

Bovillage: la storia

Una marca al servizio degli operatori italiani

La filiera bovina francese, su iniziativa di INTERBEV* - Associazione francese del Bestiame e delle Carni - e delle aziende esportatrici ha sviluppato la marca BOVILLAGE con l'obiettivo di promuovere la carne bovina francese (Vitelloni).

A favore della marca **BOVILLAGE** si mobilita tutta la filiera professionale per fornire un prodotto e un servizio di qualità in linea con la domanda.

La marca è stata lanciata nel 2009 **in tre dei principali mercati di esportazione della Francia**: Italia, Grecia e Portogallo. Per la prima volta la filiera bovina francese ha creato una marca collettiva comune a più paesi europei basata su un disciplinare animato da una medesima volontà: diventare un partner indispensabile per gli operatori e i distributori.

In Italia uno degli obiettivi principali della filiera bovina francese e delle aziende è fare di Bovillage una marca riconosciuta, di qualità, e ben identificabile nei canali della distribuzione moderna italiana. Questo dimostra la continua volontà di rinforzare e aumentare la quota di mercato della carne bovina francese sul mercato italiano.

Una marca che avvicina la filiera francese ai suoi clienti

BOVILLAGE è garanzia di:

- Competenza e affidabilità nell'allevamento, nella produzione e nella trasformazione.
- Carni che provengono da aziende che rispettano disciplinari specifici** con requisiti severissimi in termini di sicurezza alimentare, qualità gustativa, praticità di utilizzo e rispetto dell'ambiente.
- Carni di qualità provenienti da stabilimenti di macellazione certificati dalle aziende aderenti al disciplinare della nuova marca.
- Approvvigionamenti regolari tutto l'anno grazie all'organizzazione definita dalle aziende aderenti, protagoniste dell'industria di trasformazione e commercializzazione delle carni in Europa.
- Programmi di sostegno e ausilio alla vendita attraverso azioni commerciali e di marketing specifiche in collaborazione con le insegne partner.

Disciplinare della marca Bovillage

Quando si parla di **BOVILLAGE** si fa riferimento a **carne di Vitelloni, nati, allevati e macellati in Francia e di carne proveniente da razze da carne (RAV)*** per almeno uno dei due genitori.**

Gli animali sono allevati in aziende che rispettano il "Disciplinare delle best practice di allevamento".

Gli animali sono macellati in stabilimenti di macellazione certificati da un'azienda membro del CVBE (Club Viande Bovine Europe).****

La carne proveniente da carcasse con peso minimo di 360kg

La conformazione minima è R=

Lo stadio di ingrasso si posiziona a 2 e 3

Si tratta di carne fresca (carcassa o muscolo)

* INTERBEV - Associazione francese del Bestiame e delle Carni-, fondata il 9 ottobre 1979 su iniziativa delle organizzazioni rappresentative della filiera bestiame e carni. La sua missione è difendere e valorizzare gli interessi comuni della zootecnia e delle attività industriali, artigianali e commerciali della filiera. Da oltre vent'anni Interbev riflette la volontà degli operatori di proporre ai consumatori prodotti sani, di qualità e identificati lungo tutta la filiera.

** Disciplinari delle best practice di allevamento identificati lungo tutta la filiera.

*** RAV - race à viande

**** CVBE - Club delle aziende francesi esportatrici. Nel 2012 le aziende certificate in Italia sono BIGARD, BRESSUIRE EXPORT, CHARAL, ELIVIA, JEAN ROZE, PUIGRENIER, SICAVYL e SOCOPIA VIANDES.

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



Bovillage: l'allevamento

Francia, terra di allevamento

Celebre per la ricchezza e l'estensione delle sue terre e per la tradizione zootecnica (più di 13 milioni di ettari di pascoli), **la Francia è il primo produttore di carne bovina in Europa**. Detiene il patrimonio zootecnico europeo più grande con 19 milioni di capi (razze da latte, da carne e bivalenti) suddivisi in 6 grandi aree di allevamento. Tali aree possono essere divise in zone specializzate nell'allevamento di giovani specie (Centro Charolais, Limousine, zona delle Montagne del Massiccio Centrale, zona del Grand Ouest) e in zone specializzate nell'ingrasso (il Grand Ouest e il Grand Est).

Le pratiche estensive offrono tutte le condizioni per una produzione di qualità con un forte potenziale di crescita e di garanzie sanitarie.

La Francia è un partner importante e offre carne di vitelloni BOVILLAGE di qualità grazie ad una consolidata esperienza nel settore e alle eccellenti condizioni di allevamento dei produttori francesi.

Una rigorosa tradizione zootecnica

Risultato di una **lunga tradizione zootecnica** e di rigorosi programmi di miglioramento genetico, il patrimonio bovino francese offre animali dotati di un forte potenziale produttivo e di grandi capacità di adattamento.

La specificità dell'allevamento bovino francese risiede nell'importanza delle razze da carne. Su un totale di 200 mila allevatori di bovini, la Francia conta poco meno di 120 mila professionisti specializzati nelle razze da carne.

Queste razze sono selezionate sia per la loro resa alla macellazione, sia per le loro qualità nutrici, offrendo un risultato ottimale in termini di conformazione, ingrasso, ma soprattutto una carne di qualità perfettamente adatta al consumo.

L'allevamento francese sviluppa una politica di miglioramento genetico delle mandrie per fornire migliori condizioni economiche e di produzione, quantitativamente e qualitativamente in linea con la domanda delle varie filiere e dei consumatori europei.

La qualità della carne è determinata dalle condizioni di vita dei bovini e dalla loro alimentazione: fattori ai quali in Francia si attribuisce molta importanza.

Le razze

L'allevamento francese si caratterizza per la sua varietà annoverando ben 25 razze bovine, suddivise in base alla finalità:

- Le razze da carne, chiamate anche razze nutrici
- Le razze bivalenti, che permettono la produzione di latte o di carne
- Le razze esclusivamente da latte

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



Le razze da carne o nutrici hanno caratteristiche eccezionali: la buona resa della carcassa e della parte muscolare unite a un forte potenziale di crescita.

Si tratta di capi selezionati per la loro attitudine a produrre carne (sviluppo muscolare, aumento medio quotidiano, proporzione di pezzi a cottura rapida...), in cui la produzione di latte (potenziale lattifero) è destinata unicamente alla crescita del vitello nei primi mesi di vita. Questa tipologia rappresenta in Francia circa il 60% della produzione di carne bovina.

Le razze da carne (Charolaise, Limousine, Blonde D'Aquitaine, Rouge des Prés, Salers, Gasconne, Aubrac, Parthenaise, Bazadaise, Blanc Bleu) costituiscono un vero e proprio patrimonio che fa della Francia il primo produttore di razze da carne in Europa.

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



Il know-how della filiera francese: dall'allevamento alla trasformazione

Il benessere animale

La buona qualità della carne è determinata dalle condizioni di vita dell'animale e dalla sua alimentazione. Questo è un tema da sempre centrale nella filiera francese che ha realizzato il *Disciplinare delle best practice di allevamento* che garantisce le migliori condizioni di vita possibile degli animali: pulizia ogni stagione, alloggio in stabilimenti sufficientemente illuminati e aerati, manipolazione senza abusi e con strumenti adatti, realizzazione di ripari per gli animali allevati all'aria aperta.

L'alimentazione dei vitelloni: sicura e controllata

La conoscenza del fabbisogno alimentare degli animali permette agli allevatori BOVILLAGE di fornire alle mandrie un'alimentazione adeguata.

Se nati da razze da latte, gli animali sono svezzati dal primo mese di vita e ricevono fino all'età di circa 4 mesi un'alimentazione a base di latte e di fieno. Se nati da razze da carne (la nascita si svolge da gennaio a marzo), vengono allattati dalla loro madre nella stalla e l'accompagnano al pascolo. Lo svezzamento avviene in un'età compresa tra i 7 e 8 mesi. (Gli animali nati da razze da carne nell'autunno trascorrono invece un po' più tempo nella stalla con la loro madre e consumano, oltre al latte, del foraggio e del concentrato).

A seguire, tre quarti dei vitelloni prodotti in Francia sono alimentati con mangimi costituiti da foraggio di mais, integrati con cereali tritati (spesso granoturco), sostanze azotate (pannelli di soia), dei minerali e del fieno.

L'alimentazione dei vitelloni non è sempre a base di mais: nelle regioni produttrici di barbabietola da zucchero (ad esempio nel Nord della Francia in Champagne-Ardennes, nella regione di Parigi, a Nord-Pas-de-Calais), il mais insilato viene sostituito dalla polpa di barbabietola secca o pressata. Come per il mais insilato, questo alimento viene integrato con cereali, pannelli, minerali, vitamine e del fieno.

La normativa impone un'etichettatura precisa di tutti i mangimi acquistati dagli allevatori e destinati all'alimentazione degli animali. L'etichetta deve riportare la composizione esatta del mangime commercializzato.

Vigilanza sanitaria costante

I servizi ufficiali di controllo veterinario realizzano sistematicamente controlli sia all'interno dell'azienda agricola che nello stabilimento di macellazione. La carne bovina Bovillage commercializzata risponde quindi alla regolamentazione europea in materia di igiene e di sicurezza degli alimenti (Pacchetto Igiene).

Lo stabilimento di macellazione: igiene e ispezione sanitaria

Controllo dello stabilimento. Il rispetto delle condizioni di autorizzazione sanitaria viene verificato regolarmente. L'organizzazione e la manutenzione dei locali e del materiale devono permettere la

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



preparazione delle carcasse in condizioni igieniche irreprensibili. Il responsabile dello stabilimento di macellazione verifica attraverso autocontrolli batteriologici l'efficacia dei metodi di lavoro impiegati.

Ispezione sistematica dei capi all'arrivo al macello. L'esame ante mortem permette di accertare lo stato sanitario e le condizioni di trasporto degli animali. Il responsabile dello stabilimento di macellazione verifica l'identificazione e i documenti sanitari obbligatori sotto il controllo del servizio veterinario.

Ispezione delle singole carcasse. Dopo la macellazione ogni singola carcassa viene minuziosamente esaminata per determinare se la carne è idonea al consumo umano: si tratta dell'ispezione post mortem. Per tutti i bovini con più di 48 mesi è obbligatorio effettuare un rapido test di screening della BSE. Il servizio veterinario verifica inoltre che si effettui correttamente l'eliminazione dei MRS (Materiali a rischio specificati). Sulle carcasse riscontrate idonee al consumo umano viene apposto un bollo sanitario recante il numero di autorizzazione dello stabilimento di macellazione. Dopodiché le carcasse vengono immediatamente dirette in cella frigorifera: una buona refrigerazione permette infatti di preservare le qualità sanitarie, nutrizionali e organolettiche della carne.

Lo stabilimento di sezionamento. Il corretto funzionamento dello stabilimento di sezionamento e il rispetto della catena del freddo sono controllati dai servizi veterinari. A garanzia del rispetto dei requisiti di legge, sull'etichetta delle carni confezionate viene apposto un bollo sanitario recante il numero di autorizzazione dello stabilimento.

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



Bovillage: l'importanza della tracciabilità

Francia, pioniera nell'identificazione e nella tracciabilità dei capi da macello

La Francia ha realizzato più di trent'anni fa **un esemplare sistema nazionale di identificazione** delle mandrie. Dal 1978 le modalità di identificazione sono regolarmente aggiornate per rispondere a sempre nuove esigenze: controllo della produzione, gestione dello stato sanitario delle mandrie, conoscenza della provenienza. Ogni animale è unico e possiede una vera e propria carta di identità che lo segue dalla nascita alla macellazione.

La Francia ha enormemente investito nella tracciabilità, consentendo di garantire l'uniformità della qualità e l'affidabilità in materia di sicurezza alimentare. La tracciabilità permette il controllo dell'animale dalla nascita nell'azienda zootecnica fino alla tavola del consumatore, passando per l'importante fase della macellazione. Grazie a queste misure la qualità della carne bovina francese è riconosciuta in tutto il mondo.

Identificazione: tre elementi principali

Il bovino viene riconosciuto grazie a tre caratteristiche fondamentali.

L'attribuzione ad ogni singolo animale **di un numero nazionale di identificazione unico** apposto su un marchio auricolare fin dalla nascita di ogni vitellone nato in Francia.

L'inserimento delle informazioni relative all'identità di ogni bovino su un registro di stalla conservato in azienda dall'allevatore e la registrazione di tutte queste informazioni in **un'anagrafe bovina**.

La creazione di **un documento di identità, chiamato Passaporto**, che viaggia con ogni singolo bovino che viene trasportato da un'azienda zootecnica ad un'altra.

Il Passaporto

Grazie al Passaporto ogni quarto e ogni taglio di carne possono essere identificati in ogni singola tappa di trasformazione della carcassa. L'animale rimane quindi sempre identificato, dal pascolo al supermercato.

Al suo arrivo nello stabilimento di macellazione, il bovino deve obbligatoriamente essere accompagnato da questo documento, recante un numero di identificazione, in corrispondenza del quale sulla carcassa viene apposto con inchiostro alimentare un numero specifico di macellazione, riportato anche su ogni quarto.

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



L'importanza della carne bovina nel quadro di un'alimentazione equilibrata

Un alimento indispensabile per un corretto regime alimentare

Grazie ai suoi apporti nutrizionali, la carne bovina occupa un ruolo importante nell'**alimentazione di tutta la famiglia**.

Si tratta di un alimento ricco di ferro e di proteine essenziali ad ogni età.

Una porzione di carne (bovina o di altro tipo) apporta dai 20 ai 25g di proteine, ossia dal 30% al 40% del fabbisogno di proteine necessario ad un uomo adulto, e dal 40% al 50% del fabbisogno di una donna adulta.

Ricca in proteine di buona qualità e ottima fonte di ferro assimilato dall'organismo, **una porzione di carne bovina** contribuisce in modo importante alla copertura dei bisogni **dei bambini e degli adolescenti**. **Per quanto riguarda le persone adulte**, una bistecca permette ad esempio di coprire dal 30 al 40% del fabbisogno in proteine di un uomo.

Grazie all'apporto di ferro, la carne bovina è particolarmente raccomandata per le **donne in gravidanza** o nell'età fertile, due momenti in cui il bisogno di ferro è particolarmente elevato e spesso non soddisfatto.

E' inoltre consigliabile che la carne bovina non venga eliminata dall'alimentazione quotidiana **dei senior**. Contrariamente ai preconcetti, il fabbisogno di proteine nelle persone anziane è leggermente superiore a quello degli adulti più giovani. Inoltre le persone anziane hanno bisogno di proteine di buona qualità (facilmente assimilabili dall'organismo e ricche di acidi aminati indispensabili all'organismo) che aiutano a combattere l'atrofia muscolare.

Infine la carne bovina dovrebbe essere presente nella dieta delle persone attente alla linea o che desiderano perdere peso in quanto la ricchezza di proteine favorisce la sazietà e aiuta a combattere la perdita di massa muscolare.

UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu



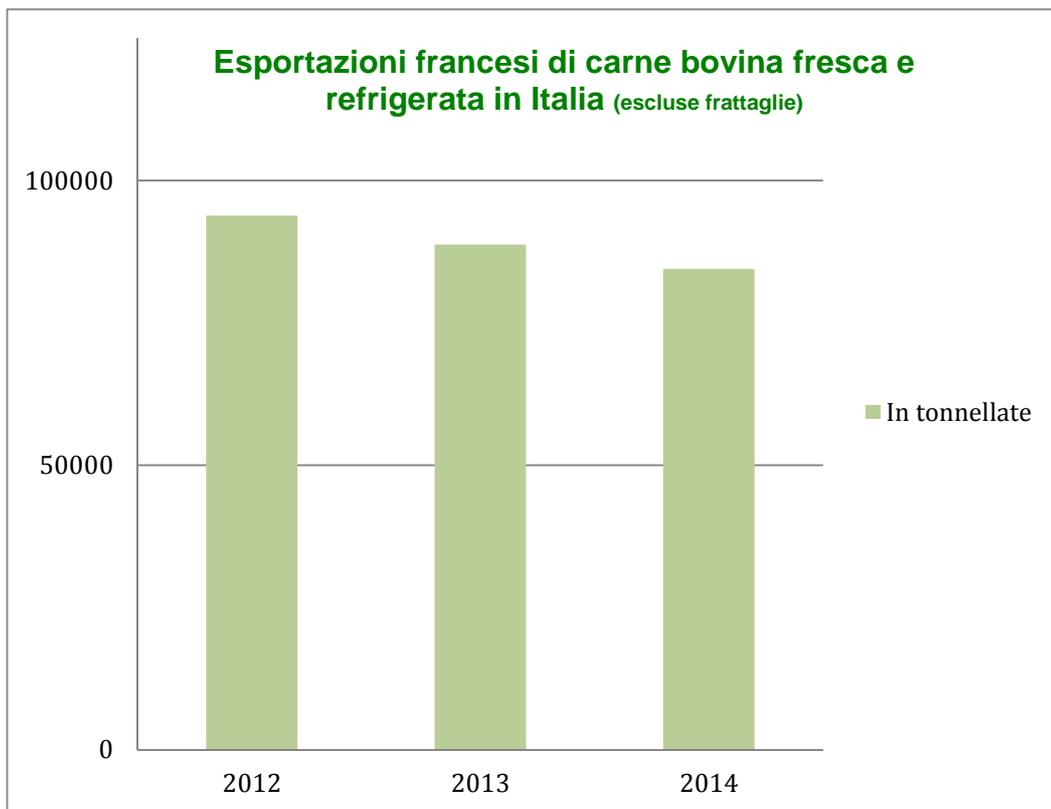
Dati di mercato

Francia : primo fornitore di carne bovina fresca e refrigerata dell'Italia

Dal 2009 la Francia è il primo fornitore di carne bovina fresca e refrigerata dell'Italia.

In termini di volumi, le esportazioni francesi di carne bovina fresca e refrigerata verso l'Italia si sono attestate ad oltre 84.480 tonnellate nel 2014. (Fonte: DNSCE - Elaborazione Sopexa)

L'Italia, 1° cliente della Francia, rappresenta il 34,9% delle esportazioni francesi di carne bovina (fresca, refrigerata e frattaglie) in volume. (Fonte: DNSCE)



UN PROGRAMMA INTERBEV, ASSOCIAZIONE FRANCESE DEL BESTIAME E DELLE CARNI
www.bovillage.eu

