

# ALPINA DEVIENT LA PREMIÈRE ET LA SEULE MARQUE À PROPOSER DES PÂTES HAUTE QUALITÉ FRANÇAISE ET ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

Une démarche inscrite dans l'ADN d'Alpina qui propose depuis 30 ans des pâtes à base de blé français



## EN BREF

- La marque est en train de passer toutes ses gammes de pâtes, issues de blés français, sous le **label garanti Zéro Résidu de Pesticide** : une première dans le rayon !
- Ce changement majeur **s'inscrit naturellement dans l'ADN** de la marque qui travaille depuis plus de 30 ans avec ses partenaires agricoles français.
- Un choix stratégique d'Alpina quand on sait que la **France est le 3<sup>ème</sup> pays consommateur de pâtes en Europe** et que **2/3 des pâtes consommées sont importées**.
- Alpina lance **deux nouveaux dessins : les spaghetti et les coquillettes**.

Alpina fait bouger les lignes du rayon pâtes et marque sa différence en devenant la première et la seule marque à **passer ses gammes de pâtes sous le label garanti Zéro Résidu de Pesticide (ZRP)**.

Fruit d'un travail **mené depuis plus de 30 ans, et notamment grâce aux cahiers des charges exigeants qu'elle a coconstruit avec ses partenaires agricoles**, l'entreprise assure l'obtention de ce label décerné par le Collectif Nouveaux Champs.

En complément et pour étoffer son offre, le plus ancien meunier-pâtier français, qui a fêté ses 180 ans l'année dernière, **présente depuis avril 2025 deux dessins incontournables de sa catégorie : la coquillettes et les spaghetti, ZRP bien sûr !**

## LA LABELLISATION ZRP, UNE DÉMARCHE QUI S'INSCRIT DANS L'ADN D'ALPINA SAVOIE

Alpina se donne pour mission de proposer des **produits sains, gourmands et de haute qualité**, fabriqués à partir de blés cultivés en France. Acteur engagé dans le **soutien à la souveraineté alimentaire**, Alpina accompagne la transition alimentaire et agricole à travers la valorisation de filières françaises de blé dur.

Grâce aux **relations pérennes avec ses partenaires agricoles du sud et du sud-ouest** de la France, Alpina Savoie obtient en 2025 et pour l'ensemble de **ses références de pâtes le label Zéro Résidu de Pesticides avec du blé 100% français** (Pratiques, petites pâtes<sup>1</sup> et collection 1844). Grâce à ses pratiques et des techniques agronomiques agroécologiques exigeantes, et l'obtention de ce label, **Alpina poursuit ses engagements pour une alimentation toujours plus respectueuse de la Terre et du Vivant.**



À travers la labellisation ZRP, qui s'inscrit pleinement dans son histoire et sa mission, Alpina Savoie continue de s'affirmer comme une **entreprise leader et pionnière en matière d'innovations responsables**. Alors que 2/3 des pâtes consommées en France sont importées, contre 30 % il y a trente ans, elle **contribue ainsi à la souveraineté alimentaire française**, conjuguant recherche d'autonomie et de qualité.

### UNE PROMESSE ZRP EN RÉPONSE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

- **74% des Français accordent de l'importance à l'information** « produit sans résidu de pesticides ». Cette information est ainsi considérée comme la plus importante, devant l'origine locale (72 %) et le caractère artisanal (61 %) ou de terroir (60 %) des produits<sup>2</sup>.
- Le **label ZRP est, parmi les labels qu'ils connaissent, celui auquel les Français font le plus confiance** (74 %). C'est le label n°1 de la confiance<sup>3</sup>.

<sup>[1]</sup> Sauf Mini coquilles

<sup>[2]</sup> Nielsen, Homescan Panel View, Décembre 2023

<sup>[3]</sup> Baromètre de confiance envers les fruits et légumes 2024, CSA pour Interfel et France AgriMer

## DEUX NOUVEAUX DESSINS, DEUX PLAISIRS DU QUOTIDIEN !

Les Français raffolent des pâtes ! **85% d'entre eux déclarent même en manger au moins une fois par semaine\***. Alpina, 3ème marque de pâtes française, continue de démontrer son unicité grâce une offre mêlant gourmandise et praticité, le tout français et ZRP !

Une unicité que la marque doit à la **maîtrise de deux savoir-faire complémentaires** :

- un **savoir-faire pastier hérité depuis 1844** – combinant tréfilage bronze et séchage lent et à basse température
- à un **savoir-faire meunier maîtrisé** – depuis toujours Alpina possède son propre moulin d'où elle fabrique quotidiennement sa semoule de blé dur français, avec, depuis 2025, l'assurance de blés français garantis Zéro Résidu de Pesticide !

Grâce la combinaison de ses savoir-faire uniques **Alpina lance cette année deux dessins incontournables du rayon** : les coquillettes et les spaghettis. Innovations tout en simplicité, les deux formes de pâtes préférées des Français rejoignent la gamme des Pratiques d'Alpina.

Une gamme qui allie :

- **Praticité** – prête en 5 min
- **Qualité** – grâce au bon goût de blé permis par le séchage en basse température,
- **Gourmandise** – par l'utilisation de moules bronze qui confèrent une rugosité unique à ses produits pour bien accrocher la sauce
- **Santé** – désormais garanti Zéro Résidu de Pesticide
- **Souveraineté alimentaire** – avec des produits toujours 100% français.



NEW



### LES PRATIQUES

Nouilles savoisiennes, frisettes, coquillettes, spaghetti, 500g, 1,49€\*\*

## À CHAQUE PÂTE SES USAGES, À CHAQUE PÂTE SES ENVIES !

Avec autant de formes que d'usages, **les pâtes se déclinent à l'infini, à toutes les sauces et toutes les saisons pour le plaisir des petits comme des grands**. Chez Alpina, la variété est une affaire sérieuse, grâce à des produits gourmands, 100% français et consensuels qui réunissent toute la famille, le plus ancien pastier français propose une gamme large allant de la perle à l'épINETTE, en passant par des dessins plus quotidiens.

**Toujours SUPER facile, SUPER rapides et SUPER gourmandes !**



## 1001 PÂTES, 1001 RECETTES



### Salade de coquillettes et framboises

Détails de la recette [ici](#)



### Coquillettes jambon-beurre-comté

Détails de la recette [ici](#)

### Salade d'avoines, avocat, saumon et comté pané

Détails de la recette [ici](#)



### Spaghetti aux poivrons et aux cœurs d'artichaut

Détails de la recette [ici](#)



Et bien d'autres recettes disponibles [ici](#).

### 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-pâtiériste 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>