



## Sommario



- Editoriale 1
- Bovillage, un prodotto di qualità 2
- Bovillage, un servizio di qualità 3
- Il disciplinare Bovillage 3
- Il lancio di Bovillage In Portogallo 4
- Il lancio di Bovillage In Italia 4
- Bovillage: Una comunicazione europea 4
- Bovillage a Tuttofood, una presentazione di gusto! 5
- Bovillage a Tuttofood, con gusto insieme allo Chef Danilo Angè! 6
- Bovillage a Tuttofood; lezione di taglio alla francese. 6
- La carne di Francia Bovillage, partner dell'Italia 7
- Bovillage, il Club delle carni di Francia al vostro servizio 8



INFO Bovillage  
La newsletter di informazioni  
della marca Bovillage  
ti dà appuntamento  
ogni trimestre  
Sopexa Italia - Tel: 02 86 37 41  
Email : [sopexa.italia@sopexa.com](mailto:sopexa.italia@sopexa.com)

## Editoriale

### Benvenuto a Bovillage!

La nuova marca collettiva europea per la carne bovina francese. La marca, creata su iniziativa di INTERBEV\*, associazione francese del bestiame e della carne incaricata della promozione della filiera bovina francese in Francia e nel mondo, traduce il desiderio di soddisfare sempre più le esigenze dei partner e dei clienti.

La marca trova espressione concreta nell'impegno delle aziende associate al CVBE\*\* per offrire il meglio ai loro clienti!

Il Club CVBE raggruppa le più importanti aziende e stabilimenti di macellazione francesi che esportano sui principali mercati europei della Francia: Grecia, Italia, Portogallo e Germania.



Bovillage, al servizio del vostro talento!  
Una marca di qualità nata nei territori francesi, messa a disposizione dagli operatori al servizio dei loro clienti.

\*INTERBEV: Interprofession française du Bétail et des viandes (Associazione francese del Bestiame e delle carni)

\*\* CVBE: Club de la viande bovine Europe (Club della carne bovina Europa)



## Bovillage, un prodotto di qualità



### La Francia, Terra di allevamento

- Con più di 15 milioni di ettari di pascoli, base essenziale dell'alimentazione dei bovini, la Francia è il paese che ne detiene la più grande superficie in Europa.

Questa naturale ricchezza abbinata ad una lunga tradizione di allevamento permettono alla Francia di vantare oggi il più importante patrimonio zootecnico d'Europa con 19 milioni di capi. Questo patrimonio zootecnico è caratterizzato dalla diversità delle proprie razze e dall'importanza dei bovini da carne (più del 50% delle vacche sono di razza nutrice, come la Charolaise, la Blonde d'Aquitaine oppure la Limousine). Queste razze sono selezionate sia per la loro resa alla macellazione, sia per le loro qualità nutrici, e offrono un risultato ottimale in termini di conformazione, ingrasso ma soprattutto una carne di qualità perfettamente adatta al consumo.

### Un'allevamento tradizionale e l'attenzione al benessere animale

- L'impressionante numero di capi in Francia si suddivide in una quantità altrettanto impressionante di unità di allevamento: 220.000 piccole e medie aziende zootecniche di cui 130.000 sono specializzate in razze da carne, che operano secondo il metodo tradizionale, con un numero medio tra 50 e 60 vacche nutrici. Di tipo estensivo, la produzione bovina francese

si svolge in un ambiente di qualità.

Un'elemento essenziale per perfezionare la qualità della carne. Attraverso il contatto quotidiano con gli animali e la conoscenza dei loro comportamenti naturali, gli allevatori francesi sono i principali attori del benessere animale. Gli allevatori che riforniscono gli stabilimenti di macellazione aderenti alla marca Bovillage sono tutti impegnati a rispettare la guida delle "Buone Pratiche di Allevamento" realizzata dalla filiera per garantire le condizioni migliori lungo tutta la vita dell'animale e anche durante il trasporto allo stabilimento di macellazione.



### Un'alimentazione naturale

- In Francia il 92% dell'alimentazione dei bovini è prodotto direttamente nell'azienda agricola. In queste condizioni, è facile garantire un'alimentazione degli animali naturale al 100%, a base essenzialmente di foraggio, adeguata al loro fabbisogno. Inoltre, la regolamentazione impone un'etichettatura precisa di tutti i mangimi destinati agli animali, che siano acquistati o prodotti.



### Una garanzia sanitaria e una tracciabilità

- Una costante vigilanza sanitaria degli animali destinati alla marca Bovillage è realizzata negli allevamenti a cura di veterinari autorizzati, incaricati di verificare la prevenzione e il trattamento delle malattie animali. Questa vigilanza, sotto il controllo sistematico dei veterinari autorizzati dal Ministero dell'Agricoltura Francese, prosegue negli stabilimenti di macellazione aderenti alla marca Bovillage sia sugli animali vivi all'arrivo nel macello, che sulle carcasse dopo la macellazione e prima della commercializzazione.

Un sistema esemplare di anagrafe bovina, grazie al quale ogni capo è unico e possiede una vera e propria carta di identità, accompagna l'animale dalla nascita alla macellazione e permette di risalire facilmente alla sua origine. Questo sistema consente inoltre un controllo specifico di ogni singolo animale in particolare per quanto riguarda la sua crescita e il suo stato di salute.



### I requisiti e il savoir-faire degli operatori

- Gli stabilimenti di macellazione francesi certificati Bovillage utilizzano le tecniche le più avanzate per garantire il corretto trattamento degli animali evitandogli così ogni stress al momento della macellazione. Essi dispongono inoltre di un riconosciuto savoir-faire nelle tecniche di raffreddamento, di frollatura e di taglio della carne bovina che permette loro di offrire il prodotto migliore ai clienti partner e al consumatore finale.





## Bovillage, un servizio di qualità



### Una qualità costante

- Le aziende aderenti alla marca Bovillage sono fra le principali protagoniste dell'industria di trasformazione e commercializzazione delle carni in Europa. La ricchezza, la qualità e la varietà dell'allevamento francese unite al savoir-faire e all'organizzazione che le caratterizza, permette loro di realizzare una selezione permanente delle carcasse in conformità al disciplinare della marca, in modo di assicurare ai loro clienti una carne di qualità costante e un'approvvigionamento regolare tutto l'anno.



### Una gamma di servizi adeguati

- Questa offerta di carne di qualità è accompagnata da un servizio di qualità che comprende una gamma completa di strumenti di marketing messi a disposizione dei clienti partner della marca Bovillage, che va fino alla realizzazione di programmi di sostegno e accompagnamento alle vendite.

## Il disciplinare Bovillage



### Uno specifico disciplinare adeguato alla domanda del mercato

- Carne di Vitelloni, nati, allevati e macellati in Francia
- Carne fresca (carcassa o muscoli) proveniente da animali :
  - di cui almeno uno dei due genitori è di razza da carne (RAV)
  - allevati in aziende che rispettano il "Disciplinare delle Buone Pratiche di allevamento"
  - macellati in stabilimenti certificati da una delle aziende del Club CVBE (Club Carne Bovina Europa)
- Carne proveniente da carcasse
  - con un peso minimo di 360kg (tranne per i vitelloni di meno di 12 mesi)
  - con una conformazione minima R=
  - con uno stadio di ingrasso 2 o 3





## Il lancio di Bovillage in Portogallo

La nuova marca Bovillage è stata lanciata ufficialmente sul mercato portoghese in occasione del salone Alimentaria, svoltosi a Lisbona dal 19 al 22 aprile 2009.

La giornata del 21 aprile è stata specialmente dedicata alla marca Bovillage. In collaborazione con Sopexa, INTERBEV ha organizzato un cocktail nel suo stand con l'obiettivo di promuovere il marchio presso la stampa di settore e verso i principali responsabili acquisti di prodotti carni della GDO portoghese. Con una serie di interviste sui media specializzati, la direzione di



INTERBEV (Yves Berger e Nils Beaumont) ha svelato gli obiettivi strategici della filiera bovina francese e della nuova marca sul mercato portoghese.

Le aziende leader della filiera bovina presenti al salone hanno approfittato dell'occasione per invitare i propri partner a una degustazione di carne francese Bovillage, cogliendo l'opportunità per divulgare il know-how della filiera e posizionare la Francia come partner preferenziale in un settore molto concorrenziale.

## Il lancio di Bovillage in Italia



La nuova marca Bovillage è stata lanciata in Italia in occasione di due appuntamenti specifici. Innanzitutto, il 22 maggio 2009 durante il salone Eurocarni a Verona, Nils Beaumont, Responsabile Export di INTERBEV (Associazione francese del bestiame e delle carni), ha esposto una relazione storica intitolata "Il ruolo della filiera francese della carne bovina e della comunicazione In Store", alla fine della quale è stato presentato il nuovo logo.

Nils Beaumont e Dominique Guineheux (Presidente del CVBE) hanno successivamente partecipato alla tavola rotonda organizzata dal trade magazine Mark Up. Ma è più concretamente a Tuttofood, svoltosi a Milano dal 10 al 13 giugno 2009, che la marca Bovillage è stata presentata agli operatori italiani: in uno stand di 108 mq allestito con i colori della marca, i rappresentanti di INTERBEV e delle aziende del Club Viande Bovine Europe hanno invitato buyer, grossisti e giornalisti a scoprire e degustare la carne francese Bovillage in una serie di eventi organizzati giorno per giorno al salone: una dimostrazione di ricette innovative a base di carne bovina presentata dallo Chef Danilo Angé, un cocktail di benvenuto con degustazione di carne alla griglia, nonché una lezione di taglio alla francese!

## Bovillage: Una comunicazione europea

### Brochure informativa

Per maggiori informazioni, non esitare a richiederci la brochure informativa del marchio Bovillage nella quale troverai anche le schede dettagliate di ogni azienda membro del club CVBE.



### Sito Bovillage

A breve sarà online il sito ufficiale della marca Bovillage, [www.bovillage.eu](http://www.bovillage.eu) che presenterà tutte le notizie aggiornate sulla nuova marca di carne bovina francese e dove sarà anche possibile leggere articoli sulla zootecnia francese, il know-how delle aziende in materia di tecniche produttive, le norme sanitarie, ecc. Il sito conterrà inoltre informazioni precise sui dati di mercato e i diversi strumenti di promozione dalla marca Bovillage.





## Bovillage a Tuttofood: una presentazione di gusto!

Durante la fiera Tuttofood, svoltasi nel nuovo polo fieristico di Milano, a Rho, dal 10 al 13 giugno scorso, Bovillage ha messo in atto diverse animazioni per lasciare il segno e fare conoscere appunto la nuova identità grafica della carne bovina francese.

Per gli attori della filiera francese la presenza a Tuttofood era un momento importante per poter presentarsi ai professionisti italiani (compratori della GDO, grossisti importatori, ristoratori e giornalisti). In effetti, la fiera ha confermato la sua importanza registrando la presenza di più di 30.000 visitatori.



Per attirarli a visitare lo stand era stato posizionato al punto informativo Bovillage un totem interattivo che offriva ai professionisti la possibilità di vincere dei fantastici soggiorni presso una selezione di Relais&Châteaux di Francia e dei gustosi cofanetti di prodotti alimentari francesi. Bastava inserire una speciale tessera all'interno del totem e con un pizzico di fortuna, venivano estratti i premi. Il secondo giorno di fiera i professionisti hanno potuto anche assaggiare la carne bovina a marchio Bovillage: succulenti contro-filetti, entrecôtes e scamone, hanno fatto la loro comparsa su un ricco buffet, dopo essere stati tagliati e cucinati sapientemente da un team di chef maestri macellai francesi.





## Bovillage a Tuttofood: con gusto insieme allo Chef Danilo Angè!

Il primo giorno di fiera, i giornalisti sono stati invitati a scoprire il nuovo marchio Bovillage attraverso uno speciale menu ideato dallo Chef Danilo Angè. Dopo una dimostrazione sui vari trucchi per scegliere al meglio i tagli più adatti in funzione della ricetta, gli invitati hanno potuto assaporare la carne bovina francese in ricette innovative : Tartare di carne francese con biscotto al parmigiano, burrata e uovo di quaglia; Bocconcini di scamone marinati al caffè e grigliati con salsa di pesche e pistacchi; Straccetti di sottofesa alla santoreggia con crema di cannellini e pomodorini secchi; Millefoglie di filetto marinato con melanzane e zucchine in salsa di pomodorini; Cubi di controfiletto leggermente scottati con composta di cipolle rosse; Risotto con riduzione di vino rosso alla cannella e bocconcini di stinco. Una carrellata di ricette sfiziose, nuove e alla moda presentate in singole porzioni per stupire in cucina con ingredienti genuini e di qualità.



## Bovillage a Tuttofood: lezione di taglio alla francese.

Bovillage non ha soltanto offerto nuovi spunti per ricette innovative, ma ha mostrato alle future generazioni di chef e macellai le tecniche per tagliare al meglio la carne bovina. In effetti, una buona tecnica di taglio permette di valorizzare al meglio tutti i tagli della carne bovina. E' per questo motivo che allievi delle scuole alberghiere, insieme a loro professori e alla stampa di filiera sono stati invitati ad assistere ad una dimostrazione di taglio realizzata dal maestro macellaio Lucien Dupart, che esercita nelle più rinomate scuole di macellai in Francia. Il taglio dello scamone non ha ormai più segreti per i giovani allievi che hanno potuto scoprire e poi assaggiare punta e cuore di scamone imparando le differenti denominazioni anatomiche come la "lingua di gatto".





## La carne di Francia Bovillage, partner dell'Italia.

L'Italia si attesta come il secondo Paese europeo consumatore di carne bovina dopo la Francia con 1,4 milioni di tonnellate di carne consumata all'anno ossia circa 24 kg per abitante. Un dato importante che fa dell'Italia un grande Paese consumatore che importa dall'estero circa il 30% della carne bovina consumata pari a 415.000 tonnellate solo nel 2008.

In questo contesto Italia e Francia si delineano come due filiere interdipendenti.

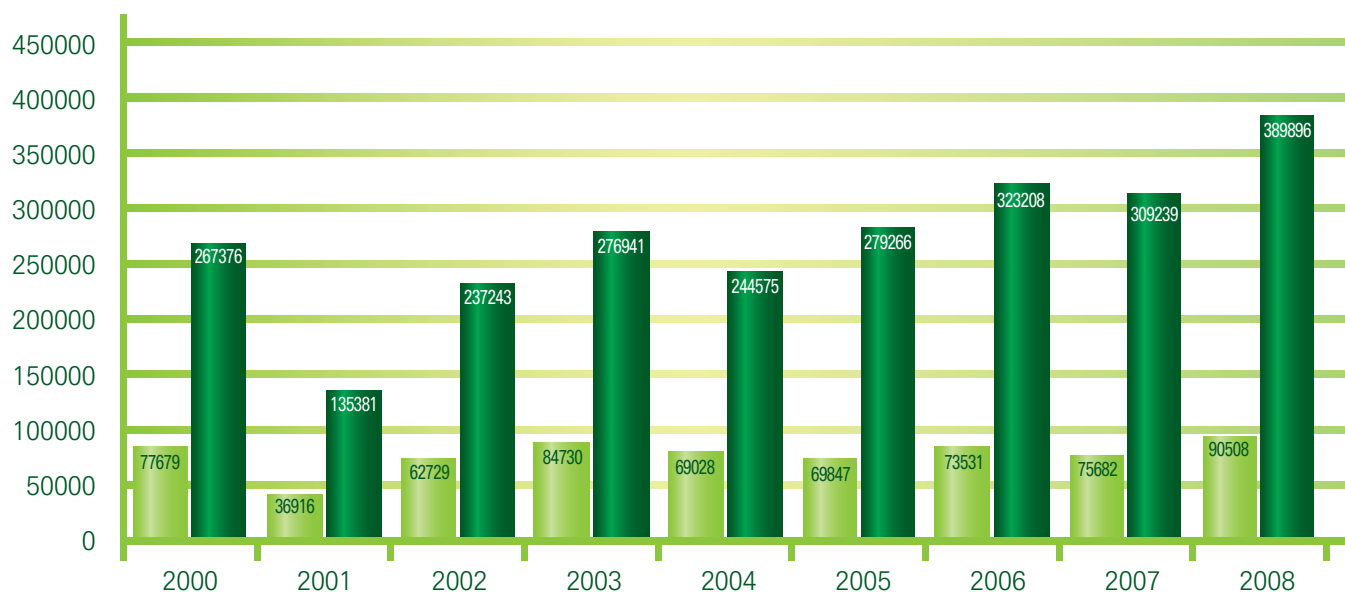
Nel 2008 la Francia resta il paese di punta per la produzione di carne bovina in Europa con 1,28 milioni di tonnellate prodotte. Inoltre un terzo delle mandrie di carni di razza all'interno dell'Unione Europea sono francesi con circa 19 milioni di capi rilevati nello stesso anno.

L'Italia resta il primo paese cliente della Francia con un mercato di riferimento, quello italiano, per le carni bovine francesi in particolar modo in funzione delle importazioni di bestiame da ingrasso (+/- 1 milione di capi importati all'anno) e delle importazioni italiane di carne bovina fresca.

In effetti, la Francia è diventata il primo fornitore di carne bovina fresca e refrigerata in Italia con più di 90.000 tonnellate esportate nel 2008 (+19.6% di crescita in volume vs il 2007.) Questa tendenza positiva si conferma anche nel 2009 poiché i 4 primi mesi dell'anno hanno registrato un aumento in volume del 10.9% vs i 4 primi mesi del 2008.



## Esportazione francese di carne bovina fresca e congelata - Dati in volume (tonnellate) e valore (.000€)





## Bovillage, il Club delle Carni di Francia al vostro servizio!

Le aziende del Club Viande Bovine Europe (CVBE) si impegnano a fornirvi con approvvigionamenti regolari la carne bovina di qualità che rispetta il capitolato Bovillage. Scoprite qui sotto le aziende francesi che operano in Italia e

non esitate a contattarci per ricevere le schede descrittive di ognuna di queste aziende e i loro riferimenti commerciali. Inoltre Bovillage può mettere al vostro servizio piani di sostegno alle vendite e materiale POP.

	BIGARD	Società di macellazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti carnei, Bigard conta 6 siti di produzione collocati nella Francia intera per una produzione media annua di carne di vitellone pari a 182.000 capi
	CHARAL	Charal commercializza i suoi prodotti nella maggior parte dei paesi europei. Situata nel cuore delle zone di allevamento, Charal garantisce: qualità regolare e omogenea delle carcasse, condizioni igieniche irreprensibili, rispetto totale della catena del freddo, tracciabilità perfetta, politica dei prezzi competitiva. I due principali tra gli 8 siti di macellazione hanno una produzione media annua di carne di vitellone pari a 94.940 capi.
	SVA JEAN ROZE'	Società di macellazione e trasformazione di prodotti carnei (bovini, ovini, caprini, porcini) destinati al consumo, grossisti e supermercati. Con 3 siti di produzione offre una produzione media annua di carne di vitellone pari a 69.418 capi.
	JBOuest	Società di macellazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti carnei.
	ETS PUIGRENIER	Con i suoi siti di produzione situati nel cuore degli allevamenti da carne "Charolais", Puigrenier sviluppa un potenziale importante nel settore della carne di vitellone ed è specializzata nella macellazione e trasformazione di prodotti provenienti dagli allevamenti Charolais. Con una produzione media annua di carne di vitellone pari a 7800 capi.
	SICAVYL	Società di macellazione e di taglio multi-specie. Con la sua organizzazione di produttori CIALYN, situata nel cuore della Borgogna, è specializzata nella razza bovina Charolaise. Con 5 siti di produzione offre una produzione media annua di carne di vitellone pari a 22.614 capi.
	SOCOPA	Società di macellazione, disossamento, prodotti elaborati. Socopa Viandes, con 7 siti di produzione offre una produzione media annua di carne di vitellone pari a 150.000 capi.
	SOVIBA	Società controllata dalla cooperativa Terrena, Soviba Viande opera su tutta la filiera facendo leva su impianti industriali dislocati a livello regionale e locale per rifornire la GDO europea e il commercio locale una produzione media annua di carne di vitellone pari a 130.000 capi.



Per informazioni, contattare Sopexa Italia - tel : 02 86 37 41 - email : [sopexa.italia@sopexa.com](mailto:sopexa.italia@sopexa.com)

Un programma INTERBEV – Associazione Francese del Bestiame e delle Carni

