

*Lekker,
veilig &
gezond*

Frankrijk: Specialist in vers kalkoenvlees



Met een jaarlijkse productie van rond de 750.000 ton kalkoenvlees is Frankrijk vandaag de dag de voornaamste Europese kalkoenproducent en de grootste exporteur wereldwijd. Op dit moment wordt 45 procent van de totale productie van kalkoenvlees in Frankrijk geëxporteerd, waarvan 5 procent naar Nederland gaat. Elk jaar opnieuw versterkt de Franse kalkoensector zijn exportpositie door zijn producten af te stemmen op de wensen van de buitenlandse afnemers. Ook de Europese consumenten weten inmiddels de kwaliteit en de smaak van dit vlees op de juiste waarde te schatten.



Grote voordelen van kalkoenvlees uit Frankrijk zijn de veilige productie, de kwaliteit, de smaak en de traceability

Specialist in vers kalkoenvlees

De meeste kalkoenen komen uit Frankrijk

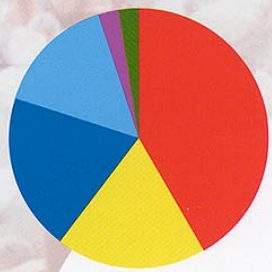
Met tien broederijen en drieduizend kalkoenenhouderijen is Frankrijk de grootste kalkoenvleesproducent van Europa en wereldwijd de tweede na de Verenigde Staten.

De broederij is, als de plek waar het eindproduct ontstaat, het begin van de keten. Hier worden de eieren, gesorteerd per koppel, uitgebroed. Aan de hand van het nummer op de eieren is de herkomst van elke partij te achterhalen. De gezonde eendagskuikens gaan vervolgens naar één van de drieduizend kalkoenenhouderijen, die gemiddeld over twee stallen beschikken. Op een leeftijd van 12 (hennen) tot 16 (hanen) weken gaan de kalkoenen, nog steeds traceerbaar, naar de slachterij. Gemiddeld worden hier 2,2 miljoen kalkoenen per week geslacht, versneden en verpakt. Aan de hand van een identificatienummer op de verpakking zijn, in het geval van een recall, alle gegevens van het eindproduct tot aan het ouderpaar van de kalkoen onmiddellijk te achterhalen.

Sterk door integrale kwaliteitszorg

Garanties omtrent herkomst, productie en veiligheid spelen een essentiële rol in het integrale kwaliteitsconcept van de Franse kalkoenvleesproducenten. Traceerbaarheid is gegarandeerd vanaf het ouderpaar tot en met het winkelschap. Met behulp van zorgsystemen zoals HACCP, Good Manufacturing Practices (GMP) en het zogenaamde Kettenconvenant kan de Franse kalkoensector een beheerst en veilig productieproces waarborgen. Het Kettenconvenant verplicht elke schakel in de productieketen om alle verplichte maatregelen betreffende productie, hygiëne en controle toe te passen en na te leven.

Productie kalkoenvlees in 2001
per land X 1000 ton



Frankrijk	744
Italië	350
Duitsland	335
Groot-Brittannië	268
Portugal	46
Nederland	44
Totaal EU	1787

BRON: CIDEF & EUROPESE COMMISSIE

Goede verpakking is van levensbelang

Ook de verpakking van kalkoenvlees verdient een krijgt alle aandacht.

De slachterijen zijn verantwoordelijk voor de verpakking van het kalkoenvlees in groot- en consumentenverpakking. Geur, smaak, kleur, veiligheid en versheid van het vlees zijn immers uitermate gevoelig voor de aanwezige bacteriën en eventuele invloeden van buitenaf.

Afhankelijk van de vereiste houdbaarheid wordt er gebruik gemaakt van vier verschillende verpakkingen. Een vacuümverpakking beschermt het vlees tegen onder andere verkleuring, geur- en smaakbederf en garandeert een versheid gedurende maximaal 10 tot 12 dagen na slachten. De atmosferische verpakking met uitsluitend koolzuurgas zorgt voor een houdbaarheid van

minimaal 15 dagen tot maximaal drie weken. Kalkoenvleesproducten in atmosferische verpakking met zuurstof, koolzuur en stikstof kunnen 12 tot 15 dagen bewaard worden. De zuurstofdoordlatende verpakking tenslotte garandeert een maximale houdbaarheid van zeven dagen.



Bewust kiezen voor kalkoen

Steeds meer consumenten kiezen bewust voor kalkoen-vlees. Hierbij spelen niet alleen de malse en zachte smaak, de kwaliteit en de snelle bereiding een rol, maar ook de hoge voedingswaarde en het lage vet- en cholesterolgehalte.

Bovendien is het vlees licht verteerbaar en rijk aan vitamines, mineralen, gemakkelijk opneembaar ijzer, eiwitten en aminozuren. Hierdoor is het ook voor mensen met een extra behoefte, zoals kinderen in de groei, een gezond voedingsmiddel. In tegenstelling

tot andere eiwitbronnen komen allergieën nauwelijks voor bij kalkoenvlees.

GMP-codes worden voortdurend aangescherpt

De samenstelling van producten op basis van kalkoen-vlees is in één van de (GMP)-codes nauwegezet vastgelegd. De eerste GMP-code werd op initiatief van CIDEF in 1980 ontwikkeld. Sindsdien zijn deze GMP-codes voortdurend aangescherpt en aangevuld. In de Franse kalkoenketen is

momenteel sprake van een vijftal GMP-codes voor de verschillende schakels van houderij tot en met verwerking.

De GMP-code voor verwerkte kalkoenproducten richt zich op vier onderdelen, te weten de etikettering, de benaming van deelstukken, de verwerking en de productieprocessen alsmede de (chemische) samenstelling en gewichtscontroles.

Nieuw is de onderverdeling van kalkoenproducten in verschillende kwaliteitsklassen voor detailhandel, industrie, horeca en instellingen. De verschillen liggen met name in de toegelaten hulpstoffen en verwerkingsmethoden.

Favoriet bij veel consumenten

Voor veel mensen is kalkoenvlees favoriet vanwege de neutrale smaak, de malsheid, de gemakkelijke bereiding en de vele combinatiemogelijkheden.

Kalkoenvlees is zo veelzijdig dat er voor iedereen wel een favoriet stukje vlees bijzit. De kalkoendij valt bijzonder in de smaak bij consumenten, die houden van aromatisch vlees met vel en been.

Kalkoenfilet is mals, wit spiervlees zonder been of vel. Het vlees kan in plakjes worden gesneden, maar net zo gemakkelijk als een rollade worden verkocht. Smakelijke varianten zijn voorts producten als medaillons, braadplapjes ('la minute'), ragouts en vanzelfsprekend de vleeswaren op basis van kalkoenvlees.



Frans kalkoenvlees in het koelschap. Bekende merken zijn onder andere Le Gaulois, Père Dodu, Maître Coq en Gastronomie.

Lekker,
veilig &
gezond

Samenstelling kalkoepen producten per 100 gram

Product	Energie (Kcal/KJ)	Eiwitten (gram)	Vet (gram)	Cholesterol (gram) (mg)
Ragoût	126/527	22,5	4	15
Lapje	106/443	24	1,1	15
Bovendij	121/507	20,4	4,4	40
Bout	107/449	20,3	2,9	40

Ter vergelijking:

Kip	133/556	20,6	5,6	81
Rund	188/787	20	12	70

(BRON: INSTITUT PAUL LAMBIN 2000, BELGIË)

Wie is wie?



CIDEF

staat voor Comité Interprofessionnel de la Dinde Française en heeft sinds 1974 een rol als bemiddelings- en adviesorgaan voor de Franse kalkoensector.

OFIVAL

staat voor Office National Interprofessionnel des Viandes, de l'Élevage et de l'Aviculture en is een organisatie in bemiddeling en informatieuitwisseling tussen alle spelers in de vlees- en fokkerijketen en de Franse overheid.
E-mail: mae@ofival.fr. Internet: www.ofival.fr



SOPEXA NL

in Den Haag is één van de Europese vestigingen van het Franse Sopexa en verantwoordelijk voor de promotie van Franse levensmiddelen en landbouwproducten in Nederland.

Tel: 070 3306600.

E-mail: info.nl@sopexa.com



Voor meer informatie:

**Sopexa
Nederland**

Koninginnegracht 60
2514 AE Den Haag
tel. (070) 330 66 00
fax (070) 363 74 01