

1844-2024 : ALPINA SAVOIE, LE PLUS ANCIEN PASTIER FRANÇAIS CÉLÈBRE SES 180 ANS



EN BREF

🍪 Alpina célèbre cette année **180 ans de savoir-faire** au service de la qualité et du goût.

🍪 Alpina prône l'engagement et l'innovation, au travers de **solutions créatives, 100% françaises** et fabriquées dans le respect de la Terre et du Vivant.

🍪 Fidèle à sa mission, Alpina continue d'œuvrer pour **permettre l'accès à une alimentation plus responsable et durable**.

Cultiver l'esprit d'union : c'est ce qui fait la force d'Alpina Savoie depuis 180 ans, l'occasion de rappeler sa **position de pionnier en matière d'alimentation saine, responsable et 100% française**.

Ancrée au cœur des Alpes depuis 1844, l'entreprise est depuis toujours animée par la volonté de « cultiver le vrai ». Elle y veille, jour après jour, et porte des **ambitions fortes pour le futur**, au travers de solutions locales, dans un contexte fort de souveraineté alimentaire.

180 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE LA QUALITÉ ET DU GOÛT...

1844

création de l'entreprise par Antoine Chiron


1994

construction du moulin de blé dur, le plus moderne d'Europe et l'un des 5 derniers de France


2010

1ère filière française de blé dur bio


1997

création de la 1ère filière française responsable de blé dur par Alpina


2017

Alpina Savoie reconnue "Entreprise du Patrimoine Vivant"


2024

180 ans de l'entreprise et lancement des VÉGÉTALES en GMS.


1978

nouvelle usine de pâtes et couscous



L'innovation Alpina...

En avril 2024, Alpina répond aux nouveaux besoins des consommateurs, en quête d'une assiette plus végétale ! Avec le lancement des **VÉGÉTALES**, une gamme innovante mixant blé dur et pois chiche : Alpina incarne l'innovation au rayon pâtes.

Leader sur le marché des petites pâtes avec les avoines, Alpina propose diversité et originalité dans un rayon fortement ancré dans des codes classiques. L'entreprise fait aussi bouger les lignes avec sa collection 1844, fabriquée à partir du cœur du blé, et s'impose comme LE précurseur de la pâte premium à la française, face aux géants italiens.



...fruit d'un savoir-faire unique transmis de génération en génération

La transmission fait partie des "gènes" Alpina depuis sa création. Portée par son savoir-faire pastier transalpin, dont Lucie Bontron est la garante à ce jour, Alpina propose des produits qui sont devenus au fil des années des incontournables du placard des Français : 85% d'entre eux déclarent manger des pâtes au moins une fois par semaine¹ !

Historiquement installée dans la région de Chambéry d'où elle façonne ses pâtes et crozets, Alpina prône l'engagement et l'innovation, c'est ainsi qu'elle a su tirer son épingle du jeu au travers de solutions créatives, 100% françaises et fabriquées dans le respect de la Terre et du Vivant.

LES PRODUITS EMBLÉMATIQUES D'ALPINA



Les Crozets,
400g, 2,89€*



Les Végétales,
400g, 2,25€*



Les Petites Pâtes,
500g, 1,69€*



La Collection 1844,
500g, 2,10€*

*PMC : Prix Marketing Conseillé



Pour célébrer son 180^{ème} anniversaire, Alpina convie ses clients et agriculteurs partenaires pour partager un moment d'exception le 13 septembre prochain sur son site de Chambéry. Au programme : découverte de la fabrication des produits Alpina avec une visite de l'usine et du moulin, prise de parole de Nicolas Guize, et déjeuner autour d'un plat signé Alpina. *Si vous souhaitez participer à cette journée et découvrir les coulisses d'Alpina, contactez-nous.*

...PORTÉ PAR LES FEMMES ET HOMMES QUI FONT ALPINA SAVOIE...

Depuis toujours Alpina valorise ses métiers emblématiques, qui font son unicité. Elle transmet au cœur de son usine ses savoir-faire uniques, aujourd'hui portés par une femme, Lucie Bontron, maître pastier d'Alpina et un homme, Hamza Mahdaoui, responsable de son moulin.



Hamza Mahdaoui, Responsable meunier - Alpina Savoie

« Je suis responsable du moulin Alpina qui est situé seulement à quelques mètres de l'atelier de fabrication. Avec mon équipe de meuniers, nous sélectionnons et assemblons les blés. Puis nous les travaillons pour obtenir une semoule de grande qualité qui va permettre de garantir cette belle couleur jaune et ce goût unique des pâtes Alpina. »

Le métier de meunier : Cauton du « goût Alpina » le meunier a la charge de l'élaboration de la semoule de blé dur utilisée pour fabriquer les produits de haute qualité Alpina. Issue de blé dur français, la semoule fabriquée quotidiennement chez Alpina est le fruit du savoir-faire meunier de l'entreprise préservé aujourd'hui par Hamza.



Lucie Bontron, Maître pastier - Alpina Savoie

« J'ai appris le métier de Joseph Policastro, maître pastier pendant près de 40 ans de l'entreprise, à mon arrivée au sein d'Alpina il y a près de 10 ans. Véritable garante du goût j'assure le respect des recettes et des savoir-faire. »

Le métier de maître-pastier :

Chef d'orchestre de la fabrication le Maître-pastier assure la qualité des produits Alpina. Elle vérifie soigneusement chaque étape. Du mélange des matières premières, au séchage basse température, en passant par le façonnage des pâtes dans des moules bronze : la fabrication n'a pas de secret pour elle. Excepté, peut-être, le petit supplément d'âme transmis depuis 7 générations, qui fait la spécificité des pâtes et crozets Alpina.

... EN PROPOSANT DES PRODUITS TOUJOURS FABRIQUÉS DANS LE RESPECT DE LA TERRE ET DU VIVANT

De l'amont à l'aval, Alpina propose des solutions respectueuses de la Terre et du Vivant sur toute sa chaîne de valeur, des champs aux packs.

EN AMONT, DEPUIS LES CHAMPS

Fière de ses engagements, Alpina propose depuis plus de 30 ans des pâtes exclusivement françaises grâce :

- À son soutien sans faille aux agriculteurs français au travers de contrats pluriannuels leur assurant une stabilité financière.

Fidèle à son rôle de précurseur, Alpina promeut le modèle d'une agriculture bio « augmentée » :

- En créant en 2007 la première filière blé dur bio en France.
- En devenant Mécène de l'institut de recherche de La Tour du Valat, au travers d'une étude "Agriculture et Biodiversité" conduite en Camargue depuis 2018
 - Et qui a pour ambition d'aboutir à un livret de bonnes conduites qui soit adapté à l'agriculture biologique mais aussi conventionnelle.



... JUSQU'AUX PACKS

Alpina s'engage en :

- Réduisant le pack de ses crozets en 2024 avec une quantité de produit égale
- Utilisant uniquement des cartons issus de forêts gérées durablement imprimés avec de l'encre végétale
- Proposant la première fenêtre en plastique recyclée sur pack pour la collection 1844

Forte de son travail depuis 180 ans et fidèle à sa mission, Alpina continue d'œuvrer pour permettre l'accès à une alimentation plus responsable et durable, issue de matières premières françaises soigneusement sélectionnées.

A PROPOS D'ALPINA SAVOIE

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie fabrique des pâtes avec du blé exclusivement français, dans le respect de la nature, de ses producteurs et de la santé des consommateurs, grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs dans la durée. À la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, s'ajoutent la gamme les Végétales (lancée en avril 2024), la gamme Collection 1844 et la gamme Bio de France. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien meunier - pastier de France qui célèbre cette année ses 180 ans. Depuis toujours, Alpina Savoie maîtrise l'ensemble de la fabrication, la PME possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Résolument engagée dès l'amont de sa production, l'entreprise assure la qualité de ses produits grâce à des céréales issues de filières françaises cultivées durablement. En avril 2017, Alpina Savoie 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 Savoie 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>