



Le souriant Mimmo avec « sa » mortadelle : un exemple des hommes et des femmes qui, chez Pedrazzoli, incarnent un savoir-faire unique en matière de valorisation des porcs bios élevés par l'entreprise elle-même.

# PRIMAVERA : la charcuterie italienne passionnément bio

La région de Parme est réputée pour son délicieux jambon cru. Mais ce qu'on sait moins, c'est que cette partie de l'Italie du Nord possède une longue tradition des salaisons et des charcuteries en général. Une tradition qui, à San Giovanni del Dosso, à 70 km de Parme, est depuis plus de 60 ans au cœur de la passion de la famille Pedrazzoli, passion qui s'exprime aujourd'hui aussi en bio, avec la marque PrimaVera.

## Cinq générations de savoir-faire !

Dans beaucoup de familles italiennes, le lien familial est quelque chose qui reste très fort et est source d'engagement et d'énergie. Et les Pedrazzoli font partie de ces familles... Si la création officielle, par Arnaldo Pedrazzoli, de la fabrique de charcuterie (salumificio) qui porte son nom remonte officiellement à 1951, le métier de travail de la viande est encore plus ancien dans la famille. Car en 1918 son père Domenico était déjà boucher ambulant, allant dans les campagnes pour abattre les bêtes chez les éleveurs, et leur apprendre à préparer la viande et les salaisons typiques de la région. Un siècle après, l'entreprise et sa soixantaine d'employés sont dirigés par Mauro Pedrazzoli et son cousin Stefano, les petits-fils d'Arnaldo, avec à leurs côtés leurs épouses respectives, ainsi que Emanuele et Elisa, le fils et la fille de Mauro. Chacun d'eux possède un rôle précis dans l'organigramme, des achats au transport en passant par la production et l'export, ce dernier sous la responsabilité d'Elisa. Un autre cousin et sa femme sont quant à eux responsables de l'élevage, activité exercée par une entreprise distincte mais appartenant au même groupe.



Elisa Pedrazzoli, Directrice Export, est une des représentantes de la jeune génération de la famille actuellement active dans l'entreprise.

La société Pedrazzoli est le 1<sup>er</sup> éleveur de porcs bio d'Italie, possédant ses propres élevages spécialisés, tous situés dans les environs directs de l'entreprise.

## Une production gérée à 100 % de l'élevage à la transformation

Cette activité d'élevage fait de la société Pedrazzoli un cas absolument unique en Italie, comme l'explique Gianluca Sala, en charge de l'export pour la France : « Nous sommes passés au bio en 1996. Et dans le domaine de la charcuterie de porc bio, nous sommes les seuls, en Italie, à tout faire de A à Z : nous élevons les porcs, les engraissons, les abattons et en transformons la viande. Nous sommes même le 1<sup>er</sup> éleveur de porcs bio du pays : sur les 40.000 bêtes du parc italien, 12.000 se trouvent chez nous, le reste étant réparti sur un grand nombre de petits producteurs ».



Gianluca Sala, responsable commercial pour la France chez Pedrazzoli.

« A dire vrai, la société n'a endossé les habits d'éleveurs de porc bio qu'en 2009. Pour le non bio, nous étions déjà éleveurs, mais pour le bio, nous avions un partenariat étroit avec une société extérieure. Cette situation n'était cependant pas satisfaisante, Pedrazzoli souhaitant sécuriser au maximum la filière d'approvisionnement, d'une part sur le plan de la qualité, et d'autre part sur celui de la quantité. Maîtriser toute la chaîne nous permet d'avoir aujourd'hui un contrôle étroit sur le suivi de l'élevage, et au final sur la qualité de la viande. Ayant commencé avec 2 élevages, nous en avons aujourd'hui 8, bientôt 9, tous situés dans la région ».

## Primés pour le respect du bien-être animal

Si le nombre de ces élevages est aussi important, c'est tout d'abord pour respecter les prescriptions de l'agriculture biologique, qui imposent un espace minimum par bête, avec un parcours libre à leur disposition. Et puisque ces prescriptions interdisent aussi l'emploi de traitement pharmaceutique (les porcs sont en cas de besoin soignés par homéopathie), il est aussi nécessaire d'éviter une concentration trop forte de bêtes pour diminuer les risques sanitaires. 2 élevages sont ainsi des nurseries où naissent les porcelets. Arrivés à 45 jours, ils passent ensuite dans une des 3 fermes de croissance où ils restent jusqu'à l'âge de 4 mois, et sont au final transportés dans les derniers élevages, où ils grandissent avant d'être abattus quand ils atteignent 160 à 180 kg, soit environ à 10 à 12 mois d'âge.



L'élevage des porcs se fait dans des conditions optimales pour les animaux.

Gianluca Sala souligne ici une particularité importante : « Dans la plupart des pays, comme le Danemark, l'Allemagne ou la France, le poids des porcs charcutiers à l'abattage est en général de 110 à 120 kg. En Italie, la tradition est de les nourrir jusqu'à ce qu'ils aient un poids de 180 kg. Ces porcs lourds, de race Large White croisée Duroc, reviennent plus cher, mais leur viande est plus riche en matières grasses et est donc largement plus savoureuse. Notez aussi que la viande que nous utilisons vient intégralement de nos propres élevages, et que nous n'importons aucune bête de l'étranger. Nous sommes les seuls dans ce cas ».

Bien entendu, ces élevages respectent, en plus des directives spécifiques à la bio, le cahier des charges de l'AOP Parme, qui implique par exemple un régime particulier (céréales spécifiques, maïs, petit lait de parmesan...). A cela s'ajoute une attention particulière au bien-être des animaux, qui a valu à l'entreprise de recevoir à Paris en 2013 une « mention d'honneur » dans le cadre du prix international appelé « Compassion in World Farming », qui récompense les entreprises de l'agro-alimentaire très respectueuses de ce bien-être animal.

## Une transformation manuelle dans le respect des traditions

Avoir une viande hautement qualitative comme matière première est un premier élément essentiel, mais ce n'est pas le seul : la façon de travail-

ler et de préparer les produits en est bien sûr un autre. Et en ce domaine, ce sont les dizaines d'années d'expérience de Pedrazzoli qui s'expriment : « Le travail réalisé est essentiellement manuel, c'est véritablement de l'artisanat, précise Gianluca Sala. Au total, c'est une trentaine de bouchers expérimentés qui se succèdent pour sélectionner les morceaux, les découper, les mélanger avec les épices, procéder à la mise en boyau... Des boyaux toujours naturels, bien entendu ».



Basé sur des années de tradition, le travail reste essentiellement manuel, garantissant la qualité des produits.

A propos d'épices, on ne trouve dans les produits Pedrazzoli, bien sûr aussi, que des épices naturelles et bio, sur la base des innombrables recettes locales qui existent. Et concernant cette transformation, Gianluca souligne une nouvelle particularité de la marque : « Tous nos produits sont sans dérivés laitiers et sans gluten. Et pour ce qui est des conservateurs, nous ne les employons que quand c'est vraiment absolument nécessaire (pas dans les produits secs), et dans ce cas, nous utilisons à peine la moitié de ce qui est autorisé en bio. Nous poussons donc très loin les exigences de la bio ». Et de rajouter en souriant : « Le nom de marque PrimaVera qui a été choisi signifie certes "printemps" en italien, mais il signifie aussi "premier vrai", comme "premier vrai bio de la charcuterie italienne" ».

L'engagement de l'entreprise ne se limite pas à l'élevage et à la transformation en bio des produits. Tous les aspects du développement durable et du respect de l'environnement sont évidemment aussi pris en compte, les plus visibles pour un œil extérieur étant les panneaux solaires qui servent à la production de la plus grande partie de l'énergie consommée... et le mobilier des bureaux fabriqués en carton recyclé, point de détail original et significatif.



Un engagement dans le développement durable qui se traduit jusque dans l'utilisation de mobilier en carton recyclé.

## Une gamme unique, digne ambassadrice du goût italien

Au final, c'est une liste extrêmement longue de produits - parfois des spécialités très typées réservées à des régions voire des localités précises - qui sortent des ateliers. Pour la vente en

Spécificité italienne, les porcs atteignent 160 à 180 kg à l'abattage, ce qui garantit une viande très savoureuse.

bio en France et à l'export en général, la société mise sur les valeurs sûres, comme ces produits italiens les plus connus que sont jambon de parme, mortadelle, pancetta, salami et coppa...

« Pour la France, nous proposons 40 à 50 références. Outre le fait qu'elles se distinguent donc par le fait unique qu'elles sont issues de nos propres élevages de porcs, contrôlés de près, notre assortiment se distingue aussi par la présence de produits assez originaux. C'est le cas par exemple du jambon de San Daniele, qui commence à être connu en France, à la forme et à l'affinage différents, et au goût ainsi différent. Mais je citerai aussi le zampone et le cotichino, qui sont respectivement du pied de porc farci et une saucisse cuite, produits à cuisiner très festifs. Nous avons aussi des saucisses fraîches, des jambons cuits de différentes formes, différentes mortadelles, ou encore de nombreux salamis à la truffe, à l'ail, au vin rouge... Nous avons vraiment une large gamme de produits particuliers, qui pour beaucoup n'existent pas ailleurs ».

## Un gros potentiel en France

La « carte d'identité » de l'entreprise est donc des plus séduisantes, entre la passion familiale, qui imprègne les relations avec la clientèle, l'ancrage dans les traditions régionales à la source d'une gamme originale, le regard tourné vers le futur et les engagements dans le bio et le durable. Concernant la modernité des moyens mis en œuvre, Gianluca Sala ajoute pour terminer : « Nous investissons en ce moment sur de nombreux outils, comme la mise en place à venir d'un blog en français, de QR codes sur les produits renvoyant sur notre site spécifique d'informations [www.maialbio.it](http://www.maialbio.it) avec des vidéos pour découvrir l'entreprise, la rédaction de recettes, la mise à disposition de textes que les magasins clients peuvent utiliser sur leurs pages Facebook, des documents de formation pour bien maîtriser le service arrière, etc. ».

« Et si les magasins peuvent bien entendu commander en direct chez nous, nous avons également construit un partenariat étroit avec Relais Vert à Carpentras. Nous sommes ainsi très confiants pour l'avenir : notre marque commence à être vraiment connue, et la marge de croissance qui se présente pour nous et nos clients est très importante ».



Salumificio Pedrazzoli SpA  
via San Giovanni, 16/A 46020  
San Giovanni del Dosso (MN) Italie  
Tél. 00 39 0386 757 332 - [estero@salumificiopedrazzoli.it](mailto:estero@salumificiopedrazzoli.it)  
[www.salumificiopedrazzoli.it](http://www.salumificiopedrazzoli.it)  
Partenaire pour la France Relais Vert