

LA CARNE DI QUALITÀ NATURALMENTE FRANCESE



UNA DIVERSITÀ DI RAZZE CHE RIFLETTE QUELLA DEI TERRITORI



La Francia si distingue per la ricchezza del suo patrimonio bovino, con quasi 25 razze, di cui 10 da carne. Questa diversità deriva dalla varietà dei territori, modellati da condizioni naturali differenti: suoli, climi, rilievi e risorse foraggere.

Tra queste razze, alcune si sono affermate a livello internazionale per l'elevata qualità della carne. La Charolaise, la Limousine e la Blonde d'Aquitaine incarnano il savoir-faire francese nell'allevamento. Provenienti da territori dalle condizioni ambientali esigenti, sono state selezionate nel tempo per le loro performance produttive e qualità organolettiche.

La loro carne si distingue per tenerezza, grana fine e succosità, offrendo un'esperienza gustativa apprezzata in tutto il mondo. Un'eccellenza che riflette il legame tra animale, ambiente e lavoro degli allevatori. Oltre ai benefici di un contesto naturale che rende la Francia il primo allevamento europeo di razze nutrici da carne, è l'impegno dell'intera filiera a contribuire attivamente alla reputazione della produzione bovina francese. Donne e uomini appassionati che ogni giorno lavorano con orgoglio per l'eccellenza del gusto.





Le razze
da carne
premiare,
la prova
del 10:

- / Aubrac
- / Bazadaise
- / Blanc Bleu
- / Blonde d'Aquitaine
- / Charolaise
- / Gasconne
- / Limousine
- / Parthenaise
- / Rouge des Prés
- / Salers

ALLEVIAMO PENSANDO ALL'AMBIENTE

Misure incentrate sul benessere e sulla salute degli animali, associate ad azioni concrete per preservare l'ambiente. Dietro la nostra qualità c'è tutto l'impegno dei nostri allevatori.



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

Con un patrimonio bovino di 16,4 milioni di capi, la Francia è il primo produttore europeo di carne bovina. Ma ciò che la caratterizza è la dimensione contenuta delle sue aziende: 60 vacche in media in ogni allevamento. In Francia esiste un legame storico tra l'allevamento bovino e un ambiente naturale preservato da generazioni di allevatori. Allevamenti a misura d'uomo, spesso familiari, storicamente distribuiti su tutto il territorio in zone in cui la crescita dell'erba e dei foraggi beneficia di precipitazioni regolari.

Un'alimentazione sicura, prodotta in azienda

Da oltre 35 anni, l'uso di ormoni della crescita, così come quello delle farine animali, è vietato nell'alimentazione dei bovini. L'alimentazione dei bovini è quindi composta esclusivamente da vegetali e integratori minerali. In Francia, per i bovini, la maggior parte della razione alimentare proviene dall'erba dei pascoli naturali e da vegetali coltivati nell'azienda agricola. Un'elevata autonomia alimentare: in media, l'88% dell'alimentazione delle vacche nutrici è prodotta in loco.

L'erba è predominante: rappresenta il 78% della razione alimentare delle vacche di razze da carne. È consumata fresca (pascolo), oppure raccolta e utilizzata sotto forma di foraggi (fieno, insilato). Sono inoltre impiegati altri foraggi come il mais insilato raccolto a pianta intera, la medica, cereali come il grano o altre colture proteiche, come la colza. Questa diversificazione consente di equilibrare la razione e di garantire la disponibilità di scorte alimentari durante tutto l'anno.



Il benessere animale al centro dei progressi della filiera

Grazie al contatto quotidiano con gli animali e alla conoscenza dei loro comportamenti naturali, gli allevatori sono i principali attori del benessere animale. Le attività di formazione sviluppate all'interno della professione consentono di migliorare costantemente le pratiche. Una buona conoscenza dei fabbisogni alimentari, il monitoraggio sanitario degli allevamenti da parte dei veterinari e strutture che offrano spazi di movimento e di riposo ben progettati sono elementi indispensabili per il benessere degli animali.

Un passaporto per identificare ogni animale per tutta la durata della sua vita

Per una tracciabilità infallibile, a ogni vitello viene assegnato alla nascita un numero a 10 cifre, applicato su entrambe le orecchie e riportato sul suo passaporto. Il passaporto include uno spazio dedicato all'attestazione sanitaria rilasciata dai servizi veterinari. L'insieme di questi dati viene registrato a livello nazionale.

Da parte sua, l'allevatore registra tutte le informazioni nel proprio registro di allevamento: movimenti degli animali, stato di salute, trattamenti farmacologici, tracciabilità dell'alimentazione, ecc.

Resta comunque fondamentale lo sguardo esperto di chi è abituato a osservare la salute degli animali, la vita del suolo e a controllare la qualità dell'acqua e le condizioni meteo, per sapere quando raccogliere e quando spostare gli animali tra i diversi appezzamenti.

IMPEGNATI PER UNA FILERA ATTENTA E RESPONSABILE

Controlli rigorosi e costanti a tutela degli animali e della sicurezza sanitaria, uniti alla contrattualizzazione per garantire l'equa remunerazione dei produttori. Dietro la nostra qualità c'è tutto l'impegno dei nostri professionisti.

Il trasporto, una questione cruciale per la protezione animale

Un'attenzione particolare è rivolta al bestiame durante il trasporto verso il macello. I trasportatori sono soggetti a norme severe per evitare di perturbare il bestiame: densità e spazio a disposizione, durata del trasporto, stato dei sistemi di ventilazione, presenza di abbeveratoi, tempi di sosta... nulla è lasciato al caso.

Al loro arrivo al macello, tutti gli animali sono sottoposti a un'ispezione ante mortem sistematica da parte dei servizi veterinari, oltre a un accurato controllo dell'identificazione e dei documenti sanitari.

I macelli, anello essenziale della catena sanitaria

Poiché rappresenta il luogo in cui l'animale diventa prodotto, il macello è al centro della sicurezza. L'organizzazione e l'igiene dei locali, delle attrezzature e dei metodi di lavoro consentono la preparazione delle carcasse in condizioni ottimali.

In base alla normativa europea, ogni fase del processo è controllata dai servizi veterinari. Guide di buone pratiche vengono elaborate in collaborazione con lo Stato e con le associazioni per la protezione animale. Inoltre, nei macelli vengono nominati dei Responsabili della Protezione Animale (RPA), con un ruolo di consulenza per il personale e la responsabilità tecnica di far rispettare le norme di tutela degli animali all'interno dello stabilimento.





Tecniche all'avanguardia e igiene impeccabile durante il sezionamento

Ogni mezzena è suddivisa in due quarti, quindi i muscoli vengono separati dalle ossa. Successivamente, ogni taglio viene confezionato sottovuoto oppure in vaschetta. A seconda dei canali di distribuzione, la carne viene consegnata in carcasse, in quarti o in pezzi. Nel laboratorio di sezionamento, vengono obbligatoriamente effettuati autocontrolli ed esami batteriologici, per evitare qualsiasi contaminazione durante la manipolazione. Anche in questo caso, spetta ai servizi veterinari verificare l'efficacia delle misure igieniche e il corretto mantenimento della catena del freddo all'interno dello stabilimento.

Carcasse ispezionate una ad una e poi conservate al freddo

Dopo la macellazione, viene eseguita l'ispezione post mortem. Le carcasse sono divise in due, sia per esigenze commerciali sia per facilitarne l'ispezione, al fine di stabilire se le carni siano idonee al consumo umano. Vengono quindi marchiate con un bollo sanitario che riporta il numero di riconoscimento del macello e successivamente conservate in celle frigorifere per preservarne le qualità sanitarie, nutrizionali e organolettiche.



UNA CARNE GUSTOSA, DI QUALITÀ E SOSTENIBILE

Competenza storica nella selezione delle razze, valorizzazione dei tagli e innovazione nei metodi di produzione. Dietro la nostra qualità c'è tutto l'impegno a promuovere un consumo sostenibile della carne.

L'eccellenza alla 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.



Il risultato di una filiera d'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.



Verso un consumo sostenibile e consapevole

Sempre più europei stanno cambiando il loro modo di consumare la carne. Cercano di mangiarne "meglio", privilegiando prodotti di qualità, provenienti da allevamenti rispettosi. Questo approccio si inserisce in un'alimentazione equilibrata, in cui carne e prodotti vegetali sono complementari. Si basa inoltre su elevati standard in termini di sicurezza sanitaria, tracciabilità e trasparenza delle pratiche.



#PattoSociale
#PianoDiFiliera

**CHI AMA
LA CARNE,
LA MANGIA
CONSAPEVOLMENTE.**

Una filiera impegnata,
responsabile e sostenibile.



IL PATTO PER UN IMPEGNO SOCIALE

Offrire una carne sana e gustosa, proveniente da un allevamento sostenibile, responsabile e impegnato.

Per rispondere in modo globale alle aspettative dei consumatori, INTERBEV si è impegnata in un percorso collettivo di responsabilità sociale a lungo termine. Il suo nome? Il *PACTE per un impegno sociale*.

Consapevole delle aspettative espresse dalla società in materia di buone pratiche di produzione e consumo, la filiera zootecnica e della carne è pienamente coinvolta in un approccio collettivo di responsabilità sociale. Inquadrate dalla norma ISO 26000 e nuovamente certificato nel 2024 da AFNOR con il label "Engagée RSE" di livello 3 su 4, questo percorso si concretizza dal 2017 attraverso un Patto Sociale che è al centro della strategia globale di INTERBEV.

A supporto di questo impegno RSE: un dialogo rafforzato tra l'Interprofessione e i suoi stakeholder esterni (associazioni, ONG e istituzioni pubbliche). Insieme, individuano ambiti di intervento per migliorare ulteriormente le pratiche. Con l'obiettivo di un modello

sempre più virtuoso, la filiera accompagna i propri operatori su quattro priorità: la tutela dell'ambiente; il benessere, la protezione e la salute degli animali; la giusta remunerazione degli attori della filiera e l'attrattività delle professioni; nonché la garanzia di un'alimentazione di qualità, consapevole e sostenibile.

Sul campo, il Patto Sociale si traduce in numerosi strumenti implementati in ogni anello della filiera. Ad esempio: CAP'2ER per misurare e migliorare gli impatti ambientali a livello aziendale; BoviWell per valutare il benessere negli allevamenti bovini; l'implementazione di audit interprofessionali per la protezione degli animali nei centri di raccolta e nei macelli; oppure l'introduzione di un riferimento sulle porzioni per una consumazione adeguata e responsabile per ciascuno.

UNA FORZA CHE UNISCE: INTERBEV



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

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

Interbev, prima filiera
agroalimentare in Francia
ad essere valutata e certificata da **AFNOR***

*AFNOR (Association Française de Normalisation) è l'organizzazione francese che rappresenta la Francia presso l'Organizzazione Internazionale per la Normazione e il Comitato Europeo di Normazione.





La nostra **qualité** nasce nei pascoli, nel rispetto del benessere animale e nell'impegno quotidiano di un'intera filiera sicura e sostenibile. Una passione che porta sulle tavole italiane l'eccellenza della carne bovina francese: un piacere autentico per il palato, frutto di un savoir-faire unico e storico.

Qualité Naturelle:
la carne di qualità, naturalmente francese.

 @carnebovinafrancese

 @carnebovinafrancese



carnebovinafrancese.it