

LE CONVIVIAL CROZET ALPINA FAIT DU HORS-PISTE !

**Retour sur le succès du plus célèbre petit carré de pâte signé Alpina :
symbole de partage sur les pistes comme à la ville**



EN BREF

- Entre 2024 et 2025 on estime que **la célèbre boîte bleue a vu ses ventes augmenter de 4,6%**.
- Le 22 février 2026, Alpina Savoie **donne rendez-vous à ses fans à La Folie Douce**.
- Cette année encore Alpina propose **son pack spécial croziflette®**, mixant **crozets nature et sarrasin**, pour des soirées gourmandes conviviales !

La plus célèbre petite pâte savoyarde n'en finit plus de séduire les Français : en 2025 **on compte près de 6,8 millions* de consommateurs de crozets à travers le pays !**

Avec l'arrivée de la saison hivernale, **le crozet revient sur le devant de la scène** et avec lui la délicieuse recette de Croziflette®, un **plat gourmand et généreux**, idéal pour réconforter les cœurs et les corps dès que les températures chutent.

Souvent travaillé en Croziflette® pour les puristes, **le crozet ne se cantonne pas à cet usage**, il est également idéal en Crozitto, en accompagnement de vos plats savoyards ou en desserts pour les plus créatifs, et est **devenu au fil des années un ingrédient de choix pour les Français**.

LE CROZET TOUT SCHUSS... ET PAS QUE !

En quelques années, **le crozet a pris ses quartiers à la table des Français**. Souvent consommé et découvert pour la première fois sur les pistes de ski, cette spécialité régionale qu'on rapportait autrefois dans ses valises au retour des vacances d'hiver, s'impose désormais comme un véritable symbole de convivialité et de partage partout en France. Ce **produit emblématique rassemble avec plaisir toute la famille autour d'une recette généreuse et devenue iconique** : la Croziflette®.



Une tendance qui a aussi porté le Crozet Alpina vers le succès : entre 2024 et 2025, **la célèbre boîte bleue a vu ses ventes augmenter de 4,6%**¹. Preuve que le petit carré de pâte savoyard continue de graver la montagne du succès, à l'assaut des placards des Français.

POINT HISTOIRE

Apparu au XVII^e siècle, le crozet se décline en mille et une recettes selon les vallées et les régions. Véritable savoir-faire local, il est aujourd'hui confectionné par Alpina selon la recette traditionnelle de la vallée de la Tarentaise.

LES CROZETS ALPINA



Crozet
Nature,
400g, 2,79€*



Crozet
Sarrasin,
400g, 2,79€*



Crozet
Chanterelles,
400g, 2,79€*



Crozet
Noix du
Dauphiné,
400g, 2,79€*



Crozet spécial
Croziflette®,
400g, 2,79€*

* P.M.C. : le distributeur est libre de la fixation des prix

ALPINA S'INVITE À LA FOLIE DOUCE

La Folie Douce se mettra aux couleurs d'Alpina Savoie le **22 février prochain aux Arcs** ! Un événement XXL avec au programme :

- un **show culinaire** autour de la Croziflette® Alpina,
- la présence de **deux ambassadeurs influenceurs** : Qistoh et Léo Bergine,
- un **DJ set explosif**.

Alpina vient à la rencontre de ses fans et s'invite sur les pistes !



... DONT LA RECETTE EST SECRÈTEMENT CONSERVÉE EN SAVOIE PAR ALPINA !

Historiquement associée aux **repas festifs du dimanche et souvent préparée avec du fromage**, la petite pâte carrée est composée **d'ingrédients 100% français** : semoule de blé dur, de blé tendre et d'œufs de poules élevées en plein air. Le **crozet est l'allié des gourmands** ! Sa confection résulte d'un savoir-faire local maîtrisé depuis des décennies par Alpina. Façonnés à Chambéry, dans le respect de la tradition, les crozets bénéficient du savoir-faire meunier-pastier transmis depuis six générations au sein de l'atelier. Un **gage de qualité inégalée**.

¹ Source : Nielsen, CAM P6 2025

Le saviez-vous ? Le crozet doit sa forme à un souci de praticité, découpé en petit carré pour faciliter son transport en sac à dos dans les montagnes par les colporteurs.



« Le crozet est une véritable fierté locale. Chez Alpina Savoie nous avons à cœur de proposer le meilleur crozet pour égayer les recettes hivernales des touristes de passage dans notre belle région comme dans le foyer de tous les Français. » précise **Olivia Prézelin, chargée de projets R&D Alpina Savoie.**

À CHACUN SA RECETTE, À CHACUN SA CROZIFLETTE® !

En 2026, Alpina poursuit le succès de son **pack spécial Croziflette®**, habile mélange de crozets nature et sarrasin, spécialement conçu pour la préparation d'une Croziflette® dans le respect de la tradition.



LE POINT RSE

En 2025, Alpina propose un emballage plus compact du crozet, une démarche permettant de transporter **1500 palettes en moins chaque année.**

Une recette à réaliser dans les règles de l'art, mais aussi à décliner selon ses goûts et ses envies, en piste avec **3 versions gourmandes de la Croziflette®** :

<i>Pour les puristes</i>	<i>Pour les végétariens</i>	<i>Pour les enfants</i>
		
Croziflette® traditionnelle by Alpina disponible ici .	Croziflette® végétarienne aux champignons disponible ici .	Croz'qui rit disponible 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-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>