

## MOISSONS 2025 : ALPINA, UN SOUTIEN SANS FAILLE POUR LA FILIÈRE BIO DEPUIS PLUS DE 10 ANS

**Avec une innovation à destination des professionnels et une nouvelle identité visuelle pour toute sa gamme bio en rayon, la marque réaffirme son engagement**



## MOISSONS 2025 : À VOS MARQUES, PRÊT, RÉCOLTEZ !

Le **coup d'envoi des moissons 2025 a été donné**. En Camargue et plus largement dans le Sud de la France, **les partenaires agricoles d'Alpina sont au travail pour récolter le blé dur destiné à la fabrication des pâtes du plus ancien pastier-meunier de France**.

Une histoire qui dure depuis 2012, date à laquelle Alpina a coconstruit, avec l'association Sud Blé Dur Bio, **la première filière de blé dur bio 100% français**. Si le marché du bio reprend des couleurs (+0,8 % de croissance en 2024<sup>1</sup>) après une période de recul, Alpina n'a jamais cessé d'offrir des débouchés à ses partenaires agricoles et **réaffirme aujourd'hui son engagement au service d'une alimentation plus responsable et durable**.

### LA FILIÈRE BIO ALPINA EN QUELQUES CHIFFRES :

- **70 partenaires agricoles bio Alpina**
- **Alpina est le premier producteur de pâtes bio 100% françaises du marché**



Pour accompagner le rebond du marché bio en 2025, Alpina continue de dynamiser le segment bio avec :

- le lancement **d'une nouvelle référence Alpina Solutions Pro : la penne bio** (3ème dessin le plus consommé en France), qui vient enrichir les gammes à destination des professionnels de la restauration et répondre aux enjeux de la loi Egalim,
- une **nouvelle identité graphique en grande distribution pour sa gamme bio Alpina**, pensée pour marquer davantage ses engagements auprès des consommateurs. Pour un bio toujours plus visible et lisible en rayon.



**ALPINA**  
Depuis 1844



Bio de France, Avoines,  
500g, 1,99€\*



Bio de France,  
Coquillettes,  
500g, 1,99€\*

**ALPINA**  
Depuis 1844  
SOLUTIONS PRO



Bio de France,  
Coquillettes, 5kg



Bio de France,  
Torsades, 5kg



Bio de France,  
Penne, 5kg



Les Astucieuses,  
Pépinettes Bio, 5kg

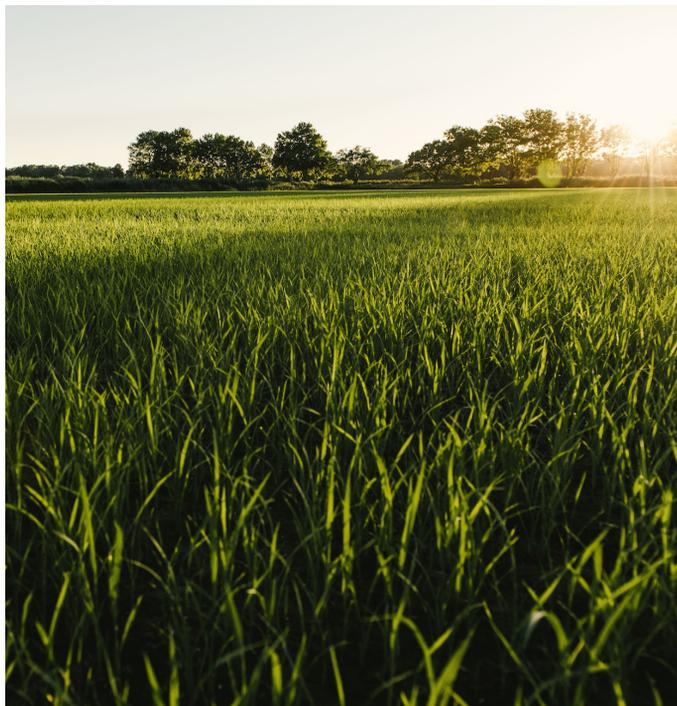


Bio de France,  
Couscous moyen, 5kg

## ALPINA ET LE BIO : UNE HISTOIRE QUI (BLÉ) DURE...

Bien avant l'engouement du grand public pour l'alimentation bio, **Alpina s'engageait déjà dans une démarche responsable et structurée**. En 2012, elle co-crée dans cette lignée la **première filière de blé dur bio français qu'elle soutient sans relâche depuis**. Une filière traçable, locale et en constante amélioration environnementale. Cette **démarche vaut à Alpina la place de premier producteur de pâtes bio 100 % françaises du marché**.

Grâce aux **modes de culture exigeants et à un cahier des charges stricts**, les partenaires d'Alpina cultivent un blé dur bio de qualité dans le respect des ressources naturelles, de l'environnement et de la biodiversité.



### Loïc Seullerot, partenaire agricole d'Alpina

*« Le partenariat que nous entretenons avec Alpina permet une vraie valorisation du travail quotidien dans les champs. L'assurance d'œuvrer pour une alimentation plus saine et responsable est un véritable moteur, ainsi que la fierté de faire découvrir le fruit de ce travail dans les assiettes des Français ! »*

Pour aller plus loin dans ses engagements, **Alpina a noué en 2022 un partenariat avec Juste Bio**, l'opportunité pour la marque de proposer des pâtes en vrac dans les points de vente spécialisés, **limitant ainsi l'impact environnemental liée aux emballages**.



## ... GRÂCE À LA MAÎTRISE PARFAITE DES ÉTAPES EN COMMENÇANT PAR UN SAVOIR-FAIRE MEUNIER UNIQUE



L'entreprise **maîtrise chaque étape de transformation du blé dur**, depuis sa culture jusqu'à l'assiette, en assurant une traçabilité optimale et une qualité constante de ses produits. Une force qu'elle tire de **son savoir-faire meunier hérité depuis sa création en 1844**.

Installé à Chambéry depuis cette date, **le moulin d'Alpina confectionne la semoule de blé dur bio**, permettant de garantir des produits sains, éthiques et de haute qualité nutritionnelle.

### **Karin Perrin, Responsable Filière chez Alpina**

*« Chez Alpina, chaque moisson est une étape clé, mais aussi l'aboutissement d'un travail mené main dans la main avec nos partenaires agricoles. Grâce à notre savoir-faire meunier, nous transformons le blé en semoule d'exception, puis en pâtes ou crozets d'une qualité remarquable. Une maîtrise complète de la chaîne qui fait notre force ! »*



### **À PROPOS D'ALPINA**

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina est la seule entreprise à produire des pâtes issues du blé français, en respectant la nature, ses producteurs et la santé des consommateurs grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante. A la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, s'ajoutent la gamme Bio de France, les Petites Pâtes et la Collection 1844. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien meunier-pâtisier de France. Depuis toujours, Alpina maîtrise l'ensemble de la fabrication, la PME possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. En avril 2017, Alpina a été reconnue « Entreprise du Patrimoine Vivant », un label décerné par l'État qui salue l'excellence des savoir-faire français artisanaux et industriels. Il fait d'Alpina une société ambassadrice du « Fabriqué en France ». L'entreprise a également reçu le label PME+ en mai 2018 de la part de la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France). Ce label, créé en 2014, vise à valoriser les entrepreneurs écoresponsables.

Plus d'informations : <http://www.alpina-savoie.com/fr>