



## DER SCHLACHTBETRIEB

### „Porc Qualité Ardenne“ in Malmedy

**PORC QUALITE ARDENNE** ist die größte Genossenschaft dieses Sektors in Belgien. Sie umfasst mehr als 150 Schweinemäster und Akteure der Tierfutterindustrie. Durch die Garantie von lohnenden fixen Preisen trotz der stark fluktuierenden Marktpreise erhalten die Schweinemäster ein besseres Einkommen.

P. Van Daele, Beratungsdienst, awé VoE

Alle Genossenschaftler stammen aus der Wallonie und erzeugen ein qualitativ besseres Schweinefleisch nach den Vorgaben eines klar definierten Lastenheftes: traditionelles Bauernschwein aus der Wallonie, Eifelschwein aus den Eifelgebieten, Bio Schweinefleisch und Schweinefleisch aus der Freilandhaltung. Letztes Jahr ist der Agrarminister speziell zur Kooperation gekommen um die Gründung der ersten wallonischen **Vereinigung zur Produktion von qualitativ differenziertem Schweinefleisch** bekannt zu geben.

In der Niederlassung der PQA in Malmedy sind rund 50 Personen beschäftigt. Dank des sehr modernen Schlachtbetriebes beherrscht PQA den Ablauf der Produktionskette vom Anfang an bis zum Tisch des Konsumenten. Ohne Stress und bei völliger Schmerzfreiheit ist der schonende Schlachtvorgang ein wichtiger Punkt für die hohe Qualität des erzeugten Fleisches. Die Einstellung der PQA umfasst daneben auch den Respekt des Tieres während seiner gesamten Lebensspanne. Auch das ist wichtig für die Qualität.

Die Verarbeitung dieses hochqualitativen Fleisches zum IGP Ardenner-Schinken, bis zur IGP Ardenner Trockenwurst geschieht ebenfalls am Ort der PQA in Malmedy.

Von 14 Schweinehaltern und einem Metzger im Jahre 1989 gegründet, ließ sich die Genossenschaft PQA 1999 in Malmedy in den Ardennen nieder. Seitdem ist sie progressiv gewachsen und die Anzahl der Genossen wuchs bis heute auf über 150 Schweinemäster.

Spezialisiert hat sich diese Genossenschaft auf die Schlachtung, die Verarbeitung und die Kommerzialisierung der Produkte laut eines von der Wallonischen Region anerkannten Lastenheftes für



qualitativ differenziertes Schweinefleisch (traditionelles Bauernschwein, Eifelschwein, Freilandhaltung- und Bioschwein.

Alle Akteure der Kette werden von unabhängigen und anerkannten Zertifizierungsorganismen kontrolliert: Promag für das traditionelle Bauernschwein, mit Orgainvent für das Eifelschwein, und Schweine aus der Freilandhaltung und von einem der drei anerkannten Organismen (Certsys, Quality Partner, Tüv Nord Intégra) für die biologische Schweinehaltung. Die Produzenten des traditionellen Bauernschweins und der Freilandschweinehaltung stammen alle aus der Wallonie.

Das Ziel der Genossenschaft ist den teilhabenden Schweinehaltern ein stabiles und faires Einkommen zu sichern und die Produktion unter optimalsten Bedingungen zu vermarkten. Die Leitung der Genossenschaft liegt in den Händen des

Verwaltungsrates (dessen Mehrheit aus Schweinehaltern besteht), der alle wichtigen Entscheidungen trifft und vor allen Dingen den Preis der angekauften Schweine festsetzt.

Im Laufe der Jahre wuchs die Anzahl der Produzenten immer mehr an, so dass der tägliche Kontakt mit den Landwirten notgedrungen leicht rückläufig wurde und die Professionalisierung der PQA jedoch immer stärker wurde.

Allerdings wird der **Kontakt zwischen PQA und der Schweineproduzenten aktuell immer dringender**, denn die PQA ist ständig in Kontakt mit den Kunden und um weitere Prospektion und um den europäischen Markt bemüht. Gesammelt werden alle neuesten Informationen seitens der Märkte und den Konkurrenten. Zwecks Erhöhung der Anzahl der Schweine produzierenden Genossenschaftsmitglieder benötigte die PQA diese neue Vereinigung der Erzeuger zwecks Austauschs von



Informationen zur Verbesserung der Mastleistungen und der Anerkennung seitens der Öffentlichkeit und schließlich um die Gunst der Verbraucher. Die PQA gründete aus diesem Anlass die **GP Porc de Qualité Différenciée** (Erzeugergruppe (EG) von differenzierter Qualität).

1. Beratung der Landwirte (Steigerung der Leistungen):
  - Tagungen zur Bildung, Information und Austausch von Erfahrungen zwischen den Schweinehaltern der EG;
  - Kontaktnahme zur Verbesserung der gesamten Kette (konstante Qualität zur Belieferung aller Arten von Märkten bis hin zu den anspruchsvollsten, Zielsetzungen bei der Mast um allen Kundenwünschen gerecht werden zu können und zur Erfüllung der Auflagen der Lastenhefte).
2. Werbung neuer Genossen und ihre Einführung in die Kette (permanente Beratung)
3. Garantie des Absatzes zwecks Erhalts eines angemessenen Einkommens der Schweinemäster (durch Vermittlung seitens der Genossenschaft PQA, die von den Landwirten selbst geleitet wird).

4. Vermarktung über das Image der angeschlossenen Schweinemäster, was zum Erhalt eines besseren Preises führt: Regionalität zum Endkunden und Werbung, aber auch durch Win-Win-Partnerschaften mit Restaurantbetrieben zur Hervorhebung der regionalen Produkte.

Vom Stall bis zum Tisch des Endkunden, **die PQA beherrscht die gesamte Kette:** Zucht, Mast, Transport, Schlachtung, Zerlegung und Herstellung der verschiedenen Fleischprodukte. Die PQA vermarktet **nur Produkte der genossenschaftlichen Schweinehalter.** Von der Schweinehälfte bis zum Ardenner Schinken und Bratwurst. Alles wird nach den Normen der EU in den modernen Verarbeitungsräumen hergestellt.

#### Die Produkte

Alle Produkte werden aus hochwertigem Schweinefleisch (aus biologischer Haltung oder nicht laut dem Lastenheft) hergestellt und verkauft unter den Marken „**Ardennen BIO**“, „**Traditionelles Bauernfleisch Eifelschwein**“ und „**Schweinefleisch aus Freilandhaltung**.“

#### Handel und Referenzen

Das „**Traditionelle Bauernschwein**“ wird nur in über 150 belgischen Metzgereien verkauft.

Das **Eifelschwein** wird hauptsächlich im Eifelgebiet in belgischen und deutschen Metzgereien verkauft.

Das „**Schweinefleisch aus Freilandhaltung**“ wird in den Delhaize – Geschäften sowie in einigen Metzgereien angeboten.

Das „**Bio-Schweinefleisch**“ findet man über ein Netz von Grossisten in spezialisierten Geschäften unter der Marke „**Ardenne-BIO**“ und in den Geschäften Bioplanet von Colruyt.

PQA beliefert auch einige Fabrikanten, die das Fleisch unter den drei genannten Marken verkaufen.

Die Genossenschaft exportiert auch in die angrenzenden Länder: die Niederlande, GH Luxemburg, Frankreich, Deutschland, Großbritannien sowie auch Italien.

