



CARTELLA STAMPA



FRANCIA LATTICINI, UNA STORIA DI ECCELLENZA ESEMPIO DI PASSIONE, GUSTO E QUALITÀ.

Il nostro è un viaggio che parte da lontano, nel 1935, raccontato attraverso l'amore, il coraggio e la perseveranza.

Qualità e freschezza caratterizzano da sempre i nostri prodotti che si distinguono per genuinità e bontà: ogni giorno utilizziamo in prevalenza latte proveniente dalle filiere locali per dar vita ai nostri tesori, come Mozzarella, Burro, Ricotta, Latte, Formaggi freschi e stagionati, tipici dell'arte casearia italiana, oltre a prodotti di latte di Bufala come la Mozzarella di Bufala Campana DOP, la Ricotta e il Burro.

Di generazione in generazione portiamo in tavola solo l'eccellenza, come la nostra storia di Famiglia insegna.

1935

Trasferimento nell'Agro Pontino e acquisto della prima fattoria



1970

Inaugurazione del caseificio di Pontinia



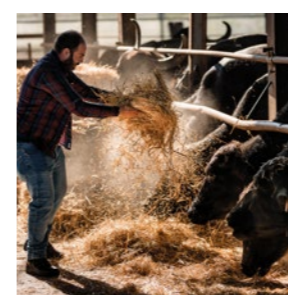
2005

Istituzione della Holding Francia



2022

Investimenti in zootecnica e mandria di bufale mediterranee



2023

Inaugurazione polo logistico a Roma presso CommercCity



UNA STORIA di eccellenza

e la storia continua



Anni '50

Inizio dell'attività di distribuzione del latte con un furgone Fiat 500 C



1987

Inaugurazione dello stabilimento di produzione di Sonnino



2020

Creazione di due società consorzi di produttori di latte vaccino e bufalino



2022

Inaugurazione impianto fotovoltaico presso lo stabilimento di Sonnino



2024

Inaugurazione impianto burrata e stracciatella



UNA PASSIONE NATA NELL'AGRO PONTINO DESTINATA AD ESPLORARE SEMPRE NUOVI ORIZZONTI

Una famiglia che affonda le sue radici in un territorio unico, l'Agro Pontino.

La nostra è una storia di famiglia nata da un entusiasmante viaggio che ancora oggi ispira la visione dell'azienda. Un viaggio iniziato nel 1935 con un'intuizione pionieristica e romantica di Enrico e Olivia Francia che si spostarono dalle Marche nell'Agro Pontino appena bonificato acquistando il primo podere.

Una storia di passione che da sempre ci spinge a crescere e migliorarci, passo dopo passo, guardando al futuro con la capacità di innovare.

Come quando nel 1950 Alceo, il maggiore dei fratelli Francia, acquista una Fiat 500c furgonata e inizia la fornitura di latte fresco alle aziende casearie dell'Agro Pontino diventando in pochi anni tra i maggiori distributori in zona.

E così, proprio grazie all'innovazione e all'unione dei quattro fratelli Francia, negli anni '60 nasce la nuova avventura casearia con l'acquisto di un podere più attrezzato con casa colonica e stalla che portarono all'inaugurazione, nel 1970, del primo caseificio a Pontinia. Pochi anni dopo già trasformavamo 40.000 litri di latte al giorno per la produzione di svariate tipologie di latticini come fiordilatte, ovoline, trecce, bocconcini, ricotta, burro e formaggi.

Lungo il cammino non sono mancate le criticità, superate grazie a impegno e lungimiranza. Come nel 1986, quando il disastro di Chernobyl, segna un vero punto di svolta della storia della nostra impresa. La paura generata da quel gravissimo incidente ha come conseguenza una vera rivoluzione riguardo le norme di sicurezza degli stabilimenti e i controlli sulla produzione del latte.

Per superare le criticità e reagire in modo tempestivo alla conseguente crisi economica, il board aziendale dà il via a una serie di grandi investimenti destinati all'adeguamento dei sistemi di sicurezza in linea con le nuove direttive internazionali. Un atto di coraggio che permette a Francia di resistere alla tempesta, restando tra i pochi riferimenti del mercato in grado di distinguersi negli anni seguenti.

Non a caso, nel 1987 viene inaugurato il nuovo stabilimento di Sonnino dove si concentra la trasformazione del latte vaccino. Una novità che permette all'azienda di consolidare il proprio ruolo di leader di mercato e iniziare ad allargare i propri orizzonti.

Nel 2005 abbiamo scritto un'altra importantissima pagina della nostra storia con la fondazione del gruppo Francia Latticini, con a capo la Francia holding SPA che controlla la Francia latticini SPA e la Francia ILC, le tre aziende del gruppo che oggi conta circa trecento collaboratori e dipendenti.

Abbiamo costruito un modello di continuità nella gestione imprenditoriale che grazie ai nuovi impulsi continua a essere un riferimento nel panorama delle imprese italiane a conduzione interamente familiare.

Oggi viviamo i cambiamenti di un mondo sempre più dinamico come nuove sfide da vincere. A guidarci sono i valori condivisi che costituiscono la resilienza di Francia Latticini, virtù che, con il trascorrere degli anni, hanno fortificato la nostra famiglia: impegno, coraggio e spirito di sacrificio.

I NOSTRI STABILIMENTI

2 siti produttivi nell'Agro Pontino che contano 259 dipendenti



CERTIFICAZIONI



ISO 9001:2015



Esportiamo in tutto il mondo prodotti frozen

ALCUNI NUMERI

FATTURATO AZIENDALE 2022

82 MLN €

VOLUME DEI PRODOTTI VENDUTI

22K TONN.

I NOSTRI PRODOTTI

58% Mozzarella e formaggio vaccino

20% Mozzarella di bufala

11% Latte

7% Ricotta e burro

3% Altri

I NOSTRI CANALI

31% Wholesalers

27% GDO

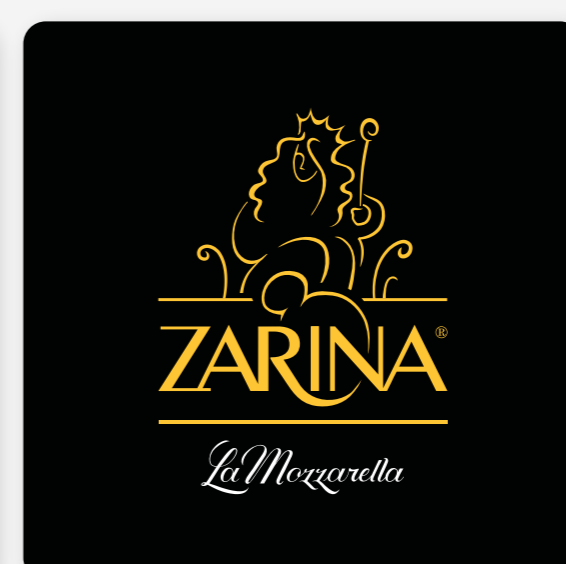
21% HoReCa

11% Private label

9% Export

I NOSTRI MARCHI

La nostra è una famiglia "allargata". La vasta gamma dei prodotti che realizziamo si estende a diverse linee, tutte figlie dell'autentica passione Francia



LE 5 REGOLE

FRANCIA

Oggi come ieri, le regole che ci guidano verso la qualità



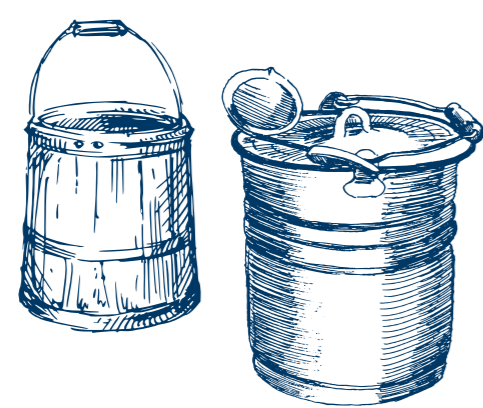
1. LATTE 100% ITALIANO

Per **oltre il 90%** proveniente dal **Lazio**. Da decenni siamo punto di riferimento per oltre **100 famiglie** di allevatori posizionati a pochi chilometri dai nostri stabilimenti. Un esempio di **filiera corta** che si traduce in un continuo scambio giornaliero per garantire solo le migliori materie prime nel rispetto del **benessere degli animali** da cui provengono. Garanzia di gusto e sicurezza per le nostre tavole.



2. QUALITÀ E SICUREZZA

La nostra garanzia di qualità può contare su circa **150 controlli** per ciascun prodotto: da quelli effettuati sugli allevamenti, a quelli sul 100% del nostro latte e su tutti i prodotti che ne derivano. Qualità assicurata attraverso **molteplici certificazioni** (IFS, BRC, ISO9001) e abilitazioni (FDA) conseguite negli anni dal nostro Gruppo, a garanzia dei nostri clienti.



3. FERMENTI NATURALI

Utilizziamo fermenti lattici **selezionati**, senza ricorso ad acidificanti. Un processo produttivo guidato con sicurezza dai nostri **Casari**, i cuochi della mozzarella, che seguendo **la ricetta Francia**, decidono tempi di preparazione e cagliatura per garantire che ogni singolo prodotto soddisfi gusto e bontà da sempre assicurati ai nostri consumatori.



4. METODO TRADIZIONALE

La tecnologia più moderna al servizio della tradizione, garantisce sicurezza massima, shelf life adeguata, senza compromessi e nel rispetto dei protocolli tradizionali delle nostre origini. **La preziosa manualità** dei nostri filatori arricchisce le nostre produzioni con deliziosi nodini e trecce, **simbolo dell'artigianalità che diventa industria**.



5. AMBIENTE ED ECONOMIA CIRCOLARE

Da sempre attenti all'ambiente, la nostra economia circolare produce digestato fertilizzante per i campi di foraggio e alimenta gli allevamenti bovini dal cui latte produciamo il nostro Fiordilatte 100% dell'Agro Pontino, la nostra Mozzarella di Bufala Campana DOP, e gli altri straordinari prodotti della nostra offerta. Gli sfridi di produzione generano **energia rinnovabile nei nostri impianti di Biomassa**, che restituiscono nuovo digestato a completamento di un ciclo virtuoso e rispettoso dell'ambiente e del nostro territorio, con il **70%** del nostro fabbisogno energetico da noi autoprodotta. Nel **2022**, inoltre, abbiamo realizzato importanti **investimenti in energia fotovoltaica** nel nostro principale sito produttivo di Sonnino.



FRANCIA

FIORDILATTE

100% LATTE DELL'AGRO PONTINO

Un esempio virtuoso di filiera corta, grazie alla collaborazione con circa 100 famiglie di produttori di latte pregiato dell'Agro Pontino. Tutte a pochi chilometri di distanza l'una dall'altra, ad un passo da casa. La nostra e la vostra.

FRANCIA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

DOP

Eccellenza apprezzata in tutto il mondo, viene prodotta utilizzando esclusivamente latte di bufala intero fresco proveniente dagli allevamenti dell'area certificata e rispettando i metodi tradizionali di lavorazione nati da secoli di esperienza gastronomica.



ZARINA®

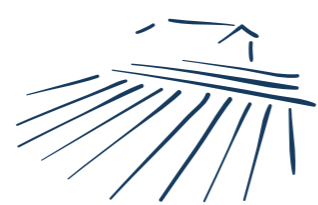
La Mozzarella

La regina delle mozzarelle che nasce da una ricetta unica rimasta uguale negli anni con l'utilizzo di fermenti lattici vivi che donano al prodotto il suo gusto particolare e più intenso.

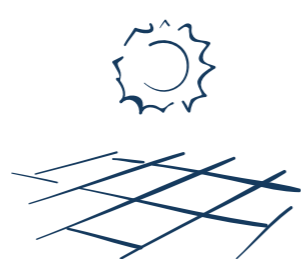
IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ



Recuperando gli sfridi delle nostre produzioni alimentiamo impianti che producono sia energia da **Biogas** sia un residuo (digestato) che alimenta il nostro modello di Economia Circolare



Il digestato integra infatti i fertilizzanti naturali usati per la produzione di foraggi che alimentano le mandrie delle nostre filiere di approvvigionamento per la produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP



Il ricorso a Economia Circolare, Tecnologie meno energivore e più Fonti di energia rinnovabile garantisce nel 2023 la copertura del **70% del fabbisogno** Energetico del Gruppo



