

GRANA PADANO

ET LE CONSORTIUM DE PROTECTION

Août 2022



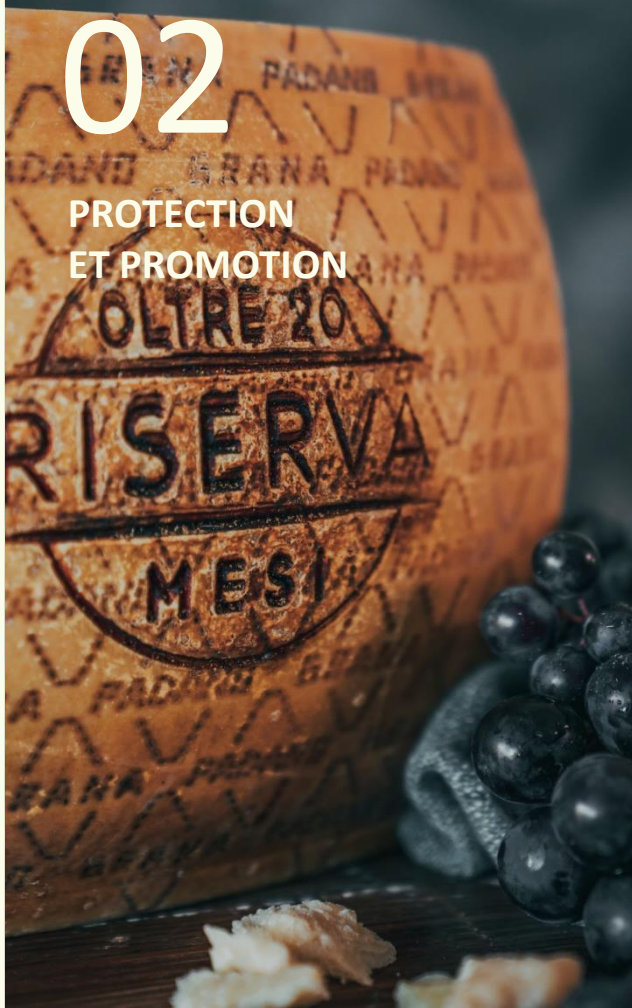
01

LE GRANA PADANO: UNE
HISTOIRE SÉCULAIRE



02

PROTECTION
ET PROMOTION



03

LE CHIFFRES D'UN LEADER
MONDIAL





Grana Padano: une histoire séculaire

- Naissance en 1135 dans l'abbaye de Chiaravalle sous le nom de caseus vetus (vieux fromage)
- Un fromage dur qui permettait la conservation du lait à long terme
- Son aspect granuleux est à l'origine du nom "*formaggio di grana*" (fromage granuleux) ou, plus simplement, *grana*
- Sa classification dépendait de sa province d'origine
- 1954 : enregistré par la loi Italienne sous le nom de Grana Padano
- 1955: PD 1269 - 30 octobre - Grana Padano D.O.C (AOC)
- 1996: CE rég. N° 1107/96 - 12 juin - Grana Padano D.O.P. (AOP)



Le activités du Consortium



VIGILANCE



CONTRÔLE



PROMOTION



Objectif et rôle du Consortium de protection du Grana Padano

- Organisme sans but lucratif
- Chargé de la protection, de la promotion et de la mise en valeur du produit ainsi que de fournir information aux consommateurs et de protéger les intérêts du statut AOP
- Surveillé et sauvegardé le statut AOP contre les abus, la concurrence déloyale, les imitations, les utilisations incorrectes de l'appellation et tout autre comportement illégal sanctionné par la loi durant toutes les étapes de production, transformation et vente.
- Encourage la recherche scientifique et les études de marché visant à améliorer les méthodes, les moyens de production et le marketing du fromage Grana Padano.
- Responsable de la conception de la marque et de l'enregistrement du "Grana Padano" en Italie et dans de nombreux autres pays.



Logos du Consortium et AOP



Grana Padano: Le Plaisir «Va Par Trois»



OLTRE 16 MESI



GRANA PADANO



Affiné de 9 à 16 mois, il est la quintessence du fromage à pâte avec un goût complexe, doux, délicat, qui rappelle le lait et avec une pâte compacte de couleur jaune paille n'ayant pas encore la structure typique « à grain ». Idéal à l'apéritif, dans une salade ou pour accompagner un carpaccio. Il est aussi adapté pour la réalisation de sauces et crèmes.



Grana Padano

Oltre 16 Mesi



OLTRE 16 MESI

D'une couleur paille légèrement plus intense, le Grana Padano affiné plus de 16 mois possède déjà la texture granuleuse typique de la pâte du début de la formation de « cristaux de calcium lacté » ainsi que les brisures caractéristiques. Il a un goût prononcé et savoureux sans être jamais piquant. C'est un produit polyvalent, adapté particulièrement à une utilisation sous forme râpée, mais aussi à consommer entier. Idéal pour les préparations chaudes telles que flans, soufflés et tartes aux légumes ; pour le crémage des pâtes, risottos et soupes.





Grana Padano Riserva



Affiné pendant au moins 20 mois, le Grana Padano Riserva présente une pâte à « grain » particulièrement prononcée et une couleur de paille intense et homogène. Le Grana Padano Riserva, grâce à ce long affinage, a un goût plus riche et plus complet, sans être agressif. Principal protagoniste de la table, râpé ou comme plat à part entière, il est également délicieux servi avec des noix, des fruits et de la moutarde.

Riserva 2021

517.944 meules

Zona di produzione e grattugiatura



Le Consortium de protection du Grana Padano

129

LES PRODUCTEURS
DE FROMAGE

142

LES LAITERIES

149

MAÎTRES FROMAGERS

200

ENTREPRISES
DE CONDITIONNEMENT

32

ZONE DE PRODUCTION

*Provinces du Piémont
à la Vénétie*

13

PROVINCES

*Sa production réelle
se concentre aujourd'hui*

3.974

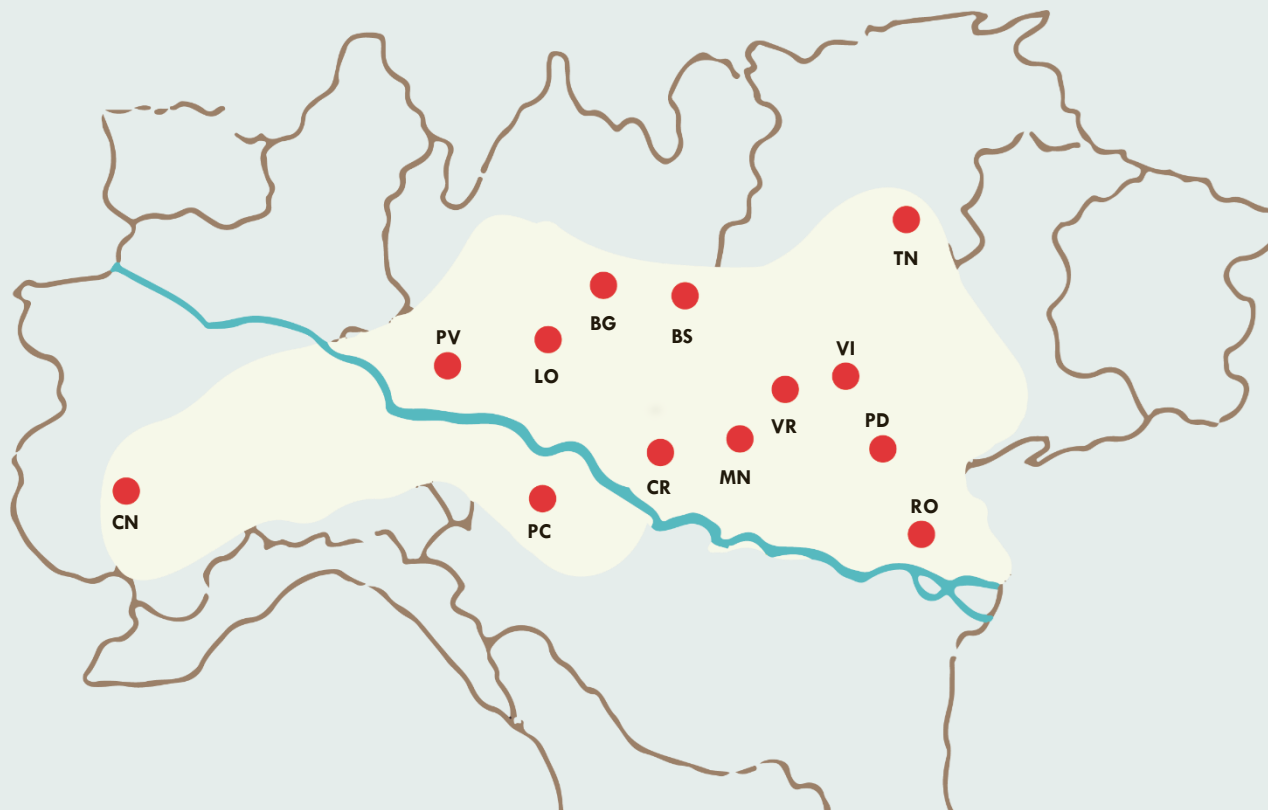
FERMES FOURNISSANT LE LAIT

40.000

TRAVAILLEURS DU SECTEUR



Province de production réelle



LA PRODUZIONE 1996 - 2022



Production 2021

Production	5.234.443 meules de fromage (-0,40% vs 2020), équivalent à 203.289,555 tonnes (-0,16%)
Riserva	517.944
PBV production (valeur)	1.920 millions d'euros
PBV consommation (valeur)	3.320 millions d'euros
Division de la prod. annuelle	62,72% Coopératives 37,28% Industries
Lait utilisé pour la production du Grana Padano	2.773.653,709 tonnes
Exportations 2021	2.240.335 meules (+7,07%), représentant 44% de la production

Production 2021 - 2022

MOIS	MEULES 2021	MEULES 2022	± % vs 2021
Janvier	499.542	488.948	-2,12
Fevrier	471.628	457.697	- 2,95
Mars	535.033	512.654	-4,18
Avril	516.438	498.749	-3,43
Mai	506.414	485.284	- 4,15
Juin	440.816	432.963	-1,78
Juillet	367.662	369.778	-2,14
Août	364.593	367.682	+0,85
Septembre	323.613		
Octobre	369.980		
Novembre	376.905		
Décembre	461.919		
Total	5.234.443	3.603.755	- 2,65
Variation %	-0,40'	-2,65'	
Total tons	203.289,555		
Poids moyen Me Kg	38,84		

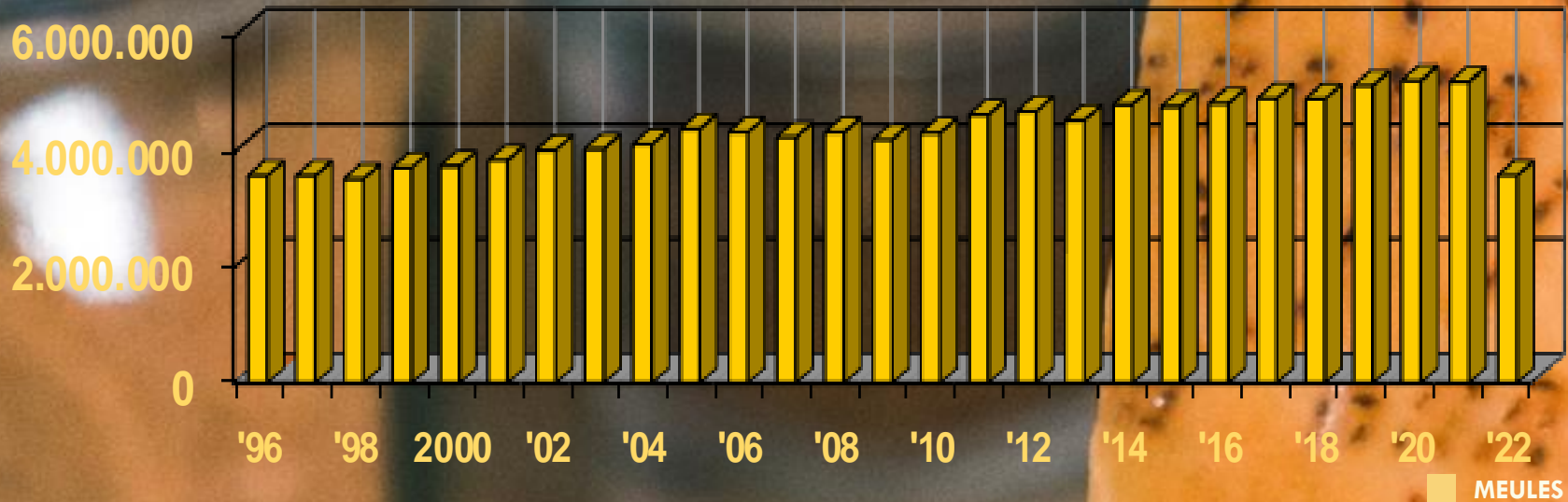


Production 1996 - 2022

ANNÉE	MEULES	ANNÉE	MEULES
1996	3.600.000	2010	4.345.993
1997	3.600.000	2011	4.658.957
1998	3.544.341	2012	4.721.234
1999	3.740.134	2013	4.565.337
2000	3.770.108	2014	4.840.019
2001	3.869.189	2015	4.801.929
2002	4.047.207	2016	4.859.592
2003	4.068.673	2017	4.942.054
2004	4.147.262	2018	4.932.996
2005	4.411.862	2019	5.164.759
2006	4.356.881	2020	5.255.451
2007	4.271.513	2021	5.234.443
2008	4.355.347	2022	3.603.755
2009	4.227.920		



Production 1996 - 2022



MEULES





L'EXPORT

LE PRODUIT AOP PLUS CONSOMMÉ DANS LE MONDE

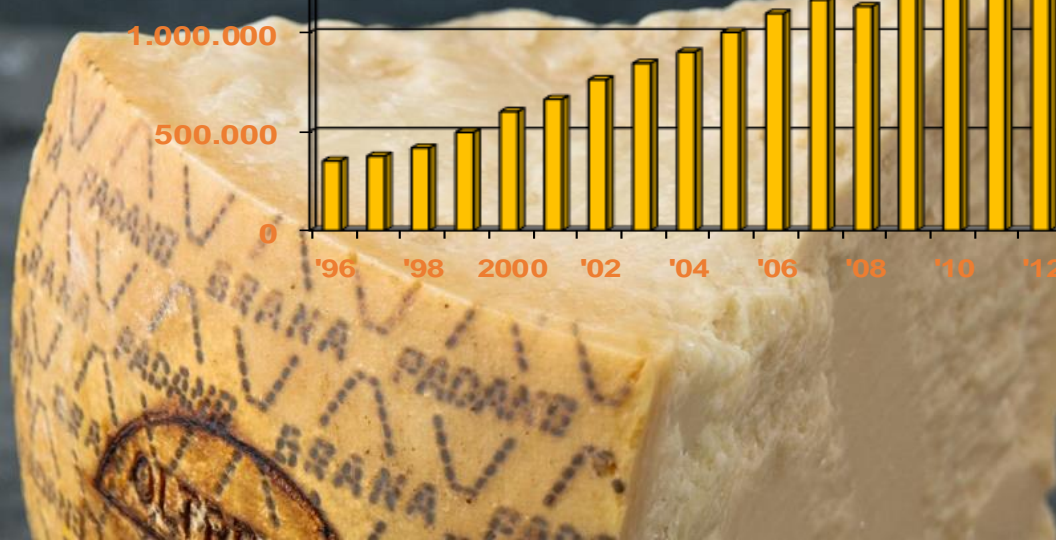
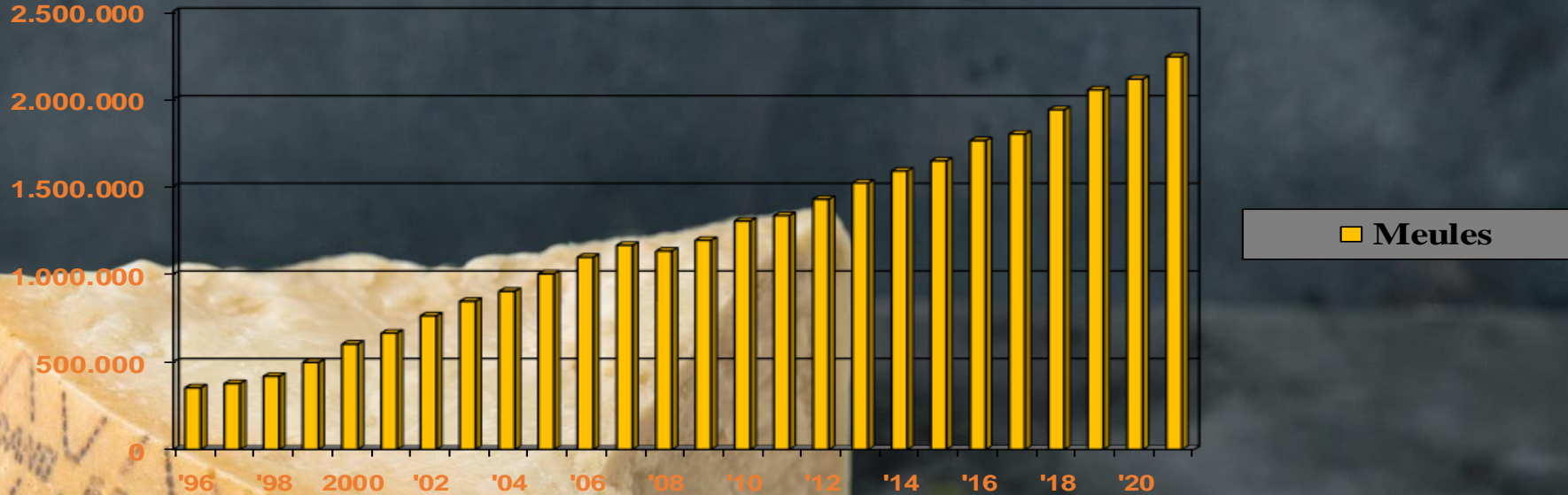




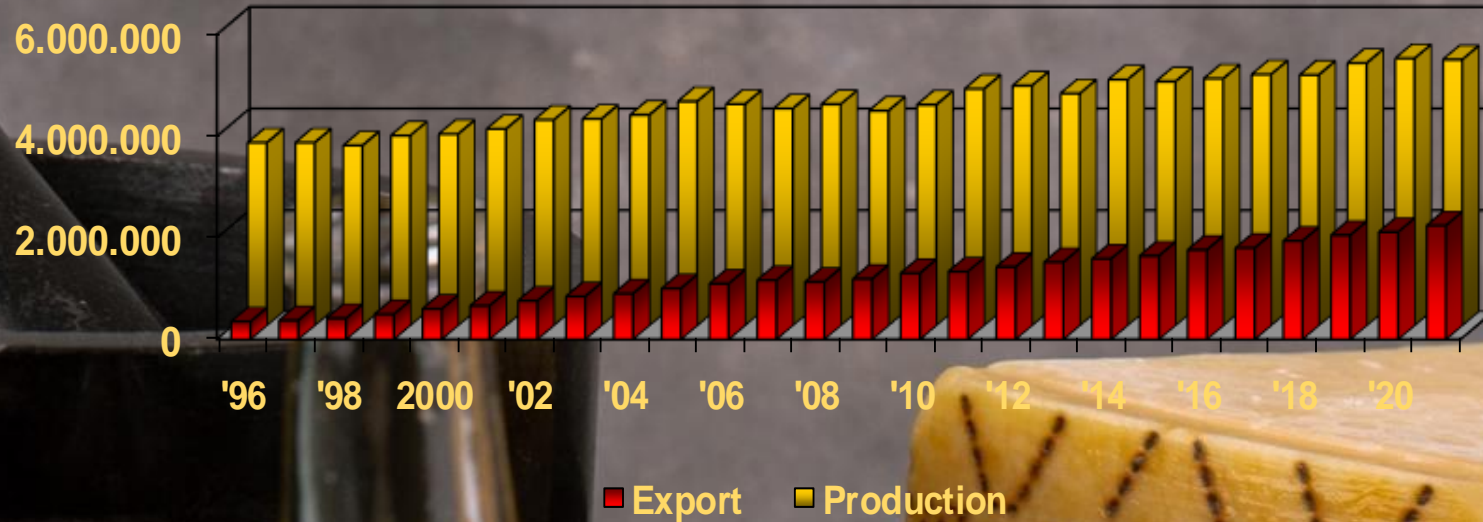
Export 1996 - 2021

ANNÉE	MEULES	ANNÉE	MEULES
1996	351.704	2009	1.193.000
1997	375.913	2010	1.303.114
1998	416.969	2011	1.334.300
1999	496.009	2012	1.427.300
2000	600.792	2013	1.519.646
2001	663.319	2014	1.588.000
2002	761.675	2015	1.646.008
2003	845.000	2016	1.761.839
2004	901.946	2017	1.799.227
2005	1.002.007	2018	1.938.328
2006	1.096.504	2019	2.051.125
2007	1.164.487	2020	2.112.870
2008	1.132.000	2021	2.240.335

Export 1996 - 2021



Export/Production 1996 - 2021



MARCHÉS D'EXPORTATION 2021

Continent	Meules	± % 2020
Monde	2.240.335	+ 7,07
U.E. 28	1.690.013	+ 5,72
Europe	1.862.833	+ 5,93
Hors U.E.	550.322	+11,43

**EXPORT
TOP TEN 2021**

	Pays	Meules	Var %
1°	ALLEMAGNE	581.246	+2,83
2°	FRANCE	256.645	+8,30
3°	BELGIQUE, PAYS-BAS, LUXEMBOURG	188.907	+14,92
4°	ÉTATSUNIS	172.486	+14,54
5°	SUISSE	137.604	+4,44
6°	ROYAUME UNIS	127.567	-11,17
7°	ESPAGNE	118.993	+4,06
8°	AUTRICHE	75.602	+5,54
9°	CANADA	64.371	+3,85
10	SUÉDE	62.633	+20,04



MERCI.

