

Communiqué de presse

## La France consolide sa position de grand importateur européen de fromages italiens, le Parmigiano Reggiano et la Mozzarella figurant parmi les plus appréciés, sur un marché porté par une attention croissante à la durabilité

En 2024, le marché du Parmigiano Reggiano en France a connu une croissance significative, avec des ventes en hausse de 9,1 % par rapport à l'année 2023<sup>1</sup>. Le marché est de plus en plus influencé par la demande de durabilité et par les préférences des consommateurs qui se tournent vers des produits étiquetés bien-être animal et des solutions d'emballage durables. DalterFood Group s'inscrit dans cette tendance grâce à son orientation internationale et à sa capacité à répondre aux multiples demandes du marché. L'entreprise met l'accent sur la durabilité à travers sa chaîne d'approvisionnement du Parmigiano Reggiano, certifiée bien-être animal selon le protocole ClassyFarm, et des initiatives telles qu'une utilisation accrue de matériaux recyclés dans ses emballages.

*Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), 3 février 2025* – En 2024, le marché du Parmigiano Reggiano en France a affiché un dynamisme exceptionnel : les ventes ont progressé de 9,1 % par rapport à la même période en 2023, comme le rapportent les données Sell-In de l'Observatoire Nielsen publiées par le Consortium du Parmigiano Reggiano.

Une progression de la demande à laquelle **DalterFood Group** répond avec son Parmigiano Reggiano fabriqué dans les deux fromageries de l'entreprise, situées dans les Apennins de la région de Reggio d'Émilie – Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarello e Canossa – et disponible dans différents affinages, de 12 à 40 mois et plus. Outre le fromage conventionnel, l'entreprise produit également **du Parmigiano Reggiano certifié de montagne, du Parmigiano Reggiano issu de l'agriculture biologique et du Parmigiano Reggiano « solo di Pezzata Rossa Italiana »**.

Ce produit d'excellence AOP est le résultat d'une **chaîne d'approvisionnement intégrée, contrôlée, durable et certifiée en matière de bien-être animal selon le protocole ClassyFarm**, une norme développée en Italie pour l'évaluation et la certification du bien-être animal dans les exploitations agricoles. Un engagement qui répond aux besoins du marché : selon une enquête mondiale réalisée par Kantar ("Who cares? Who does? 2023")<sup>2</sup>, le pourcentage de « consommateurs éco-actifs » – qui agissent pour réduire leurs déchets et se déclarent impliqués dans des démarches éco-responsables – atteindra 22 % du total en 2023. De plus, l'enquête "Consumer Insights Sustainable Consumption, 2023" menée par Statista dans les principaux pays

<sup>1</sup> Données Sell-In de l'Observatoire Nielsen sur le marché du Parmigiano Reggiano, janvier-novembre 2024.

<sup>2</sup> "Who Cares? Who Does? Sustainability, Creating a competitive advantage through sustainability", Kantar, rapport 2023.

européens montre que parmi tous les aspects de la durabilité, le bien-être des animaux est le facteur le plus pris en compte par les consommateurs français au cours du processus d'achat.<sup>3</sup>

Après le bien-être animal, le deuxième facteur qui oriente de plus en plus les décisions d'achat des consommateurs français est **l'emballage durable**, qui représente un critère décisif pour 46 % d'entre eux. Une valeur que partage également DalterFood Group et qui s'incarne dans les activités de recherche du Groupe en matière d'emballage durable. En effet, le Groupe s'est engagé à limiter l'utilisation du plastique en réduisant l'épaisseur de ses emballages et en privilégiant des matériaux plus durables : en 2022/23, de nouveaux matériaux en plastique recyclable ont été introduits dans la gamme des portions individuelles, et de nouvelles solutions pour tous les produits sont en cours de développement.

De surcroît, DalterFood Group **emploie de plus en plus de matériaux recyclés dans la fabrication de ses emballages** : en 2024, 83 % des emballages en carton ondulé et 15 % des emballages en plastique appartenaient à cette catégorie.

Cet engagement est l'une des pierres angulaires de la **stratégie globale de durabilité de DalterFood Group**, qui comprend de nombreuses actions englobant tous les aspects de la durabilité : des investissements dans les énergies renouvelables au soutien aux agriculteurs et communautés locales, en passant par la formation continue des employés, et bien plus encore.

*« L'évolution positive du marché français, qui se montre de plus en plus attentif et intéressé par les fromages italiens, est la preuve du choix stratégique qui fait de la France l'un des plus grands importateurs de nos produits », souligne **Andrea Guidi, Directeur Général**. « En outre, notre chaîne d'approvisionnement du Parmigiano Reggiano, qui est intégrée, courte et certifiée pour le bien-être animal, nous permet de proposer des produits de haute qualité, traçables et durables. Nous sommes ainsi déterminés à continuer à être le partenaire privilégié des groupes cibles auxquels nous nous adressons et auxquels nous accordons une grande attention et des conseils directs, en les aidant à répondre aux exigences croissantes en matière de durabilité. »*

Outre ce produit phare, symbole de la culture alimentaire italienne dans le monde entier, DalterFood Group propose une vaste gamme de fromages. L'entreprise basée en Émilie affiche en effet plus de 45 ans d'expérience dans la production, la coupe et le conditionnement de fromages râpés et en portions. Grâce à une expérience consolidée dans le secteur laitier et à la capacité à répondre efficacement aux tendances du marché, le Groupe est en mesure d'offrir au marché français d'autres produits d'exception de la tradition laitière italienne particulièrement appréciés en France, comme la **Mozzarella de vache et de bufflonne**, qu'il **sélectionne auprès de partenaires de confiance qui partagent les mêmes valeurs et les mêmes normes de qualité**. En effet, selon les données CLAL basées sur les informations Istat concernant les exportations de fromages frais italiens (tels que la mozzarella et la ricotta) de janvier à septembre 2024, la France s'est confirmée comme le principal importateur de ces produits laitiers en Europe. Plus précisément, au cours de cette période, la France a importé plus de 61 millions de kg de fromages frais italiens, ce qui représente une hausse de 9 % en termes de volume par rapport à la même période en 2023.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> "Consumer Insights Sustainable Consumption", Statista, 2023

<sup>4</sup> « Italie : Exportations de fromages frais, y compris la mozzarella et la ricotta », janvier-septembre 2024 Analyse CLAL basée sur des données Istat.

L'offre de l'entreprise comprend également **d'autres fromages à pâte dure AOP**, dont le Grana Padano et le Pecorino Romano, ainsi que **des fromages adaptés aux végétariens**, tels que le Spinoro : un fromage affiné fabriqué en Italie avec du lait de vache provenant d'exploitations situées au cœur de la vallée du Pô, au goût délicat, et avec de la présure coagulante.

Tous les produits du Groupe sont proposés **en différentes coupes pour répondre à tous les besoins** : cubes de Parmigiano Reggiano à servir dans les apéritifs italiens, billes de mozzarella pour rehausser le goût d'une salade classique ou copeaux de Grana Padano pour enrichir la saveur d'un hamburger. Une **grande variété d'emballages** est également disponible : des sacs et plateaux de grand format pour la restauration et l'industrie alimentaire, aux emballages grand public tels que les plateaux thermoformés pour les quartiers de fromage destinés à la vente au détail. De multiples propositions que l'entreprise peut personnaliser grâce à son **approche de conseil**, dans le but de **trouver des solutions sur mesure pour répondre à tous les besoins de ses clients, en termes de matières premières, de coupes et d'emballages**.

Des atouts qui ont permis à **DalterFood Group** de s'imposer dans le monde entier comme ambassadeur de la culture et de la tradition laitière italienne. Une position sur le marché également confirmée par les excellents résultats du Groupe, qui clôture l'année 2023 avec un chiffre d'affaires de 159 millions d'euros (dont 85 % réalisés à l'international), grâce notamment à **un modèle d'entreprise axé sur la durabilité dans toutes ses acceptations (environnementale, économique et sociale), comme l'atteste son troisième rapport sur le développement durable**.

L'intégralité du rapport sur le développement durable est disponible

ici : <https://www.dalterfood.com/fr/durabilite/points-forts-du-rapport-sur-la-durabilite/>

## 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 45 ans d'histoire, il est présent dans 29 pays avec une gamme de 388 produits, comprenant des fromages et d'autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 181 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 159 millions d'euros en 2023, dont 85 % 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 la certification volontaire du respect du bien-être animal.

De la production à la distribution, le Groupe opère sur différents marchés internationaux grâce à la contribution de chacune de ses entreprises : Dalter Alimentari, avec son siège social situé à Sant'Ilario d'Enza (RE) et son usine de découpe et de conditionnement des fromages à pâte dure et semi-dure ; Colline di Canossa, le cœur de la production de Parmigiano Reggiano dans ses deux fromageries de montagne (Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarello e Canossa) ; Vip Italia GmbH, sa filiale commerciale en Allemagne ; et Dalter UK Ltd, sa filiale commerciale en Grande Bretagne. DalterFood Group détient également une participation dans la société espagnole Solchem Nature et une participation dans la société brésilienne CMC. [www.dalterfood.com](http://www.dalterfood.com)