

# ROYANS ALLÈGE SES EMBALLAGES BIO POUR UNE RESTAURATION PLUS DURABLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – Mai 2025

Marque du groupe Saint Jean dédiée aux professionnels de la restauration, Royans franchit une nouvelle étape dans sa stratégie environnementale avec l'évolution des conditionnements de sa gamme biologique, lancée en avril 2025. En conciliant réduction des emballages, praticité en cuisine et exigences de qualité, cette initiative s'inscrit dans la continuité des actions engagées par l'entreprise pour une filière agroalimentaire plus responsable.

## Moins de plastique, moins de temps perdu, plus de temps pour cuisiner

Pour ses pâtes et gnocchi BIO, Royans fait évoluer ses formats de 1 kg à 2 kg. Une optimisation simple mais efficace qui permet à la fois de réduire la consommation de plastique et de faciliter le service en cuisine. Cette évolution répond aux enjeux de performance des professionnels, en limitant les manipulations et en réduisant jusqu'à 50 % le temps d'ouverture.

Les quenelles BIO ont également bénéficié d'un changement d'emballage il y a quelques mois, avec le passage d'une barquette plastique rigide à un film souple sous vide déjà utilisé sur d'autres recettes de quenelles. Cette évolution s'inscrit dans la même dynamique d'optimisation, avec une réduction significative de 67% du plastique employé et un gain de temps d'ouverture estimé à 30 %.

**-30%**

de plastique par kg

**-50%**

de temps passé à  
l'ouverture

**-67%**

de plastique par kg

**-30%**

de temps passé à  
l'ouverture

Sur nos pâtes et gnocchi **BIO**

Sur nos quenelles **BIO**



### Des produits utilisables sans précuisson à l'eau

Royans met la praticité et la performance au cœur de ses innovations, avec une priorité : faciliter le quotidien des cuisiniers et leur redonner du temps pour leur vrai métier, la cuisine. C'est dans cette dynamique que l'entreprise a conçu des gammes sans pré-cuisson, simples et rapides à préparer, adaptées aux exigences de la restauration moderne. Toutes les pâtes Royans – farcies, crozets, tagliatelles, gnocchi – se préparent sans cuisson préalable à l'eau, réduisant les manipulations sans jamais compromettre la qualité.

Par exemple le crozet, cette petite pâte carrée de terroir d'une taille semblable aux coquillettes, se met en œuvre directement surgelé. Il suffit d'utiliser la réhydratation à froid pour le cuisiner en salade, le four vapeur pour un accompagnement, ou le four sec pour un plat complet, minimisant ainsi le port de charge (notamment lors de l'égouttage) et l'utilisation de l'eau (souvent utilisée pour refroidir après cuisson à l'eau), redonnant ainsi aux cuisiniers du temps pour réaliser leur vrai métier : Cuisiner

### Le BIO, au cœur de l'identité Royans depuis plus de 30 ans



Précurseur sur le marché du bio, Royans cultive depuis 1993 une expertise unique dans la fabrication de ravioles, pâtes et quenelles biologiques, disponibles en frais ou surgelé. Installée au cœur de la Drôme, premier département bio de France, l'entreprise s'appuie sur des filières locales et françaises, consolidant une approche d'approvisionnement durable et responsable.

Aujourd'hui, le bio représente 11 % du chiffre d'affaires de Royans, confirmant sa place stratégique dans l'offre de l'entreprise. **Avec des recettes conçues pour plaire au plus grand nombre et limiter le gaspillage alimentaire, notamment en restauration collective et scolaire**, Royans accompagne les professionnels dans leur transition vers une alimentation plus durable, tout en les aidant à augmenter la part du bio dans leurs achats et à atteindre les objectifs de la loi **EGALIM**.

## Une sélection exigeante d'ingrédients et de partenaires français

Au-delà du label bio, Royans s'engage dans une démarche globale, ancrée dans les territoires et est attentive à chaque étape de la fabrication de ses produits. Cet engagement se traduit par le choix d'ingrédients et de matériaux majoritairement français, avec 80 % des matières premières et emballages provenant de l'Hexagone, en soutien à l'économie régionale et nationale.

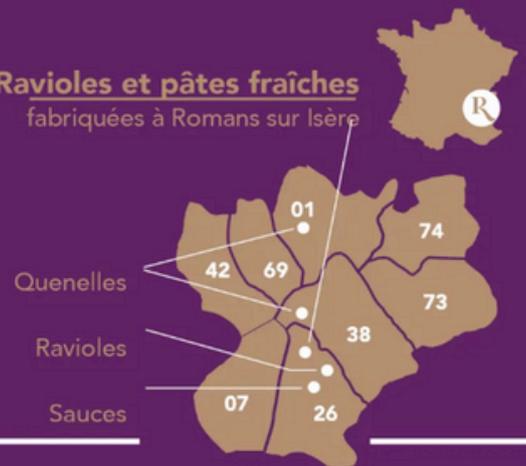
L'ensemble des produits est fabriqué en France, sur les quatre sites de production situés en région Rhône-Alpes, pour une maîtrise complète de la qualité, du savoir-faire à l'assiette.



UNE PRODUCTION  
100% LOCALE

- Produits fabriqués en France
- Recettes traditionnelles
- Savoir-faire unique
- Ingrédients rigoureusement sélectionnés
- Offre disponible en BIO

**Ravioles et pâtes fraîches**  
fabriquées à Romans sur Isère



## À propos de Royans

Depuis 1962, Royans met son savoir-faire pastier au service des professionnels de la restauration, avec une gamme de produits élaborés en France : pâtes fraîches ou surgelées, simples ou farcies, ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles lyonnaises traditionnelles, et recettes bistro inspirées du terroir. Grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients et une attention constante à la qualité, Royans est reconnu par de nombreux chefs, dont Christophe Aribert, doublement étoilé Michelin et 4 toques Gault & Millau. En conjuguant tradition culinaire, innovation et responsabilité, Royans s'affirme comme un partenaire incontournable des cuisines exigeantes et engagées.