



Nos produits reflètent nos valeurs

Fumagalli
Industria
Alimentari S.p.A





Sommaire

- Notre histoire
- Fumagalli aujourd'hui :
sièges, chiffres, certifications
- Nos filières
- Le bien-être des animaux
- La durabilité environnementale
et sociale
- Nos produits
- Pourquoi choisir Fumagalli

UN SIÈCLE D'HISTOIRE DE FAMILLE.

Une évolution au cours de laquelle notre identité est restée inchangée au fil du temps. Objectif après objectif.

La première charcuterie de Meda (MI) est née, avec un petit atelier de transformation de viandes de porc attenant.

1920

Inauguration de l'activité industrielle, avec l'élargissement de la gamme de produits.

Années
30/50

Acquisition de l'élevage de Nerviano (MI), dédié à la fécondation, la gestation, l'accouchement, le sevrage et le post-sevrage.

1960

Acquisition de la fabrique de jambon de Langhirano (PR).

1979

Transfert du siège social à l'usine de Tavernerio (CO).

1980

Création et mise en place de l'un des premiers exemples de filière contrôlée en Italie.

Années
90

Réalisation d'un système de tranchage dans un environnement contrôlé à l'usine de Tavernerio (CO).

2000

Une nouvelle installation de conditionnement du jambon cru de Parme est construite à Langhirano.

2010

Plan d'investissement approuvé pour Langhirano et le programme d'expansion et de modernisation du siège de Tavernerio (CO)

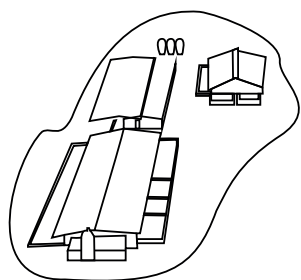
2020



Fumagalli aujourd'hui

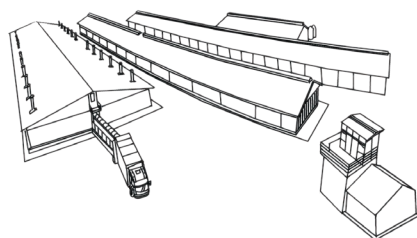
Aperçu de l'organisation
*une filière intégrée,
de la terre à la table.*

5



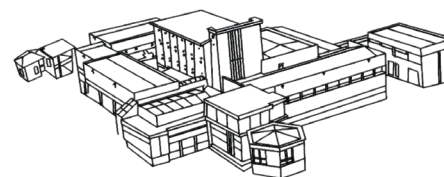
FUMAGALLI BIO SOSTENIBILE

- 1 centre de génétique, de mis bas et de sevrage (da 0 a 7 kg)
- 1 centre de post-sevrage (da 7 a 30 kg)
- 2 centres d'engraissement (da 30 a 170 kg)



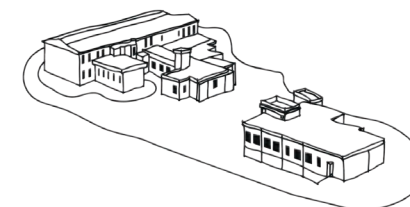
ALLEVAMENTI DI NERVIANO

- 7 centres de génétique, de mis bas et de sevrage (da 0 a 7 kg)
- 9 centres de post-sevrage (da 7 a 30 kg)
- 15 centres d'engraissement (from 30 to 170 kg)



FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI TAVERNERIO (CO)

- Abattage
- Trasformation
- Conditionnement:
 - 3 lignes de tranchage
 - 2 lignes d'assortiments/dès
 - 1 ligne flow-pack

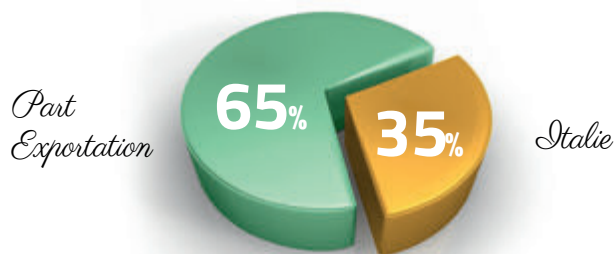


STAGIONATURE FUMAGALLI LANGHIRANO

- Transformation cuisses fraîches
- Affinage du Jambon de Parma AOP
- Désossage
- Conditionnement:
 - 3 lignes de tranchage

Le groupe Fumagalli

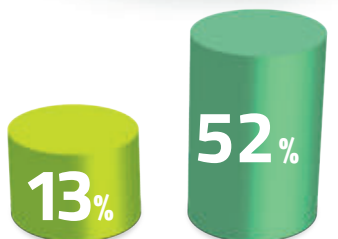
57 Millions
Chiffre d'affaires 2022



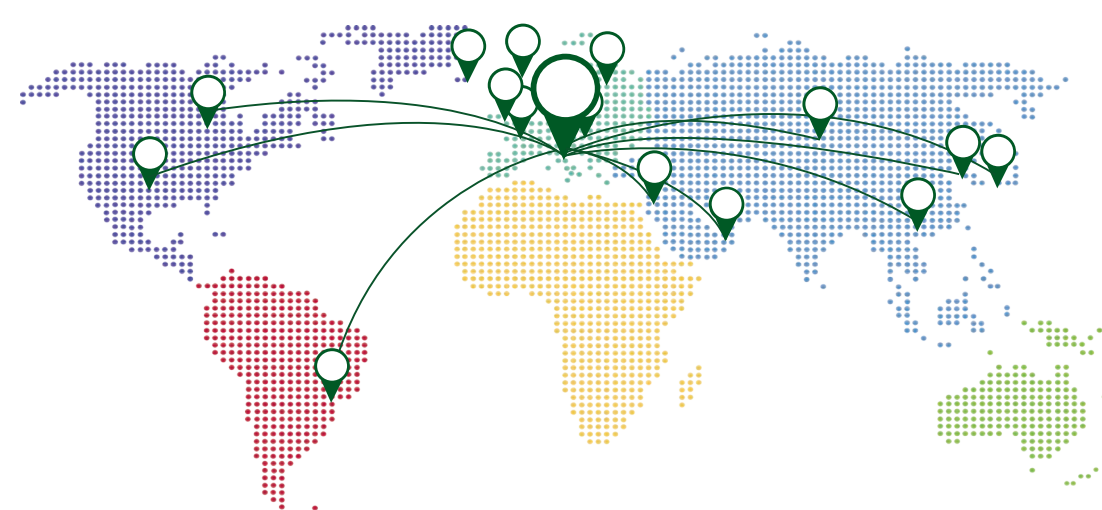
en chiffres



25
Pays où nous sommes présents



- Part Private Label
- Carrefour
 - Waitrose
 - axfood
 - E.Leclerc
 - PRIMIA
 - coop
 - Auchan
- ...et bien plus encore



- Autriche - Belgique - Brésil - Canada - Corée du Sud - Danemark - Finlande - France
Allemagne - Japon - Grèce - Hong Kong - Angleterre - Irlande - Islande - Italie - Macédoine
Montecarlo - Norvège - Hollande - Pologne - République Tchèque- Suède - Suisse - Taïwan

NOS certifications

L'ÉVALUATION PAR DES ORGANISMES TIERS DE NOTRE CAPACITÉ À SATISFAIRE AUX EXIGENCES OBLIGATOIRES, IMPÉRATIVES ET VOLONTAIRES GARANTIT NOTRE NIVEAU DE QUALITÉ.



Norme mondiale pour la sécurité alimentaire.



Normes pour les audits des fournisseurs de produits, sous marque des distributeurs.



Certification européenne relative à la production de produits biologiques.



Certification qui certifie le niveau de bien-être des animaux dans les différentes phases de la filière.



Instrument volontaire mis en place par la CE auquel Fumagalli a adhéré pour évaluer et perfectionner les performances environnementales, en fournissant aux tiers des informations sur la bonne gestion.

NOS FILIÈRES

traditionnelle contrôlée directement

DEPUIS LES ANNÉES 90, NOUS GÉRON S ET CONTRÔLONS
DIRECTEMENT CHAQUE PHASE DE PRODUCTION:

SÉLECTION GÉNÉTIQUE DES ANIMAUX

ÉLEVAGE

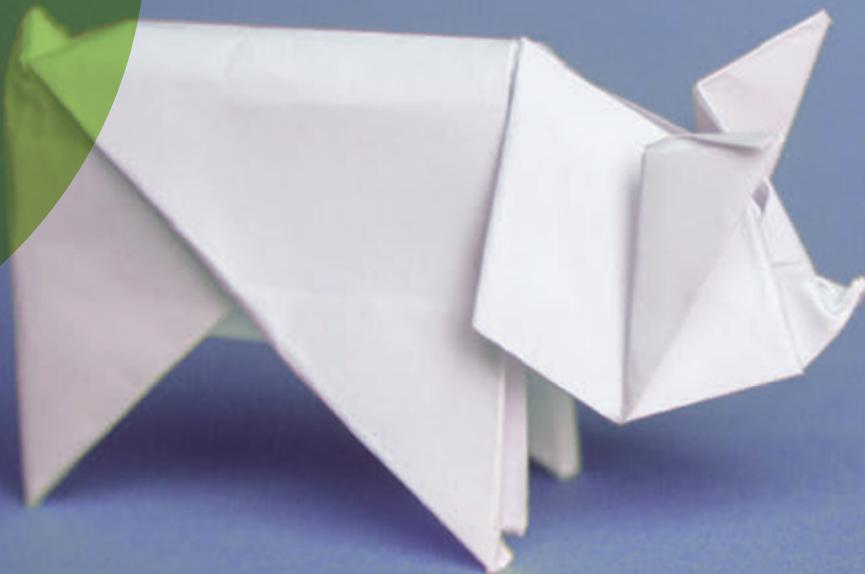
ABATTAGE

TRANSFORMATION DES VIANDES

AFFINAGE

CONDITIONNEMENT

Une filière totalement indépendante, détenue en propre, qui documente chaque étape du bien-être des animaux. Un système unique, dont nous nous sentons de plein droit les pionniers.



NOS FILIÈRES

La valeur ajoutée d'une filière intégrée détenue en propre

DES CONTRÔLES CONSTANTS DANS TOUTES LES PHASES D'ÉLEVAGE

Parce que les porcs naissent et grandissent dans nos fermes, où tout se passe sous nos yeux.

LES TESTS DANS LA PHASE D'ABATTAGE

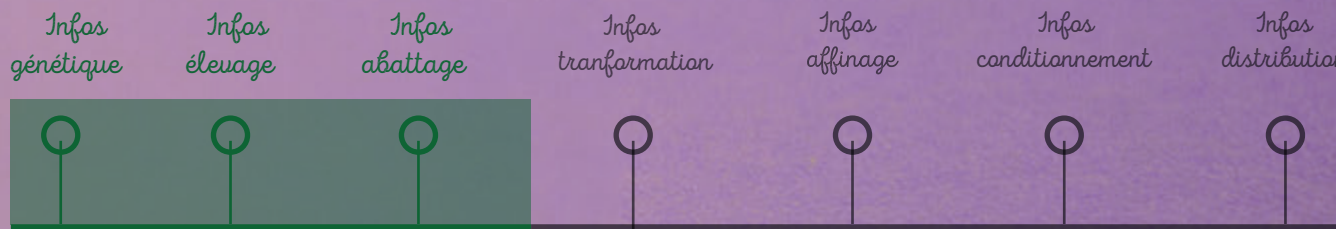
Ils nous permettent de contrôler la qualité de la viande, en modulant si nécessaire l'alimentation des porcs afin d'obtenir de la viande marbrée.

UNE TRAÇABILITÉ COMPLÈTE ET CAPILLAIRE COMME ON EN TROUVE NULLE PART AILLEURS

QUALITÉ CONSTANTE DES VIANDES

Grâce au travail de recherche génétique et au choix d'une alimentation de qualité pour nos animaux, nous parvenons à obtenir une matière première de qualité toujours constante.

Le Règlement (CE) 178/02 oblige les entreprises à garantir la traçabilité de toutes les informations « de l'achat de la matière première à la vente du produit fini ». En tant que gestionnaires de toute la filière, nous enregistrons et pouvons fournir beaucoup plus d'informations sur chaque lot, de la naissance de l'animal à la phase d'élevage, jusqu'à l'abattage. Connaître toute l'histoire en détail, nous permet une transparence 100 % garantie.



Fumagalli

Concurrents

NOS FILIÈRES

Filière BIO

DEPUIS 2017, NOUS POUVONS NOUS ENORGUEILLIR DE LA RÉALISATION D'UNE FILIÈRE ENTIÈREMENT DÉTENUE ET CONTRÔLÉE, DÉDIÉE AU BIO.

Un choix de produire de manière durable et consciente qui nous permet de mieux répondre aux demandes des consommateurs modernes.

Bien plus vertueuse :

ALIMENTATION KILOMÈTRE-0

ZERO
Km

La récolte entière des champs adjacents à nos élevages est utilisée pour la production d'aliments biologiques.

INGRÉDIENTS



Tous les ingrédients sont d'origine biologique.

NON AUX ANTIBIOTIQUES



Leur emploi a été complètement éliminé.

BIO BIEN AU-DELÀ DES NORMES



Par rapport aux réglementations de l'UE concernant l'élevage de porcs biologiques, nous garantissons plus d'espace à nos animaux durant toutes les étapes de leur vie.

Nos objectifs atteints en matière de bien-être des animaux

ALIMENTATION CONTRÔLÉE ET ÉQUILIBRÉE

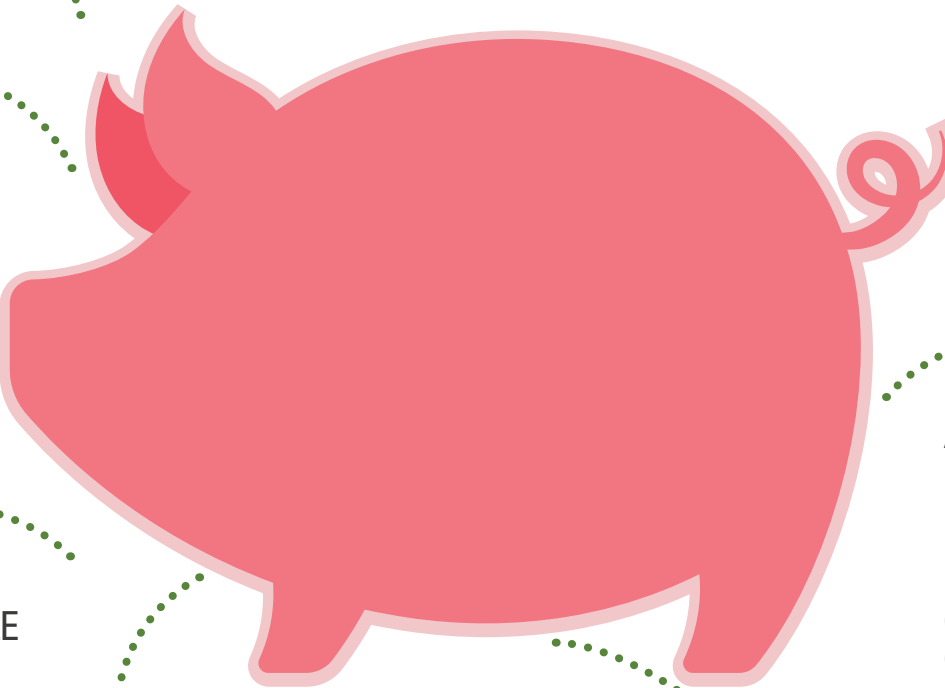
Un régime spécifique à chaque phase de la vie permet d'améliorer la composition et l'équilibre des viandes.

DES ESPACES PLUS GRANDS QUE CEUX PRÉVUS PAR LES NORMES CE

Nos porcs peuvent courir et se déplacer librement dans de plus grands espaces. En effet, nos espaces de sevrage sont 30 % plus grands que ceux prévus par la réglementation, et nos espaces d'engraissement voire 40 % plus grands.

TIÈRES EN MATIÈRE MANIPULABLE

La plupart de nos élevages ont une litière en paille. La paille permet aux porcs de jouer et de fouir, en exprimant ainsi leur nature d'animaux curieux et en réduisant leur stress.



NON AUX MUTILATIONS

Ne subissant aucun stress particulier grâce aux règles strictes de gestion de la filière, nos porcs ne nécessitent aucune mutilation de la queue et des dents.

ANTIBIOTIQUES ? UNIQUEMENT SI NÉCESSAIRE

Depuis plusieurs années, nous suivons une politique précise pour l'utilisation d'antibiotiques, qui prévoit l'exclusion des traitements de nos animaux des molécules considérées par l'OMS « permettant de sauver des vies humaines ». Depuis 2015, nous avons réduit l'emploi de 40 % (données IZP).

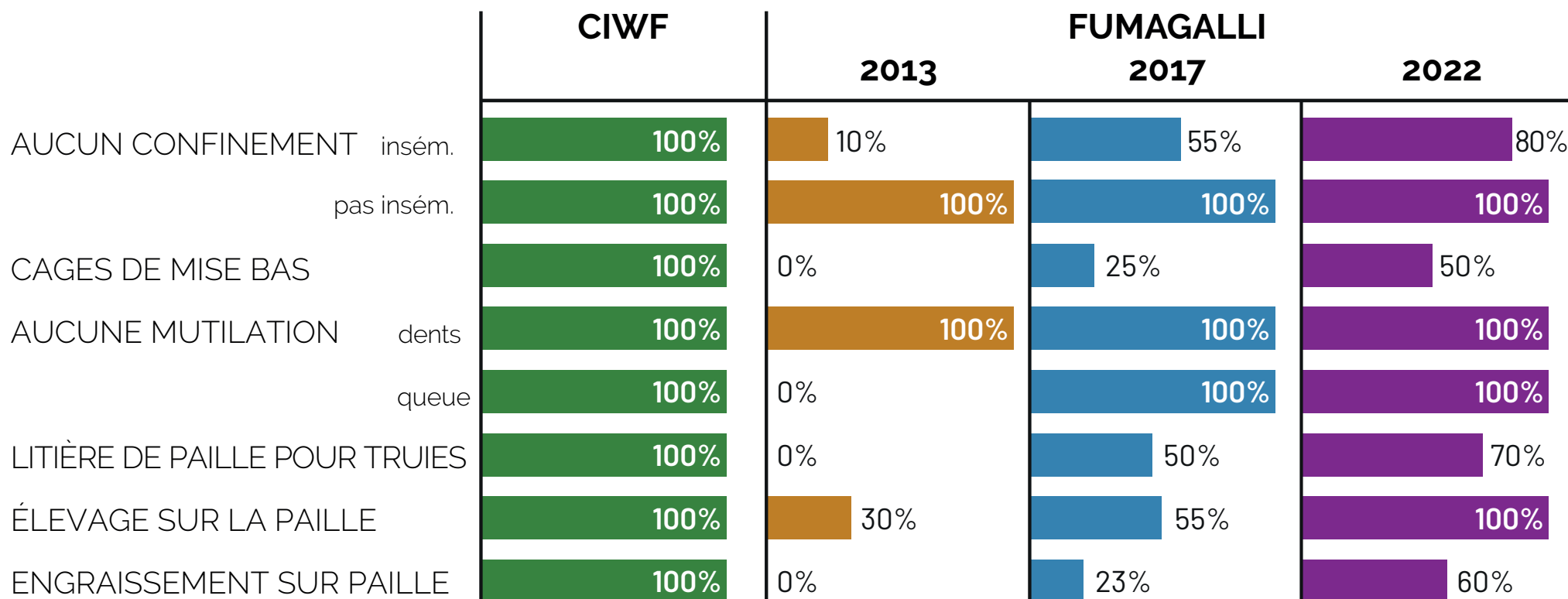
CASTRATION SOUS ANESTHÉSIE/ANALGÉSIE

Elle assure un contrôle important de la douleur des porcelets pour lesquels la castration n'est pas évitable.

CAGES DE MISE BAS OUVERTES

Depuis plusieurs années, nous investissons dans la conversion des vieilles cages de mise bas en systèmes non fermés pour la truie, afin de permettre un comportement le plus naturel possible.

NOTRE PARCOURS EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE ANIMAL





La durabilité environnementale

Au centre de notre vie d'entreprise

NOTRE ENGAGEMENT EST CONCRET À PLUSIEURS NIVEAUX. LA VALEUR AJOUTÉE DE FUMAGALLI POUR SON AVENIR. BIEN QUE L'ENJEU SOIT COMPLEXE, EN COLLABORANT ET EN RÉSEAUTANT AVEC D'AUTRES ENTREPRISES ET NOS PARTIES PRENANTES, NOUS SERONS TOUJOURS PLUS EN MESURE D'ACCROÎTRE L'EFFICACITÉ DE NOS ACTIONS.

BILAN DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Un document important, indice de transparence maximale qui, d'une part, nous permet de prendre conscience de la performance réelle de notre entreprise et, d'autre part, nous amène à fixer des objectifs pour l'avenir.

COGÉNÉRATEUR



+ énergie électrique + l'énergie thermique



- gaspillages

Posséder un cogénérateur nous permet de produire de l'électricité et de récupérer de l'énergie thermique par la transformation des gaz, en réduisant ainsi les émissions de CO2.

SYSTÈMES PHOTOVOLTAÏQUES



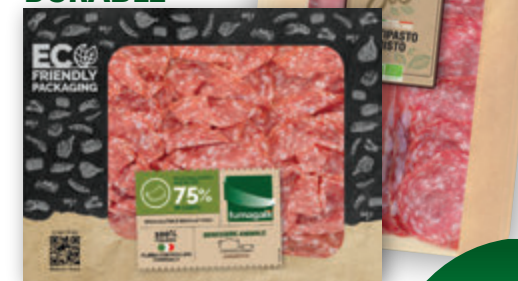
À Langhirano et Nerviano, nous réduisons nos émissions grâce à la construction de deux centrales photovoltaïques.

CRÉATION D'UNE ÉQUIPE « DURABILITÉ »



Nous avons créé une équipe d'experts en durabilité qui suit et coordonne le plan stratégique du développement durable.

CONDITIONNEMENT DURABLE



Nous nous consacrons constamment à la recherche et à l'utilisation d'emballages de plus en plus durables. Nous avons produit notre ligne EcoPack avec 75 % de papier et la ligne Biologique avec le bottom entièrement recyclables.



Durabilité sociale

Nos concitoyens, notre communauté.

UN LIEN SOLIDE AVEC NOTRE TERRITOIRE, DANS LEQUEL L'ACTIVITÉ DE LA SOCIÉTÉ A UN EFFET POSITIF SUR LE TISSU SOCIAL.



Quelques-unes parmi nos actions :

MAGAZINE D'ENTREPRISE FUMAGALLI

Mise à jour du magazine « Fumagalli on board » avec l'intégration de rubriques traitant des thèmes importants pour l'entreprise et le secteur. Un outil qui implique activement le personnel dans les actions de la marque.

FORMATION D'ENTREPRISE

En plus de la formation définie par le décret législatif italien 81/08, un plan de formation est établi annuellement pour améliorer le professionnalisme et les connaissances des salariés, en fonction de leurs besoins individuels. Des réunions d'information périodiques sont également organisées, ouvertes à tous les salariés, pour une mise à jour complète sur les questions concernant l'entreprise et le marché.

PLATEFORME SYNDICALE

Une prime a été établie avec les représentants syndicaux basée sur des objectifs pour améliorer la productivité et l'efficacité de l'entreprise, ainsi qu'une série d'avantages pour permettre aux salariés de mieux concilier leur vie professionnelle et leur vie privée.

PARTENARIATS AVEC DES ENTITÉS TERRITORIALES ET ALTERNANCE ÉCOLE-TRAVAIL

Telles que les municipalités, les organismes, les coopératives, les associations, les instituts à but non lucratif, pour le développement de projets éthiques et sociaux (par exemple, la coopérative « Noivoiloro » l'association « Noi Genitori », l'institut « Caio Plinio » de Côme, l'Université de Milan).

Produits entiers

15



Jambons crus



Jambons cuits



Mortadelle



Pancette



Guanciale et Lard



Coppe et Lonze



Spécialités cuites



Spécialités à cuire



Saucissons affinés

*De la production
à la consommation,
tels qu'ils naissent
dans nos établissements.*

FRESCHI DI FILIERA

*Une ligne certifiée 100 %
chaîne d'approvisionnement italienne
détenue complètement*

Tranchés, assortiments et dès

ECO
FRIENDLY
PACKAGING

*La ligne
qui privilégie
le respect de
l'environnement.*



**MAIALE
NERO**
DELLA
LOMELLINA

*Charcuterie
savoureuse
et saveur
inimitable*



*La ligne
de charcuterie
Bio.*



Pourquoi choisir Fumagalli:

17

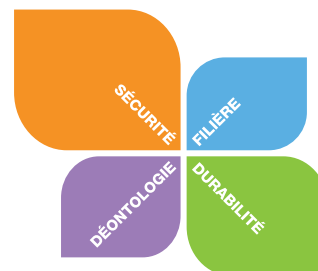
Une entreprise familiale contrôlant l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement peut garantir le respect des normes les plus exigeantes en matière de bien-être animal et une grande flexibilité dans le développement de nouveaux projets et produits

- LES VERTUS DE LA FILIÈRE
- UNE TRADITION FAMILIALE
- LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX
- DES PRODUITS TRADITIONNELS ET BIO
- DURABILITÉ (environnement / capital humain / responsabilité sociale)

Nos valeurs les plus profondes et les plus authentiques sont la raison même de nous choisir.

Le label éthique : *l'expression de nos valeurs*

DEPUIS 2013, UN CONCEPT QUI COÏNCIDE AVEC NOTRE ADN ET NOTRE FAÇON D'ÊTRE UNE ENTREPRISE, QUE NOUS AVONS ESSAYÉ DE RÉSUMER DANS CES PAGES. UN CONCEPT IMPORTANT NÉ À L'OCCASION DE L'EXPO 2015 ET QUI EST RÉSUMÉ PAR UN LOGO EXPRIMANT LES THÈMES ET LES VALEURS AUXQUELS NOUS CROYONS ; UNE MISSION PRÉCISE ET UN ENGAGEMENT QUI SE POURSUIVENT DANS LE TEMPS AU NOM D'UNE TRANSPARENCE MAXIMALE, ENVERS VOUS.



L'étiquette éthique



Merci.

Fumagalli Industria
Alimentari S.p.A.

Via Briantea, 18
22038 Tavernerio (CO) Italia

Tel +39 031557111
info@fumagallisalumi.it