



Communiqué de presse
23 septembre 2024

LA MEILLEURE EXPLOITATION BIOLOGIQUE D'EUROPE VIENT DES MARCHES : LA COOPÉRATIVE AGRICOLE GINO GIROLOMONI TRIOMPHE AUX EU ORGANIC AWARDS AVEC SES PÂTES BIOLOGIQUES

Depuis Isola del Piano, à quelques kilomètres d'Urbino, jusqu'à la réception du prix dans la catégorie des petites et moyennes entreprises de transformation d'aliments biologiques. Le prestigieux prix de la Commission européenne a été remis cet après-midi à Bruxelles au président Giovanni Battista Girolomoni

ISOLA DEL PIANO (PU) - Les pâtes biologiques produites par la coopérative agricole Gino Girolomoni sur le toit de l'Europe ! L'exploitation biologique basée à Isola del Piano, à quelques kilomètres d'Urbino, dans les Marches, a remporté les prestigieux Prix européens du bio dans la catégorie consacrée aux petites et moyennes entreprises de transformation d'aliments biologiques. La cérémonie de remise des prix a eu lieu cet après-midi (23 septembre) à Bruxelles, à l'occasion de la « Journée européenne de l'agriculture biologique ». C'est le président de la coopérative, M. Giovanni Battista Girolomoni, accompagné de sa sœur Maria, responsable de la communication et des relations publiques, qui a reçu le prix. Ce prix, organisé par la Commission européenne, le Comité économique et social européen (CESE), le Comité des régions, le COPA-COGECA et IFOAM Organics Europe, vise à mettre en lumière l'excellence d'exploitations biologiques européennes innovantes et durables, qui contribuent à la production et à la consommation de produits biologiques. En particulier, la coopérative a été sélectionnée parmi les finalistes de sa catégorie par la section « Agriculture, développement rural et environnement » (NAT) du CESE, composée d'acteurs clés de la société civile : agriculteurs, représentants des travailleurs, entreprises agroalimentaires, ONG environnementalistes et associations de consommateurs, puis a été désignée comme lauréate par un jury composé des organisateurs du prix et de représentants du Parlement et du Conseil de l'Union européenne.

« Ce prix est une source de fierté pour nous » – a déclaré Giovanni Battista Girolomoni – « C'est le fruit d'années de travail, de formation, d'innovation, de recherche et d'investissements importants dans le domaine de l'agriculture biologique, dans le but de produire des pâtes bonnes, de qualité et durables. C'est la preuve du succès de ce modèle d'agriculture et de production, formé par des agriculteurs réunis en coopérative pour valoriser leurs récoltes de manière équitable et durable pour tous. Aujourd'hui, cette excellence est reconnue par l'Union européenne, qui certifie la qualité exceptionnelle de notre travail dans ce secteur. Je tiens à remercier mes parents qui ont cru et donné vie à ce projet il y a plus de 50 ans, ainsi que tous ceux qui, depuis des décennies et au quotidien, contribuent à l'amélioration de notre organisation, fondée sur les principes du respect de la terre, de la valorisation du travail et de la promotion de l'agriculture biologique ».

La Cooperativa Agricola Gino Girolomoni est la première entreprise italienne à remporter les Prix européens du bio dans cette catégorie. C'est la seule coopérative biologique en Europe à gérer l'ensemble du processus de production des pâtes, de la graine à l'assiette. Le blé biologique, principalement cultivé dans la région des Marches, est délicatement moulu en semoule dans le moulin, puis transformé dans l'usine de pâtes voisine, tous deux situés sur la colline de Montebello, à Isola del Piano. L'entreprise est propriétaire de ces deux unités. C'est ici, en 1971, que Gino Girolomoni, pionnier de l'agriculture biologique en Italie, a lancé cette expérience agricole que les centaines d'agriculteurs membres et collaborateurs de la coopérative poursuivent avec passion. La chaîne d'approvisionnement locale et complète génère des gains d'efficacité profitant à la fois aux agriculteurs, qui

Bureau de presse
Moretti Comunicazione
Alessandra Napolitano
333-3547875



bénéficient d'un prix équitable pour leur récolte, et aux consommateurs, qui peuvent se procurer des pâtes biologiques de haute qualité à un prix accessible.

Depuis 2012, année du décès de Gino, la coopérative agricole des Marches a su rester fidèle à sa vision tout en évoluant. Elle a considérablement grandi et exporte désormais ses pâtes de blé dur et de céréales anciennes dans plus de 30 pays, dont la France, l'Allemagne, les États-Unis, l'Espagne, l'Australie et le Japon. En 12 ans, la main-d'œuvre a doublé, passant de 35 à 70 employés, tandis que le nombre d'agriculteurs impliqués est passé de 70 à près de 500. La surface de culture céréalière a également augmenté, passant de 1 500 à plus de 8 000 hectares. Aujourd'hui, 120 000 quintaux de blé sont transformés en pâtes, et la production, qui s'élevait initialement à 40 000 quintaux, dépasse désormais les 80 000 quintaux par an.

Ces dernières années, Girolomoni a réalisé d'importants investissements qui ont permis d'améliorer encore son offre : des nouvelles lignes de fabrication de pâtes au nouveau moulin et à la modernisation des silos utilisés pour le stockage des céréales, en passant par la récupération d'une « ancienne variété », le blé de Khorasan - Graziella Ra.

L'accent mis sur la durabilité se reflète également dans les politiques mises en œuvre pour économiser l'énergie, dans l'emballage des pâtes, fabriqué exclusivement à partir de papier, et dans le siège récemment rénové, utilisant des matériaux respectueux de l'environnement et étroitement liés au territoire.

Pour l'avenir, la coopérative agricole continue de développer des projets avec divers partenaires, notamment la recherche sur la sélection de nouvelles variétés de blé dur adaptées à l'agriculture biologique et résistantes au changement climatique, ainsi que la numérisation de la chaîne de production céréalière biologique.

Les prix européens du bio s'ajoutent aux autres prix que la coopérative a reçus ces dernières années, notamment la garantie du commerce équitable. En effet, Girolomoni est la première et, à ce jour, la seule chaîne alimentaire 100 % italienne certifiée commerce équitable par la WFTO (World Fair Trade Organization).

Située sur la colline de l'Isola del Piano (Pu), Gino Girolomoni est une coopérative agricole engagée dans la production et la commercialisation de produits issus de l'agriculture biologique. La principale activité est la production de pâtes. Le modèle « de la graine à l'assiette », basé sur une chaîne d'approvisionnement entièrement dédiée à la production biologique et développée sur 50 ans, fait de Girolomoni un cas unique en Italie et en Europe.

Héritière de l'extraordinaire expérience de Gino Girolomoni, le père du mouvement biologique en Italie qui a commencé son travail de pionnier en 1971, la nouvelle génération poursuit cette histoire fascinante faite de respect de la terre, de valorisation du travail et de promotion de l'agriculture durable.

La coopérative compte 30 membres et 70 employés répartis entre le moulin et l'usine de pâtes, en plus des 450 exploitations agricoles qui participent à la chaîne d'approvisionnement par l'intermédiaire de la coopérative Montebello. Le site de production d'Isola del Piano (PU) comprend des silos de stockage, un moulin, une usine de pâtes, des bureaux et des entrepôts entièrement alimentés par des énergies renouvelables. L'international est son principal marché : Girolomoni exporte actuellement dans 30 pays, dont les principaux sont les suivants : France, Allemagne, États-Unis, Espagne, Australie et Japon.

La coopérative fait partie de l'« écosystème Girolomoni », qui comprend également Fondazione Girolomoni pour la culture, la coopérative Montebello pour l'agriculture, l'agritourisme pour l'hospitalité et le consortium Consorzio Marche Biologiche pour promouvoir l'approche de la chaîne d'approvisionnement et la nécessité de travailler en réseau. www.girolomoni.it