



CHAROLUXE: 100 % GUTES GEWISSEN FÜR IHRE KUNDEN

FÜR BESSERESSER: PREMIUMFLEISCH VOM CHAROLAIS-RIND

Seit 25 Jahren behauptet sich die Marke Charoluxe erfolgreich auf dem deutschen Markt: 16.000 Tonnen Fleisch wurden 2018 verkauft und die Menge steigt jährlich. Das Erfolgsgeheimnis sind die konstant hohe Produktqualität durch sowie eine effektive Markenpolitik.

Das Charolais-Rind aus Frankreich gehört zu den weltweit berühmtesten Rindfleischrassen. Sein Fleisch zeichnet sich durch eine **geringe Fettbildung** und **feine Marmorierung** aus.

Bieten Sie Ihren Kunden hochwertigen Charolais-Genuss und ein 100 % gutes Gewissen. Dafür bürgt die Marke Charoluxe mit ihrem strengen Lastenheft – einem Regelkatalog, dem sich alle Akteure verpflichten.



Sieben Garantien für optimale Qualität

- **Qualitätsrasse Charolais:**
Charoluxe stammt von ausschließlich in Frankreich geborenen, gezüchteten und geschlachteten Charolais-Jungbullen. Diese haben mindestens einen Charolais-Elternteil.
- **Bäuerliche Haltung:**
Im Durchschnitt halten die Charoluxe-Züchter 56 Mutterkühe.
- **Artgerechte Aufzucht in der Natur:**
Bis zum 9. Lebensmonat wachsen die Jungbullen gemeinsam mit ihrer Mutter auf der Weide auf. Während der Mast stehen sie in halboffenen Ställen auf Stroh und können sich frei bewegen.
- **Natürliche Ernährung:**
100 % pflanzliche, mineral- und vitaminhaltige Ernährung durch Muttermilch und später Gras und Silage.
- **Tierwohl:**
Die Marke Charoluxe verpflichtet sich zu kurzen Transportwegen zum Schlachthof. Dort sorgen zudem die französischen Veterinärdienste für das Wohl der Tiere.
- **Sicherheit und Rückverfolgbarkeit:**
Kontrollen durch staatliche Stellen und das unabhängige Institut Qualisud in Frankreich und Deutschland in den Zucht- und Schlachtbetrieben sowie im Vertrieb (Etikettierung am Point of Sale).
- **Transparenz:**
Garantierte lückenlose Rückverfolgbarkeit durch Kennzeichnung jedes einzelnen Rinds (das einen einzigartigen Pass erhält) sowie ein Qualitätssicherungssystem, zu dessen Einhaltung sich Züchter und Schlachthöfe freiwillig verpflichtet haben.



Der Charoluxe-Club:

gebündeltes Können sechs Unternehmen und ihrer Partner entlang der Wertschöpfungskette.

Hinter der Marke Charoluxe stehen Interbev* und der Club Viande Bovine Europe (Charoluxe-Club) - ein Zusammenschluss von sechs Firmen, die zu den wichtigsten europäischen Akteuren der Fleischerzeugung gehören: Bigard, Bressuire Export, Charal, Elivia, Sicarev und Socopa.

Dank ihres großen Know-hows in puncto Schlachtung, Zerlegung, Reifung und Logistik können die Mitglieder des Charoluxe-Clubs ihren Kunden und den Verbrauchern das ganze Jahr über eine konstante Fleischqualität und -menge liefern. Je nach Kundenwunsch als frische Karkasse oder bereits zerlegt und vakuumverpackt.

Starke Unterstützung für den Handel

Mit der bei deutschen Verbrauchern bekannten Marke Charoluxe geben die französischen Produzenten dem deutschen Handel nicht nur eine Reihe von schlagkräftigen Verkaufsargumenten an die Hand. Durch das Charoluxe-Siegel auf der Verpackung können Verbraucher das Produkt sofort erkennen.

Charoluxe unterstützt seine deutschen Partner mit zahlreichen Aktivitäten. Dazu gehören Seminare für Kunden und Thekenfachkräfte, Kundenevents, Promotionsmaterial, Verkostungen, Verkaufsförderung im Markt und andere zugkräftige individuelle Endverbraucheraktivierungen.



Sprechen Sie uns an!

Interbev
c/o Sopexa S.A. Deutschland
Marlen Schäfer
Schwanenhöfe Werkstattthaus
Erkrather Str. 234 a
40233 Düsseldorf

Tel. +49 211 49 808 42
Fax: +49 211 49 808 21
marlen.schaefer@sopexa.com
www.sopexa.com/deutschland
www.charoluxe.de



*Interbev ist der Vertreter der französischen Rindfleischbranche.





ALLGEMEINE INFORMATIONEN

| | |
|---------------------|---|
| UNTERNEHMEN: | BIGARD SA / Site de Quimperlé |
| ADRESSE: | ZI de Kergostiou, BP 53, 29393 Quimperlé Cedex |
| WEBSITE: | www.bigard.fr |
| PRODUKTIONSSTÄTTEN: | Vitry-le-François, Quimperlé, Cuiseaux, Castres, Feignies, Formerie |
| FIRMENBESCHREIBUNG: | Als größter privater Fleischkonzern Frankreichs kultiviert Bigard seit mehr als 30 Jahren die „Kunst des Fleisches“. Der Konzern verfügt über leistungsstarke Standorte für Schlachtung und Fleischverarbeitung in ganz Frankreich (17 Fleischwerke und 4 Niederlassungen). Alle Fleischwerke von Bigard erfüllen die selben hohen Anforderungen: die perfekte Beherrschung des Erzeugungsprozesses, von der Auswahl der Tiere über Schlachtung und Zerlegung bis zur Fertigstellung des Endprodukts. |

PRODUKTIONSDATEN

| | |
|--------------------------|----------------|
| HERKUNFT DER RINDER: | Frankreich |
| JÄHRLICHE SCHLACHTMENGE: | 290.000 Rinder |
| WOCHENDURCHSCHNITT: | 3.200 Tiere |

AUSFUHREN

| | |
|------------------------------|--|
| GESAMT-EXPORTVOLUMEN: | 90.000 Tonnen pro Jahr |
| HAUPTEXPORTLÄNDER: | Deutschland, Italien, Griechenland, Portugal, Spanien, Niederlande |
| FLEISCHRASSEN: | Charolais, Blonde d'Aquitaine, Limousin, Parthenaise |
| ZUSCHNITTE UND VERPACKUNGEN: | Viertel, vakuumverpackte Produkte, weiterverarbeitete Produkte |

KONTAKT

Maxence Lecocq, Exportleiter Deutschland
Tel.: +33 (0) 6 84 53 72 92
E-Mail: maxence.lecocq@bigard.fr



17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel.: +33 (0) 1 53 02 40 04

Präsident: Dominique Guineheux



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

UNTERNEHMEN:

Bressuire Export

ADRESSE:

Abattoirs, BP 99, F-79300 Bressuire

PRODUKTIONSSTÄTTEN:

Bressuire

FIRMENBESCHREIBUNG:

Qualität und Service bilden die zentralen Werte unserer Geschäftstätigkeit.

Wir legen Wert auf die Zusammenarbeit mit Qualitätserzeugern und eine Auswahl anhand strenger Kriterien, um die Anforderungen unserer Kunden – allesamt Traditionsmetzgereien – bestmöglich zu erfüllen.

PRODUKTIONSDATEN

HERKUNFT DER RINDER:

Westfrankreich

JÄHRLICHE SCHLACHTMENGE:

32.000 Rinder

WOCHENDURCHSCHNITT:

630 Tiere

AUSFUHREN

GESAMT-EXPORTVOLUMEN:

13.000 Tonnen pro Jahr

HAUPTEXPORTLÄNDER:

Griechenland, Italien, Deutschland, Portugal, Belgien, Niederlande, Luxemburg

FLEISCHRASSEN:

Charolais, Blonde d'Aquitaine, Parthenaise, Limousin, Kreuzungen

ZUSCHNITTE UND VERPACKUNGEN:

Karkassen, Viertel, vakuumverpackte Produkte, Innereien

KONTAKT

Odile Landrier, Vertriebsleiterin

Tel.: +33 (0) 5 49 81 74 72

Fax: +33 (0) 5 49 74 37 77

E-Mail: olandrier@bressuire-export.com



17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel.: +33 (0) 1 53 02 40 04

Präsident : Dominique Guineheux



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

| | |
|---------------------|---|
| UNTERNEHMEN: | Charal |
| ADRESSE: | Charal Metz, Rue du Trou aux Serpents, BP 22089, F-57052 Metz Cedex 02 Charal Sablé, Avenue Jean Monnet, BP 68, F-72300 Sablé-sur-Sarthe Charal La Châtaigneraie, Chemin du Fief Tardy, BP 19, F-85120 La Châtaigneraie www.charal.fr |
| WEBSITE: | |
| PRODUKTIONSSTÄTTEN: | La Châtaigneraie, Metz, Sablé-sur-Sarthe |
| FIRMENBESCHREIBUNG: | Charal ist Markenführer und verkauft seine Produkte in ganz Europa. Der Firmensitz befindet sich inmitten der Zuchtgebiete, wodurch eine konstante Fleischqualität unter Einhaltung strengster Hygienevorschriften garantiert wird. |

PRODUKTIONSDATEN

| | |
|--------------------------|---|
| HERKUNFT DER RINDER: | Loire-Region, Bretagne, Normandie, Lothringen, Sablé, Châtaigneraie |
| JÄHRLICHE SCHLACHTMENGE: | 100.000 Rinder |
| WOCHENDURCHSCHNITT: | 1.500 Tiere |

AUSFUHREN

| | |
|------------------------------|--|
| GESAMT-EXPORTVOLUMEN: | 30.000 Tonnen pro Jahr |
| HAUPTEXPORTLÄNDER: | Deutschland (1.500 Tonnen), Italien, Griechenland, Belgien, Niederlande, Vereinigtes Königreich, Spanien, Portugal (Sablé und Châtaigneraie) |
| FLEISCHRASSEN: | Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine |
| ZUSCHNITTE UND VERPACKUNGEN: | Karkassen, Viertel, entbeinte Fleischstücke, Innereien, vakuumverpackte Produkte |

KONTAKT

| | | |
|--|--|--|
| Charal Groupe Xavier Lambin, Exportleiter Tel.: +33(0)2 51 53 62 02 Fax: +33(0)2 51 52 67 74 E-Mail: x.lambin@charal.fr | Charal Metz Martin Sins, Exportleiter Tel.: +33(0)3 87 32 53 08 Fax: +33 (0)3 87 30 75 14 E-Mail: cialexport.metz@charal.fr | Charal Sablé François Lebel Tel: +33 (0)2 43 62 55 50 Fax: +33 (0)2 43 62 56 30 E-Mail: f.lebel@charal.fr |
|--|--|--|



17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel.: +33 (0)1 53 02 40 04

Präsident : Dominique Guineheux



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

| | |
|---------------------|--|
| UNTERNEHMEN: | Elivia |
| ADRESSE: | ZI de la Coudère, F-49220 Le Lion-d'Angers |
| WEBSITE: | www.elivia.fr |
| PRODUKTIONSSTÄTTEN: | 5 Schlachthöfe, 4 Fertigungsstätten |
| FIRMENBESCHREIBUNG: | Elivia optimiert die Produktion der landwirtschaftlichen Betriebe unter ständiger Kontrolle der Gruppe Terrena. Durch die vollständige Integration der international, national und regional ausgerichteten Fleischindustrie wird die Versorgung des lokalen und europäischen Groß- und Einzelhandels garantiert. |

PRODUKTIONSDATEN

| | |
|--------------------------|----------------|
| HERKUNFT DER RINDER: | Westfrankreich |
| JÄHRLICHE SCHLACHTMENGE: | 400.000 Rinder |
| WOCHENDURCHSCHNITT: | 7.500 Tiere |

AUSFUHREN

| | |
|------------------------------|--|
| GESAMT-EXPORTVOLUMEN: | 22.000 Tonnen pro Jahr |
| HAUPTEXPORTLÄNDER: | Deutschland, Italien, Griechenland, Portugal, Belgien, Spanien, Niederlande, Vereinigtes Königreich, Irland, Dänemark, Ungarn, Luxemburg, Tunesien |
| FLEISCHRASSEN: | Charolais, Blonde d'Aquitaine, Limousin |
| ZUSCHNITTE UND VERPACKUNGEN: | Karkassen, Viertel, Innereien, entbeinte Fleischstücke, vakuumverpackte und weiterverarbeitete Produkte |

KONTAKT

Elivia Le Lion-d'Angers
Denis Foucher, Exportleiter
Tel.: +33 (0) 2 41 21 21 25
Mobil: +33 (0) 6 07 94 48 86
Fax: +33 (0) 2 41 21 21 44
E-Mail: dfoucher@elivia.fr

**Elivia Noeux-Les-Mines/
Villers-Bocage**
Sarah Gaudichau
Tel.: +33 (0) 2 31 29 29 74
Fax: +33 (0) 2 31 29 29 44
E-Mail: sgaudichau@elivia.fr

Elivia Mirecourt
Vincent Thierry
Tel.: +33 (0) 3 29 38 54 79
Fax: +33 (0) 3 29 38 29 30
E-Mail: vthierry@elivia.fr



17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel.: +33 (0) 1 53 02 40 04

Präsident : Dominique Guineheux



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

| | |
|---------------------|--|
| UNTERNEHMEN: | Socopa Viandes |
| ADRESSE: | BP 20, F-72401 La Ferté-Bernard Cedex |
| WEBSITE: | www.socopa.fr |
| PRODUKTIONSSTÄTTEN: | Cherré, La Roche/Yon, Coutances, Gacé, Villefranche d'Allier, Guingamp |
| FIRMENBESCHREIBUNG: | Schlachtung und Weiterverarbeitung von Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch. Weiterverarbeitete Frische- und Tiefkühlprodukte, Tierhälften, Knochen, Muskeln - für alle Vertriebschienen. |

PRODUKTIONSDATEN

| | |
|--------------------------|--|
| HERKUNFT DER RINDER: | West- Nord, Zentral- und Ostfrankreich |
| JÄHRLICHE SCHLACHTMENGE: | 36.000 Rinder |
| WOCHENDURCHSCHNITT: | 3.000 Tiere |

AUSFUHREN

| | |
|------------------------------|---|
| GESAMT-EXPORTVOLUMEN: | 16.000 Tonnen pro Jahr |
| HAUPTEXPORTLÄNDER: | Deutschland |
| FLEISCHRASSEN: | Charolais |
| ZUSCHNITTE UND VERPACKUNGEN: | Karkassen, Muskeln, verarbeitete Produkte, frisch und tiefgekühlt |

KONTAKT

Veronique Blaudet, Exportleiterin
Tel.: +33 (0) 2 43 60 23 56
Fax: +33 (0) 2 43 60 22 91
E-Mail: veronique.blaudet@socopa.fr



17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel.: +33 (0)153 02 40 04

Präsident : Dominique Guineux



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

| | |
|---------------------|--|
| UNTERNEHMEN: | Sicarev |
| ADRESSE: | 197 Route de Charlieu, F-42300 Roanne |
| WEBSITE: | www.sicarev.com |
| PRODUKTIONSSTÄTTEN: | Roanne, Sury Le Comtal, La Talaudière, Migennes |
| FIRMENBESCHREIBUNG: | Sicarev ist eine auf Schlachtung, Zuschnitt und Verarbeitung von Rindfleisch spezialisierte Kooperative. Die 10.000 Züchter gewährleisten das ganze Jahr über eine konstante Versorgung sowie Fleischqualität. |

PRODUKTIONSDATEN

| | |
|--------------------------|--|
| HERKUNFT DER RINDER: | Burgund, Auvergne-Rhône-Alpes, Loire-Tal, Champagne-Ardenne, Franche-Comté |
| JÄHRLICHE SCHLACHTMENGE: | 210.000 Rinder |

AUSFUHREN

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| GESAMT-EXPORTVOLUMEN: | 11.000 Tonnen pro Jahr |
| HAUPTEXPORTLÄNDER: | Deutschland, Griechenland, Italien |
| FLEISCHRASSEN: | Charolais, Montbéliard, Kreuzungen |
| ZUSCHNITTE UND VERPACKUNGEN: | Karkassen |

KONTAKT

Raymond Verdier
Tel.: +33 (0) 3 86 80 62 12
Fax: +33 (0) 3 86 80 00 46
E-Mail: raymond.verdier@sicarev.com
Sprachen: Englisch, Französisch



17, place des Vins de France, F-75012 Paris
Tel.: +33 (0)153 02 40 04

Präsident : Dominique Guineux