
PRESS OFFICE ITALY

DALTERFOOD GROUP

UN MODÈLE D'ENTREPRISE UNIQUE ET VERTUEUX DANS L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

Figurant parmi les acteurs majeurs du secteur laitier et fromager italien et international, Dalterfood Group dispose d'une chaîne d'approvisionnement du Parmigiano Reggiano protégée, contrôlée et certifiée en matière de bien-être animal.

Sant'Ilario d'Enza (RE), avril 2023 - 180 meules de Parmigiano Reggiano (le produit AOP le plus apprécié et le plus récompensé en Italie et dans le monde) sont transformées chaque jour et affinées à différents stades, de 12 mois minimum à plus de 40 mois, fruit d'une chaîne d'approvisionnement totalement intégrée et contrôlée, un modèle unique et vertueux dans le secteur laitier et fromager.*

Une grande attention portée à l'approvisionnement de toutes les matières premières, à travers **la définition et l'application de protocoles et de procédures stricts**, ainsi qu'une expérience approfondie acquise dans les fromageries donnent lieu à un **parcours vertueux** où chaque étape de la transformation est strictement contrôlée pour obtenir un **produit de qualité supérieure**, représentatif d'un patrimoine agroalimentaire national et de la tradition et de la typicité d'un territoire.

La chaîne d'approvisionnement est constamment contrôlée, en commençant par l'achat du lait à 40 exploitations agricoles, principalement situées dans les Apennins de Reggio d'Émilie et à proximité de la laiterie de référence, avec lesquelles DalterFood a établi au fil du temps un véritable rapport de partenariat, créant une relation directe et fructueuse, dans le respect réciproque des réalités. Un secteur rural qui ne connaît pas de déclin, bien au contraire, puisque **la troisième et la quatrième générations reprennent les rênes de l'activité agricole, aujourd'hui transformée en entreprises modernes et efficaces** grâce à l'utilisation de technologies de pointe, fruit d'investissements conjoints.

Le lait est transformé **dans les deux laiteries du Groupe**, Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarello e Canossa (RE), par les mains habiles et l'œil expert des **maîtres fromagers, gardiens et ambassadeurs d'un savoir ancestral**, en un excellent Parmigiano Reggiano.

Le capital humain a toujours constitué la véritable richesse du Groupe, qui compte **143 employés, dont une proportion importante (24 %) a moins de 30 ans**, ce qui témoigne de l'attrait exercé par l'entreprise en tant que lieu d'épanouissement et d'apprentissage d'un travail qualifiant et qualifié. De plus, les laiteries emploient un pourcentage élevé d'étrangers, certains venant de pays dont la culture est particulièrement proche de ce type d'activité. Ces jeunes fromagers et ces apprentis retrouvent le même esprit et la même passion, travaillant en parfaite harmonie, avec des tâches précises, diversifiées et bien orchestrées pour assurer le bon fonctionnement de la filière interne.

Une présence multiethnique importante et bien intégrée, donc, qui est devenue partie intégrante d'une équipe d'opérateurs quotidiennement engagés dans la valorisation de la culture fromagère italienne, **dont le métier a totalement changé.**

PRESS OFFICE ITALY:

Soluzione Group Srl - Via F. Lana, 1
25020 Flero (BS) Italy - Tel. +39 (0)30 3539159
Media Specialist Ada Agosti:
agosti@soluzionegroup.com - Cell. +39 340 1288532

DalterFood Group
via Val d'Enza, 134
Sant'Ilario d'Enza 42049 (RE) - Italy
www.dalterfood.com
marketing@dalterfood.com

PRESS OFFICE ITALY

À la connaissance et à la maîtrise des méthodes de transformation traditionnelles, profondément enracinées dans l'histoire, se sont ajoutées les compétences qualifiées et nécessaires dans l'utilisation d'instruments modernes, visant à garantir une sécurité alimentaire et une efficacité maximales à chaque étape du processus de production.

La chaîne est également soutenue par les incontournables **activités de contrôle et d'intégration liées à la Responsabilité sociale de l'entreprise**, en vue de réduire l'impact environnemental des différentes unités, depuis les caves d'affinage et de stockage jusqu'à l'établissement de découpe et de conditionnement.

Valeur ajoutée indéniable : **la certification volontaire pour le respect du bien-être animal**, délivrée deux années de suite selon le protocole Classyfarm par l'organisme Certiquality, qui atteste que les entreprises respectent des exigences précises dans quatre macro-domaines de leur activité : gestion de l'entreprise et du personnel ; structures et équipements ; conditions de vie des animaux dans les élevages ; biosécurité.

Un véritable modèle vertueux, donc, que DalterFood Group propose à ses clients, italiens et internationaux, en garantissant une chaîne d'approvisionnement contrôlée et certifiée, exprimée de façon claire, non seulement pour le Parmigiano Reggiano traditionnel, mais aussi pour le **Parmigiano Reggiano de Montagne**, avec son arôme et sa saveur distinctifs grâce au lait trait exclusivement dans les étables de montagne, le **Parmigiano Reggiano « solo di Pezzata Rossa Italiana »**, un fromage haut de gamme produit exclusivement dans la laiterie Colline del Cigarellino e Canossa, en utilisant uniquement le lait des vaches de cette race rustique italienne, élevées dans l'exploitation agricole Le Boccede, sur les collines de Reggio d'Émilie, un produit unique sur le marché italien et international, certifié biologique et Produit de Montagne, et le **Parmigiano Reggiano biologique**.

Un souci d'excellence que l'on retrouve dans l'établissement de Sant'Ilario d'Enza, où le Groupe dispose de **plus de 20 lignes de conditionnement pour toutes les coupes demandées par le marché**, y compris les coupes personnalisées.

* En 2022, le chiffre d'affaires du Parmigiano Reggiano a atteint un record historique de 2,9 milliards d'euros contre 2,7 milliards en 2021, soit une hausse de 6,9 % (Source : Consorzio Parmigiano Reggiano)

À propos

DalterFood Group opère dans le secteur laitier et fromager italien et international pour la production, la coupe et le conditionnement de fromages râpés et en portions. Le Groupe figure parmi les leaders mondiaux du secteur. Fort de 40 ans d'histoire, il est présent dans 34 pays avec une gamme de 500 produits, comprenant des fromages et d'autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 143 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 128 millions d'euros en 2021, dont 76 % à l'international, DalterFood Group approvisionne 1 500 clients professionnels de l'industrie alimentaire, de la restauration, de la grande distribution et du commerce, soutenant et promouvant les valeurs de la tradition fromagère italienne dans le monde entier, avec une attention croissante aux questions de durabilité, de bien-être animal et d'impact environnemental. Aujourd'hui, la durabilité de la chaîne d'approvisionnement est au cœur de la mission de DalterFood Group qui, en tant que société mère de la filière du Parmigiano Reggiano, a obtenu pour la deuxième année consécutive la certification volontaire du respect du bien-être animal. L'entreprise, dont le siège se trouve à Sant'Ilario d'Enza (RE), possède deux fromageries, toutes deux situées en montagne - Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarellino e Canossa - une succursale commerciale en Allemagne (Vip Italia GmbH), une succursale commerciale en Grande-Bretagne (Dalter UK Ltd) et une importante participation dans l'entreprise espagnole Solchem Nature.