



CARTELLA STAMPA
Carne bovina francese
2019



1. UNA SVOLTA NELLA COMUNICAZIONE

Nel 2009, su iniziativa di Interbev (Interprofession française du Bétail et des Viandes) e del CVBE (Club delle aziende esportatrici), si è creato il marchio Bovillage con l'obiettivo di promuovere la carne bovina francese in Italia. Fino al 2018, Bovillage rappresentava il marchio collettivo di riferimento per la carne bovina francese. La sua specificità era quella di basarsi su un disciplinare preciso e specifico (carne di vitelloni, nati, allevati e macellati in Francia, provenienti da razze da carne per almeno uno dei due genitori).

Dopo 10 anni di attività firmate Bovillage, per stare al passo con le evoluzioni del mercato e valorizzare al meglio la grande diversità che compone l'offerta francese, la filiera francese ha deciso di dare un nuovo impulso alla sua campagna di comunicazione sul mercato italiano.

Da quest'anno infatti, Interbev, il CVBE (composto da Bigard, Bressuire Viandes, Charal, Elivia, Elivia, Elivia, Sicarev e Socopa Viandes) e tutte le aziende francesi hanno scelto di unire le proprie forze per offrire ad ogni professionista italiano una visione completa e precisa della produzione francese di qualità.

Parte così, in occasione della fiera TuttoFood 2019, la nuova campagna di comunicazione dedicata alla carne bovina francese ***“La nostra passione, il nostro impegno”***.

La volontà primaria è quella di ampliare il raggio d'azione e di adattarsi individualmente alle esigenze di ogni cliente. Per questo motivo, la nuova campagna si baserà su una comunicazione che mette in luce tutti i punti di forza della filiera francese.

Le aziende quindi rimangono al fianco degli italiani con i propri marchi e know-how unici, per soddisfare al meglio le loro esigenze.



2. IL QUADRO DELLA NUOVA CAMPAGNA

IL PROGETTO

“**La nostra passione, il nostro impegno**” questa la firma della nuova campagna di comunicazione della carne bovina francese, attuata da **Interbev** e dal **CVBE**.

La campagna ha l'obiettivo di valorizzare l'immagine dell'intera **filiera bovina francese**, dando voce a tutti gli operatori che ne fanno parte.

E' proprio l'unione e l'impegno di tutti i soggetti coinvolti che permettono alla Francia di offrire un **prodotto di qualità**, riconosciuta in tutto il mondo. Una qualità che nasce dall'**allevamento**, dove il rispetto dell'animale e un'alimentazione naturale sono centrali, fino al processo di **trasformazione**, caratterizzato da una sicurezza irreprensibile e un know how unico. Questo percorso di qualità, dal campo al piatto, fa sì che la Francia sia da sempre **leader europeo** nel settore*.

Il nuovo progetto si articolerà così intorno a tre tematiche principali: **la qualità dell'allevamento, della trasformazione e del prodotto finale**.

Si baserà in particolare su una identità visiva dal carattere forte e distintivo, che rispecchia i valori comuni a tutta la filiera: la passione e l'impegno che ogni attore mette tutti i giorni nel proprio lavoro, dai quali ne deriva lo slogan.

Lo stile e la forma che evocano un timbro – con al suo interno un bovino stilizzato con i colori della bandiera francese - veicola il valore di certificazione di origine e di qualità del prodotto stesso.



*Le esportazioni francesi di carne bovina verso l'Italia si sono attestate ad oltre 74.500 tonnellate nel 2018 di cui oltre 70.000 tonnellate è rappresentato dalla carne bovina fresca e refrigerata (escluse frattaglie). L'Italia, 1° cliente della Francia, rappresenta il 33% delle esportazioni francesi di carne bovina sul mercato europeo, in volume. *Fonte: Eurostat - Elaboration Sopexa*

I MEZZI

La campagna sarà divulgata sui principali canali B2B italiani, e si rivolgerà in primis agli operatori del settore. In particolare prenderà corpo attraverso la partecipazione alla fiera agroalimentare TuttoFood con uno spazio dedicato. La comunicazione verrà inoltre rinforzata da nuovi strumenti di comunicazione, un'attivazione digitale e una pianificazione sulla stampa specializzata volta a coprire e informare l'insieme dei professionisti del settore.



3. LA PROVA DI UN IMPEGNO CONCRETO: IL PATTO PER UN IMPEGNO SOCIALE

INTERBEV si è impegnata in un'iniziativa collettiva di responsabilità sociale a lungo termine. Il suo nome? Il PATTO per un impegno sociale, regolato dalla norma internazionale ISO 26 000.

La mission del patto fornire delle garanzie sull'evoluzione delle pratiche in materia di:

- Tutela dell'ambiente e dei territori
- Benessere, protezione e salute degli animali
- Qualità dell'alimentazione, nutrizione
- Rispetto dei dipendenti, miglioramento della qualità di vita lavorativa, prevenzione dei rischi e remunerazione adeguata degli operatori

Nel concreto la filiera mette in atto dei programmi per un continuo miglioramento. Ad esempio:

- Ambiente: programma di riduzione dei gas a effetto serra LIFE BEEF CARBON, con un obiettivo di -15% entro i prossimi 10 anni
- Benessere e protezione animale: implementazione di indicatori e di tabelle di valutazione per l'allevamento, il trasporto e il macello
- Sanitario: programmi di controllo con l'obiettivo di diminuire l'uso degli antibiotici in allevamento

Tanti progressi che permettono ai professionisti della filiera francese di essere parte delle azioni portate avanti dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite, in vista delle principali sfide globali che dovranno essere affrontate entro il 2030.



4. LE SPECIFICITA' DELL'OFFERTA FRANCESE

◆ Una diversità di razze che rispecchia quella dei territori

Se la Francia vanta non meno di **22 razze bovine**, di cui **10 razze da carne**, lo deve all'incredibile diversità dei suoi territori. I verdi prati della Normandia o gli altipiani ventosi dell'Aubrac, i pascoli dei Pirenei o il "bocage" del Limosino, tutti si distinguono per avere un sottosuolo, un rilievo, un clima, o un ambiente particolare.

La ricchezza di questa diversità si ritrova in modo naturale nell'allevamento bovino francese. Dalla Limousine alla Charolaise, dalla Blonde d'Aquitaine alla Salers, dalla Gasconne alla Rouge des Prés, tutte queste razze sono il riflesso delle loro terre d'origine. Ognuna è peculiare, ma l'elemento che le accomuna è di essere state selezionate per la qualità e la finezza della loro carne. Una carne unica nel sapore, tenerezza, succosità, che rispecchia le peculiarità ambientali e il know-how degli allevatori.

Oltre ai vantaggi della natura che rende la Francia il primo allevamento di razze nutrici in Europa, è anche e soprattutto l'impegno di tutta la filiera che contribuisce attivamente alla reputazione della produzione bovina francese. Uomini e donne appassionati che, ogni giorno, lavorano con orgoglio per l'eccellenza del gusto.

Le razze da carne premiate, la prova del 10:

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

◆ L'amore per una professione esigente per natura

La Francia, grande produttore di carne bovina...piccole aziende.

Con un patrimonio bovino di 18,9 milioni di capi, la Francia è il primo produttore di carne bovina in Europa. Ma la particolarità consiste nelle dimensioni ridotte delle aziende: 60 vacche in media! Allevamenti a misura d'uomo, spesso familiari, storicamente diffusi in tutto il territorio in aree in cui la crescita dell'erba e del foraggio beneficia di piogge regolari.

Due terzi degli allevatori aderiscono alla Carta delle buone pratiche d'allevamento.

Creata nel 1999 per soddisfare le aspettative dei partner e dei cittadini in materia di buone pratiche, questa Carta impegna ciascun allevatore su sei punti essenziali: assicurare la tracciabilità degli animali nella sua azienda; assicurare la salute del suo bestiame; fornire una dieta sana ed equilibrata ai suoi animali; garantire il loro benessere e la sicurezza di coloro che lavorano in azienda; contribuire alla protezione dell'ambiente.

Un'alimentazione sicura, prodotta in azienda.

Dal 1990 ormoni e farine animali sono stati banditi; l'alimentazione dei bovini è composta esclusivamente da vegetali e integratori minerali. Inoltre, l'alimentazione del bestiame è autonoma, dato che al 90% viene prodotta in fattoria: si tratta prevalentemente di erba fresca di pascolo oppure distribuita in forma conservata (fieno, insilato). Ma anche foraggi come l'insilato di mais raccolto con la pianta intera, erba medica, cereali come il grano o altre colture proteiche come la colza. Questa diversificazione aiuta a bilanciare la razione, ma anche a garantire scorte alimentari durante tutto l'anno.



◆ Rigore professionale come garanzia di qualità

I macelli, anello fondamentale della catena sanitaria.

Essendo il luogo dove l'animale diventa prodotto, il macello è l'elemento basilare della sicurezza. La sistemazione e l'igiene dei locali, del materiale e dei metodi di lavori permettono di preparare le carcasse in condizioni ottimali.

Come richiesto dalla normativa europea, ogni fase del processo è monitorata dai servizi veterinari. Vengono realizzate guide di buone pratiche in collaborazione con lo Stato e le associazioni di protezione animale. Inoltre, vengono nominati dei Responsabili della Protezione Animale (RPA) presso il macello. Hanno un ruolo di consulente per il personale del macello e di controllo interno.

Tecniche di punta e igiene perfetta durante il sezionamento.

Ogni mezzena viene tagliata in due quarti e poi i muscoli vengono separati dalle ossa. In seguito, ogni muscolo viene preparato per essere messo sottovuoto, o in vaschetta. A seconda delle reti di distribuzione, la carne viene consegnata direttamente in carcasse, quarti o pezzi.

Nel laboratorio di sezionamento vengono obbligatoriamente effettuati autocontrolli ed esami batteriologici, per evitare qualsiasi contaminazione durante la manipolazione. Anche in questo caso, il ruolo dei servizi veterinari consiste nel verificare l'efficacia delle misure igieniche e il corretto funzionamento della catena del freddo nel laboratorio.

◆ Il gusto del lavoro accurato che si assapora ogni giorno

L'arte della carne, uno stile così francese.

Il know-how francese in materia di taglio è riconosciuto in tutto il mondo. Dalla carcassa vengono minuziosamente selezionati e prelevati non meno di 34 tagli. Un taglio che, secondo una lunga tradizione della macelleria francese, viene eseguito secondo le linee anatomiche dell'animale in modo da esaltare pienamente il carattere unico di ogni muscolo, per rendere appieno il suo potenziale, in altre parole, per ottenere un risultato ineguagliabile in termini di sapore e tenerezza della carne.

L'esito di una catena di eccellenza.

Questi tagli sono il culmine visibile e goloso di un'intera catena d'eccellenza, che inizia nei pascoli della Francia e termina sui banchi dei macellai e poi nei piatti degli appassionati. Diventeranno costate, filetti, girelli e petti, spalle e biancostati, lombatelli oppure scamoni.

Che piaccia tenera oppure marezzata, nel suo sugo o semplicemente grigliata, morbida oppure croccante, abbinata a condimenti e salse oppure al naturale, la carne bovina francese soddisfa tutti i gusti. In questo rispecchia l'esperienza unica di coloro che l'hanno allevata allo stato animale, trasportata, tagliata, esaminata e confezionata. Ed anche di tutti coloro che amano cucinarla.

Una forza che unisce: INTERBEV

Fondata nel 1979 su iniziativa delle organizzazioni rappresentative della filiera, INTERBEV è l'Associazione Interprofessionale Francese del Bestiame e delle Carni.

Rispecchia la volontà dei professionisti del settore bovino, ovino, equino e caprino di offrire ai consumatori dei prodotti sani, di qualità e identificati lungo la filiera. Riunisce e valorizza gli interessi comuni dell'allevamento francese, delle attività artigianali, industriali e commerciali di questo settore che costituisce una delle prime attività economiche del territorio francese.