



70 ANS D'EXCELLENCE ET DE PASSION POUR LA

GASTRONOMIE

italienne





Stéphane Audrain

EDITO

Depuis 70 ans, Carniato cultive une passion intacte : **faire rayonner la gastronomie et les vins italiens** auprès des professionnels français de la restauration et de l'épicerie fine. Une passion qui se traduit chaque jour par une sélection rigoureuse de produits authentiques, issus de fabrications traditionnelles, et par une relation de confiance tissée avec nos producteurs italiens depuis de nombreuses années. Aujourd'hui, dans un contexte où les habitudes de consommation évoluent rapidement, il est essentiel de nous adapter. Plus que jamais, l'enjeu est d'accompagner nos clients.

C'est dans cette dynamique que nous avons collectivement bâti **notre vision FORZA CARNIATO 2030**. Ce cap stratégique repose sur quatre piliers majeurs : le développement de nos activités vins, fromages et charcuteries, l'excellence du service à nos clients, l'attention portée à l'humain, et un engagement fort en matière de RSE.

Les 70 ans de Carniato ne sont pas qu'un anniversaire symbolique. C'est l'occasion de remercier celles et ceux qui ont construit notre histoire, en particulier nos collaborateurs — les Carniati — mais aussi de réaffirmer notre engagement auprès de nos clients, producteurs et partenaires.

Notre ambition demeure : rester l'**ambassadeur de référence de l'excellence italienne en France**, dans l'univers œnologique comme dans celui de la gastronomie.



Stéphane Audrain,
Directeur Général de Carniato



L'HISTOIRE DE CARNIATO, AU SERVICE DE

L'ITALIE

gourmande

DEPUIS PLUS DE 70 ANS

Tout commence au milieu du XXe siècle, quand la famille Carniato crée à Paris une entreprise pour approvisionner la communauté italienne en produits typiques, alors introuvables en France. L'offre séduit rapidement et l'entreprise se développe d'abord en Île-de-France, avant de s'étendre à l'ensemble du territoire.

Carniato est rachetée en 1987 par ses principaux fournisseurs : Gruppo Italiano Vini, Grandi Salumifici Italiani, Cantine Riunite & CIV. Grâce à cet actionnariat solide, l'entreprise franchit un nouveau cap : elle devient à la fois distributeur et producteur, notamment avec la création de la marque de pâtes fraîches A'Pasta.

Aujourd'hui, Carniato propose une sélection unique de produits issus de toutes les régions d'Italie : vins, fromages, charcuteries, jambons et spécialités artisanales, toujours sélectionnés avec exigence.

Historiquement ancrée dans le secteur de la restauration (près de 80 % du chiffre d'affaires), l'entreprise développe également sa présence dans la grande distribution et les commerces de proximité, ainsi que sur le MIN de Rungis, dédié aux clients boutiques et marchés.



Le meilleur de la gastronomie transalpine

Depuis 1955, Carniato s'impose comme l'expert incontournable des produits alimentaires et vins italiens en France. Distributeur et producteur avec ses actionnaires, Carniato incarne l'authenticité et le raffinement pour fournir aux professionnels le meilleur de la gastronomie italienne.

Sa mission est de faire rayonner l'excellence et l'authenticité du patrimoine culinaire italien, mais aussi d'accompagner ses clients dans leur réussite, avec un large choix de vins, d'antipasti, de pâtes, de fromages, de charcuterie, produits de la mer, d'huiles d'olive et de douceurs.

Carniato travaille en étroite collaboration avec 160 producteurs de confiance, parfois depuis plusieurs décennies, dont certains sont devenus actionnaires, et des entreprises renommées pour leur qualité et leur production artisanale. Carniato attache une grande attention à la sélection rigoureuse des matières premières, au respect des normes de qualité ainsi qu'à la traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



L'excellence du service au client

Carniato s'engage à assurer un service complet et de haute qualité aux restaurateurs et aux professionnels du monde de l'épicerie fine, tout en leur garantissant le meilleur rapport qualité-prix. Toujours au plus près de ses clients, Carniato leur propose également un accompagnement commercial via une force de vente HORECA de presque 35 personnes pour couvrir tout le territoire. Cette équipe commerciale conseille les clients dans le choix des produits mais peut aussi élaborer des cartes des vins clés en main ou organiser des ventes privées et des dégustations.

Pour la grande distribution, sept personnes sont en charge des hypers et des supermarchés et des magasins de proximité sur l'Ile de France et la région Sud-Est, dans lesquels ils mettent en avant les produits phares via des implantations théâtralisées. Les livraisons en Ile de France sont effectuées directement par la flotte des 15 camions Carniato et son service interne de chauffeurs. En plus de ses 10 000 m² de dépôt, Carniato dispose d'un showroom de 1600 m² situé au cœur du Marché International de Rungis, qui concentre 12 % des ventes.

Le showroom accueille notamment un « shop in the shop » dédié à sa marque de pâtes fraîches, A'Pasta.

Depuis 2 ans, une collaboration avec la Federazione Italiana Cuochi est mise en place et notamment à Rungis, pour des démonstrations culinaires régulières.

Trois actionnaires de premier plan

GRUPPO ITALIANO VINI

Le Gruppo Italiano Vini (65%), 1^{ère} société vinicole d'Italie, est propriétaire de plus de 1500 hectares de vignobles en Italie, répartis sur dix régions. Le groupe compte 15 caves de propriété parmi les plus célèbres de l'histoire et de la culture vitivinicole italienne comme Bolla, Ca'Bianca, Castello Monaci, Cavicchioli, Folonari, Lamberti, Melini, Nino Negri, Rapitalà, Santi, Re Manfredi.



Cantine Riunite & Civ (15%), fondée en 1950, est devenue la clé de voûte de la production de Lambrusco & de Prosecco et le deuxième producteur viticole d'Italie avec des marques telles que Maschio, Righi, CIV & CIV et Riunite.



Granterre Groupe (20%) est la référence italienne dans la production de charcuteries traditionnelles (Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Speck Alto Adige, Mortadella Bologna et autres) et de fromages durs de haute qualité tel que le Parmigiano Reggiano et le Grana Padano.



Les valeurs de Carniato

Passion

L'amour de l'Italie et de ses produits
d'exception.

Exigence

La recherche constante de la
meilleure qualité.

Innovation

L'exploration de nouvelles saveurs
et tendances culinaires.

Respect

Des relations durables et éthiques
avec ses partenaires.

Engagement

Un service client irréprochable et
une proximité avec ses clients.



Des pâtes à Kilomètre Zéro

sont fabriquées dans l'atelier de Bonneuil-sur-Marne (94, Val de Marne), avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés et traditionnels. Chaque année, 700 tonnes de pâtes fraîches sortent de l'atelier où les « pastai » sont formés aux méthodes italiennes de fabrication.

TOUTE L'EXCELLENCE *de l'italie*



A' Pasta

La cuisine italienne est célébrée pour ses pâtes fraîches emblématiques de chaque région. Carniato, producteur de ses pâtes fraîches depuis 1982, propose une gamme de 45 références (dont 5 éditions limitées par an) aux saveurs et aux textures authentiques, dont la qualité irréprochable offre un rendement exemplaire et une grande facilité de cuisson. Parmi elles, 3 types de pâtes : les pasta Lunga, les pasta Corta et les pasta Ripiena.

Carniato met à l'honneur l'excellence de la gastronomie italienne avec une large gamme de produits issus de fabrications traditionnelles et d'une sélection rigoureuse des producteurs. Ainsi l'entreprise s'engage à proposer le goût de l'excellence ... tout simplement !

Gamme Gastronomica

Les Charcuteries

Grâce à GRANTERRE SALUMIFICI producteur de jambons et charcuteries traditionnelles, Carniato propose des produits d'exception comme ses jambons italiens, Prosciutto Di Parma AOP et Prosciutto Di San Daniele AOP, réputés pour leur saveur délicate et leur texture fondante, ou encore une large gamme de salamis, de mortadelles, de saucissons et de coppa, chacun offrant une explosion de saveurs authentiques.

Les Fromages

Fromages frais, affinés ou à pâte molle, Carniato propose une sélection raffinée de fromages emblématiques de la gastronomie italienne, du très réputé Parmigiano Reggiano (GRANTERRE CASEIFICI), en passant par le Grana Padano (GRANTERRE CASEIFICI), au Gorgonzola, puis par la Mozzarella Di Bufala, jusqu'à la burrata, tous issus du savoir-faire artisanal des meilleurs producteurs.



I Grandi Vini

La stratégie vins repose sur 4 caves prioritaires de notre actionnaire principal GIV (Gruppo Italiano Vini) producteur leader en Italie :

MELINI

La cantina Melini di Gaggiano se situe à 300 mètres d'altitude, sur les collines du Chianti Classico, entre Poggibonsi et Castellina in Chianti. Entre 1970 et 1974, une cave moderne sur quatre niveaux y a été construite, intégrée à la colline, pour vinifier séparément chaque parcelle selon le principe du cru. Toutes les étapes de production y sont menées avec rigueur, de la vendange à l'embouteillage. Melini est pionnière dans la valorisation du Chianti à l'international. Elle fut aussi l'une des premières en Italie à adopter la vinification parcellaire. Aujourd'hui, Melini est l'une des marques de Chianti les plus reconnues dans le monde...



CASTELLO MONACI

Castello Monaci se situe au cœur du Salento, terre baignée par deux mers, l'Adriatique et l'Ionienne, et façonnée par le vent, le soleil et la mer. Le domaine allie traditions locales et technologie de pointe : pressoirs modernes, cuves inox thermorégulées et une impressionnante cave de plus de 1000 barriques creusées dans la roche. Les sols salins, le climat ensoleillé et la ventilation naturelle offrent des conditions idéales à la vigne. Le vignoble de 210 hectares s'étend sur trois zones distinctes – Brindisi, Salice Salentino et Trepuzzi – et met en valeur des cépages autochtones comme le Fiano, la Verdeca, le Primitivo ou encore le Negramaro.



BOLLA

L'histoire de la Cantina Bolla débute en 1883 à Soave, où Abele et Giulia Bolla, restaurateurs, lancent leur activité viticole. Leur fils Alberto transforme la passion familiale en entreprise, ouvrant en 1931 une cave à Pedemonte, au cœur de la Valpolicella Classica. Bolla lie son nom à Venise et à la naissance du célèbre Spritz. En 1935, l'embouteillage révolutionne l'offre de la maison, rendant ses vins accessibles aux particuliers. Après la guerre, Bolla conquiert les États-Unis, devenant le vin préféré de Frank Sinatra. En 1953, elle signe la première bouteille officielle d'Amarone, fruit d'années de recherche et d'innovation.

RAPITALÀ

Rapitalà, dont le nom provient de l'arabe Rabat-Allah (« jardin d'Allah »), témoigne d'une terre cultivée depuis l'Antiquité. Située à Camporeale, près d'Alcamo, la Tenuta s'étend sur 176 hectares de collines douces, entre argiles et sables. Ce paysage de vignes ordonnées, baigné de lumière méditerranéenne, forme des collines dorées. Le climat ventilé et lumineux de l'ouest de la Sicile est idéal pour la viticulture. La qualité des sols et leur exposition permettent la culture de cépages nobles. Des protocoles biologiques stricts y sont suivis pour produire des vins fidèles à leur terroir, respectueux de la nature et de la santé.



A hand is shown pouring wine from a dark bottle with a green and gold label into a clear glass. The background is a soft-focus indoor setting with green plants and a warm light source. A semi-transparent dark red box with rounded corners is centered over the image, containing white text.

Aujourd'hui, les vins italiens sont toujours aussi appréciés et leur réputation transcende les frontières. L'Italie est un des plus grands pays exportateurs de vin au monde en matière de volumes. Carniato est la filiale de deux grands groupes viticoles majeurs italiens, spécialiste de la distribution de vins pour les professionnels de la restauration sur le marché français.

La philosophie de Carniato est de proposer, en France, un choix complet et incomparable de vins italiens de qualité, provenant des différents terroirs, du Nord au Sud de la botte. Ainsi, au fil des années, le vin est devenu le cœur de métier de Carniato (représentant 20 % du chiffre d'affaires en 2024).



INFOS

clés

1955

création de Carniato

1987

arrivée des actionnaires au capital

Présence de Carniato dans toute la France

85,2 millions

d'euros de chiffre d'affaires 2024

68%, BHR indépendants

12%, Boutiques Rungis

10% Chaines de restauration et collectivités

10% Grandes Surfaces

2 000

références de produits

dont 400 références de vins

160

partenaires italiens

6 000 clients

110 000 expéditions par an avec couverture nationale

4 000 000 de bouteilles de vin vendues par an

18 000 000 de kilos de marchandises

10 000 m² de dépôts

190

employés dont 45 commerciaux

UNE MARQUE *engagée*

Des actions fortes

- Développement de gammes Bio.
- Transport : Gaz naturel pour les véhicules & Véhicules hybrides pour les livraisons en Ile-de-France. Optimisation du transport Italie-France.
- Politique de réduction des déchets.
- Engagement solidaire

Un partenariat avec Andes

Depuis 2017, Carniato a mis en place un partenariat avec ANDES, le réseau pionnier des épiceries solidaires et l'un des principaux acteurs de l'aide alimentaire en France depuis 2000. En plus de 20 ans, ANDES a développé un réseau de plus de 630 épiceries solidaires pour rendre accessible à tous une alimentation de qualité tout en préservant la dignité et en favorisant l'autonomie.

Carniato a par exemple créé une gamme de produits solidaires, appelée « Solidaire » dont deux étiquettes de vin, une gamme de pâtes fraîches, un pandoro et deux panettone. Une partie des bénéfices réalisés sur ces ventes est reversée pour aider à financer des projets concrets, avec un impact social ou permettre à l'épicerie de mettre en place des actions innovantes. Depuis le lancement de la gamme « Solidaire » Carniato a pu réaliser plus de 130 000€ de dons et participer au financement de plus de 70 projets au profit d'épiceries solidaires du réseau.

Les 4 piliers de notre partenariat reposent sur :

- Dons de produits
- Mécenat de compétence : 2 x ½ journées offertes aux salariés pour faire du bénévolat auprès des épiceries ou lors de collectes
- Insertion durable par le travail
- Co-crédation et vente de produits pour financer des projets



FORZA CARNIATO

2030



Notre vision 2030 s'appuie sur 4 piliers qui sont la croissance du business, la qualité de service, la valorisation de l'Humain et appuyer davantage notre engagement en terme de RSE. Notre objectif pour 2030 est d'atteindre la barre des 100 millions d'euros de chiffre d'affaires et d'affirmer notre position de leader premium. Grâce à notre excellence opérationnelle, nous souhaitons assurer le meilleur service client.

Notre objectif est d'avoir un personnel épanoui et nous nous engageons à assurer sa formation continue. Nous veillons également à l'équilibre entre leur vie personnelle et professionnelle.

Nous voulons agir pour maîtriser notre impact environnemental et continuer de nous engager à fournir des repas à la vie associative locale.

Notre raison d'être reste avant tout de partager à grande échelle les émotions gastronomiques italiennes en France.

Emmanuel ADAMO,
Directeur commercial et marketing



www.carniato.com

DRP
DELPRAT RELATION PRESSE
MÉDIAS • SOCIAL • DIGITAL

Contacts presse : Delprat Relation Presse
Alexandra Renaud
alexandra@relationpresse.com
33, rue du Faubourg Saint-Antoine - 75011 Paris
Tél. 01 71 70 38 38