

Communiqué de presse

Emmi vend sa participation dans Ambrosi en Italie

Lucerne, le 25 juillet 2022 – Emmi vend sa participation de 25 % dans le spécialiste italien du fromage Ambrosi SpA. Cette transaction s'inscrit dans le cadre de la transformation continue du portefeuille et de la focalisation stratégique sur des segments de croissance clairement définis et rentables, ainsi que du renforcement des participations majoritaires qui en découle.

Emmi, le fabricant suisse de produits laitiers haut de gamme, cède sa participation de 25 % dans le spécialiste italien du fromage Ambrosi SpA. La participation acquise en 2007 a servi à la croissance internationale commune dans plusieurs pays définis dans le domaine des fromages de spécialité et de qualité supérieure. Les deux partenaires disposent aujourd'hui de structures propres en dehors de leur marché national et sont prêts à poursuivre leur croissance.

«Les fromages italiens classiques tels que le Parmigiano Reggiano ou le Grana Padano ont complété de manière idéale notre gamme traditionnelle de spécialités fromagères suisses de haute qualité, mais ne font plus partie aujourd'hui de notre assortiment de base», explique Urs Riedener, CEO du groupe Emmi. «Cette vente reflète notre orientation résolue vers des concepts de marques différenciés et des plateformes de focalisation rentables tels que le café prêt-à-boire, les spécialités fromagères, les desserts ainsi que les alternatives à base de lait végétal.»

Dans le cadre de la transformation continue de son portefeuille depuis des années, de la focalisation stratégique sur des segments de croissance rentables et du renforcement des participations majoritaires, Emmi cède sa participation dans Ambrosi SpA.

L'intérêt d'autres acteurs du marché pour Ambrosi a augmenté de pair avec le développement réussi des affaires au cours des dernières années. Dans ce contexte et après avoir atteint les objectifs fixés, les actionnaires majoritaires du spécialiste italien du fromage ainsi qu'Emmi acceptent l'offre d'achat du groupe Lactalis. La finalisation de la transaction est soumise à l'approbation de l'autorité de la concurrence compétente. Les parties ont convenu de ne pas divulguer d'informations sur le prix d'achat.

2/2

Matériel à télécharger

- [Supports visuels généraux sur Emmi](#)

Contacts Emmi

Médias

Simone Burgener, porte-parole des médias | media@emmi.com

Analystes

Ricarda Demarmels, CFO | ir@emmi.com

Contact Ambrosi

Nicola Preti, CFO | nicola.preti@ambrosi.it

A propos d'Emmi

Emmi est le premier fabricant de produits laitiers de haute qualité en Suisse. L'histoire de l'entreprise remonte à 1907, année de sa création par des coopératives de producteurs de lait dans la région de Lucerne. Grâce à une stratégie ciblée, des produits innovants et des concepts de marques établis au-delà des frontières suisses tels qu'Emmi Caffè Latte ou le fromage Kaltbach, Emmi est devenue un groupe d'entreprises international coté en bourse (EMMN) avec une forte présence locale dans 15 pays.

Le modèle commercial d'Emmi repose traditionnellement sur une approche respectueuse de la nature, des animaux et des êtres humains. Emmi garantit ainsi les meilleurs moments laitiers, aujourd'hui, mais aussi pour les générations futures et contribue également à la création de valeur dans les régions rurales. L'entreprise commercialise ses produits de grande qualité dans près de 60 pays et les fabrique dans plus de 30 sites de production propres, répartis dans neuf pays. Avec plus de 9000 collaborateurs, dont environ 70% en dehors de la Suisse, le groupe Emmi a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de CHF 3,9 milliards.

A propos d'Ambrosi

Acteur italien important des spécialités fromagères, Ambrosi SpA produit, affine et commercialise essentiellement du Parmigiano Reggiano et du Grana Padano, ainsi que d'autres grands classiques du fromage italien, comme la mozzarella et le gorgonzola. Ambrosi emploie environ 430 collaborateurs au sein de son siège de Brescia (Lombardie) ainsi que sur quatre autres sites dans la région où sont produites les AOC Parmigiano Reggiano et Grana Padano.