

Communiqué de presse

DALTERFOOD GROUP AU SALON SIAL 2024 PROMOUVOIR L'EXCELLENCE DES PRODUITS LAITIERS ITALIENS SUR UN MARCHÉ DE PLUS EN PLUS AXÉ SUR LA DURABILITÉ

DalterFood Group, un modèle vertueux dans le monde laitier, soutient les professionnels de l'industrie alimentaire, de la restauration et de la distribution en répondant à la demande croissante de durabilité. Des valeurs que le Groupe apporte à l'exposition avec son Parmigiano Reggiano, qui est le résultat d'une chaîne d'approvisionnement transparente, intégrée et respectueuse du bien-être animal. Une excellence de la tradition laitière italienne à laquelle s'ajoute une large sélection de fromages à pâte dure et semi-dure et de fromages frais.

Paris, France, 19-23 octobre 2024 – La durabilité joue un rôle de plus en plus important dans les décisions d'achat de produits alimentaires dans le monde entier et en particulier en France. Selon une enquête réalisée par Kantar (*"Who cares? Who does? 2023"*), 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, le rapport Statista *"Consumer Insights Sustainable Consumption, 2023"* 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.

Dans ce contexte, la 60e édition du SIAL devient, pour **DalterFood Group**, une vitrine pour montrer aux professionnels du marché alimentaire comment l'entreprise italienne peut les aider à répondre à ces tendances du marché avec son Parmigiano Reggiano, symbole de cet engagement et produit phare du Groupe. Ce produit AOP est le résultat d'une **chaîne d'approvisionnement intégrée, contrôlée, durable et certifiée en matière de bien-être animal, conformément au protocole ClassyFarm.**

Le Parmigiano Reggiano de DalterFood Group est 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 est disponible dans différents affinages, de 12 à 40 mois et plus. Outre le fromage conventionnel, l'entreprise produit également **du Parmigiano Reggiano de Montagne, du Parmigiano Reggiano Biologique et du Parmigiano Reggiano «solo di Pezzata Rossa Italiana».**

Le Parmigiano Reggiano « solo di Pezzata Rossa Italiana » est un fromage unique, fabriqué exclusivement dans la fromagerie de montagne Colline del Cigarello e Canossa. Ce produit incarne non seulement la riche tradition italienne, mais reflète également l'engagement indéfectible du Groupe en faveur de la durabilité, du bien-être des animaux et des circuits courts. Bénéficiant de certifications prestigieuses telles que « Produit de Montagne » et « Produit Biologique », il s'adresse aux consommateurs qui privilégient les produits alimentaires de haute qualité, traçables et issus de pratiques éco-responsables. **Le lait utilisé pour la fabrication de ce fromage exceptionnel provient exclusivement de la ferme « Le Boccede », nichée dans la région montagneuse de la zone de production du Parmigiano Reggiano.** Cette ferme, qui se consacre exclusivement à l'élevage de vaches de race «Pezzata Rossa Italiana», est un partenaire clé de la **chaîne d'approvisionnement de DalterFood Group**, dont elle partage les valeurs de durabilité et de bien-être animal.

Grâce à sa gamme de produits à base de Parmigiano Reggiano, **DalterFood Group** est en mesure de répondre à tous les besoins du marché français, où la demande de Parmigiano Reggiano est en constante augmentation. Selon les données de l'Observatoire Sell-In Nielsen rapportées par le Consortium Parmigiano Reggiano, au cours de la période janvier-août 2024, le pays est devenu **le premier marché en Europe pour le Parmigiano Reggiano**, avec une hausse de + 9,7 % par rapport à l'année précédente.

Conscient de son rôle de référence pour le secteur alimentaire et d'interprète de la tradition et de la culture laitière italienne, **DalterFood Group** présente au SIAL 2024 une gamme large et diversifiée de fromages à pâte dure et semi-dure, dont **le Grana Padano, le Pecorino Romano et le Spinoro** (un fromage affiné 100 % italien au goût délicat et adapté aux personnes suivant un régime végétarien car fabriqué avec de la présure microbienne).

De plus, l'entreprise sélectionne et distribue des fromages frais qui sont des symboles de la cuisine italienne dans le monde entier, comme la Mozzarella de vache et de bufflonne. Une offre variée qui répond aux besoins d'un marché privilégiant l'excellence des produits laitiers Made in Italy, comme le confirment les données du marché. En 2023, selon les données CLAL sur les exportations de fromages italiens, **la France s'est de nouveau imposée comme le principal importateur de fromages italiens, avec plus de 158 millions de kilos de produits expédiés**. Une tendance qui s'est confirmée en 2024.

En outre, **DalterFood Group** dispose d'une expertise approfondie en matière de découpe et d'emballage. Les activités de découpe ont lieu dans l'usine de Sant'Ilario d'Enza (RE), équipée **de plus de 20 lignes de conditionnement**. Cette capacité permet à l'entreprise de répondre à des demandes spécifiques. Les solutions comprennent **des pointe à poids fixe et variable en emballages sous-vide ou en pot thermoformés, des produits râpés en sachets Doypack, des filets et des copeaux, ainsi que d'autres coupes et des solutions personnalisées**. La gamme de produits comprend également des mélanges de fromages râpés ainsi que des produits de tailles et d'épaisseurs différentes, comme les cubes de Parmigiano Reggiano pour les apéritifs italiens, les perles de mozzarella pour les salades classiques ou les copeaux de Grana Padano pour enrichir les hamburgers. **Ces ingrédients de qualité sont idéaux pour les plats cuisinés, les salades, le carpaccio, les garnitures et les sauces. Ils sont proposés en sachets, sacs, pots et maxi-sacs**, pour répondre aux différents besoins de praticité et de gain de temps. Le secteur de la vente au détail bénéficie également d'une large sélection de produits fromagers dans différentes coupes et différents emballages, dont des pots thermoformés pour les morceaux de fromage, du fromage râpé en sachets Doypack et de petites pots refermables de fromage râpé ou de fromage en copeaux, idéales pour préserver la fraîcheur du produit.

La particularité du Groupe est qu'il adopte **une approche consultative** qui, grâce à une structure flexible, une recherche continue, une attention attentive et ponctuelle au client, ainsi qu'un suivi constant des tendances du marché, permet à DalterFood Group de proposer **des solutions sur mesure en termes de formats, d'emballages et de composition des mélanges en fonction des besoins individuels et des tendances de consommation de chaque pays**.

Un modèle d'entreprise qui a permis à l'entreprise basée en Émilie de s'imposer comme **leader auprès des professionnels de l'industrie alimentaire, de la restauration et de la distribution**, comme en témoignent les résultats obtenus en 2023 : **un chiffre d'affaires de 159 millions d'euros, dont 85 % à l'international**. Une position sur le marché consolidée notamment grâce à **l'accent mis sur la durabilité, déclinée dans toutes ses acceptions (environnementale, économique et sociale)**. En ce qui concerne les emballages,

l'entreprise s'est déjà engagée dans la transition des matériaux laminés vers des plastiques mono-matériaux recyclables, avec l'objectif de déployer les nouveaux matériaux dans tous les emballages de produits de **consommation et industriels d'ici à 2025**. À cela s'ajoute l'investissement réalisé en 2024 pour réduire l'impact énergétique, avec l'installation d'un système photovoltaïque dans les fromageries et l'usine de découpe et de conditionnement, dans le but d'autoproduire 20 % de l'énergie consommée d'ici à 2025. Des actions concrètes mises en œuvre et bien documentées dans le **rapport annuel sur le développement durable, qui en est à sa troisième édition**.

Comme à l'accoutumée, la participation au salon SIAL représente une occasion de découvrir la vaste gamme de matières premières et de coupes de **DalterFood Group**, de tester la qualité de ses produits et de rencontrer l'équipe commerciale du Groupe, à l'écoute des besoins des clients potentiels pour leur offrir la meilleure solution.

DalterFood Group

Hall 7 - Stand E189

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 8 % 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. 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 Cigarello e Canossa - ainsi qu'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.