

➤ **SECTEUR : LAIT**

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA
Postalesio (Sondrio), Italie
www.latteriavaltellina.it



VIDEO

➤ Etireuse-souffleuse rotative EBS 4 K ERGON



GEO LOCATION

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

UNE HISTOIRE DE SAVEURS DE MONTAGNE

UNE HISTOIRE LONGUE DE 45 ANS, DE GENS PROFONDÉMENT LIÉS AUX TERRITOIRES, DE TRAVAILLEURS INFATIGABLES ET PASSIONNÉS QUI SE RÉVEILLENT À L'AUBE ET RESTENT DANS LEUR ÉTABLE JUSQU'AU COUCHER DU SOLEIL. C'EST L'HISTOIRE DE LATTERIA SOCIALE VALTELLINA ET DE PLUS DE 110 ÉTABLES, DISTRIBUÉES SUR LE TERRITOIRE DES PROVINCES DE SONDRIO, LECCO ET COMO, OÙ SONT COLLECTÉS PLUS DE 1.900 QUINTAUX DE LAIT FRAIS DE MONTAGNE CHAQUE JOUR.

Tradition et innovation sont le moteur de l'évolution de cette coopérative leader dans le secteur laitier italien. Ce qui permet à l'entreprise de contrôler ces deux forces naturellement en contraste, c'est le respect des valeurs d'équité, humilité, transparence et authenticité à la base de son activité. Tout cela est finalisé à satisfaire aux exigences des consommateurs et à protéger l'environnement, en mettant au premier plan le bien-être des animaux, le respect de la culture et des territoires de montagne au moyen d'investissements continus,

notamment l'achat récent d'une étireuse-souffleuse rotative de SMI, modèle EBS 4 K ERGON, pour réaliser des bouteilles en PET de 0,5 L et 1 L pour le conditionnement du lait et des bouteilles en PET de 0,48 L destinées à l'embouteillage du kéfir. Latteria Sociale Valtellina naît en 1979 à Delebio, Basse Valtellina, dans la province de Sondrio. L'entreprise, qui opère quotidiennement sur un territoire suggestif, avec une forte vocation pour le secteur laitier et où la nature est protagoniste, est bien ancrée au passé, mais toujours tournée vers l'avenir et transforme avec orgueil le fruit

de terres extraordinaires en produits laitiers d'excellence, tout en respectant et valorisant l'ancienne tradition des laiteries coopératives (*). Le succès de l'activité de Latteria Sociale Valtellina est possible grâce à une attitude pro-active qui accepte les défis, ne cesse de trouver la manière meilleure d'opérer et investit sur les personnes et sur leur bien-être ; bref, la société met au premier plan l'innovation en tant que moteur du développement et élément essentiel pour obtenir la qualité et la sécurité des produits au profit du consommateur.

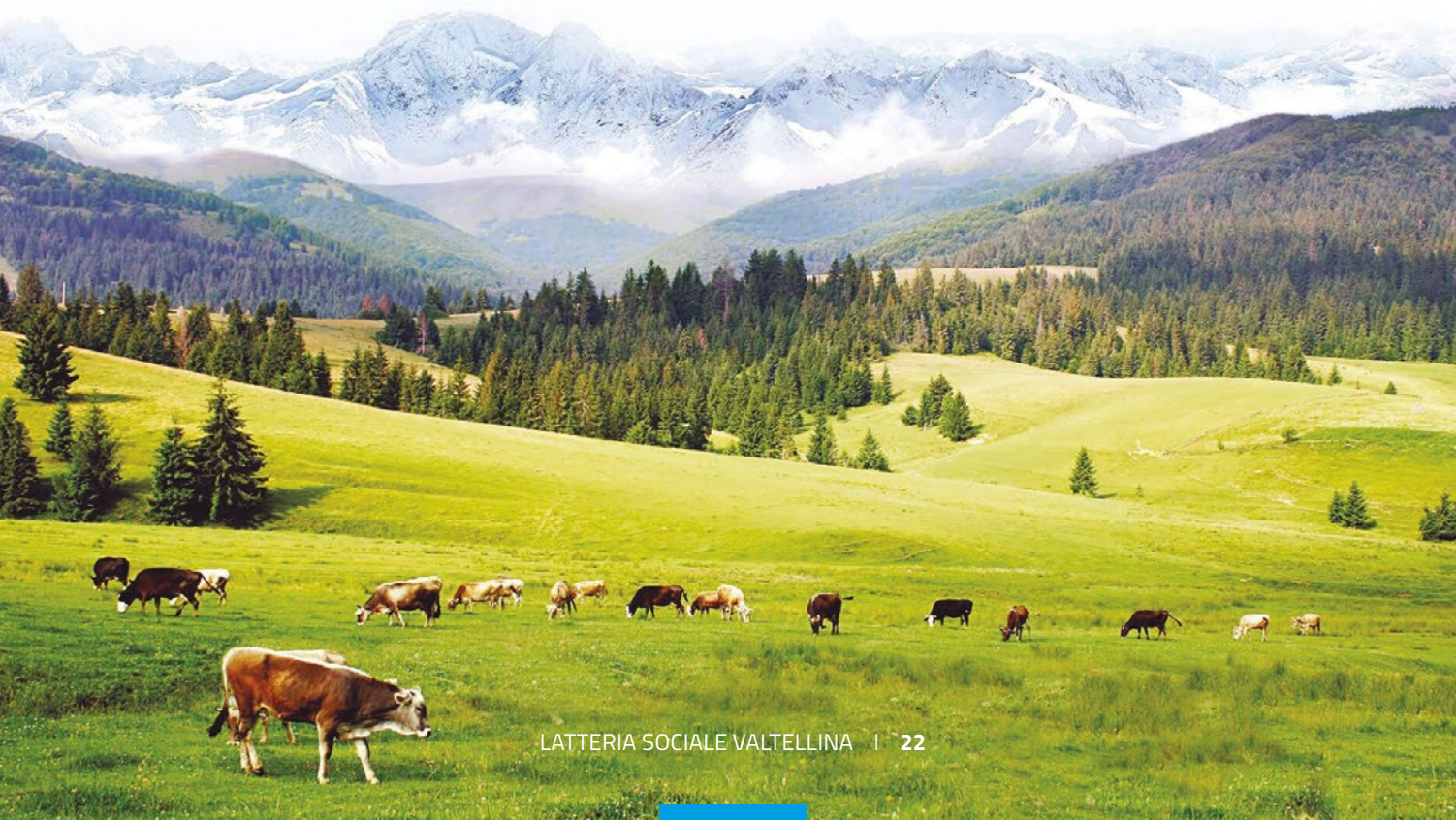
➤ DE PLUS EN PLUS ORIENTÉS AU BIEN-ÊTRE ET À LA SANTÉ

Parmi les initiatives pour la santé, Latteria Sociale Valtellina participe à « Octobre en rose », la campagne de prévention du cancer du sein, en collaboration avec l'Institut de protection de la santé. La promotion du bien-être passe par le programme « WHP-Workplace Health Promotion », qui engage tous les employés de la coopérative pour favoriser des styles de vie saine sur le lieu de travail ; dans cette initiative s'inscrit la fourniture gratuite hebdomadaire de fruits, l'accord avec les salles de sport pour favoriser l'activité physique et l'adoption d'une politique d'entreprise qui contraste les dépendances. Au cours des trois dernières années, l'entreprise de la Valtellina a également participé à l'initiative « Lait à l'école » pour la promotion d'une alimentation saine parmi les enfants des écoles primaires, tout en stimulant la consommation de produits agricoles (produits laitiers, fruits et légumes) pendant le goûter.



Laiteries coopératives à tour de rôle (*)

C'est un système de gestion du lait et de production de produits laitiers, né vers la fin du dix-neuvième siècle, basé sur la caséification collective ; la définition « coopératives à tour de rôle » relève du fait que les familles d'éleveurs associées à la laiterie livraient leur lait à tour de rôle, le jour spécifique de la semaine qui était fixé pour chacune. Grâce à ce système, leur crédit ou débit de lait était noté dans un carnet appelé « carnet du lait ».



TERRE, TRADITION ET TALENT : UNE HISTOIRE DE PASSION

Latteria Sociale Valtellina est une coopérative agricole qui s'occupe de la récolte et de la transformation du lait de vache et de chèvre provenant des sociétés agricoles du territoire de Valtellina, Valchiavenna et Alto Lario.

Basée sur des valeurs solides qui lient le territoire et la tradition fromagère, cette importante réalité économique compte actuellement plus de 120 membres associés, presque tous éleveurs et agriculteurs professionnels, qui livrent annuellement environ 38 millions de litres de lait de vache et

1,2 millions de litres de lait de chèvre, destinés aux différentes productions de la coopérative. Aujourd'hui comme autrefois, la philosophie de Latteria Sociale Valtellina s'inspire de l'art fromager des maîtres de la Valtellina et se distingue par l'innovation continue pour croître avec ses associés et ouvriers, jusqu'à atteindre une position de leader dans le secteur.

En 2025 la coopérative a commercialisé 9,5 millions de litres de lait frais en bouteille et 242 mille litres de lait en vrac. Chez l'établissement de Postalesio (dans la province de Sondrio), un site de production vaste et moderne équipé de systèmes automatiques de nouvelle

génération, on a embouteillé 124 mille litres de kéfir.

A la base de cette importante réalité industrielle dominant le territoire, le bien-être des animaux et la passion de ceux qui travaillent tous les jours dans les étables ou près des systèmes de production pour réaliser des produits avec la mention de qualité « produit de montagne ».

Parmi les produits les plus importants, il y a le fromage Valtellina Casera, qui a obtenu en 1985 la marque AOP d'Appellation d'Origine Protégée de l'Union Européenne, et le fromage Bitto, également avec marque AOP.



➤ LA MENTION « PRODUIT DE MONTAGNE »

La mention « Produit de Montagne » est une indication optionnelle de qualité européenne, réservée exclusivement à la valorisation des produits destinés à l'alimentation humaine, conformes aux conditions établies par la Commission Européenne et par l'arrêté du Ministère italien de l'Agriculture ; pour obtenir cette mention, les matières premières et les aliments des animaux dans les filières d'élevage doivent provenir essentiellement des zones de montagne. Par la mention de qualité Produit de montagne sur l'étiquette, le Parlement Européen et la Commission Européenne ont reconnu en 2012 que la qualité des produits des zones de montagne est différente par rapport à celle des zones non de montagne.



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA CHOISIT LE PET POUR LE CONDITIONNEMENT DU LAIT

Le choix de l'emballage correct peut faire la différence dans la préservation de l'écosystème ; pour cette raison, Latteria Sociale Valtellina est sensible à ce propos dans la gestion durable de plus de 1200 quintaux de lait récoltés chaque jour dans les étables de Valtellina, Valchiavenna et Alto Lario par les associés de la coopérative

et embouteillés chez les établissements de Postalesio.

Pour le conditionnement du lait de montagne, l'entreprise a fait son premier grand saut vers la durabilité environnementale, tout en choisissant les bouteilles en PET, un matériel sûr, résistant et incassable, idéal pour garantir la qualité du produit. Une autre étape « green » a amené Latteria Sociale Valtellina à réduire de 10 % le poids du PET utilisé pour la production de bouteilles, sans en altérer la forme ; la réduction du poids des récipients se traduit également par la réduction des émissions de polluants générés pendant le transport des lots de produits.

En plus, l'entreprise de la Valtellina considère le RPET50 (le PET avec 50 % de matériel récupéré) la solution meilleure pour la production des bouteilles, même

en conformité avec les nouvelles directives UE pour la gestion responsable du plastique utilisé dans les process industriels.

Grâce à cette bouteille, la coopérative de Postalesio a appliqué à l'avance les obligations des nouvelles directives européennes, qui prévoient l'emploi de récipients avec au moins 30 % de matériel recyclé avant 2030.

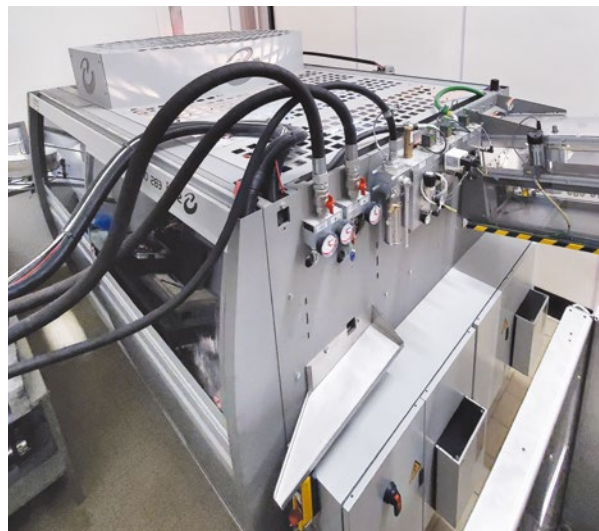
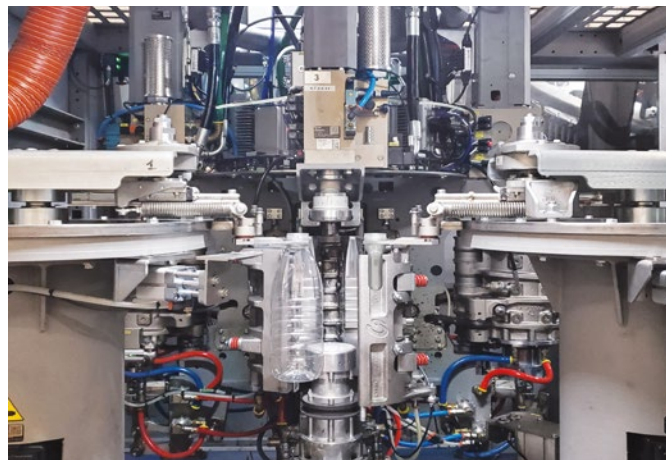


➤ KÉFIR : LE PRODUIT ALLIÉ DU BIEN-ÊTRE

La mise sur le marché du kéfir de montagne est un exemple du process d'innovation continue qui caractérise Latteria Sociale Valtellina ; il s'agit d'un produit spécial, non seulement pour sa recette, mais aussi pour ceux qui le préparent chaque jour avec passion et tradition, en accordant le plus grand soin et la plus grande attention à la qualité. Commercialisé dans les bouteilles pratiques en PET de 0,48 L, réalisées grâce à l'étireuse-souffleuse EBS 4 K ERGON de SMI, le kéfir trouve son origine dans la nécessité d'offrir un produit naturel, riche en cultures vivantes, réalisé avec le lait provenant 100 % du cœur de la Valtellina. C'est un produit très digestible, riche en protéines et vitamines, allié du bien-être des consommateurs, même de ceux qui sont intolérants au lactose.



LES SOLUTIONS SMI POUR LATTERIA VALTELLINA



Latteria Sociale Valtellina croit fermement dans l'importance de travailler en coopération étroite avec ses fournisseurs, tout en établissant des rapports de loyauté, transparence et collaboration.

La récente collaboration avec SMI est un exemple à cet égard. SMI a fourni un système d'étirage-soufflage EBS 4 K ERGON chez l'établissement de Postalesio, qui a permis de produire les bouteilles en PET de 0,5 L et 1 L, utilisées pour l'embouteillage de lait, et les bouteilles en PET de 0,48 L pour l'embouteillage du kéfir. Le but principal de cet investissement est la réduction draconienne du nombre de transports nécessaires pour l'approvisionnement des bouteilles, qui étaient achetées à l'extérieur auparavant.

Actuellement Latteria Sociale Valtellina n'achète que les préformes en PET, c'est-à-dire le semi-fini nécessaire pour la production interne des bouteilles, qui occupe environ un vingtième d'espace par rapport au récipient fini. Les préformes sont transportées en caisses réutilisables ; chaque voyage compte 497.952 unités, par rapport aux 38.016 bouteilles soufflées, ce qui autorise une réduction de 92,4 % des voyages nécessaires, en prenant en considération la même quantité de pièces transportées. Du point de vue environnemental, l'impact positif est indiscutable.

➤ ETIREUSE-SOUFFLEUSE ROTATIVE EBS 4 K ERGON

Fonctions : étirage-soufflage de bouteilles en PET avec une cadence maximum de 9.000 bouteilles par heure (récipients de 1 L).

Bouteilles traitées : récipients cylindriques en PET de 1 L / 0,5 L / 0,48 L



➤ AVANTAGES POUR L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE

Latteria Sociale Valtellina y met tout son cœur pour améliorer la durabilité environnementale des produits destinés aux consommateurs et des process industriels pour les réaliser.

Parmi les mesures les plus significatives adoptées ressort le système d'étirage-soufflage EBS 4 K ERGON de SMI pour la production des bouteilles en PET, le matériau préféré par l'entreprise de Postalesio pour l'embouteillage du lait frais ; ce matériau est susceptible d'être recyclé plusieurs fois et permet d'économiser l'énergie et les matières premières.

Un autre avantage environnemental et énergétique est l'internalisation du process de production des bouteilles en PET, qui se traduit par l'économie des transports et par l'optimisation de la logistique : en fait, auparavant l'entreprise transportait de gros volumes de récipients constitués essentiellement d'air.

Le process de transformation des préformes en bouteilles finies se base essentiellement sur un système de production d'air comprimé à haute pression (30 Bar) et sur une étireuse-souffleuse rotative qui utilise la haute pression pour l'étirage-soufflage des préformes en PET à l'intérieur d'un moule.

L'achat de préformes pour la production interne de bouteilles en PET permet également à Latteria Sociale Valtellina de réduire les emballages jetables qui étaient nécessaires pour transporter les bouteilles vides achetées à l'extérieur ; par contre, les préformes sont transportées dans des caisses réutilisables en métal.

A partir du mois de juillet 2024, grâce à la fourniture de moules spéciaux montés sur l'étireuse-souffleuse EBS 4 K ERGON, la production des bouteilles en PET de 0,48 L pour le kéfir a été également réalisée à l'intérieur de l'entreprise.



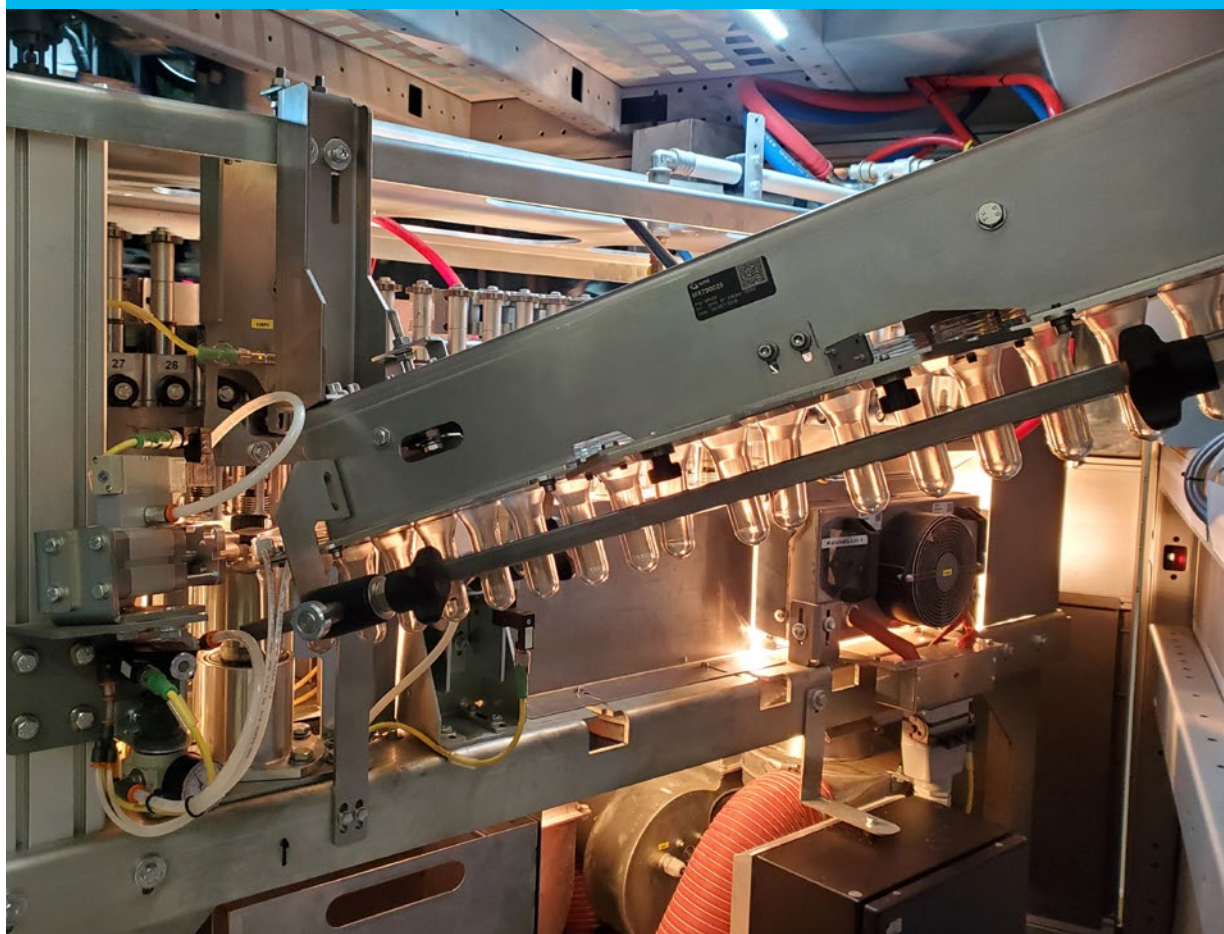
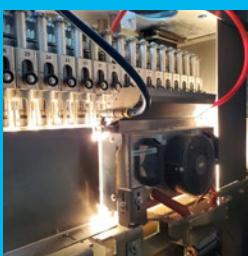
➤ AVANTAGES POUR LA GESTION ET LE CONTRÔLE

L'installation fournie par SMI compte sur un système d'automatisation avancé appelé MotorNet System®, qui assure la maintenance constante des paramètres parfaits de fabrication au cours de tout le cycle de production et la modification directe des réglages de la machine depuis le panneau opérateur, en simplifiant ainsi les opérations de changement de format, avec la possibilité de désactiver temporairement un ou plusieurs moules, si nécessaire. L'interface opérateur Posyc® est simple et intuitive, susceptible d'assurer le réglage rapide des paramètres et faciliter les activités de maintenance ordinaire et programmée.



➤ AVANTAGES EN TERMES D'EFFICACITÉ OPÉRATIONNELLE

La section de chauffage des préformes, intégrée dans un seul module avec la section d'étirage-soufflage, se distingue par le développement horizontal de la chaîne porte-préformes et par le système optimisé de ventilation et aération. Les groupes de lampes à rayons infra-rouges pour le chauffage des préformes sont équipés d'un système de panneaux thermo-réfléchissants en matériau céramique composite à haute efficacité énergétique, positionnés à la fois devant et derrière les lampes, pour assurer une meilleure réflexion de la chaleur et une distribution plus uniforme sur toute la surface de la préforme.



DURABILITÉ PARFAITEMENT COMBINÉE AVEC « MONTAGNE EN MOUVEMENT »

Pour beaucoup de sociétés, être « green » est un devoir, mais pour Latteria Sociale Valtellina c'est une valeur essentielle et incontournable, qui engage la filière productive entière et contribue à déterminer la qualité finale de ses produits.

Parmi les objectifs principaux dans le parcours vers la qualité totale commencé par la société, il y a la durabilité environnementale, qui s'exprime par le projet Montagne en mouvement, né pour regarder vers l'avenir et pour la promotion du développement de la filière laitière de la montagne de la Lombardie. La montagne, qui donne son nom au projet, est le fil conducteur qui associe les éleveurs, le territoire, la coopération agricole et les process de transformation, qui font l'objet de contrôles soigneux pour assurer au consommateur un produit bon et sain, qui se distingue par sa marque de produit de montagne.



➤ UNE NOUVELLE INSTALLATION POUR LA CONCENTRATION DU LACTOSÉRUM

Grâce à l'investissement dans une nouvelle installation de concentration du lactosérum, l'entreprise maximise la performance et la valeur des produits laitiers. Le sérum, le liquide récupéré du process de caséification, se compose de plus de 90 % d'eau et pour le reste de graisse, protéines sériques et lactose ; une partie de sérum est normalement utilisée pour la production, tandis que le reste est vendu à des sociétés spécialisées dans son séchage et pour être utilisé dans le domaine de l'alimentation humaine, zootechnique et pharmaceutique. En tenant compte que la vente du lactosérum impose son transport vers le lieu de transformation, Latteria Sociale Valtellina a atteint une ultérieure étape importante vers la durabilité environnementale, grâce à la nouvelle installation de concentration.

Avantages de la nouvelle installation :

- la déshydratation sur place réduit les transports d'environ 80 % (les volumes de produits à transporter sont limités et en conséquence le nombre de voyages nécessaires est réduit)
- réutilisation de deux composants séparés pendant le process de concentration : l'eau et la crème (l'eau est utilisée pour les process de lavage des systèmes de production, tout en réduisant la consommation d'eau, tandis que la crème, après sa pasteurisation et refroidissement, est utilisée pour la production de beurre de sérum)

Les avantages en chiffres

En 2024 l'installation a traité 17.450.000 kg de sérum, en obtenant :

- **4.683.400 kg** de sérum concentré
- **104.500 kg** de crème de sérum
- **10.763.200 L** d'eau pure utilisée pour les activités auxiliaires à la production
- **60.000 km** économisés pour le transport vers la société de traitement spécialisé, qui se trouve à 120 km de la laiterie et qui nécessitait d'un véhicule-citerne routier de 28.000 litres
- considérable économie de carburant et réduction des émissions de CO2.



DE LA VALTELLINA LA QUALITÉ DU LAIT FRAIS DE MONTAGNE

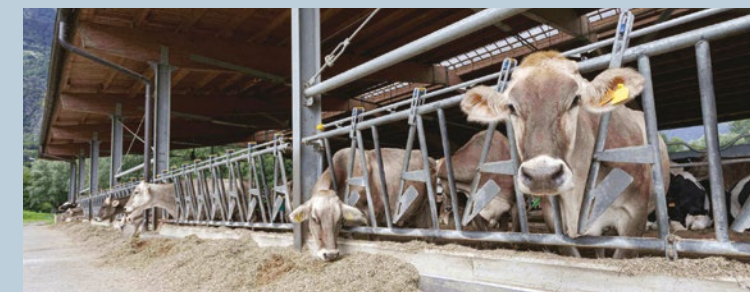
De la douce brise du lac de Como aux 1800 mètres d'altitude de Livigno, dans un espace de 120 km, l'extraordinaire beauté et richesse de la Valtellina résident dans sa disposition de l'est à l'ouest, qui favorise un micro-climat idéal pour l'agriculture et le pâturage, bien qu'en altitude.

Dans ce territoire ont origine des produits sains, tels que le Lait Frais 100 % de Montagne, qui se distingue par sa marque « Produit de Montagne » ; il s'agit de lait frais de haute qualité, avec origine certifiée par les entreprises agricoles de la coopérative Latteria Valtellina, qui élèvent leurs animaux en montagne pendant au moins deux tiers de leur vie.

Cette mention de qualité représente l'accomplissement d'un parcours vertueux qui s'inspire de trois piliers : spécificité de montagne, élevage et production durables, produits de qualité garantie.

➤ LES ÉTABLES DE LA COOPÉRATIVE

Autrefois les étables et les laiteries des villages de montagne étaient le cœur de la communauté. Deux fois par jour le lait était livré à la laiterie après la traite, et c'était l'occasion de rencontrer des amis et des voisins. Au coucher du soleil, après l'activité journalière, les étables devenaient des points de rencontre, où l'on bavardait et l'on racontait des histoires, tout en renforçant les liens entre les différentes générations. Aujourd'hui, les étables se sont renouvelées et transformées, mais le lien profond avec le territoire reste également inchangé et représente une richesse sans âge que Latteria Sociale Valtellina protège pendant toutes les phases du processus de production, pour regarder vers l'avenir avec une vigueur renouvelée.



VIVRE LA VALTELLINA À LA DÉCOUVERTE DE SES DÉLICES GASTRONOMIQUES

Valtellina est synonyme de nature intacte et à vivre. Avec ses sommets qui dépassent les quatre mille mètres, cette région sur la frontière avec la Suisse est une véritable salle de sport en plein air pour les sportifs, avec une vaste offre de possibilités pour une vacance active. L'un des meilleurs moyens pour visiter la Valtellina, c'est le Train Rouge de la Bernina, patrimoine mondial de l'UNESCO, qui parcourt son trajet de Tirano à St. Moritz et traverse des paysages merveilleux à couper le souffle.

Pour un bon déjeuner après les activités sportives en plein air, on trouve toute sorte de délices à goûter. Vivre la Valtellina, c'est également déguster ses produits typiques, de marque DOP et IGP : des célèbres vins issus de raisins nebbiolo aux fromages Bitto

DOP et Valtellina Casera DOP, sans oublier la Bresaola de la Valtellina IGP, les pommes de la Valtellina IGP et les célèbres pizzoccheri IGP, le plat exclusif de la cuisine locale.

