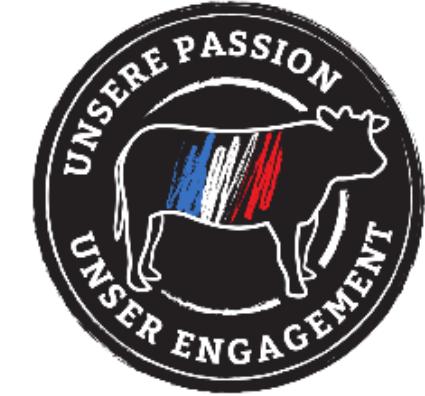


Rindfleisch aus Frankreich

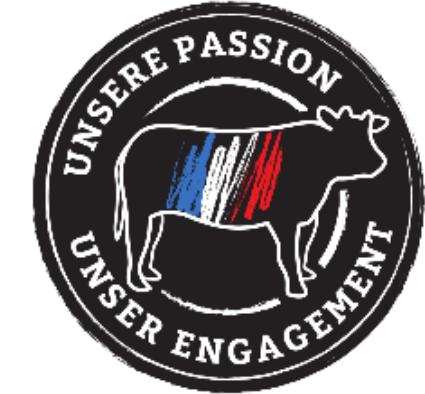


Frankreich, Großes Erzeugerland

kleine Betriebe - regionale Strukturen – Rassenvielfalt

Rindfleisch aus Frankreich

Deutscher Fleischkongress 26. November 2024



Programm:

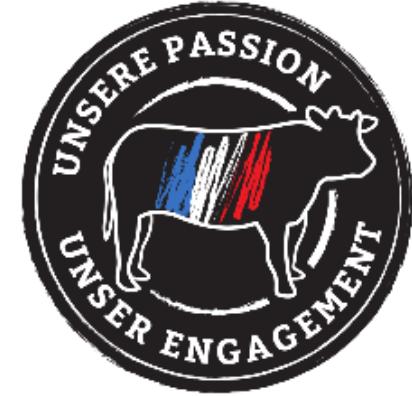
- Zahlen & Fakten zum Rindfleischerzeugerland Frankreich
- Tierwohl
- Nachhaltigkeit / natürliche Fütterung
- Teilstücke in Frankreich
- Gütesiegel (Deutschland und Frankreich im Vergleich)
- Französische Rindfleischmarken in Deutschland

Frankreich

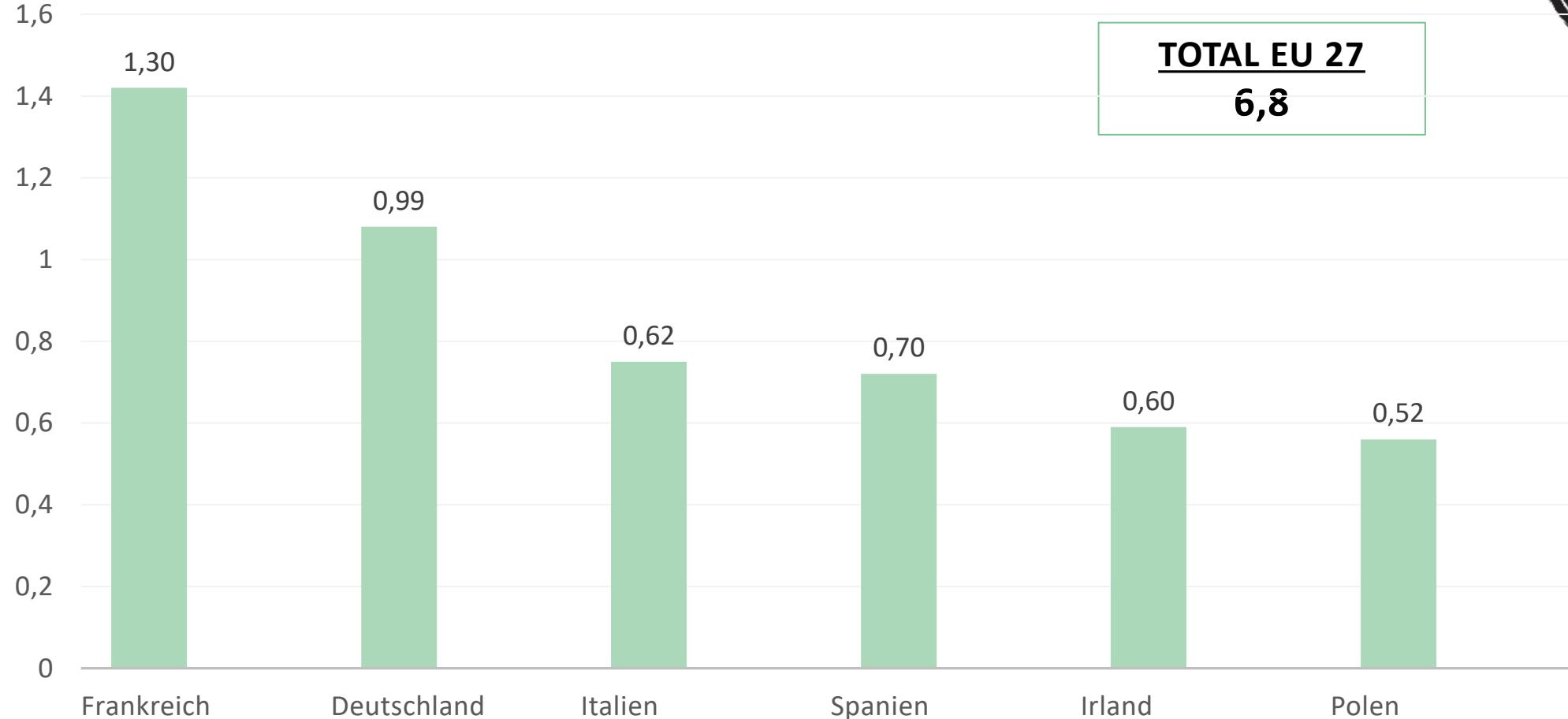
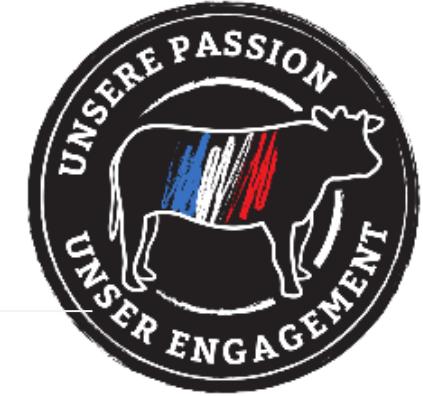
Großes Erzeugerland – kleine Betriebe



- **größter Rindfleischerzeuger Europas: 16,7 Millionen Rinder**
- **größte Mutterkuhherde in der EU**
- **10,8 Milliarden Euro Umsatz**

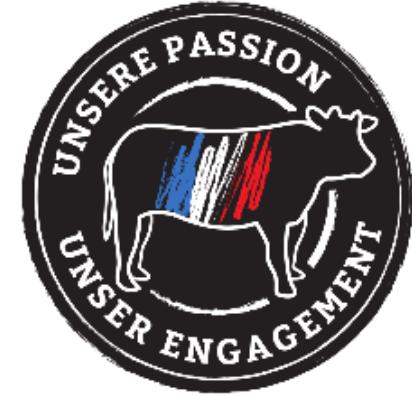


Europäische Rindfleischproduktion



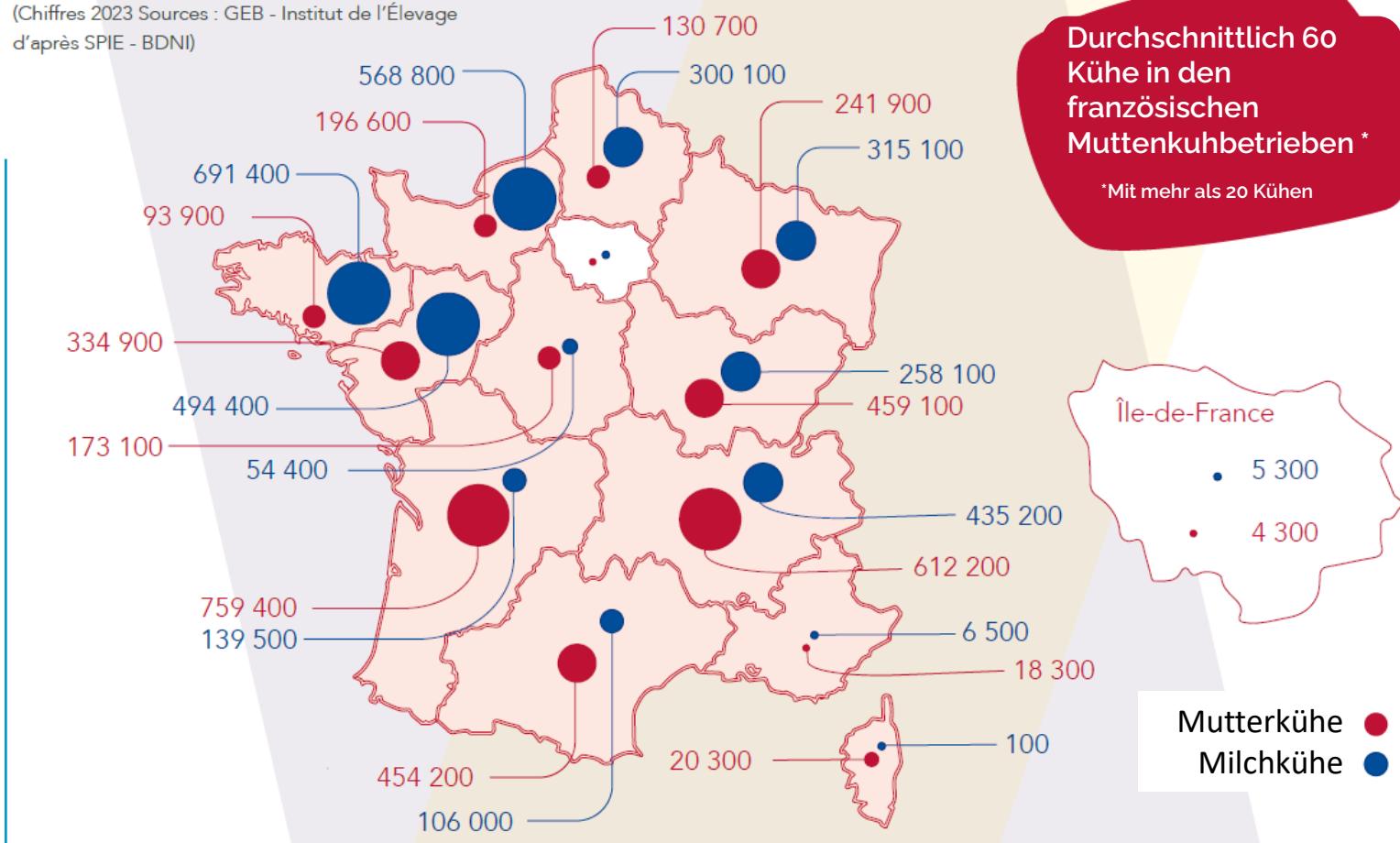
(Ausgewachsene Rinder + Kälber in Millionen Tonnen Schlachtgewichtäquivalent)
Zahlen 2021 – Quellen: GEB – Institut de l'élevage nach Eurostat

Geographische Verteilung



der Rinderzuchtbetriebe in Frankreich

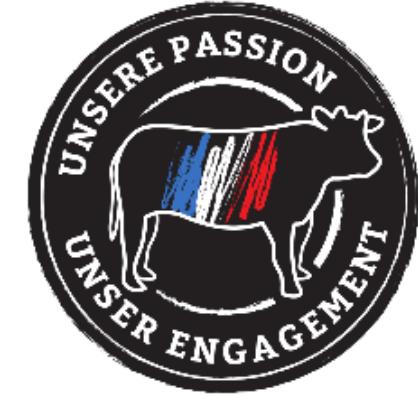
(Chiffres 2023 Sources : GEB - Institut de l'Élevage
d'après SPIE - BDNI)



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

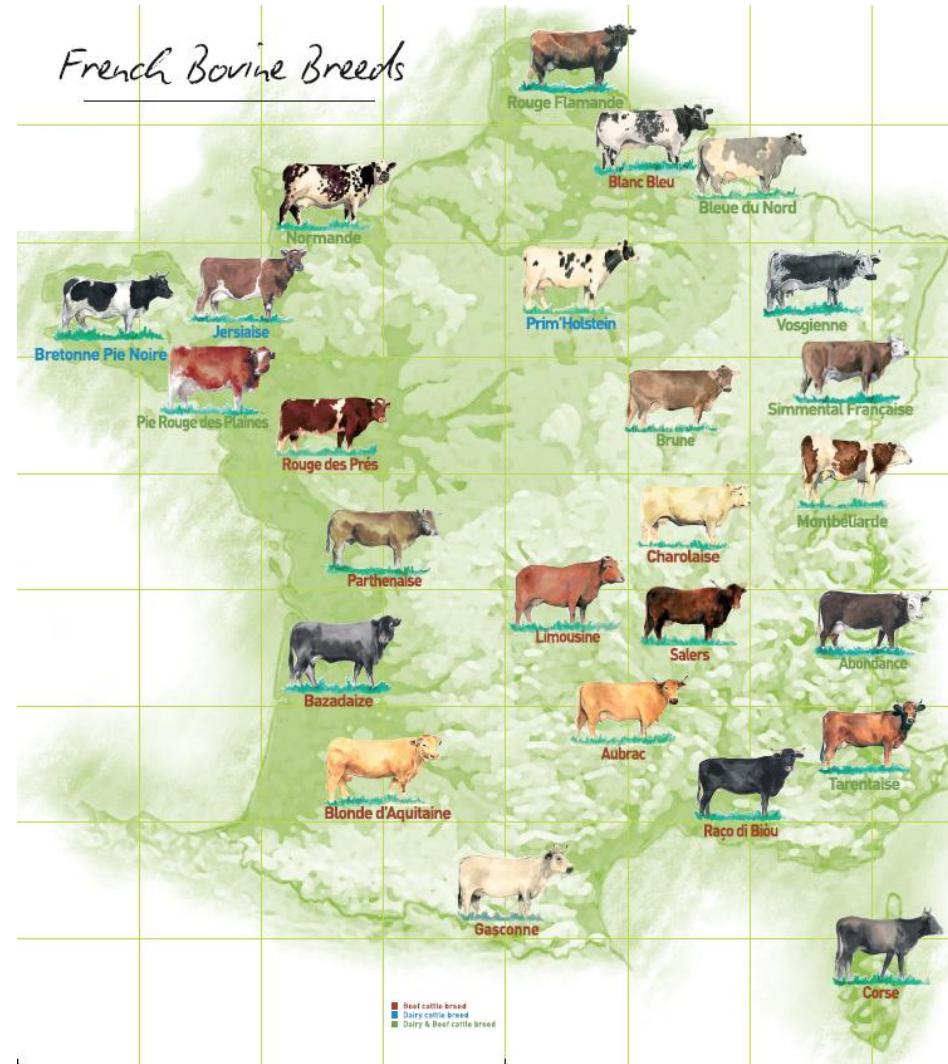
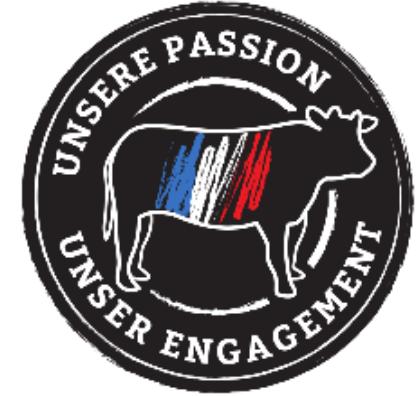
Frankreich

Großes Erzeugerland – kleine Betriebe



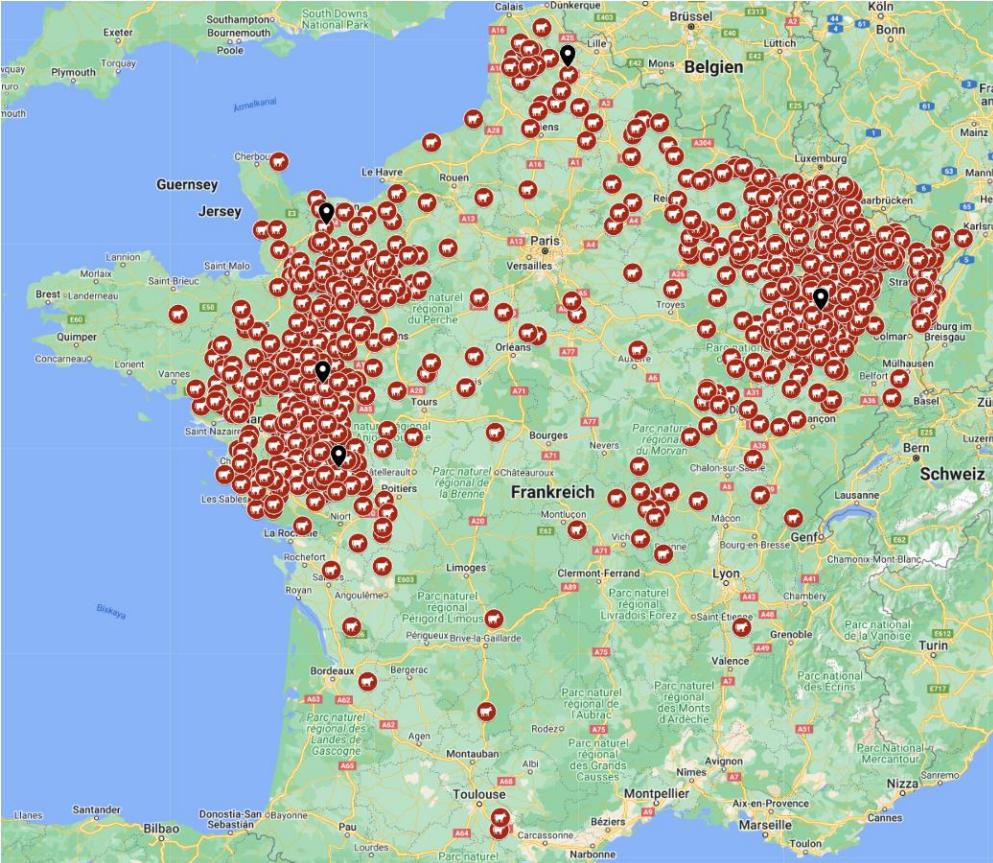
- **Rassenvielfalt** durch landschaftliche Vielfalt
- 22 Rinderrassen, davon **10 Fleischrassen**
 - z. B. Limousin, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Salers, Gasconne, Rouge des Prés
- viele **kleine Betriebe** (\varnothing 60 Muttermiere)

Historisch gewachsene Rassenvielfalt

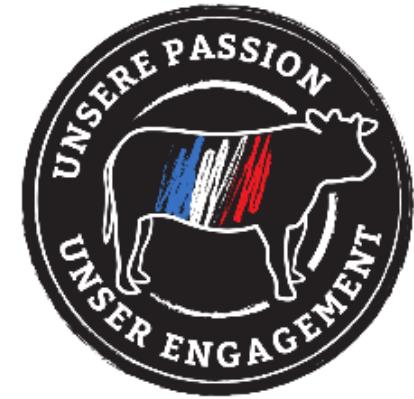


Transport der Rinder

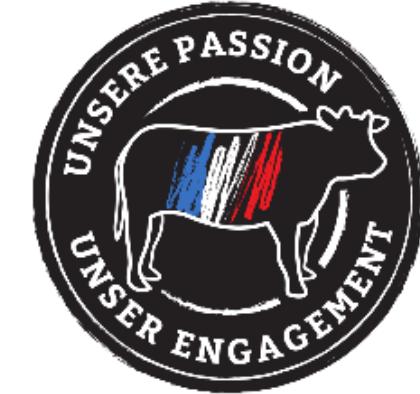
Kurze Wege dank regionaler Strukturen



Quelle: Karte der vom Unternehmen Elivia verwalteten Zuchtstandorte



Durchschnittliche Transportzeit:
≤ 2 Stunden (80 km)

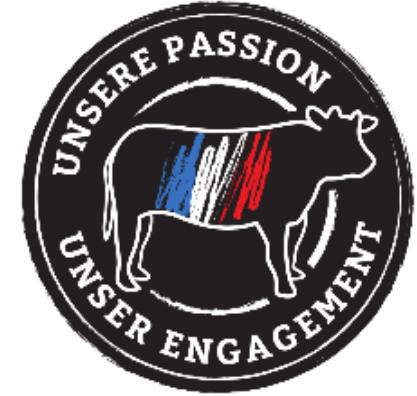


- **Traditionelle Weideaufzucht in Mutterkuh-Haltung** garantiert Tierwohl.
- Instrumente zur **Bewertung von Wohlbefinden und Tierschutz** in Einführung, z. B.



Nachhaltigkeit

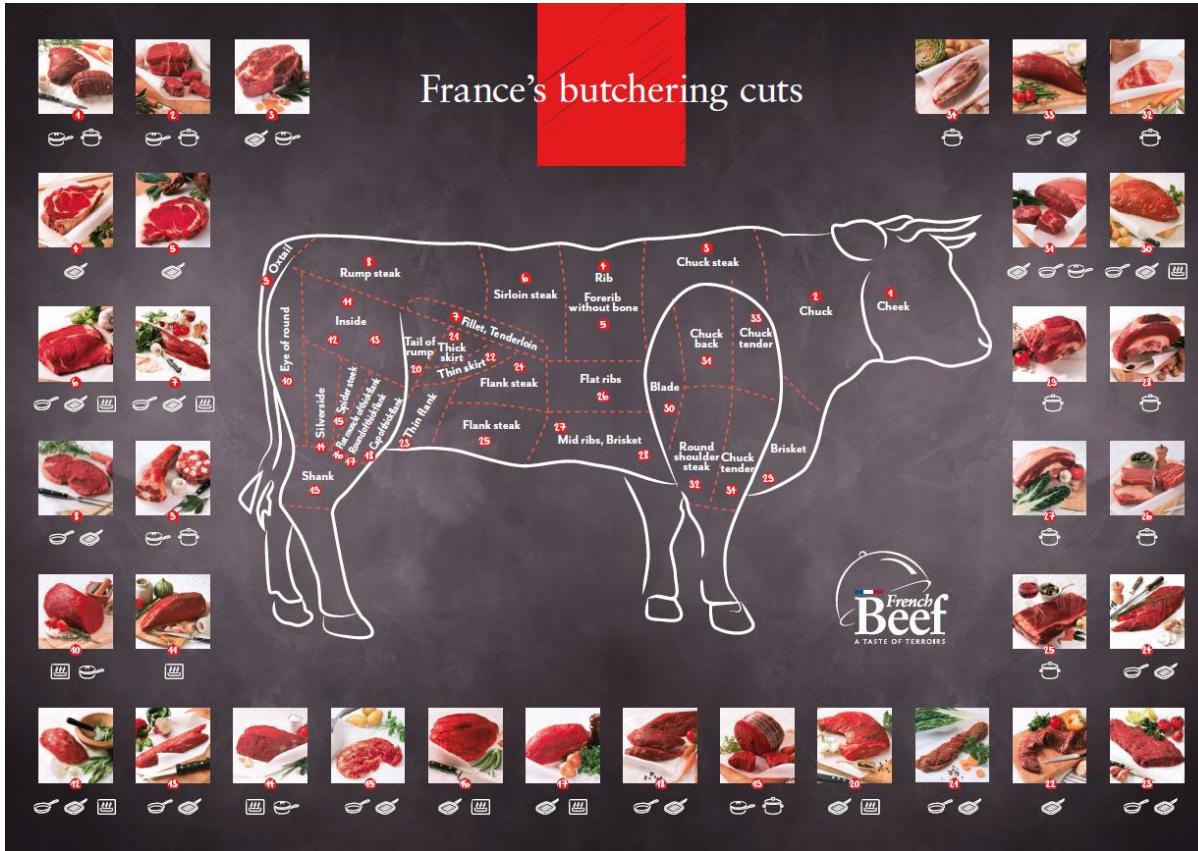
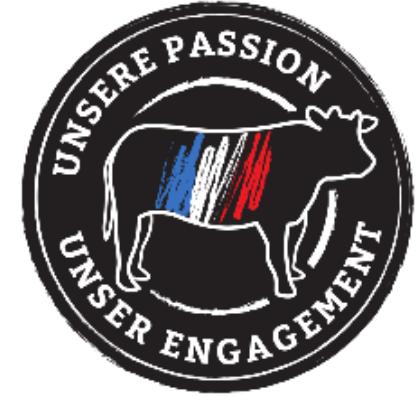
Autarke Fütterung



- **Futtermittelproduktion im Betrieb:** Selbstversorgungsgrad von ca. 90 % bei Mutterkühen.

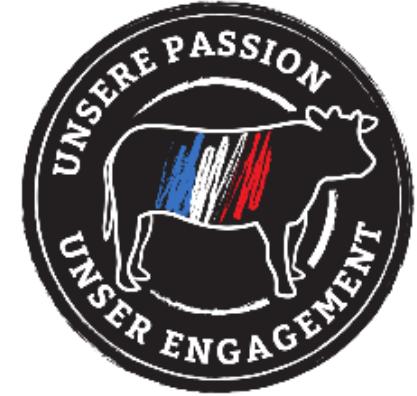
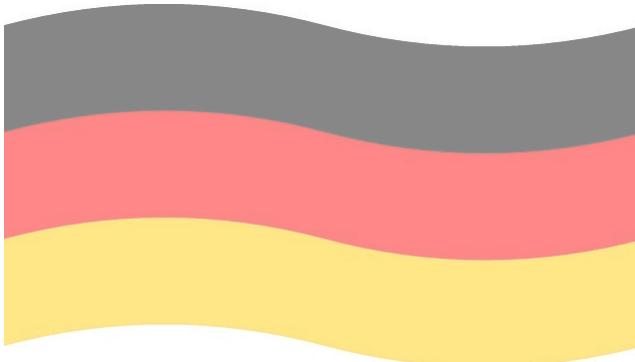
Feinzerlegung in Frankreich

34-fache Handwerkskunst



Deutsche Gütesiegel

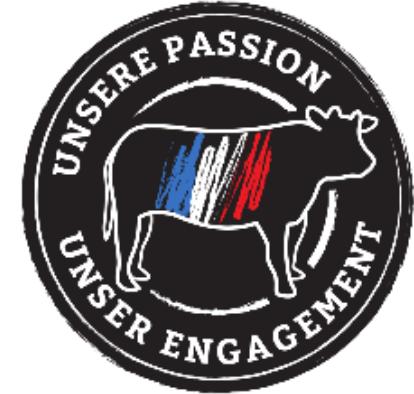
für Rindfleisch



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

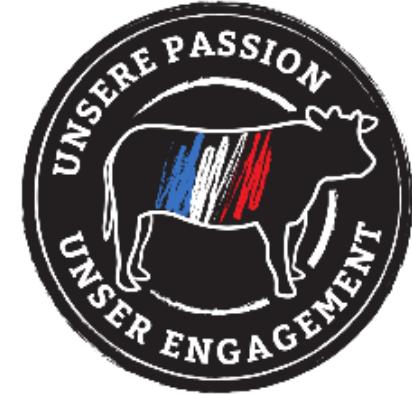
Deutsche Gütesiegel

Bio-Siegel



Deutsche Gütesiegel

Tierrelevante Siegel

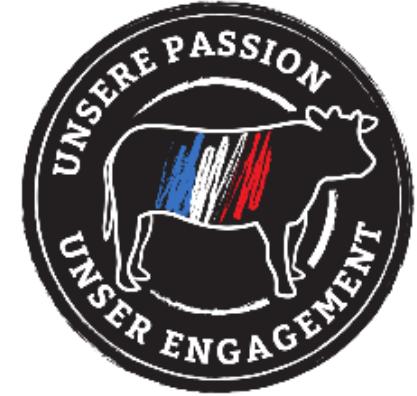


QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel



Französische Gütesiegel

für Rindfleisch

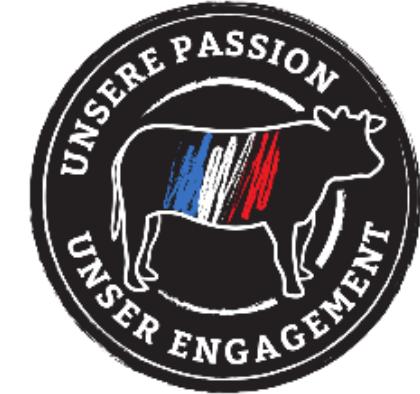


Nur fünf relevante Siegel mit großer Bekanntheit



Französische Rindfleischmarken

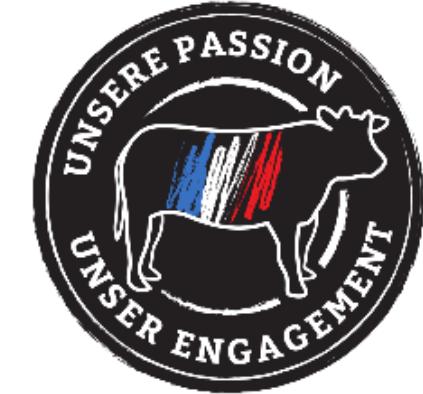
auf dem deutschen Markt



- drei starke Hauptmarken
- Basis für alle drei: ein **strenges und kontrolliertes Pflichtenheft**

Französische Rindfleischmarken

Charoluxe



- seit 1994
- Charolais-Jungbullen und deren Kreuzungen
- Charoluxe-Club: INTERBEV + „Club Viande Bovine Europe“ (CVBE)
- sechs bedeutende Clubmitglieder: Bigard, Charal, Socopa, Bressuire Viandes, Elivia und Tradival
- 2 neue Unternehmen im Jahr 2024: Puigrenier und SVA

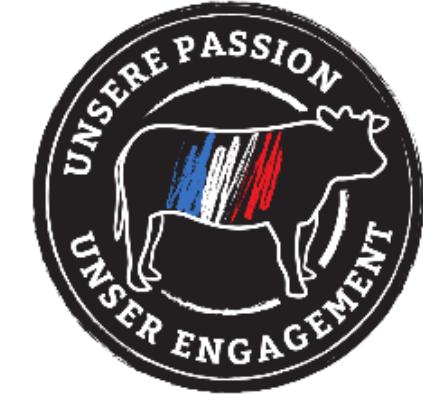


Französische Rindfleischmarken

Gourmet naturel

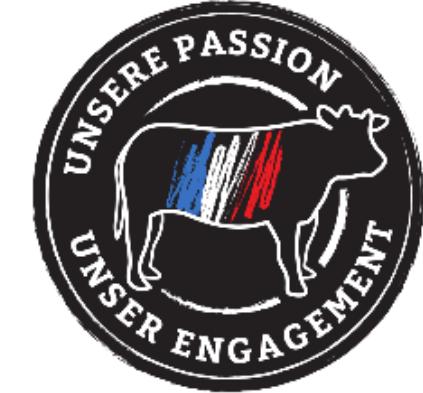


- seit 1989
- Fleisch- und Zweinutzungsrassen
- Vertrieb exklusiv durch die Bell Deutschland GmbH & Co. KG



Französische Rindfleischmarken

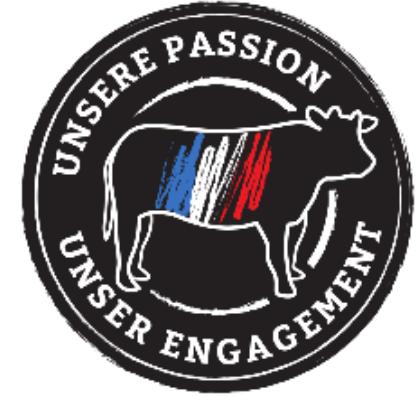
Château Bœuf®



- seit 2013
- französische Fleisch- und Zweinutzungsrassen
- Exklusivvertrieb an den REWE-Frischetheken
- Marke Eigentum der R&S Vertriebs GmbH



Rindfleisch aus Frankreich



Vieelen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

www.rindfleischausfrankreich.de

