

Press Release

DALTERFOOD GROUP INAUGURE UNE NOUVELLE USINE DE COUPE ET DE CONDITIONNEMENT À PARME, EN ITALIE

En tant que l'un des principaux acteurs européens du secteur laitier, le Groupe augmente sa capacité de production afin de répondre à la demande croissante de fromages italiens sur les marchés internationaux et nationaux, en particulier celle du Parmigiano Reggiano.

Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), 2 février 2026 – DalterFood Group a lancé les activités de production dans sa nouvelle usine de coupe et de conditionnement de fromages à pâte dure située en Émilie-Romagne, en Italie. Créea dans le but d'augmenter la capacité de production, d'améliorer l'efficacité de fabrication et de renforcer davantage le service offert à la clientèle, cette nouvelle installation constitue une étape clé dans la stratégie de croissance du Groupe.

« L'ouverture de la nouvelle usine représente une étape majeure dans le parcours de développement de notre Groupe », déclare Andrea Guidi, Directeur Général de DalterFood Group. « L'année 2025 a été exceptionnelle pour nous, avec un chiffre d'affaires record de 200 millions d'euros, confirmant la solidité de notre modèle économique et la valeur du travail accompli par l'ensemble de notre équipe. Le nouveau site de conditionnement à Parme constitue la prochaine étape de cette trajectoire : un investissement stratégique qui nous permet d'augmenter notre capacité de production et de répondre de manière encore plus efficace aux besoins des clients. Avec cette ouverture, nous posons les bases de la croissance future du Groupe, renforçant notre compétitivité sur les marchés internationaux. »

Acquise par le Groupe en 2022, l'usine a bénéficié en 2025 d'un plan d'investissement d'un million d'euros, comprenant l'installation de nouvelles lignes de conditionnement ainsi que d'importants travaux de modernisation et de rénovation, permettant le lancement des premiers cycles de production ce matin. Ce projet ambitieux de croissance ne s'arrête pas là : dans les prochains mois, des lignes supplémentaires seront mises en service, permettant progressivement au nouveau site de fonctionner aux côtés de l'établissement historique de Sant'Ilario d'Enza. Cela augmentera encore la capacité du DalterFood Group à répondre à la demande croissante de fromages italiens — en particulier du Parmigiano Reggiano — sur les marchés internationaux et nationaux.

Dotée de technologies modernes et de systèmes avancés garantissant les plus hauts standards de qualité et de sécurité alimentaire, la rénovation de l'ensemble de l'installation a également été réalisée avec une forte attention portée à la durabilité. Ce principe directeur pour le Groupe se traduit par une efficacité énergétique, une réduction de l'impact environnemental et des choix responsables tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

L'investissement confirme l'engagement du DalterFood Group à poursuivre le développement de ses activités, fondé sur l'innovation, la valorisation des compétences et un lien fort avec la région d'Emilia, qui a toujours été au cœur de la tradition fromagère du Groupe.

À propos du DalterFood Group

De la production à la distribution, DalterFood Group opère sur différents marchés internationaux grâce à l'apport de chacune de ses sociétés : Dalter Alimentari, la société mère dont le siège se trouve à Sant'Ilario d'Enza (Reggio Emilia), avec deux usines dédiées à la coupe et au conditionnement de fromages à pâte dure et demi-dure ; Colline di Canossa, au cœur de la production du Parmigiano Reggiano, avec ses deux fromageries de montagne (Colline di Selvapiana et Canossa, ainsi que Colline del Cigarello et Canossa) ; Vip-



Italia GmbH, la filiale commerciale en Allemagne ; et Dalter UK Ltd, la filiale commerciale au Royaume-Uni. DalterFood Group détient également une participation dans la société brésilienne CMC.

www.dalterfood.com