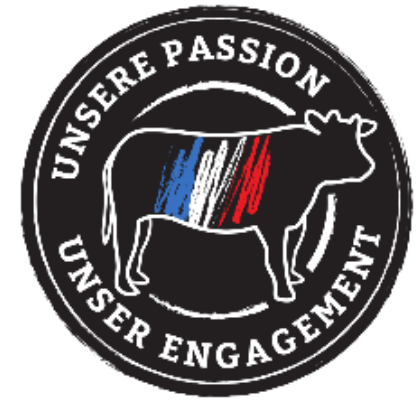


- seit 1994 erfolgreich auf dem deutschen Markt
- Charolais-Jungbullen und deren Kreuzungen
- Akteure hinter der Marke: der Charoluxe-Club, ein Zusammenschluss des französischen Branchenverbandes „INTERBEV“ und des „Club Viande Bovine Europe“ (CVBE)
- Fleischlieferung durch sechs Clubmitglieder, die zu den Marktführern in Frankreich gehören: Bigard, Charal, Socopa, Bressuire Viandes, Elivia und Tradival



# Französische Rindfleischmarken

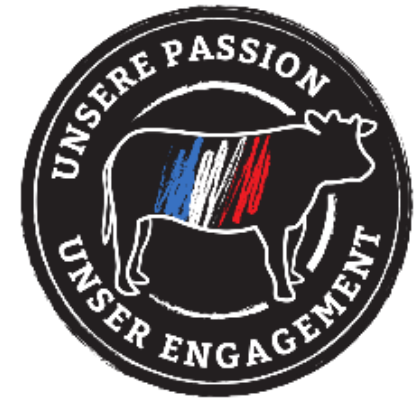
Gourmet naturel



- seit 1989
- Jungbullenfleisch von im Lastenheft definierten Fleisch- und Zweinutzungsrasen
- Exklusiv durch die Bell Deutschland GmbH & Co. KG mit Sitz in Seevetal vertrieben
- Mit dem Label „Haltungsform 3 – Außenklima“ der Initiative Tierwohl (ITW) ausgezeichnet

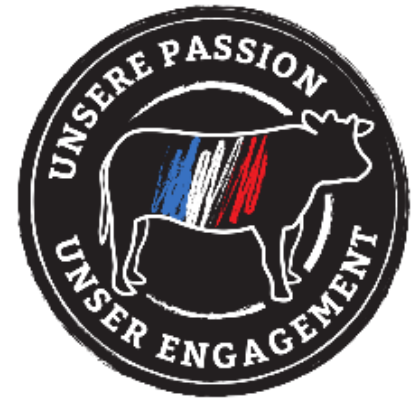
# Französische Rindfleischmarken

## Château Boeuf®



- seit 2013
- Jungbullenfleisch von französischen Fleisch- und Zweinutzungsrassen
- exklusiv an den Frischetheken der REWE angeboten
- Marke Eigentum der R&S Vertriebs GmbH mit Sitz in Essen
- 2021 mit dem Label „Haltungsform 3 – Außenklima“ der Initiative Tierwohl (ITW) ausgezeichnet

**Rindfleisch aus Frankreich**



**Vielen Dank**

**für Ihre Aufmerksamkeit!**

[www.rindfleischausfrankreich.de](http://www.rindfleischausfrankreich.de)

