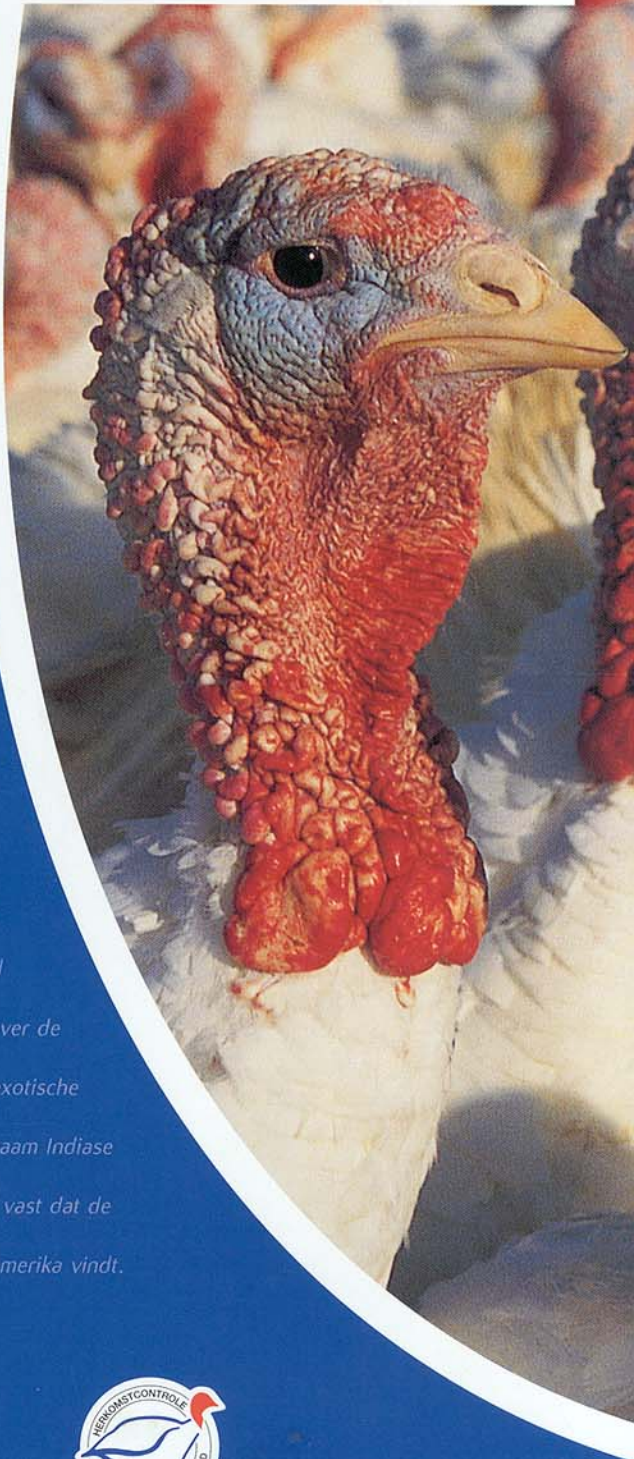


# KALKOENVLEES UIT FRANKRIJK.

Betrouwbaar, beschikbaar en lekker van nature.

*De geschiedenis van de kalkoenmesterij in Frankrijk beslaat vele eeuwen. Op schilderijen uit de 16e eeuw kunnen we al een gebraden kalkoen tegenkomen, maar officieel heeft de kalkoen in Frankrijk zijn intrede gedaan in 1533, tijdens het banket ter gelegenheid van het huwelijk tussen Catherina de Medici en Koning Henri IIe. Er bestond nogal wat onduidelijkheid over de exacte herkomst van deze exotische vogel, die in het begin de naam Indiase Kip droeg. Het staat nu wel vast dat de kalkoen zijn oorsprong in Amerika vindt.*



## De Franse kalkoenproductie

Vandaag de dag geldt Frankrijk als de belangrijkste Europese producent van kalkoenvlees met een productie van 752.000 ton. Dit betekent 42,5% van de Europese productie van kalkoenvlees. 45% van de Franse kalkoenproductie wordt geëxporteerd, waarmee Frankrijk zich op de wereldranglijst plaatst als belangrijkste kalkoens-exporteur. 86% van de Franse exporten van kalkoenvlees blijven binnen Europa, waarbij Duitsland met bijna 56.000 ton het grootste exportland is.

## EXPORT FRANS KALCOENVLEES NAAR NEDERLAND

(X 1000 EURO EN TUSSEN

HAAKJES IN TONNEN)	1995	2000
HELE KALCOENEN (VERS EN GEKOELD)	1.145 (82)	1.129 (80)
HELE KALCOENEN (BEVROREN)	231 (18)	327 (26)
DELEN (VERS EN GEKOELD)	18.406 (973)	24.460 (1.112)
DELEN (BEVROREN)	5.892 (592)	4.520 (785)
TOTAAL	25.674 (1.665)	30.436 (2.003)

### Stijgende vraag

Ook in Nederland zien we een opvallende stijging van de populariteit van kalkoenvlees. De totale export van Frankrijk naar Nederland steeg met ruim 25%, die van verse en gekoelde kalkoendelen is de afgelopen 5 jaar met ca 15% toegenomen. Dit ging ten koste van de export van met name hele diepvries-kalkoenen. 56% van de Franse export van kalkoenen naar Nederland bestaat momenteel uit verse, gekoelde delen en 39% zijn bevroren delen. Nederland is met 14.000 ton de op zes na grootste afnemer van Frans kalkoenvlees.

De belangrijkste productieregio's in Frankrijk voor kalkoen zijn Bretagne (50%) en Pays de Loire (oostelijk van Bretagne), waar ongeveer 14% van de nationale kalkoenproductie wordt gerealiseerd.

## CIDEF (Comité Interprofessionel Dinde) behartigt de belangen van de Franse kalkoensector

Het ligt voor de hand dat de Franse kalkoensector de populariteit en daarmee de afzet van kalkoenvlees in en buiten de landsgrenzen wil bevorderen. Met dit doel voor ogen is er in de loop der jaren een duidelijke taakverdeling ontstaan tussen de ondernemingen enerzijds en het CIDEF anderzijds.

### Innovaties

De Franse producenten van kalkoenvlees blinken vooral uit in het ontwikkelen van nieuwe producten en productvarianten. Het CIDEF is onder meer verantwoordelijk voor de regelgeving die de kwaliteit van deze innovaties waarborgt en die tevens verantwoordelijk is voor de interne communicatie hiervan.

### Kwaliteit en veiligheid

Voor het bereiken en het handhaven van een perfecte kwaliteit maakt het CIDEF onder andere gebruik van 'Good Manufacturing Practices' (GMP's) en van een zogenaamd 'Ketenconvenant'. Ook zorgt het CIDEF ervoor dat de kalkoensector op de hoogte is en blijft van de actuele marktontwikkelingen en dat het belang van een constante en gegarandeerd veilige productie door de producenten nooit wordt onderschat.

### GMP-codes voor alle schakels in de productieketen

Het gaat hierbij om een vijftal contractuele richtlijnen, die elk een eigen thema hebben. Achtereenvolgens herkennen we de richtlijnen voor 1. de broederij, 2. de houderij, 3. de sanitaire aangelegenheden, 4. het belang van HACCP in slachthuizen en uitsnijderijen, 5. de verwerking van kalkoenvlees met als belangrijkste aandachtspunten: hygiëne, voedselveiligheid en dierenwelzijn. De GMP-codes zijn een begrip in de Franse kalkoensector en bieden de consument alle gewenste garanties.

### Strenge regels voor afmestmethode

In Frankrijk onderscheiden we in grote lijnen 4 verschillende afmestmethoden voor kalkoen. Elke methode kent zijn specifieke regelgeving.

1) **De intensieve methode**, waarbij de hanen op een leeftijd van 17 weken en de hennen op 13 weken worden geslacht. Deze dieren zijn zonder uitzondering bestemd voor de uitsnijderijen.

2) **De extensieve methode**, beter bekend onder de naam LABEL ROUGE FERMIER. Hierbij zijn de dieren van een langzaam groeiend ras en bijna geheel bestemd voor de consumptie als hele kalkoen met de feestdagen. Ze worden gevoerd met tenminste 75% hele granen en hebben onbeperkte buitenuitloop tot hun beschikking. De slachtleeftijd ligt op minimaal 140 dagen.

3) **De extensieve methode met herkomstbenaming**. Deze afmestmethode heeft nog strengere regels als de 2 voorgaande methodes en is gebonden aan een specifieke productieregio. Momenteel is er slechts één streek die de herkomstbenaming AOC (Appellation Origine Contrôlée) mag gebruiken, de BRESSE.

4) **De biologische methode**, waarbij zowel het uitgangsmateriaal als de voeding voor de volle 100% van biologische oorsprong is. De afmestmethode is hetzelfde als genoemd onder punt 2. Dit in tegenstelling tot de biologische regelgeving in andere landen en/of de Europese regelgeving die minder strikt is. De dieren worden afgemest zoals beschreven in de extensieve methode.

## Elk koppel krijgt een eigen behandeling

Kenmerkend voor de zorg voor diergezondheid en traceerbaarheid is de werkwijze in de kalkoenunderhouding en aansluitend in de slachterij.

### Houderij

De kalkoenen op de houderij zijn afkomstig van dezelfde broedpartij en even oud.

Iedere kalkoenunderhouder moet de herkomst van zijn dieren kunnen aantonen en een paspoort bijhouden, waarin onder andere ook de gezondheidsstatus is opgenomen. Om kruisbesmetting te voorkomen, worden de hokken tussen de verschillende mestperiodes effectief gereinigd en ontsmet. Aflevering vindt uitsluitend per koppel plaats en die lijn wordt voortgezet in het slachthuis.

De gezondheid en traceerbaarheid van het kalkoenvlees worden gewaarborgd door een perfecte samenwerking tussen de kalkoenunderhouding en de slachterij

### Transport

Elke kalkoen beschikt over een paspoort met onder meer sanitaire en zoötechnische informatie, dat is bijgehouden door de kalkoenunderhouder.

Een transporteur vervoert per vracht uitsluitend kalkoenen van dezelfde houder. Om toch elk risico uit te sluiten worden de kalkoenen na transport en vóór het slachten nog aan een veterinaire inspectie onderworpen.

### Slachten

Elk koppel van één kalkoenunderhouder wordt tijdens het slachtproces separaat verwerkt. In verband met de traceerbaarheid en de controle moeten de koppels niet alleen in de slachtlijn, maar zelfs tot in de snijzaal geïdentificeerd kunnen worden.



# Franse producenten van kalkoenvlees en de overheid waken over kwaliteit, veiligheid en traceerbaarheid

## De garanties

In een tijd waar de consument regelmatig wordt opgeschrikt door kwesties die betrekking hebben op de veiligheid van het voedsel, is het van belang dat de gehele productiekolom garanties kan geven m.b.t. kwaliteit van elke fase in het productieproces en daarmee van het totale, geproduceerde product. Naast garanties is derhalve de traceerbaarheid van alle schakels in de productie een absolute noodzaak.

Voor de kalkoensector in Frankrijk garandeert de organisatie CIDEF, in nauwe samenwerking met lokale en nationale overheidsdiensten, de onbetwistbare kwaliteit van het geproduceerde kalkoenvlees door de bij haar aangesloten leden. Al in 1993 heeft het CIDEF een manifest (CONTRAT DE PROGRES) ontwikkeld dat de kalkoenkwestie verplichtingen oplegt m.b.t. hygiëne, voederen en afmestmethoden. Natuurlijk zijn alle schakels in de productie-kolom nauw betrokken bij het naleven van deze regelgeving, die een stringente controle nastreeft van broedei, via de voerleverancier tot en met het pakkende product op de verkooppunten.

Extra aandacht wordt hierbij besteed aan de bestrijding van salmonella, waarbij de HACCP normering als basis geldt. Zowel in de broed- als op de afmestbedrijven worden deze strenge regels gehanteerd om het risico van salmonellabesmetting zoveel mogelijk uit te sluiten. Tot de belangrijke maatregelen om de salmonella succesvol te bestrijden behoort het uitsluiten van kruisbestuiving en het afmesten van eenzelfde ronde in eenzelfde stal. Twee weken voor de slacht worden in de stal controles op salmonella uitgevoerd. Daarnaast worden er in het abattoir, in elk stadium van het slachtproces, regelmatig monsters genomen van veren, huid, apparaten, snijtafels etc. teneinde besmetting met salmonella te voorkomen, dan wel te elimineren. Het Contrat de Progres kan zich op alle fronten meten met de producties/kwaliteitsbewakingsystemen in Nederland en elders in Europa. Het CIDEF staat hiervoor garant.



# FRANS KALKOENVLEES

LEKKER, VEILIG EN GEZOND.

De Franse producenten van kalkoenvlees doen er alles aan om de handel en uiteindelijk de consument een kwalitatief uitstekend en veilig product te kunnen bieden.

Deze producenten bieden, in nauwe samenwerking met hun belangenorganisatie CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française) en onafhankelijk gecontroleerd door de Franse overheid, kwaliteits- en veiligheidsgaranties 'van fok tot bord'.

Frans kalkoenvlees is snel op weg naar een vooraanstaande plaats in het Nederlandse eetpatroon.

Deze uitgave geeft een indruk van de inspanningen, die de Franse kalkoentuïnders zich daarvoor in keten-verband getroosten.

Voor meer informatie:  
Sopexa Nederland, Den Haag.  
Telefoon: 070 330 66 00

NEDERLAND  
**Sopexa**



OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL  
DES VIANDES, DE L'ÉLEVAGE ET DE L'AVICULTURE

[mae@ofival.fr](mailto:mae@ofival.fr)

