fumagalli

Nos produits sont le reflet de nos valeurs

L'étiquette éthique

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

AUJOURD'HUI... POUR NOUS, LA SEULE MANIÈRE DE PRODUIRE DE LA CHARCUTERIE BONNE ET SAINE EST DE CONTINUER À CROIRE AU BIEN-ÊTRE ANIMAL, AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES ET AU RÔLE CENTRAL DE L'ÉTHIQUE.

1920 — Notre première charcuterie voit le jour à Meda (MI)

Années 30 — Inauguration de l'activité industrielle. Extension de notre gamme de produits

1945 — Fondation de la G. et A. Fumagalli S.n.c

Années 50 — Extension de notre activité commerciale à l'ensemble des régions de Milan, Côme et Varese

Années 60 — Ouverture à de nouveaux marchés et croissance des volumes

1979 — Achat de l'établissement de production de jambons de Langhirano (PR)

Années 80 — La direction de l'exploitation est transférée à Tavernerio (CO) Augmentation des exportations

Années 90 — Institution et réalisation d'un véritable système de filière contrôlée. Investissement dans le secteur de l'élevage avec priorité accordée au Bien-être Animal et à la qualité de la matière première

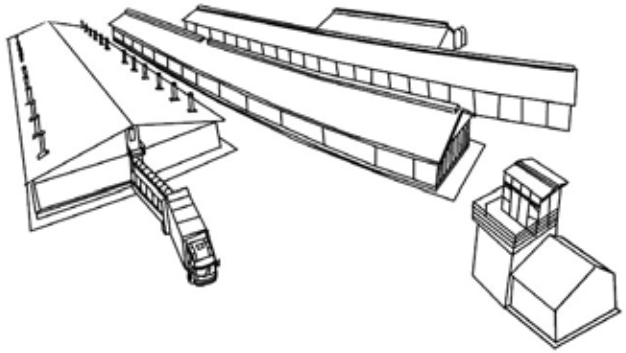
2000/2010 — Nouvelle augmentation des exportations et mise au point des techniques de conditionnement dans les sites de Tavernerio et Langhirano

NOS SIÈGES

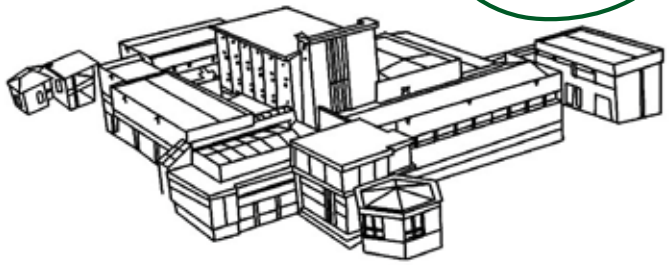
C'est là que commence notre histoire. Des lieux où l'infatigable travail de l'homme est mû par un seul mot d'ordre en lequel nous ne cessons de croire, l'intégrité morale.

NERVIANO

- Sélection génétique
- Fécondation
- Reproduction
- Elevage en cheptel



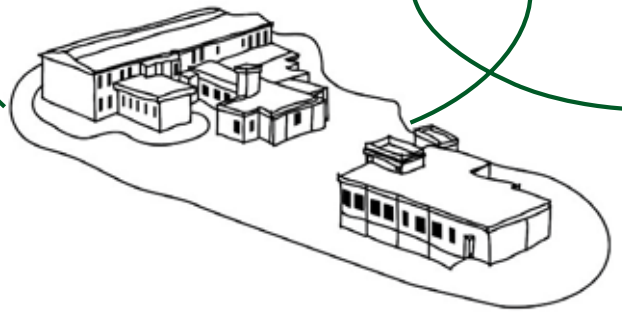
TAVERNERIO



- Abattage non invasif
- Transformation de la viande
- Prélèvements d'échantillons et contrôles de laboratoires
- Affinage
- Tranchage et conditionnement

LANGHIRANO

- Centre de désossage et d'élaboration du jambon cru
- Affinage du jambon cru
- Tests de qualité
- Conditionnement des produits affinés



NOS CHIFFRES

Même si nous avons grandi au fil du temps, nous continuons à être une véritable entreprise familiale. Dans notre approche du travail mais aussi dans notre volonté de ne proposer que la meilleure qualité à la table du consommateur.

CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL DU GROUPE:
55 millions d'euros environ.

QUANTITÉ ANNUELLE DE MATIÈRE PREMIÈRE TRAVAILLÉE :
4 millions de Kg environ.

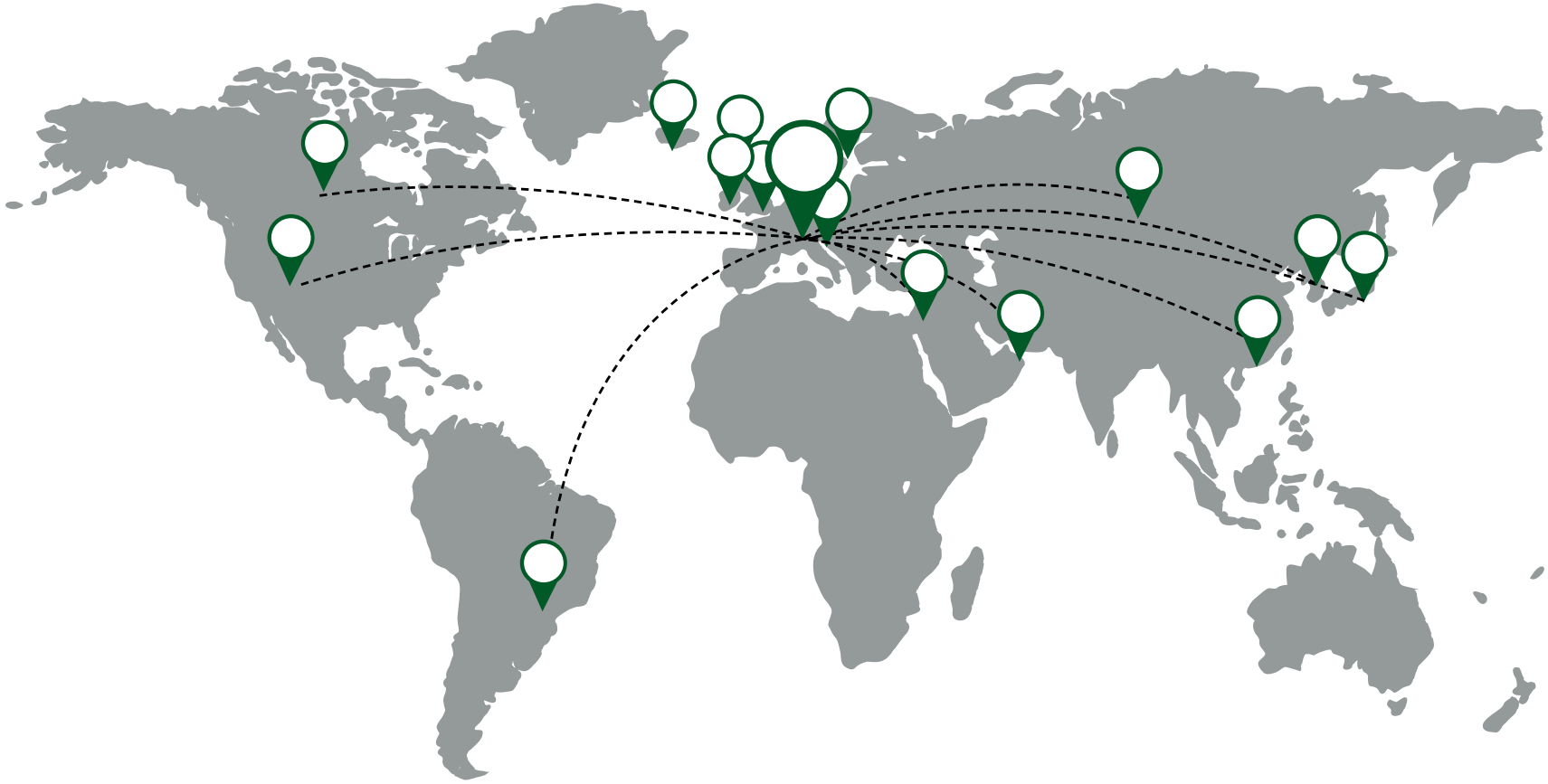
TOTAL PRODUITS EXPORTÉS:
2,5 millions et demi de Kg environ.

NOMBRE ANNUEL DE CLIENTS:
1.150 environ.

EMPLOYÉS DU GROUPE:
143

FUMAGALLI DANS LE MONDE

Total Quota Exportation: 70%*



Suisse, Allemagne, France, Belgique, Hollande, Danemark, Angleterre, Irlande, Norvège,
Finlande, Islande, Slovénie, Lituanie, Fédération Russe, Corée du Sud, Japon,
Hong Kong, Usa, Canada, Liban, Dubaï et Brésil.

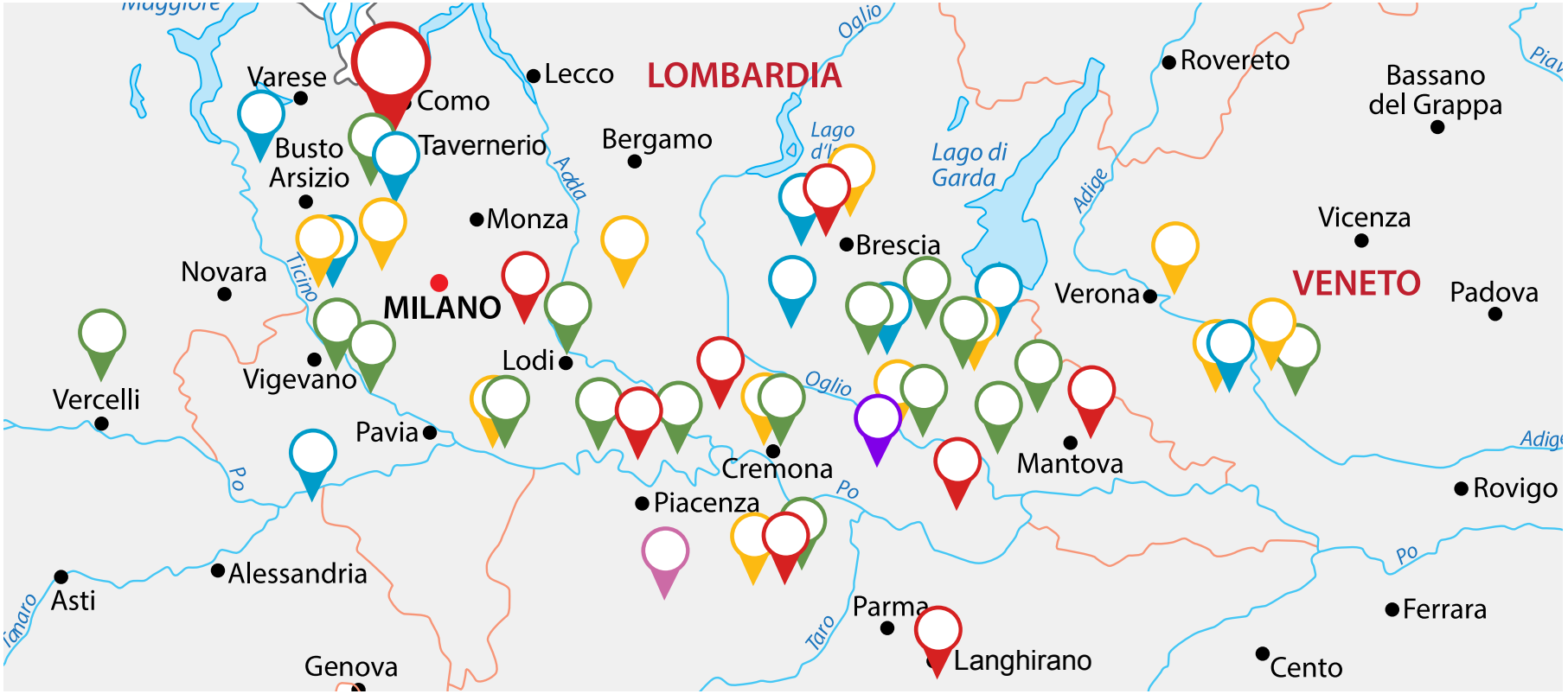
*Année de référence 2018

FILIÈRE
UNE APPROCHE PIONNIÈRE AYANT POUR NOM FUMAGALLI.

UN PARCOURS
FAIT DE COMPÉTENCE,
D'INTÉGRITÉ ET DE
RESPECT QUI EXISTE
DEPUIS PLUS DE 50 ANS.

LES LIEUX DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

PLUS DE 20 SITES DE PRODUCTION COMPOSÉS D'ÉLEVAGES, DE SIÈGES ET D'ÉTABLISSEMENTS STRATÉGIQUEMENT RÉPARTIS AU NORD DE L'ITALIE SUR UNE DISTANCE DE MOINS DE 400 KM. C'EST ICI QUE LA FILIÈRE FUMAGALLI DEVIENT CHAQUE JOUR UNE RÉALITÉ.



GÉNÉTIQUE ET SALLES DE MISE-BAS

SITES DE POST-SEVRAGE (7 - 30 KG)

SITES D'ENGRAISSEMENT (30 - 170 KG)

ABATTAGE/TRANSFORMATION DE LA VIANDE

SALLES DE MISE-BAS ET SITES DE POST-SEVRAGE BIO (0 - 25 KG)

SITES D'ENGRAISSEMENT BIO (25 - 170 KG)

POUR NOUS, LE BIEN-ÊTRE ANIMAL PASSE AVANT TOUT.

LES ÉTAPES QUI NOUS TIENNENT À COEUR

2000
- Le meulage des dents est aboli pour tous nos porcs

2008
- Premières utilisations de litières en paille dans les zones de post-sevrage et d'engraissement

2012
- Mise à jour des schémas de gestion de la ferme d'élevage des truies: perfectionnement des procédures et méthodologies nouvelles permettant de mieux prendre soin des truies

2013
- Modernisations effectuées au site de Nerviano visant à améliorer le Bien-être Animal et les performances en termes de qualité
- Mise en place d'un partenariat avec l'institut zooprophylactique afin de contrôler et de limiter l'administration d'antibiotiques
- Premiers tests avec les cages de mise-bas ouvertes

2014
- Adhésion au cahier des charges international Compassion in World Farming (CIWF):
  - pas de coupe de queue
  - castration sous anesthésie
  - en partance les tests de castration et l'immunocastration
- Application du protocole en cycle fermé exempt de pathologies au nouvel élevage de Cornarina (MI)

2015
- Insémination dans des espaces où les truies ont une plus grande liberté de mouvement
- Cages de mise-bas ouvertes pour toutes les truies nous appartenant
- Réduction du nombre d'animaux par stalle (+20-30% d'espace en plus)
- Ultérieure réduction de 20% de l'utilisation des antibiotiques
- Obtention du prix GOOD PIG Compassion in World Farming

2016
- Nouveaux objectifs atteints en matière de Bien-être Animal:
  - 70% des truies vivent sur la paille
  - 43% des inséminations sont effectuées dans des box permettant une plus grande liberté de mouvement
  - 17% des cages dans les salles de mise-bas sont ouvertes
  - 40% des porcs entre 7 et 30 Kg grandissent sur la paille
  - 9% des porcs passent la totalité du cycle de vie sur la paille

2017
- Naissance d'élevage BIO et nouveaux objectifs atteints en matière de Bien-être Animal:
  - 75% des truies vivent sur la paille
  - 60% des inséminations sont effectuées dans des box permettant une plus grande liberté de mouvement
  - 28% des cages dans les salles de mise-bas sont ouvertes
  - 50% des porcs entre 7 et 30 Kg grandissent sur la paille
  - 20% des porcs passent la totalité du cycle de vie sur la paille

TRANSFORMATION DE LA VIANDE ET AFFINAGE

NOS CHARCUTERIES SONT
RÉALISÉES SELON DES RECETTES TYPIQUES
ISSUES DE LA TRADITION FUMAGALLI.

L'AFFINAGE EST BASÉ SUR DES RÈGLES QUALITATIVES
SPÉCIFIQUES ET DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE
TRÈS SÛRS NOUS AYANT PERMIS D'OBTENIR
LES APPELLATIONS AOP ET IGP

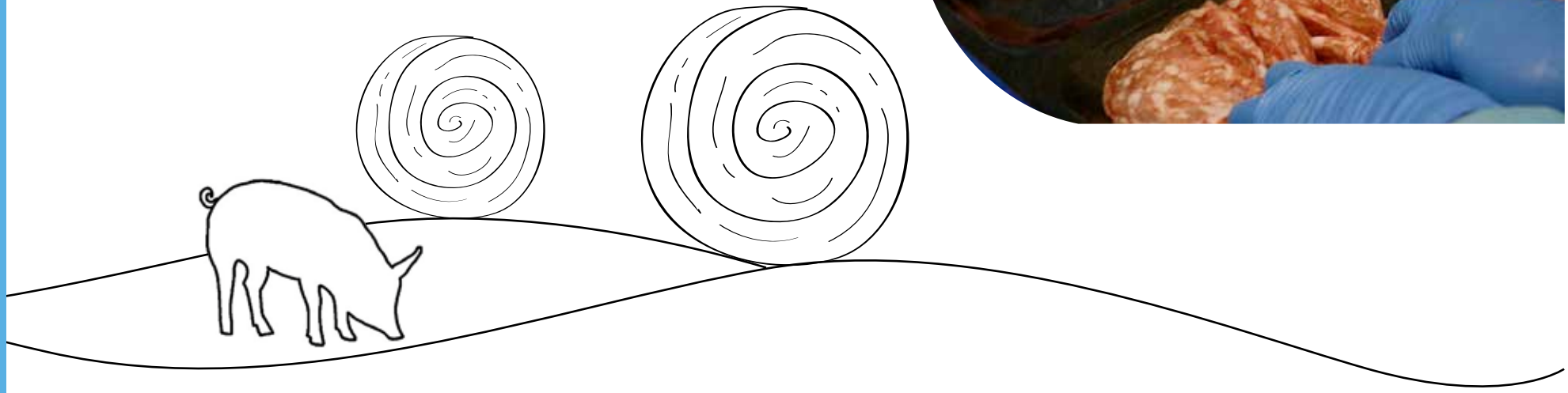
MÉTHODE D'ABATTAGE AVEC CO2 ET DÉCOUPE À CHAUD RECONNUE EN 2015 COMME ÉTHIQUEMENT VERTUEUSE PAR LES ORGANISMES DE CONTRÔLE

CONDITIONNEMENT

GRÂCE A DES TECHNOLOGIES MODERNES ET À UNE ATTENTION CONSTANTE DE NOS COLLABORATEURS, NOUS PROPOSONS SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS D'UNE QUALITÉ INCONTESTABLE

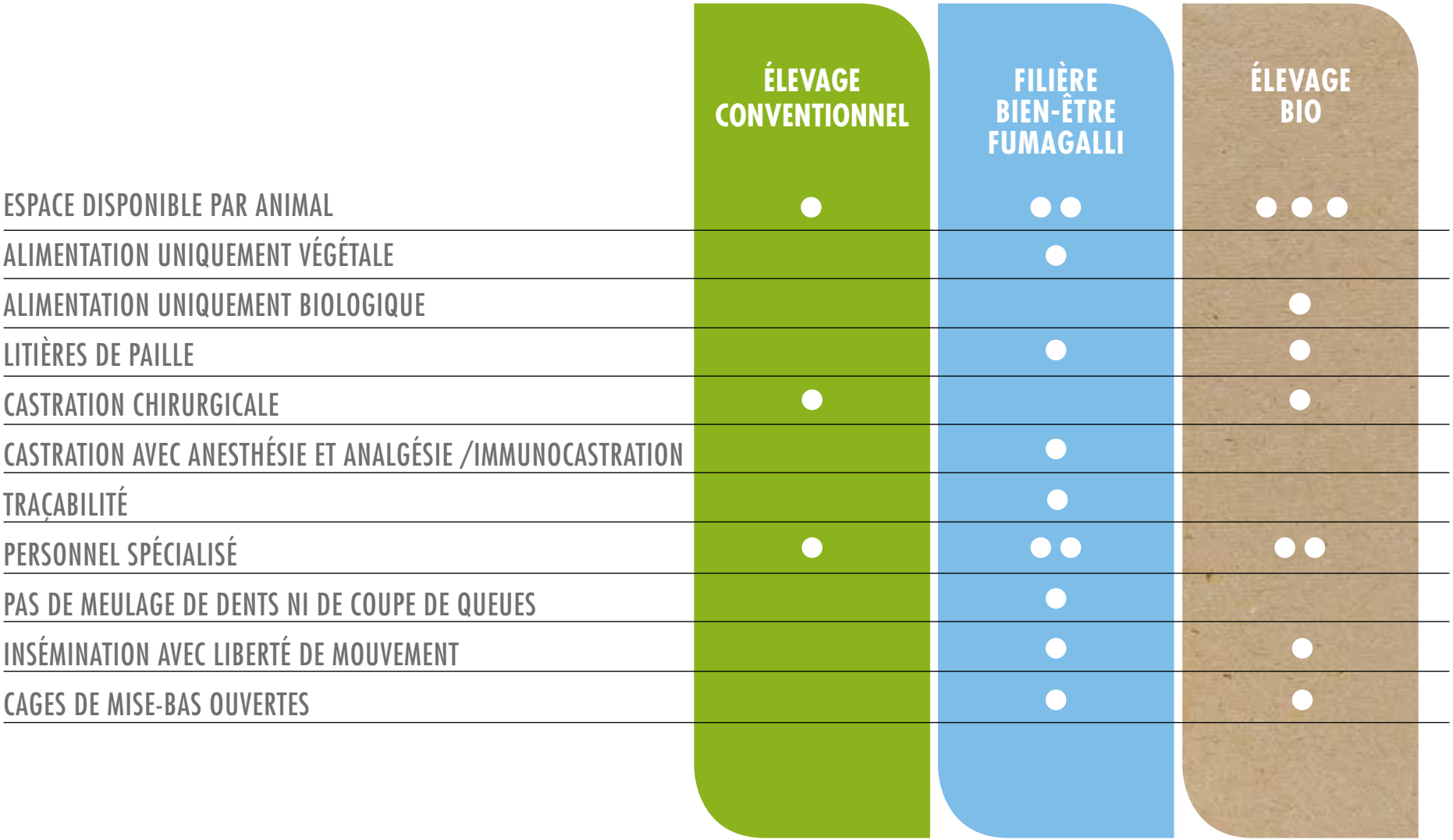
7 LIGNES DE CONDITIONNEMENT À TAVERNERIO ET LANGHIRANO NOUS PERMETTENT DE PRODUIRE À GRANDE ÉCHELLE

DÉJÀ RÉCOMPENSÉ POUR SES VERTUS ÉCOLOGIQUES NOTRE PACKAGING PROPOSE AUJOURD'HUI, SUR LE FILM D'EMBALLAGE, DES INDICATIONS PRÉCISES SUR LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX FUMAGALLI



LA VALEUR DE NOTRE SYSTÈME DE FILIÈRE

Chaque étape de notre filière fait la différence.



SÉCURITÉ

PERMETTRE QUE LE CONSOMMATEUR PUISSE ACHETER ET CONSOMMER EN TOUTE TRANQUILLITÉ FAIT LA FIERTÉ DE NOTRE ENTREPRISE

Un système évolué de gestion identifie, évalue et contrôle les risques potentiels à l'intérieur des processus de production en communiquant toutes les informations à l'intérieur et à l'extérieur du groupe

CERTIFICATIONS

- ENVIRONNEMENTALE
  EMAS (ECO-MANAGEMENT AND AUDIT SCHEME)

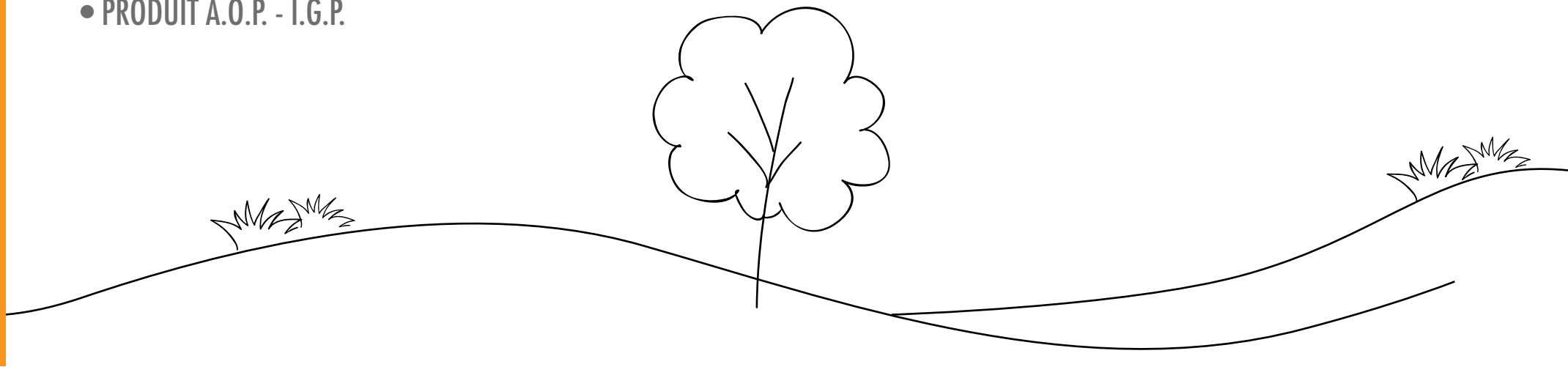
- SYSTÈME QUALITÉ
  BRC STANDARD GLOBALE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE -
  (EDITION N. 7 - JANVIER 2015)
  IFS FOOD STANDARD (VERSION 6 - AVRIL 2014)

- PRODUCTION BIOLOGIQUE
  RÈGLEMENT (CE) N. 834/2007 DU CONSEIL DU 28 JUIN
  2007 RELATIF À LA PRODUCTION BIOLOGIQUE ET À L'ÉTIQUETAGE DES
  PRODUITS BIOLOGIQUES ET ABROGEANT LE RÈGLEMENT (CEE) N. 2092/91

- KIWA PAI

- PRODUIT A.O.P. - I.G.P.

LES ANALYSES D'INSPECTION ET TOUS LES CONTRÔLES DE L'ENSEMBLE DU PROCESSUS DE PRODUCTION SONT CERTIFIÉS PAR DES STANDARDS VIABILITÉ ENVIRONNEMENTALE IMPACT MAXIMUM SUR LES CONSOMMATEURS,IMPACT MINIMUM SUR L'ENVIRONNEMENT.



VIABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

IMPACT MAXIMUM SUR LES CONSOMMATEURS, IMPACT MINIMUM SUR L'ENVIRONNEMENT.

Le respect de l'environnement est une des notions clés du monde Fumagalli.
Un engagement qui a déjà porté ses fruits en matière de packaging, d'économies hydriques et énergétiques mais qui, dans un avenir proche, permettra la réalisation de nos projets les plus ambitieux.

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

PROGRAMME D'ACCROISSEMENT DE L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES INSTALLATIONS DE PRODUCTION

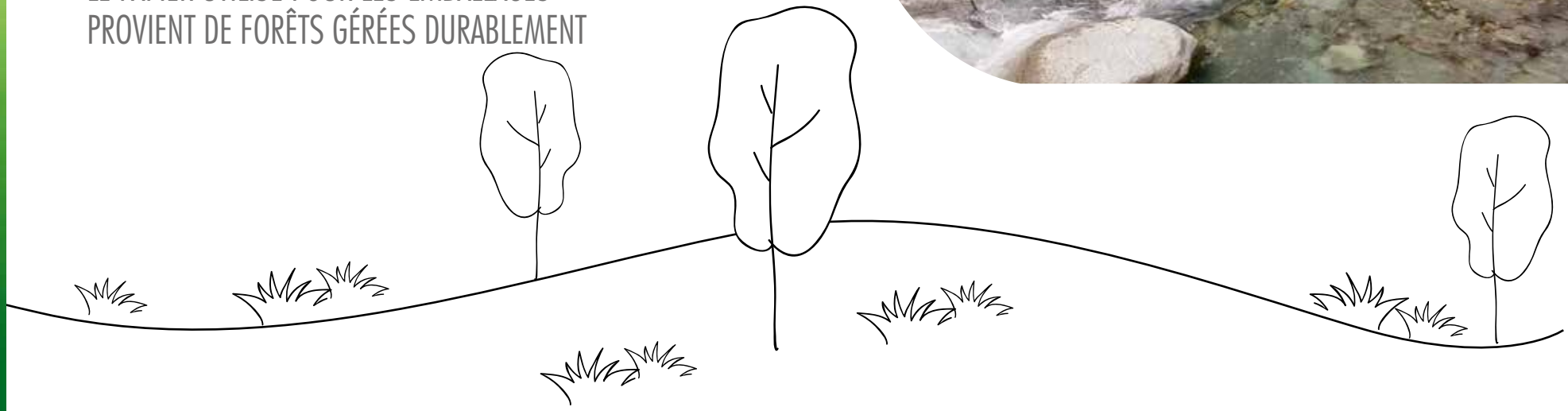
PUBLICATION ANNUELLE DU RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS HYDRIQUES DES DIVERS SIÈGES

SUPPRESSION DES DÉCHETS PAR L'UTILISATION D'AZOTE CONTRE LA DISPERSION DES LISIERS

LE PAPIER UTILISÉ POUR LES EMBALLAGES PROVIENT DE FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT

RÉALISATION D'UNE INSTALLATION DE COGÉNERATION POUR LIMITER LES CONSOMMATIONS ÉLECTRIQUES ET RÉCUPERER DE L'ÉNERGIE THERMIQUE



DÉONTOLOGIE

POINT DE RENCONTRE ENTRE OPÉRATIONNALITÉ ET ÉTHIQUE

DÉONTOLOGIE

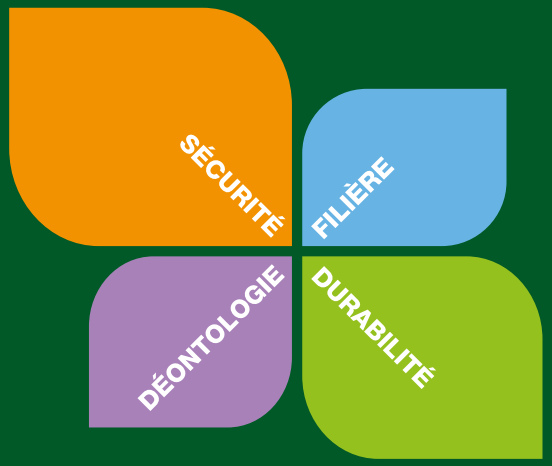
GRÂCE À NOTRE RÉSEAU D'ENTREPRISES
TRAVAILLANT AVEC UN SYSTÈME DE CHEPTEL,
NOUS GARANTISSONS LA CONTINUITÉ DE TRAVAIL
À DE PETITES STRUCTURES DU SECTEUR PORCIN

NOUS PROMOUVONS RÉGULIÈREMENT
DES INITIATIVES DE FORMATION

NOUS COLLABORONS AVEC DES INSTITUTIONS
SCOLAIRES PAR L'INTERMÉDIAIRE DE STAGES
S'ADRESSANT À DES UNIVERSITAIRES
ET AU PERSONNEL INTERNE

NOUS TISSONS DES RAPPORTS AVEC
LES RÉALITÉS LOCALES OÙ TRAVAILLENT
DES PERSONNES HANDICAPÉES

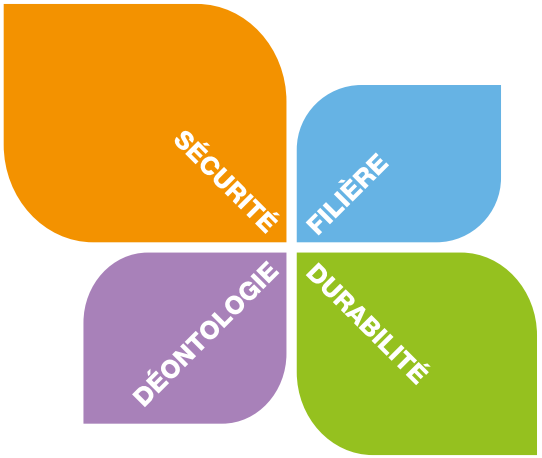
NOUS METTONS EN PLACE
DES PARTENARIATS AVEC DES
FOURNISSEURS QUI PARTAGENT
NOS VALEURS ÉTHIQUES



L'étiquette éthique

UNE FAÇON D'ÊTRE, NOTRE FAÇON D'ÊTRE UNE ENTREPRISE. CE QUI NOUS INSPIRE DANS LA RÉALISATION DE NOTRE PRODUIT.

Partie intégrante de l'ADN de Fumagalli, ce concept profondément ancré dans des valeurs d'authenticité coïncide avec une mission précise et se réalise à travers une série d'initiatives concrètes, à l'extérieur comme à l'intérieur du groupe.



L'étiquette éthique

NÉE EN 2014, "L'ÉTIQUETTE ÉTHIQUE" DIFFUSE LES VALEURS ET LES INITIATIVES FUMAGALLI À TRAVERS UNE DOUBLE ACTION:

- en certifiant que la communication concernant le produit est correcte
- en proposant de consulter nôtre site et une page Facebook ad hoc ;
  des lieux parfaits pour approfondir et développer des thèmes
  d'intérêt global par rapport au secteur de référence

www.etichettaetica.fumagallisalumi.it

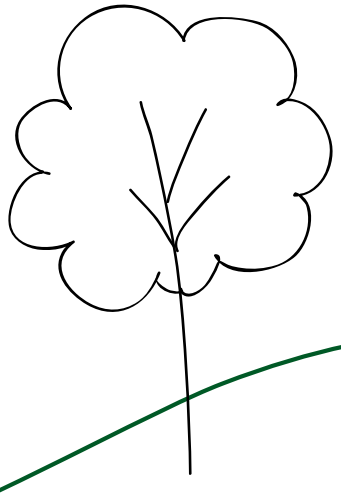
POUR DIRE LES CHOSES SIMPLEMENT...
QUELLE EST NOTRE VALEUR AJOUTÉE ?

NOUS SOMMES LES PIONNIERS DE LA FILIÈRE CONTRÔLÉE
et de fervents défenseurs du bien-être animal

APRÈS PRATIQUEMENT UN SIÈCLE D'HISTOIRE,
nous demeurons une entreprise italienne familiale,
attachée à l'intégrité, aux valeurs de la tradition
et à l'engagement de produire le meilleur

NOUS DISPOSONS DE 3 SYSTÈMES DIFFÉRENTS DE FILIÈRES
pour répondre aux diverses exigences du marché

NOTRE QUALITÉ EST RECONNUE
et appréciée dans de nombreux endroits au monde



fumagalli

L'étiquette éthique

Fumagalli Salumi Industria Alimentari S.p.A. • Via Briantea, 18 • 22038 Tavernerio (CO) Italia