



# GRUPPO FINI

## A MODENA, EN ITALIE, LA NOURRITURE A UNE HISTOIRE À RACONTER !

LORSQU'ON PARLE DE NOURRITURE, ON NE PEUT QU'ÊTRE FASCINÉ PAR L'HISTOIRE DU GROUPE FINI, UNE IMPORTANTE RÉALITÉ INDUSTRIELLE DU SECTEUR ALIMENTAIRE, QUI RENFERME DANS SES PRODUITS LE MEILLEUR DE LA PASSION ET DE LA TRADITION GASTRONOMIQUE ITALIENNE. LA TRADITION A COMMENCÉ EN 1912 ET CONTINUE SON ÉVOLUTION, SUR LA BASE D'UNE MISSION D'ENTREPRISE TRÈS SIMPLE QUI TIENT EN TROIS MOTS : NON SEULEMENT BON. EN FAIT, QUAND ON PARLE DE NOURRITURE, BON N'EST PAS SUFFISANT. POUR L'EMBALLAGE SECONDAIRE DES PRODUITS DE MARQUE « LE CONSERVE DELLA NONNA », L'ENTREPRISE DE MODENA A CHOISI UNE FARDELEUSE PAR FILM THERMORÉTRACTABLE SMI DE LA SÉRIE CSK ERGON, IDÉALE POUR LE CONDITIONNEMENT D'UNE TRÈS VASTE GAMME DE BOUTEILLES ET POTS EN VERRE SOUS FILM SEUL, PLAQUE+FILM ET BARQUETTE+FILM.

### ➔ SECTEUR : ALIMENTAIRE - CONSERVES

GROUPE FINI S.P.A.  
Ravarino (Modena), Italie  
gruppofini.it



VIDEO

### ➔ Fardeleuse CSK 50 T ERGON et convoyeurs



GEO LOCATION

# NON SEULEMENT BON

## LA TRADITION DES PRODUITS FAITS MAISON

Quand il s'agit de bons plats, l'Émilie-Romagne est sans aucun doute une des régions italiennes les plus renommées, même à l'étranger. En Émilie-Romagne la nourriture est synonyme de famille, amis, mémoires de chez soi. C'est convivialité et bonne humeur. C'est l'image des grandes-mères qui étirent la feuille de pâte, de souvenirs d'enfance, d'après-midis passés à fermer des doigts la pâte des tortellini. La nourriture est même travail, passion, dévouement et vocation. C'est l'expression et l'orgueil d'être italiens, de vivre l'Italie et de la raconter à l'étranger. Pour toutes ces raisons, Modena est synonyme de bonne cuisine dans le monde entier. C'est une des provinces italiennes les plus riches en produits avec Appellation d'Origine Protégée (AOP) et avec Indication Géographique Protégée (IGP). Ce n'est pas par hasard que Modena abrite une grande réalité de production dans le secteur alimentaire : le Groupe Fini SpA, une société 100 % italienne, propriétaire des marques

Fini, Le Conserve della Nonna et Mastri Pastai Bettini, qui expriment la culture et le territoire de l'Émilie. Le Groupe Fini, parmi les leaders italiens dans la production de pâtes fraîches, joue un rôle important même dans le secteur des conserves, grâce à la marque « Le Conserve della Nonna », une réalité italienne qui confie dans la simplicité des produits et utilise des méthodes naturelles. Parmi les produits typiques de toutes les régions italiennes, la société offre des sauces, des garnitures et des confitures, préparées selon les méthodes traditionnelles, suivant des procédés industriels contrôlés et organisés pour garantir la meilleure qualité des produits. La marque « Le Conserve della Nonna » propose plus de 150 produits, du petit-déjeuner au dîner, sucrés ou salés. Les lignes vont des purées aux sauces, du pesto aux sauces tomates, préparées exclusivement avec des tomates de l'Émilie, outre une vaste gamme de légumes, simples ou cuisinés, pâtes végétales à tartiner, confitures et légumes marinés. La liste est complétée par des produits biologiques.



# SENSATION DE... CHEZ SOI !

## LE SECRET DE LA BONTÉ

**L**e procédé industriel à la base de la production des produits de marque « Conserve della Nonna » est lié essentiellement aux valeurs de la tradition culinaire locale, à la simplicité des recettes et à la qualité indiscutable des matières premières utilisées tout de suite, après la récolte.

La production se base sur le concept de saisonnalité, comme il arrive pour toute préparation artisanale.

Il suffit d'observer le produit fini, soit-il un pot de confiture ou une bouteille de sauce tomate, pour avoir la sensation de... chez soi ! C'est un appel irrésistible aux repas sains et simples, fruits de grande attention et dévouement, et le désir de manger en compagnie, comme le voulaient nos grandes-mères, car plus on était à table, plus on était heureux.

### NOURRITURE SAINE ET SIMPLE

Les confitures produites par la marque « Le Conserve della nonna » contiennent des pourcentages très hauts de fruits de premier choix, parmi les plus hauts du marché.

Chaque pot contient des fruits italiens et du sucre provenant de l'agriculture durable.

La production de la confiture suit un procédé naturel ; à Ravarino on fait ce que faisaient nos grandes-mères : on attend patiemment pour obtenir la consistance typique des confitures faites à la maison !

La qualité est garantie par des contrôles très sévères, grâce à des systèmes spécifiques qui analysent le produit pendant les différentes phases de production.

Le résultat est un produit sain, sans gluten et au goût irrésistible.



### ➤ DES RECETTES SIMPLES, COMME PRÉPARÉES À LA MAISON

Plus de 150 produits, du petit-déjeuner au dîner, doux ou salés : les lignes vont des purées aux sauces, du pesto aux sauces tomates, des confitures aux sauces pour accompagner les plats principaux, des légumes aux fruits en sirop.

La gamme de produits « Conserve della Nonna » s'enrichit au fil des années de nouvelles recettes, pour offrir aux consommateurs une sélection de produits pour toute occasion, en mesure de satisfaire tous les goûts, comme par exemple la nouvelle conserve aux poires de l'Émilie Romagne IGP.

Ce produit est pensé pour exalter un des fruits les plus représentatifs de la région ; quand l'excellence rencontre l'excellence, le résultat ne peut être qu'extraordinaire.



## GRUPPO FINI

**L**e Groupe Fini SpA, société 100 % italienne de propriété de Holding Carisma, est un site de production sis à Ravarino (Modena), au cœur de l'Émilie-Romagne.

La société est propriétaire de la marque Fini, fondée en 1912 par Telesforo Fini au cœur de l'Émilie, de la marque Le Conserve della Nonna, réalité historique de Ravarino (Modena), et de la marque Mastri Pastai Bettini, acquise en 2021. FINI est la marque de pâtes fraîches fourrées, qui représente tout le goût de la tradition culinaire de l'Émilie en Italie et dans le monde entier. La marque Fini naît du savoir et des saveurs d'une tradition gastronomique ancienne, mais toujours en évolution. C'est pourquoi nous mangeons chaque jour quelque chose de bon, mais ayant aussi une histoire à raconter. Dans le moderne établissement de Ravarino, la société produit des pâtes fraîches premium uniques : rugueuses et poreuses. La feuille de pâte jaune doré montre la présence équilibrée et la fraîcheur de deux ingrédients primaires : les œufs de poules élevées au sol et la farine 100 % italienne. Le Conserve della Nonna naît en 1973, toujours à Ravarino, une terre riche en valeurs et traditions italiennes, transmises de génération en génération sur nos tables. Dans sa vaste gamme de sauces, garnitures et confitures, la marque recèle l'expérience, l'authenticité et la passion artisanales, harmonieusement combinées à l'efficacité et à la complexité des procédés industriels.



### ➔ L'ENGAGEMENT DE FINI POUR L'ENVIRONNEMENT

Depuis plusieurs années, le Groupe Fini poursuit l'objectif de durabilité environnementale de ses activités, sur la base de sa mission d'entreprise, « Non Seulement Bon », qui se focalise sur la nourriture et sa bonté, comme résultat d'un procédé de production sûr et contrôlé. Toute la filière a été engagée dans la mission, à partir du choix des matières premières du territoire, soigneusement sélectionnées, jusqu'à la production et l'emploi d'emballages recyclables, sans oublier l'emploi d'énergie verte, grâce aux installations photovoltaïques qui réduisent radicalement les émissions de CO2 et optimisent la production. Même SMI poursuit l'objectif de la durabilité, tout en réalisant des systèmes d'emballage tels que la fardeleuse de la série CSK ERGON installée dans le site de production du Groupe Fini, qui compte sur des solutions techniques de pointe en ce qui concerne l'économie énergétique et le respect environnemental.

# LES ÉTAPES PRINCIPALES DU DÉVELOPPEMENT DE LA SOCIÉTÉ

L'histoire du Groupe Fini commence en 1912 à Corso Canalchiaro, au cœur de Modena, lorsque Telesforo Fini ouvre son épicerie, un magasin traditionnel pour la vente de spécialités d'Émilie. C'était encore trop tôt pour parler d'entreprise, mais la marque Fini est née de cette petite activité, qui est devenue en quelques décennies le synonyme de pâtes fraîches fourrées de qualité et a lancé une grande production alimentaire italienne. Une entreprise séculaire qui a connu des hauts et des bas, mais a su confirmer son identité et projeter son développement, en restant attachée à Modena. Contrairement à d'autres sociétés du secteur alimentaire italien, qui ont été acquises par des investisseurs étrangers, le Groupe Fini



écrit une histoire avec une fin heureuse grâce à la clairvoyance et à l'engagement d'une gestion entrepreneuriale italienne qui croit à l'italianité, comme valeur incontournable pour maintenir la qualité de la tradition et pour le développement en futur. Au fil des années, la société a investi considérablement afin de valoriser son potentiel ; parmi les interventions les plus importantes, il faut rappeler l'investissement de 6,5 millions d'euros réalisé en 2015 pour renouveler et élargir le site de production historique de « Conserve della Nonna » à Ravarino (Modena) et pour englober la production des pâtes fraîches de marque Fini, en réalisant ainsi un seul pôle industriel ultra-moderne pour les activités des deux marques.

**En 1980** commence la production des sauces.

**En 1995** la production s'étend aux confitures, marmelades, légumes et d'autres spécialités. Aujourd'hui « Conserve della Nonna » dispose d'un porte-feuille de plus de 150 produits, tous réalisés avec des ingrédients frais de haute qualité, traités de manière simple et authentique.

**En 2009** la société lance la première ligne bio.

**En 2011** l'attention à l'environnement se concrétise par la réalisation d'une grande installation de panneaux photovoltaïques pour satisfaire les besoins énergétiques de la société.

**En 2012** la tradition change de « look » : la bouteille de sauce assume une forme plus ronde et sinueuse, de même que la saveur de la sauce. En outre, la gamme de produits augmente, avec un emballage en différents formats, pour mieux s'adapter à toute occasion de consommation.

**En 2013** le concept de transparence a été appliqué même aux étiquettes, qui indiquent clairement l'origine des matières premières.

**En 2014** « Conserve della Nonna » est la première société italienne qui obtient la reconnaissance de qualité contrôlée pour les sauces, grâce à une production saine et authentique, qui n'utilise que des produits cultivés localement et minimise l'emploi d'agents chimiques. Cette année naît même le projet « Non seulement bon », réalisé avec le Groupe Fini pour partager les valeurs, les saveurs et le savoir avec ceux qui croient que le bon ne suffit plus, car la préparation d'une conserve doit respecter la saisonnalité, l'environnement et la conservation naturelle.

**En 2021** la tradition et la qualité continuent à récompenser « Le Conserve della Nonna », qui reçoit le prix prestigieux Quality Award pour la troisième année consécutive.



**L'**activité de production de « Conserve della nonna » naît en 1973 à Ravarino (Modena), au cœur de l'Émilie-Romagne, une terre riche en valeurs et traditions italiennes, transmises de génération en génération sur la table. Une terre qui sème, récolte et transforme depuis toujours. Dans un lieu pareil, les idées ne pouvaient que se développer fortes et saines, ce qui a permis à la société du groupe Fini de réaliser une grande variété de produits. L'histoire de « Conserve della Nonna » est faite de petits secrets transmis scrupuleusement pour obtenir des produits de haute qualité. Une histoire de passion, tradition, engagement et innovation, qui revit dans tous ses produits et qui peut être racontée par une recette simple, celle des sauces, qui parle du territoire et de la tradition de la marque. Le secret de tous les produits réside dans l'authenticité des matières premières, soigneusement sélectionnées et traitées avec des procédés de transformation qui reflètent les méthodes traditionnelles, pour offrir un produit tel que « fait maison », qui parle de nature et de saveurs d'autrefois. « Conserve della nonna » est la première société italienne qui a réalisé des conserves en pot de verre transparent, de même que l'on faisait autrefois, pour en garder intactes les caractéristiques, tout en garantissant la correcte conservation et la visibilité.

## LE GROUPE FINI EN CHIFFRES



**Chiffre d'affaires :** 100 Millions d'Euro



**Employés :** 100



**Site de production :** Ravarino (Modena)



**Marques :** Fini, Le conserve della nonna, Matri Pastai Bettini



# LES COMPOTES DE FRUITS : DES COMBINAISONS RAFFINÉES ET DE QUALITÉ

Une collection de compotes au goût unique et séduisant, où les meilleurs fruits italiens se combinent avec des ingrédients raffinés et goûteux.

Les compotes de fruits de « Conserve della Nonna » sont pensées pour séduire les consommateurs grâce à six merveilleuses combinaisons de goûts : abricot et curcuma, orange et gingembre, orange et éclats de cacao, poire et cacao, pomme et cannelle, fraise et rhubarbe.

En ligne avec la tradition qui distingue la société de Modena, les compotes de fruits ont même un contenu sain et authentique, qui prévoit l'emploi des seuls sucres des fruits (d'après la datte), l'absence d'arômes, de conservateurs, de colorants et de procédés chimiques susceptibles d'altérer la composition originare du produit.

L'originalité et la qualité de ces produits sont enrichies par le pot « premium », qui récupère le motif iconique à carreaux rouges et blancs de l'« emballage » des confitures, un hommage à l'artisanat et au savoir transmis de génération en génération. Il s'agit d'un emballage original et innovant : un pot précieux, qui frappe l'attention, avec une étiquette transparente pour communiquer le goût immédiatement et pour mettre en évidence la couleur de la compote.



## ➤ SAUCES ET PURÉES

Des agronomes qualifiés suivent le développement des plantes pour assurer la traçabilité complète, à partir des lots de graines jusqu'aux phases de récolte. Les tomates utilisées proviennent de cultures en Émilie-Romagne, sélectionnées et cultivées sans l'emploi de pesticides ni substances nocives. La ligne de produits de « Conserve della Nonna » comprend une vaste gamme de sauces et purées de tomates, parmi lesquelles :

- LAMPOMODORO
- PURÉE DE TOMATES
- SAUCE TOMATE AU BASILIC
- RUSTICORO

## ➤ CONFITURES

Très vaste variété de confitures pour le petit-déjeuner et pour le goûter, parmi lesquelles :

- CONFITURE EXTRA DE FIGUES
- CONFITURE EXTRA DE GRIOTTES
- CONFITURE DE PRUNES DE MODENA
- CONFITURE EXTRA DE CERISES DE L'ÉMILIE





# LES SOLUTIONS SMI POUR LE CONSERVE DELLA NONNA



Pour optimiser le process d'emballage secondaire de la vaste variété de produits de marque « Le Conserve della Nonna », le Groupe Fini s'est adressé à SMI pour l'installation d'une fardeuseuse automatique de la série CSK ERGON, qui se distingue par automatisation avancée, souplesse, faible consommation énergétique et respect environnemental. La fardeuseuse modèle CSK 50T ERGON, installée au site de production de Ravarino, peut emballer plusieurs types de bouteilles et pots en verre en plusieurs formats de paquet sous film seul, plaque carton+film et barquette+film. La gamme de modèles de la série CSK de fardeuseuses SMI comprend des modèles à une seule piste et à double piste, avec un design compact et ergonomique, qui offrent une technologie de pointe pour l'emballage sous film thermorétractable à une cadence maximum de 50+50 paquets par minute (selon les dimensions du récipient et selon le format de paquet).



---

## ➤ FARDELEUSE CSK 50T ERGON

**Récipients emballés :** bouteilles en verre de 0,37 L / 0,72 L et pots en verre de 0,212 L / 0,3 L / 0,312 L / 0,314 L / 0,37 L / 0,5 L / 0,72 L et 115 grammes.

**Emballages réalisés :** formats 3x2 & 4x3 sous film seul / plaque + film et barquette + film.

### Avantages principaux

- processus de production et emballage très souple, qui permet de passer rapidement et facilement d'un format à l'autre, pour maintenir des niveaux de performance élevés
- fardeleuse équipée d'un système motorisé de guides oscillants à l'entrée de la machine, ce qui facilite la correcte canalisation des récipients en vrac sur un convoyeur équipé de chaînes en matières thermoplastique à faible coefficient de frottement.
- regroupement des récipients en vrac dans le format désiré, réalisé de manière continue par le biais de doigts et barres de séparation synchronisés électroniquement
- magasin de plaques carton situé sous le convoyeur d'entrée, d'où les cartonnets sont prélevées par un dispositif de préhension à mouvement alterné, situé au début de la montée cartons, composé d'un groupe de ventouses avec système d'aspiration par vide
- montée cartons avec section initiale et finale curviligne, pour faciliter l'insertion de la plaque carton sous le regroupement des produits sortant du séparateur électronique
- unité de coupe du film au design compact, où la lame est gérée par un moteur brushless à transmission directe « direct-drive » qui rend plus précise l'opération de coupe et simplifie les opérations de maintenance
- nouveaux moteurs ICOS, équipés de servo-actionnement numérique intégré, en mesure de simplifier le câblage de la machine et d'assurer un meilleur rendement énergétique, moins de bruit et une usure réduite des composants
- tunnel de thermorétraction équipé de courroie métallique optionnelle et lubrification, pour assurer une meilleure jonction du film au-dessous du paquet
- système optionnel de réglages automatiques du changement de format
- la machine est même équipée d'une série de dispositifs optionnels pour garantir une excellente qualité du paquet final, tels que le stabilisateur de produit et le convoyeur optionnel de 1.150 mm de long, situé à la sortie du tunnel pour refroidir rapidement les paquets.

# IL Y AVAIT AUTREFOIS... MAIS HEUREUSEMENT IL Y A ENCORE

On se réfère à l'ancienne recette des « tortellini » de Telesforo Fini. Une recette née à Modena en 1912, qui fait partie des plats traditionnels à goûter une fois au moins dans la vie ! Les voyageurs savent que chaque ville offre sa propre tradition gastronomique, mais à Modena il n'y a que l'embaras du choix ! La cuisine de Modena est riche en plats et produits célèbres dans le monde entier : qui ne connaît par exemple le vinaigre balsamique de Modena ou les « tortellini » ? Quelques spécialités sont diffusées dans plusieurs zones de l'Émilie, parfois avec des variantes ou sous des noms différents, d'autres sont tellement uniques qu'elles sont devenues une véritable excellence. Beaucoup de plats typiques de l'Émilie sont à base de pâte feuilletée, obtenue d'un mélange d'œufs et farine. Parmi les pâtes farcies, les protagonistes sont indiscutablement les « tortellini »,

une véritable légende ! Avec ses « tortelli », « cappelletti », « gnocco frit » et « tigelle », vinaigre balsamique et zamponne, Modena garde inaltérée son importance culinaire au niveau national et résulte un des lieux les plus appréciés par les italiens.



## ➤ QUALITY AWARD 2022

Les produits de marque « Le Conserve della Nonna » ont gagné le « Quality Award 2022 », le seul prix en Italie qui engage les consommateurs par une expérience directe de dégustation et évaluation des produits alimentaires.

Pour l'édition 2022 la garantie de qualité a été allouée aux Purées de Tomate et aux Confitures, les mêmes qui ont gagné le prix pendant l'édition 2020 et 2021.

Le prix « Quality Award » engage un échantillon de 300 consommateurs, sélectionnés comme représentants d'acheteurs potentiels, par genre, âge et famille. Les produits sont évalués par un test à l'aveugle : sans connaître la marque du produit, chaque consommateur émet une opinion sur quelques composants, tels que la satisfaction globale, la saveur, l'aspect, la consistance et l'odeur. Les produits qui gagnent 7 points sur 10 d'appréciation peuvent obtenir le prix « Quality Award » pour 12 mois.

Dans une période si délicate que la nôtre, caractérisée par un marché incertain et fragile, ce prix représente une reconnaissance importante pour la marque historique du Groupe Fini, car il témoigne de la volonté constante de fournir des produits de haute qualité qui expriment l'union parfaite d'innovation et tradition.





## ÉMILIE-ROMAGNE

### CHAQUE VILLE A SES SPÉCIALITÉS



L'Émilie-Romagne se targue d'être la région italienne avec le plus grand nombre de spécialités reconnues par les appellations AOP et IGP (44 au total), mais l'identité solide de l'Émilie-Romagne s'exprime au mieux dans la préparation de la pâte, un art ancien pratiqué depuis toujours par les maîtresses de maison. La cuisine romagnole a toujours été synonyme de pâtes fraîches à base de farine et œufs pour préparer d'excellents premiers plats. Non pas que « tortellini » et « lasagne », mais aussi des produits de formats plus traditionnels, tous à découvrir et à goûter : tagliatelle, maltagliati, strichetti (ou farfalline), garganelli, cappelletti et ravioli, farcis avec épinards et ricotta, appelés « grande oreilles » quelque part.



### ➤ FORT LIEN AVEC LE TERRITOIRE

Aujourd'hui Fini est la seule marque de pâte farcie en Italie qui produit dans la région où la tradition des pâtes fraîches farcies est née ; cette entreprise a même gagné le défi avec les multinationales à l'étranger, tout en décidant de rester une marque nationale et locale, née en 1912 à Modena et encore fortement enracinée dans ce territoire. Pour tout le Groupe Fini, le fort lien avec le territoire est un encouragement à croître, à investir sur le développement local, en garantissant un emploi à 100 employés environ, et continuer à donner du prestige aux spécialités gastronomiques de l'Émilie-Romagne, qui l'ont rendue célèbre dans le monde entier. L'attention au territoire s'exprime même à travers les activités de communication de la marque Fini, qui met en valeur la culture et les traditions locales.

# MODENA: LA CAPITALE DE LA NOURRITURE DANS LE MONDE ENTIER

**M**odena se révèle aux étrangers comme la capitale italienne inattendue de la nourriture, des voitures rapides, de la culture et de l'art. Inattendue, car elle échappe souvent aux radars des touristes qui pensent aux destinations italiennes plus renommées telles que Rome et Florence, même si depuis quelques années cette ville s'est faite connaître à l'étranger non seulement pour son palais ducal ou pour la « Ghirlandina », mais aussi pour ses rues pittoresques pavées et pour ses délices culinaires, devenant ainsi une étape idéale pour les gourmets. Une ville à taille humaine, même connue pour être la ville natale de Luciano Pavarotti (un des plus célèbres ténors de tous temps), qui cache plusieurs trésors et une vie culturelle vibrante. En 1997 l'UNESCO a reconnu la valeur universelle des monuments historiques de Modena, tout en classant la Cathédrale, la Tour municipale et la Place Grande au patrimoine de l'humanité, en tant que « témoins uniques et exceptionnels d'une culture et tradition disparues ».

