



CARTELLA STAMPA
Carne bovina francese
2020



1. IL QUADRO DELLA CAMPAGNA

IL PROGETTO

“La nostra passione, il nostro impegno” questa la firma della 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 articola così intorno a tre tematiche principali: **la qualità dell’allevamento, della trasformazione e del prodotto finale**.

In particolare, si basa su un’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.



I MEZZI

La campagna viene divulgata sui principali canali B2B italiani, e si rivolge in primis agli operatori del settore. In particolare, prende corpo attraverso la partecipazione alle principali fiere agroalimentari, lo sviluppo di strumenti di comunicazione, un’attivazione digitale e una pianificazione sulla stampa specializzata volta a coprire e informare l’insieme dei professionisti del settore.

Le esportazioni francesi di carne bovina verso l’Italia si sono attestate ad oltre 69.000 tonnellate nel 2019 di cui oltre 65.500 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 valore e il 28% in volume. Fonte: Eurostat – Elaboration Sopexa



2. 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 missione del patto è 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.

3. 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...e 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.

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.

Il 100% degli allevamenti bovini francesi saranno diagnosticati "Boviwell" entro il 2025.

Lo strumento Boviwell valuta il benessere degli animali in allevamento secondo le "5 libertà" dello standard Welfare Quality: non soffrire di fame o sete; non soffrire di disagio; non soffrire di dolori, lesioni o malattie; poter esprimere i comportamenti naturali specifici della specie; non provare paura o stress. Questa diagnosi consente di analizzare le pratiche migliori e definire punti di miglioramento.

◆ 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.