



Communiqué de presse

Une collaboration entre Epta, Granarolo et le Polytechnique de Milan

EPTA ET GRANAROLO À EXPO 2015 AVEC UNE VITRINE TECHNOLOGIQUE INNOVANTE POUR LA « MILK EXPERIENCE »

La vitrine « Boutique » naît exprès pour Granarolo. Elle propose une nouvelle modalité d'exposition des produits à l'intérieur de distributeurs tournants spéciaux.

Epta collabore avec Granarolo pour communiquer la *Milk Experience*, à l'intérieur de son espace d'exposition à Expo 2015. Il s'agit d'**une vitrine internationale dans laquelle le visiteur sera impliqué le long d'un itinéraire multi-sensoriel**, qui le portera à découvrir le lait comme principe créatif et à réfléchir sur la signification de cette denrée, première source nutritionnelle de l'homme. Une alliance entre Epta et Granarolo, née au nom de la durabilité, de l'innovation et de la qualité : voilà, en effet, les trois piliers de la base de la vision commune des deux Entreprises, qui trouvent un écho parfait dans le thème d'Expo « Nourrir la Planète, Énergie pour la Vie ».

Epta, groupe multinational spécialisé dans la réfrigération commerciale, avec ses marques Costan et Iarp, est en train de concevoir des solutions réfrigérées inédites. Elles visent à présenter les nouveautés et les produits phares de Granarolo à l'intérieur du Pavillon Italie, pour mettre en avant les spécialités du patrimoine agroalimentaire de notre pays.

Les meubles réfrigérés pour l'espace **Granarolo** ont été conçus grâce à l'**active collaboration** entre le centre d'innovation d'**Epta**, le Département de Recherche et Développement de **Granarolo**, **les étudiants du professeur Giorgio De Ponti** du Laboratoire Smart Packaging du Département de Chimie et les matériaux chimiques « Giulio Natta » du **Polytechnique de Milan**. Il s'agit d'une initiative qui interprète de manière originale la métaphore de la Pépinière, placée au centre du Pavillon Italie : la coopération entre Epta et Granarolo valorise en effet le talent des nouvelles générations, comme moteur de l'évolution et point de référence pour renouveler le prestige de l'excellence italienne dans le monde.

Les deux solutions créées par Epta, reprennent et développent les thèmes fondamentaux de l'Exposition Universelle et les lignes directrices de Granarolo, exprimées par un design blanc, qui s'intègre parfaitement à l'intérieur de l'espace prévu par l'entreprise pour illustrer la « Milk Experience ».



La solution « Boutique » propose une **nouvelle modalité d'exposition et de vente des pots individuels de yaourt, qui sont placés horizontalement à l'intérieur de présentoirs spéciaux, personnalisables en couleur et en dimensions et pouvant présenter plus de 250 articles simultanément.** Le système, se distingue par une extrême durabilité : sa structure est en effet réalisée en matériau recyclé et a été étudiée pour éliminer l'emballage en carton des paquets traditionnels, ce qui réduit ultérieurement l'impact environnemental. Cette disposition rend immédiatement visible le couvercle du produit, facilite la reconnaissance de la marque et la lecture des ingrédients, pour guider le consommateur dans son choix. Notamment afin de correspondre aux clients, aujourd'hui plus attentifs, informés et responsables, **Epta a intégré à l'intérieur du meuble, une tablette qui véhiculera des contenus et des valeurs éducatives liées à la filière, à la qualité et au respect des ressources.** Pour finir, les présentoirs assurent une remarquable économie de temps durant les phases de stockage et d'approvisionnement.

La **seconde solution** qu'Epta a étudiée ad hoc et une exclusivité pour Granarolo. Il s'agit d'un **meuble innovant qui réunit**, dans le même espace d'exposition, **la vente de produits frais et surgelés.** En effet, le meuble a été étudié pour répondre aux exigences modernes des consommateurs de composer un repas rapide, sain et complet. Le consommateur peut en effet choisir dans une vaste gamme d'assortiments, qui comprend des plats préparés, des salades, des sandwiches au pain de mie sans renoncer au plaisir d'une glace fraîche ou d'un yaourt pour finir le repas. Chaque produit est conservé à sa température optimale pour conserver ses propriétés nutritionnelles et organoleptiques.

Une approche responsable, exprimée avec le concept "**The Epta Way UP: preserving food value** " avec des solutions technologiquement avancées qui assurent une conservation, une présentation et une exposition parfaites des denrées, ce qui en accentue la valeur. Une activité constante de Recherche et de Développement qui s'inspire des principes partagés par les deux entreprises, comme la culture d'une consommation éthique, pour garantir authenticité, fraîcheur et sécurité alimentaire, dans un respect total des ressources du territoire.

La synergie entre Epta et Granarolo témoigne de l'excellence de l'industrie italienne et fait des deux entreprises une partie active d'un modèle alimentaire considéré exemplaire dans le monde, d'une part pour les diversités biologiques et nutritionnelles qui le composent, et de l'autre, pour l'utilisation rationnelle des ressources naturelles, le respect de l'environnement et le soin dans la conservation optimale des produits.



Images de la vitrine « Boutique » :



Epta. Advanced solutions for your store.

Epta. Advanced solutions for your store.

EPTA - Groupe multinational spécialisé dans la réfrigération commerciale qui opère au niveau mondial grâce à ses marques **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **George Barker** (1928), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969) et **Iarp** (1983). Epta se place, sur le marché national et international, comme l'unique partenaire en mesure de produire et de commercialiser des systèmes complets pour la réfrigération, grâce à l'intégration de lignes de produit spécifiques telles que : meubles frigorifiques traditionnels, verticaux et semi-verticaux à température positive, verticaux et horizontaux à température négative, meubles groupe logé, centrales de moyenne et grande puissance, et chambres froides. À partir de son siège à Milan, il opère avec 4.000 salariés et une présence commerciale dans le monde entier. En 2014, Epta a réalisé un chiffre d'affaires de 680 millions d'euros. Epta se caractérise par une approche responsable, exprimée avec le concept "**The Epta Way Up: preserving food value** " visant à proposer des solutions technologiquement avancées qui assurent une conservation, une présentation et une exposition parfaites des denrées, ce qui en promeut la valeur. Cette stratégie est également reconfirmée à travers la consigne "



Power Up Your Store ", avec laquelle Epta souligne la centralité du client et la capacité à répondre aux besoins de celui-ci tout en maximisant la croissance des magasins.

Facebook: Epta

Twitter: @Epta_Group

Linkedin: EPTA GROUP

YouTube: Epta Spa.

Groupe Granarolo

Le groupe Granarolo est l'un des principaux acteurs de l'agroalimentaire italien. Il comprend deux réalités différentes et synergiques : un consortium de producteurs de lait - Granlatte - qui opère dans le secteur agricole et collecte la matière première - et une société par actions - Granarolo S.p.A. - qui transforme et commercialise le produit fini et compte 12 sites de production éparpillés sur le territoire national et 2 en France.

Le groupe Granarolo représente ainsi la plus importante filière italienne de lait, appartenant directement à des producteurs associés sous forme coopérative. Il réunit en effet environ 1.000 éleveurs producteurs de lait, une organisation de collecte de la matière première à l'étable avec 70 engins, 1.200 engins pour la distribution, qui transportent 750 mille tonnes / an et desservent quotidiennement environ 50 mille magasins auprès desquels 11 millions de familles italiennes achètent des produits Granarolo.

Dans ses laboratoires, le Groupe effectue quotidiennement des analyses sur toute la filière productive, de la matière première au produit fini, pour garantir au consommateur des produits de qualité et ayant des standards de sécurité élevés.

Le Groupe utilise en outre des contrôles de qualité externes effectués par des organismes de certification internationale qualifiés et garantis par l'International Food Standard (IFS), par le British Retail Consortium (BRC) et par l'EU organic food certification (CCPB). Depuis 2002, le processus productif est certifié par le système de gestion de qualité ISO 9001.

Le Groupe Granarolo compte environ 2.100 salariés au 31/12/2014. 77,48% du Groupe sont contrôlés par le Consortium Granlatte, 19,78% par Intesa Sanpaolo, les 2,74% restants par Cooperlat.

En 2014, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires supérieur à un milliard d'euros.

Communication Epta

Per ulteriori informazioni:

Lbdi Communication

Federica Cosmo – email: fcosmo@lbdi.it

Ginevra Fossati - email: gfossati@lbdi.it

Tel. 02/43910069 - Fax 02/33007120



Myriam Finocchiaro

Tel +39 051 4162417

Mobile +39 348 7124967

myriam.finocchiaro@granarolo.it

Tommaso Simili

Tel +39 0514162652

tommaso.simili@granarolo.it

Media Relations Weber Shandwick | Advisory

Giorgio Catalano

Tel +39 02 0064111

Mobile +39 334 6969275

gcatalano@advisorywebershandwick.it

Federica Torello Rovereto

Tel +39 02 006411.1

Mobile +39 342 7402510

ftorellorovereto@advisorywebershandwick.it