

BARILLA OUVRE UN NOUVEAU CENTRE D'INNOVATION POUR IMAGINER L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Paris, 18 novembre 2025 – Comment inscrire l'excellence de la tradition culinaire italienne dans l'avenir ? Comment transformer des produits quotidiens en expériences capables de surprendre, d'émouvoir et d'accompagner des moments de plaisir, de partage et de découverte ? Pour le Groupe Barilla, la réponse réside dans son centre *Barilla Innovation & Technologie Experience* inauguré à Parme, marquant l'investissement le plus important du Groupe dans l'innovation alimentaire de ces dernières années. Avec près de 14 000 m², plus de 20 millions d'euros investis et 2 millions d'euros supplémentaires par an dédiés à l'amélioration des équipements, ce nouveau centre d'innovation mondial sera dédié au développement de l'ensemble du portefeuille du Groupe. Ici, les pâtes, sauces et produits de boulangerie deviennent un véritable laboratoire d'exploration où recherche et technologie servent la passion de Barilla pour la bonne cuisine.

« *Chez Barilla, nous savons que l'une de nos missions principales est d'imaginer et de créer des produits de qualité capables de répondre à l'évolution des besoins des consommateurs.* » déclare **Guido Barilla, Chairman of the Barilla Group.** « *Le centre d'innovation, au-delà de concevoir les produits de demain, est un choix entrepreneurial fort : Barilla doit être un moteur, anticiper les tendances et savoir se projeter sur des marchés de plus en plus ouverts et internationaux.* »

LÀ OÙ L'INNOVATION PREND VIE

Ancré au cœur de la Food Valley, là où Barilla est née, le centre *Barilla Innovation & Technologie Experience* est le lieu où se développent les produits de l'ensemble des marques du groupe, destinés à faire rayonner le meilleur de la gastronomie italienne dans plus de 100 pays.

Le centre rassemble ainsi l'ensemble des étapes de l'innovation alimentaire : Sur 4 800 m², le **Centre d'Innovation** comprend des espaces dédiés au design thinking, des laboratoires d'analyse sensorielle, ainsi que des cuisines expérimentales pour les pâtes et la boulangerie. Les 9 000 m² d'**usines pilotes** accueillent des laboratoires de recherche avancée et des lignes de production expérimentales où les équipes de Barilla développent, testent et affinent de nouveaux produits et processus. Elles conçoivent aussi des solutions d'emballage innovantes et mobilisent des outils de pointe pour garantir une qualité et une sécurité alimentaire irréprochables.

C'est ici que le passage du concept au rayon s'opère : un parcours de près de deux ans en moyenne, pouvant atteindre dix ans pour les projets les plus ambitieux. Il commence par le choix des variétés et des ingrédients, se poursuit par l'élaboration des recettes, puis se conclut par des tests sensoriels menés auprès d'experts et de consommateurs.

« *Innover, c'est placer les attentes des consommateurs au cœur de notre démarche.* » explique **Michele Amigoni, Head of RDQ at Barilla Group.** « *Cela implique de comprendre comment évolueront leurs besoins en matière d'alimentation et de nutrition, puis de transformer ces insights en solutions qui soient nouvelles, pertinentes et durables. Ce centre sera ouvert sur le monde, où l'on peut découvrir concrètement comment Barilla imagine l'alimentation de demain.* »

Au centre *Barilla Innovation & Technologie Experience*, des technologies comme le **nez électronique** et les **capteurs intelligents pilotés par IA** optimisent les processus, de la cartographie des profils aromatiques à l'amélioration du séchage des pâtes. L'**impression 3D** et les **systèmes de conception holographique** facilitent un prototypage rapide et réduisent les cycles de développement, tandis que le **rugosimètre** mesure la texture des pâtes au micron près, fournissant des données précieuses pour affiner la qualité du produit et l'expérience sensorielle. Ces outils accélèrent l'expérimentation et garantissent une parfaite cohérence, assurant aux consommateurs du monde entier la même qualité Barilla.



The Italian Food Company. Since 1877.

UN RÉSEAU MONDIAL AU SERVICE DE L'INNOVATION

Avec des experts internationaux, ce nouveau Centre d'Innovation réunit une équipe de **200 spécialistes hautement qualifiés** - technologues alimentaires, chercheurs, ingénieurs, designers, goûteurs professionnels et chefs - chargés d'imaginer la prochaine génération de produits Barilla.

Chaque année, **30 jeunes talents d'Italie et d'ailleurs** rejoignent la communauté RDQ du Groupe via des stages dédiés ou d'autres programmes post-universitaires. Ces deux dernières années, Barilla a accueilli des stagiaires turcs, belges, grecs ou encore d'Espagne.

Le centre occupe une place centrale dans un réseau international d'innovation ouverte, qui compte déjà 84 collaborations actives **avec des universités, des institutions de recherche et des organisations du monde entier** (de la Ludwig-Maximilians-Universität München en Allemagne à Purdue University aux États-Unis et Wageningen University aux Pays-Bas, ainsi qu'avec des startups agrifood et techs sélectionnées).

Depuis 2019, l'accélérateur **Good Food Makers** de Barilla a reçu plus de **1 200 candidatures de startups issues de 41 pays** et lancé 28 collaborations, portant aussi bien sur l'agriculture intérieure durable que sur la logistique pilotée par IA et la traçabilité des ingrédients.

UN ESPACE DURABLE ET INCLUSIF

Pensé dès l'origine pour être durable et inclusif, le centre fonctionne entièrement à l'**énergie renouvelable** et est entouré de zones de recherche dédiées au développement de **pratiques agricoles régénératrices**. Grâce à un partenariat avec **Dynamo Academy**, une entreprise sociale italienne engagée dans la promotion du design inclusif, le bâtiment propose des espaces entièrement accessibles, des plans tactiles et des aménagements modulables, afin d'offrir une expérience accueillante pour tous.

LES CHIFFRES DU CENTRE BARILLA INNOVATION & TECHNOLOGY EXPERIENCE

- **Investissement** : plus de 20 millions d'euros + 2 millions d'euros par an pour la mise à niveau des installations
- **Surface** : 13 800 mètres carrés au total (4 800 mètres carrés pour le Centre d'Innovation + 9 000 mètres carrés pour les usines pilotes)
- **Emploi** : 200 professionnels + 30 jeunes talents par an
- **Réseau** : 84 collaborations actives avec des universités et centres de recherche
- **Dégustation** : plus de 1 000 échantillons goûts chaque année par des experts certifiés
- **Écosystème** de startups : 28 collaborations actives, 1 200 candidatures de 41 pays

À propos du groupe Barilla

Barilla est une entreprise familiale non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Elle a été fondée par leur arrière-grand-père Pietro Barilla, qui a ouvert une boulangerie à Parme en 1877. Aujourd'hui, Barilla est réputée en Italie et dans le monde entier pour la qualité de ses produits alimentaires. Avec ses marques – Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina, Misko, Voiello, First, Catelli, Lancia, Splendor, Back To Nature et Pasta Evangelists – elle prône une alimentation savoureuse, copieuse et saine, inspirée du régime méditerranéen et du mode de vie italien.

Lorsque Pietro a ouvert sa boutique il y a plus de 145 ans, son objectif principal était de produire de bons produits alimentaires. Ce principe est aujourd'hui devenu la philosophie de Barilla, qui emploie près de 9 000 personnes et dispose d'une chaîne d'approvisionnement qui partage ses valeurs et sa passion pour la qualité.

Le groupe s'engage à offrir aux gens le plaisir que peut leur procurer une bonne cuisine, préparée avec des ingrédients sélectionnés provenant, dans la mesure du possible, de chaînes d'approvisionnement responsables, afin de contribuer à un présent et un avenir meilleur.

Depuis 1987, des archives historiques collectent et conservent les 145 ans d'histoire de l'entreprise, désormais accessibles à tous via le portail-musée www.archivistoricobarilla.com.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : www.barillagroup.com ; Twitter : @barillagroup ; LinkedIn : Barilla Group ; Instagram : @barillapeople