

L'EXCELLENCE SUR LES TABLES DU MONDE

EN 1900, LES FONDATEURS DE LATTERIA SORESINA DÉCIDÈRENT D'APPORTER « L'EXCELLENCE DE LEUR TERRE SUR LES TABLES DU MONDE ». AUJOURD'HUI, 125 ANS PLUS TARD, L'ENTREPRISE DE CRÉMONE CONTINUE DE PROMOUVOIR SON EXCELLENTE TRADITION DE QUALITÉ ET LE FAIT DE MANIÈRE TOUJOURS PLUS DURABLE. POUR CES RAISONS, LATTERIA SORESINA DOIT IMPÉRATIVEMENT SE Doter D'INSTALLATIONS DE PRODUCTION DE DERNIÈRE GÉNÉRATION, CAPABLES D'ASSURER LA FLEXIBILITÉ NÉCESSAIRE POUR RÉPONDRE RAPIDEMENT AUX DIVERSES DEMANDES DU MARCHÉ TOUT EN RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT EN INVESTISSANT DANS DES SOLUTIONS « VERTES ».

➤ SECTEUR : LAIT

LATTERIA SORESINA SOCIETÀ' COOPERATIVA AGRICOLA
Soresina, province de Crémone, Italie
www.latteriasoresina.it

➤ Étireuse-souffleuse rotative EBS 6 KL ERGON



GEO LOCATION

SORESINA

PRODUIRE EN PHASE AVEC SON TEMPS

Cent vingt-cinq ans sans jamais s'arrêter un seul jour, car le marché n'attend pas ceux qui s'arrêtent et se reposent sur leurs lauriers. Dans un marché en constante évolution en termes de consommation et de modèles d'affaires, il est fondamental de placer systématiquement en premier la réflexion stratégique des fondateurs, qui consiste à garantir l'excellence toujours et partout. L'histoire de Latteria Soresina démontre que l'entreprise a compris les signaux du marché et a soutenu leur valeur grâce à une efficacité et une innovation accrues, magistralement intégrées à des stratégies marketing réussies. Aujourd'hui, toute la bonté du lait de vache, issu d'une filière certifiée et transformé selon la tradition grâce à des techniques innovantes, est prête à être dégustée dans des bouteilles

pratiques en PET et rPET (fabriquées avec 50 % de plastique recyclé), soufflées par une étireuse-souffleuse EBS 6 KL ERGON. La nouvelle installation fournie par SMI a le grand avantage de disposer de moules équipés du système « ReduxAir », efficace pour effectuer les opérations d'étirage-soufflage à des pressions inférieures à celles habituellement utilisées. ReduxAir est un système de haute technologie qui, en fonction des caractéristiques de la préforme, de la bouteille et des conditions de travail, permet d'exécuter le processus d'étirage-soufflage de bouteilles de 0,5 l et 1 l à 20-25 bars au lieu des 30-35 bars habituellement employés dans ce type d'opération. Cela permet de réduire l'utilisation du compresseur d'air haute pression, ce qui entraîne une réduction de la consommation d'électricité.

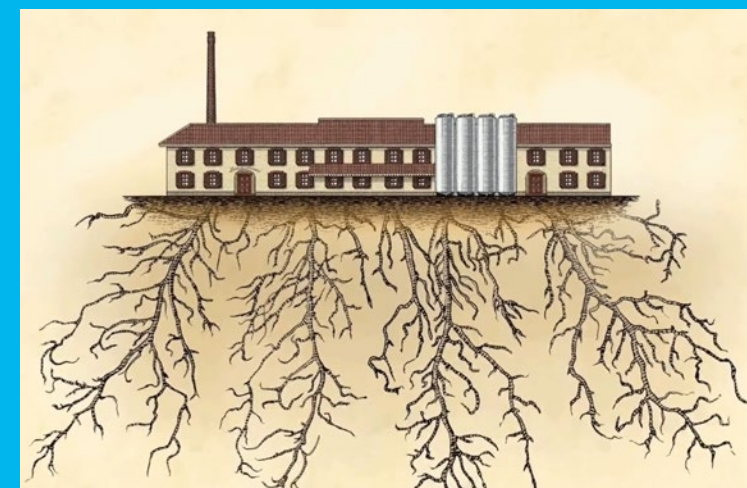


L'engagement constant à faire revivre les traditions anciennes dans un monde globalisé est la force motrice qui pousse Latteria Soresina à rechercher en permanence les meilleurs produits, en mettant l'accent sur la qualité, l'innovation, la durabilité et le bien-être des personnes, des animaux et de l'environnement. Rien n'est négligé. Une attention particulière est portée à chaque étape de la production, de la traite du lait à son conditionnement, en utilisant des solutions d'emballage inspirées des 4 R de la durabilité : Réduction, Recyclé, Recyclable, Renouvelable.



➤ TOUS POUR UN, UN POUR TOUS !

Latteria Soresina est une coopérative fondée le 5 février 1900 à Soresina (province de Crémone) grâce à une étroite collaboration entre agriculteurs et producteurs de lait : une forme associative qui, hier comme aujourd'hui, représente le modèle le plus adapté pour concrétiser le lien étroit qui unit ses membres. La relation qui les lie est solide et basée sur la réciprocité ; un lien indestructible, qui fait d'eux des acteurs clés dans la transformation et la vente d'un même produit de qualité, contribuant à la croissance de l'entreprise. L'objectif des membres était et est d'offrir de la qualité en combinant tradition, expérience et innovation. « Aujourd'hui, Latteria Soresina continue de travailler comme une grande famille, où chacun a un rôle à jouer et respecte celui des autres », déclare Davide Arpini, directeur technique depuis 2006. « De plus, notre engagement à assurer la santé future de notre terre et de nos petits-enfants signifie promouvoir une plus grande durabilité dans notre secteur. »



➤ **GRANDE FÊTE À CRÉMONE :
LATTERIA SORESINA CÉLÈBRE SES 125 ANS D'ACTIVITÉ**

Latteria Soresina, modèle d'agrégation et de croissance des AOP italiennes, a franchi le 5 février 2025 le cap important de 125 ans d'activité : une histoire de passion, de tradition et d'innovation qui a accompagné des générations de producteurs, d'employés et de consommateurs. « Cet anniversaire représente non seulement une étape historique, mais aussi un point de départ vers l'avenir », a déclaré Tiziano Fusar Poli, président de Latteria Soresina, lors de l'événement organisé le 10 février 2025 au Théâtre Ponchielli de Crémone. « C'est l'occasion de célébrer le travail de tous ceux qui ont contribué au succès de notre coopérative : des associés qui perpétuent les traditions laitières, aux employés qui assurent chaque jour la qualité de nos produits, jusqu'aux consommateurs qui nous choisissent en toute confiance. » Au cours de la soirée, les étapes les plus marquantes de l'histoire de la coopérative ont été retracées, soulignant son lien profond avec le territoire, ses valeurs et sa vision de l'avenir. Outre les discours du président de Latteria Soresina, Tiziano Fusar Poli, et du directeur général, Michele Falzetta, la soirée a également été marquée par des interventions institutionnelles du ministre de l'Agriculture, Francesco Lollobrigida, du président de la région Lombardie, Attilio Fontana, du président de Confcooperative, Maurizio Gardini, et du maire de Crémone, Andrea Virgilio. Le professeur Giuliano Noci a également livré une réflexion stimulante sur l'avenir.



**LA PRIMAUTÉ DE LA FILIÈRE
AGROALIMENTAIRE ITALIENNE**

Le secteur laitier et fromager italien continue de stimuler les exportations ; la valorisation de la tradition laitière italienne, l'innovation dans les pratiques agricoles et la gestion équilibrée des ressources sont représentatives de la stabilité et de la flexibilité du secteur, permettant une croissance constante. La Lombardie reste la région italienne où la production de lait est la plus élevée, dépassant 45 % de la production totale. (source : www.dairyexpotech.it). La province de Crémone joue à elle seule un rôle clé dans le paysage national, non seulement parce qu'elle produit 11 % du lait italien, mais aussi en raison de l'objectif commun de produire un produit de qualité, sain et sûr pour les consommateurs. C'est ça la vraie durabilité.



**LA LOMBARDIE RESTE LA RÉGION ITALIENNE OÙ
LA PRODUCTION DE LAIT EST LA PLUS ÉLEVÉE,
DÉPASSANT 45 % DE LA PRODUCTION TOTALE.**



À CHACUN SON LAIT

Parce qu'il est produit en Italie dans des élevages situés au cœur verdoyant de la plaine du Pô et à proximité des usines, afin de garantir une production quotidienne durable, contrôlée et de qualité, en choisissant entre :

- lait frais : produit phare, proposé en bouteilles PET pratiques, aussi bien entier de haute qualité que demi-écrémé

- lait ESL : grâce aux procédés de pasteurisation et d'ultrafiltration, le lait entier ou demi-écrémé reste bon pendant plusieurs semaines

- lait UHT : disponible dans les versions Entier, Demi-écrémé et Haute digestibilité.

Aliment sain et complet, irremplaçable pendant la croissance et précieux tout au

long de la vie, le lait est une excellente source de micronutriments et de macronutriments.

C'est pourquoi il est considéré comme un véritable aliment plutôt qu'une boisson.

- Le plus goûteux est le lait entier car il subit très peu de transformations : le résultat est une boisson savoureuse, riche en calcium et complète sur le plan nutritionnel, qui garantit un apport très équilibré en sels minéraux et vitamines.

- Le plus léger est le lait demi-écrémé, qui

subit un processus de séparation de la matière grasse, mais assure un apport nutritionnel complet, même si en plus petites quantités que le lait entier.

- Le plus digeste est le lait à Haute digestibilité, qui, grâce à un traitement spécial, est facilement assimilable et convient particulièrement aux personnes intolérantes au lactose.



➤ REGARDER L'AVENIR DE MANIÈRE DURABLE

L'objectif de Latteria Soresina est de générer un impact positif sur la société et le secteur agroalimentaire. La passion pour la qualité et le territoire se traduit par des choix concrets et durables, tels que la protection de l'environnement, le bien-être animal et le soutien continu aux associés, aux employés et aux collaborateurs. La filière durable prend forme grâce à des investissements périodiques pour rénover les étables, les granges et les usines de transformation du lait afin de réduire l'impact environnemental et la consommation d'énergie. Tous les associés éleveurs, avec plus de 200 étables situées à proximité des usines de Latteria Soresina, ont signé un pacte de filière qui prévoit un suivi attentif de l'ensemble du cycle de production, avec des mesures préventives et des contrôles périodiques. Les mesures concrètes de protection du territoire comprennent, entre autres, l'utilisation d'énergies renouvelables, de biogaz et de panneaux photovoltaïques dans les étables de chaque élevage, une réduction de la consommation d'eau, une logistique collaborative et le « truck sharing » pour un transport durable du lait.

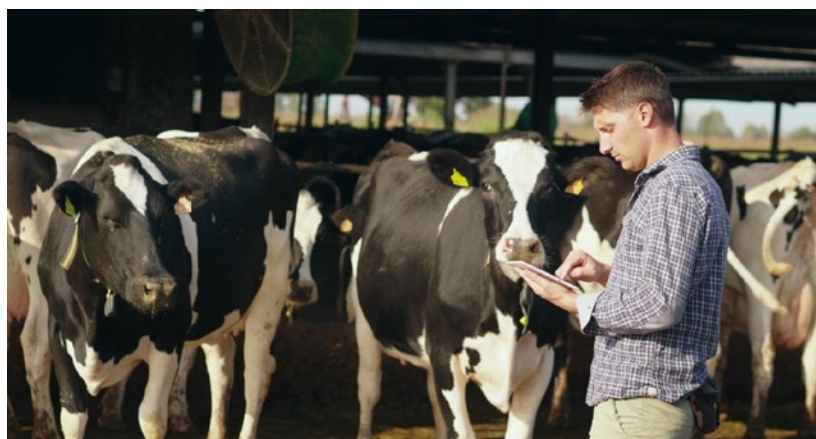


SI LES VACHES VONT BIEN, LA PLANÈTE ET L'ENTREPRISE EN BÉNÉFICIENT.

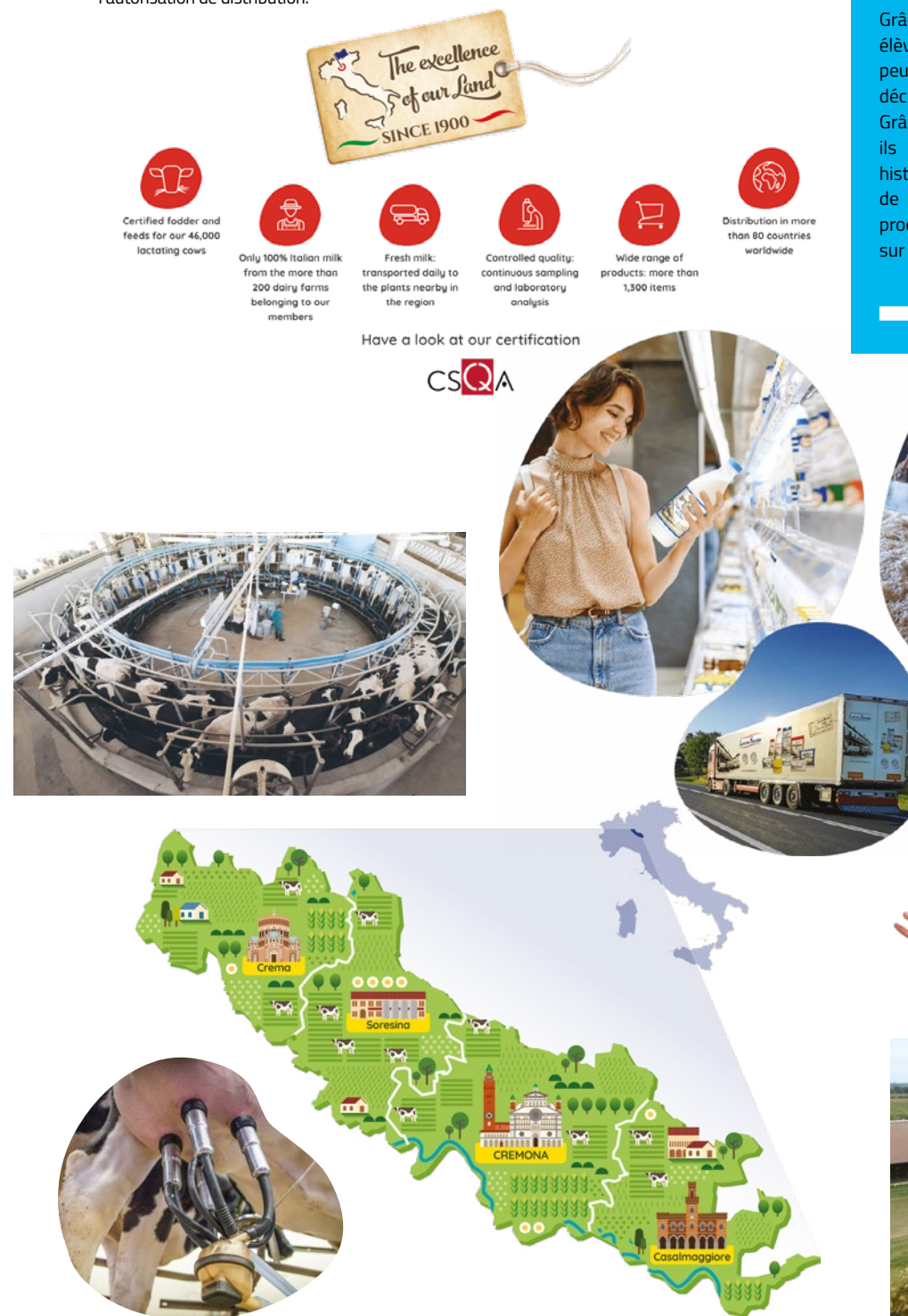
Depuis des années, Latteria Soresina promeut une culture du développement durable, tant dans le soin et le bien-être des animaux que dans le respect de l'environnement. Il est scientifiquement prouvé qu'un animal élevé dans le respect total de son bien-être produit du lait en plus grande quantité et de meilleure qualité. Assurer le bien-être des animaux est également un enjeu environnemental, car cela permet de consommer moins de ressources et de réduire les émissions de CO2 par litre de lait produit.

QUALITÉ GARANTIE, À CHAQUE ÉTAPE DU PROCESSUS

La qualité n'est pas le fruit du hasard : chaque étape du processus de production est soumise à des contrôles rigoureux et suit des



procédures certifiées. Le lait de chaque camion-citerne arrivant aux usines de Latteria Soresina est échantillonné et transporté au laboratoire pour analyse. Transparence, qualité et sécurité tout au long de la filière sont les principes garantis au quotidien qui ont conduit l'entreprise de Crémone à obtenir d'importantes certifications protégeant ses partenaires et chaque consommateur. Une excellence également confirmée par le CSQA, un organisme indépendant qui certifie la qualité alimentaire des produits par le biais de contrôles par échantillonnage, indispensables pour obtenir l'autorisation de distribution.



➤ DU NUMÉRIQUE AU RÉEL : UNE HISTOIRE AUSSI BONNE NE S'ÉTAIT ENCORE JAMAIS VUE !

Grâce au projet « Visite pédagogique », les élèves des écoles primaires et des collèges peuvent vivre une expérience immersive à la découverte de l'univers de Latteria Soresina. Grâce à des casques de réalité virtuelle, ils peuvent retracer chaque étape d'une histoire centenaire et explorer la chaîne de production qui permet aux excellents produits laitiers de Soresina de se retrouver sur les tables des consommateurs.



SOLUTIONS SMI POUR LATTERIA SORESINA

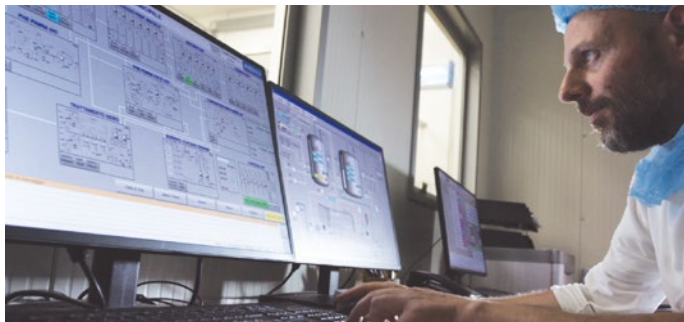
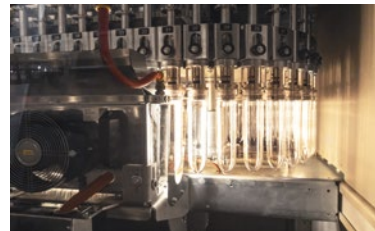
Pour répondre à la popularité croissante du lait frais et produire des bouteilles en PET et rPET fabriquées à partir de 50 % de plastique recyclé, aux formats 0,5 l et 2 l, Latteria Soresina a investi dans une installation qui lui permettra de développer son activité tout en réduisant son impact environnemental.

L'étireuse-souffleuse SMI EBS 6 KL ERGON, installée dans l'usine de Soresina, répond à ces exigences et garantit une production flexible et durable.

L'étireuse-souffleuse SMI répond à la nécessité de Latteria Soresina d'augmenter l'utilisation de bouteilles en rPET ; de plus, l'emploi de préformes de plus en plus légères aide l'entreprise à optimiser la distribution et à réduire son empreinte carbone.

Afin de réduire l'impact environnemental des emballages, les contenants de 0,5 l et 1 l utilisés pour le lait frais ont été revus pour alléger leur poids (économie de 15 % de matières premières).

L'étireuse-souffleuse SMI a également été testée en utilisant des préformes PET blanchies avec du dioxyde de titane (TiO₂), qui agit comme une barrière à la lumière, un élément important pour la production de lait ESL (Extended Shelf Life).



➤ ÉTIREUSE-SOUFFLEUSE ROTATIVE EBS 6 KL ERGON

Fonctions : étirage-soufflage de bouteilles PET de lait frais à une cadence maximale de 12 000 bouteilles/heure (format 0,5 l).

Bouteilles traitées : contenants cylindriques de 1 l et 0,5 l.

➤ MOULES REDUXAIR

Les moules montés sur l'étireuse-souffleuse EBS 6 KL ERGON sont équipés du fond « ReduxAir » qui, grâce à des caractéristiques techniques et de conception spécifiques, permet une évacuation beaucoup plus rapide de l'air emprisonné entre les parois extérieures de la bouteille et la surface du moule. Cela permet de produire le contenant de 0,5 l avec une pression d'air de 20 bars et le contenant de 1 l avec une pression de 25 bars. Ces pressions sont bien inférieures à celles habituellement utilisées (environ 35 bars), ce qui confère à l'entreprise de Soresina des avantages significatifs en termes d'économies d'énergie et de protection de l'environnement.

➤ SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION AIRMASTER

L'étireuse-souffleuse EBS 6 KL ERGON est équipée d'un système de récupération d'air à deux étages, appelé « AirMaster », qui permet de combiner le système de récupération d'air de base avec un deuxième dispositif pour récupérer et recycler une partie de l'air du système de soufflage à haute pression, garantissant ainsi des économies importantes sur la consommation d'air comprimé et les coûts énergétiques.

➤ PANNEAUX THERMO-RÉFLÉCHISSANTS À HAUTE EFFICACITÉ

L'étireuse-souffleuse SMI est équipée d'un système de panneaux thermo-réfléchissants en matériau céramique composite à haute efficacité énergétique, positionnés à la fois devant et derrière les lampes, ce qui permet une distribution uniforme de la chaleur, favorisant ainsi les économies d'énergie.

➤ CHAUFFAGE DES PRÉFORMES À FAIBLE CONSOMMATION

Le four de chauffage des préformes des étireuses-souffleuses SMI, innovant et compact, est équipé d'un diffuseur en aluminium qui assure un contrôle optimal de la température pour éviter toute surchauffe éventuelle. Les coûts énergétiques liés à la production des bouteilles sont également réduits grâce à la présence de lampes IR à haute efficacité énergétique.

➤ CHANGEMENT DE FORMAT SIMPLE ET RAPIDE

Le système d'alimentation des préformes est équipé de réglages par compteurs de position numériques, qui assurent des opérations de changement de format simples et rapides.

➤ BARRES D'ÉTIRAGE MOTORISÉES

Le carrousel d'étirage-soufflage est équipé de barres d'étirage motorisées contrôlées par des actionnements numériques, qui garantissent précision des opérations et économie d'énergie (l'air comprimé n'est pas nécessaire et la consommation électrique est inférieure à celle des solutions avec moteurs linéaires).

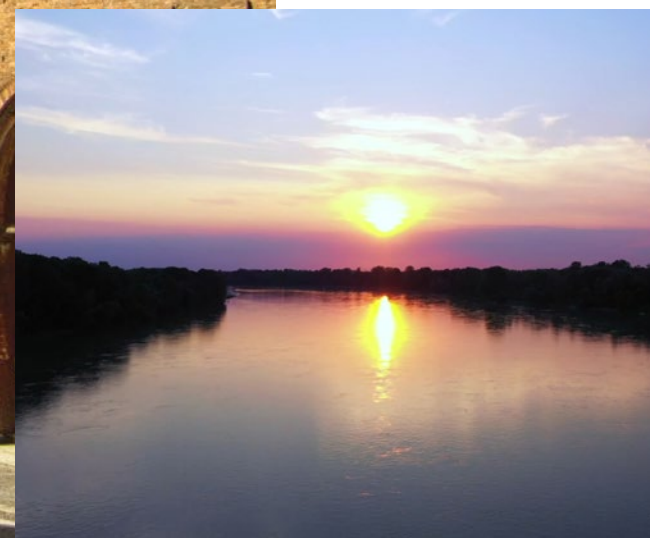


LAIT 100 % ITALIEN ISSU DU CŒUR VERT DE LA PLAINE DU PÔ

Les produits de Latteria Soresina sont imprégnés d'un cœur vert, la plaine du Pô, une grande zone rendue fertile au fil des siècles par le fleuve Pô. Cette étendue plate s'étend sur une grande partie de l'Italie du Nord, couvrant une superficie de près de 48 000 km², et occupe à Crémone près d'un quart de tout le territoire provincial. Longtemps vouée à l'agriculture et à l'élevage, la plaine du Pô possède des caractéristiques naturelles et environnementales uniques, dont bénéficient plus de 200 élevages appartenant aux membres de Latteria Soresina, qui donnent naissance à tous les délices de la marque. Le voyage extraordinaire du lait, produit par les 46 000 vaches élevées dans les étables de la plaine du Pô, commence chaque matin à 5 heures du matin, lorsque les transporteurs le récupèrent auprès des éleveurs et le transportent en quelques heures vers les usines voisines, garantissant ainsi un traitement frais et quotidien qui donne lieu à des produits de haute qualité.

VERS L'INFINI CHALEUREUX ET PAISIBLE DE LA TERRE VERTE DE LA PLAINE DU PÔ

« Je repris la route vers la plaine italienne, des faubourgs enneigés vers les brumes bleues des champs de blé, de la pureté éclatante des montagnes et des vallées, vers l'infini chaleureux et paisible de la terre verte de la plaine du Pô. » C'est ainsi que le grand écrivain allemand Hermann Hesse décrivait la région de Crémone lors de son voyage en Italie en 1913. L'immensité de la plaine et de ses champs cultivés est l'aspect qui a le plus frappé l'écrivain et qui fascine encore tous ceux qui parcourent la plaine du Pô. Le territoire de Crémone est riche en eau, grâce aux fleuves Adda, Oglio et Pô qui le traversent, et en champs cultivés, fermes et traditions gastronomiques qui caractérisent son histoire, sa culture et ses saveurs. Cette région du nord de l'Italie est un véritable trésor de saveurs et de produits DOP, DOCG et IGP, sillonnée par un réseau dense de véritables sites de production : les fermes.



DES EXCELLENCES GASTRONOMIQUES POUR TOUS LES GOÛTS

Les excellents produits gastronomiques qui ont contribué à la grandeur et à la célébrité de Crémone proviennent des fermes de la région, et la ville leur consacre chaque année des journées festives. Déjà à l'époque romaine, cette région du nord de l'Italie était connue pour la production de viande de porc et de charcuterie de haute qualité, ainsi que pour la production tout aussi qualitative de nombreux types de fromages, dont le plus connu est le Grana Padano (Latteria Soresina en est le premier producteur mondial), et dont six ont obtenu la reconnaissance d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Outre ses légendaires violons Stradivari, Crémone est également célèbre pour d'autres délices gastronomiques tels que le nougat, qui, selon la légende locale, a été inventé en 1441 pour le banquet de mariage de Bianca Maria Visconti avec Francesco Sforza, et la mostarda, qui, à base de fruits confits, se produit entre la fin de l'été et le début de l'automne.



➤ PÉDALEZ POUR Y CROIRE

Découvrez la région du lait, un itinéraire de curiosité et de plaisir, avec « Le Vie del Latte », un événement, organisé chaque année en juin, qui serpente à travers les routes de campagne, les fermes et les élevages où le bon lait de Latteria Soresina est traité quotidiennement selon la tradition. Organisé par ASD Pedale Soresinese, en collaboration avec Latteria Soresina, cet événement représente une nouvelle façon de connaître et de vivre un territoire unique, en découvrant sa précieuse filière.

