

**MOISSONS DE BLÉ DUR 2026****ALPINA RÉAFFIRME SON ENGAGEMENT DANS LA FILIÈRE BIO DE FRANCE****Dans un marché bio qui retrouve des couleurs, la gamme Bio de France enregistre +8,8 %\* en volume****EN BREF :**

- La gamme Bio de France continue de séduire les consommateurs
- Pionnière, Alpina Savoie réaffirme son engagement auprès de la filière blé dur bio français
- Plus de 80 agriculteurs engagés dans cette filière blé dur bio française démarrent les récoltes destinées aux produits de la marque en GMS et en circuits hors domicile

Alors que 47 % des marques bio en grande distribution ont renoué avec la croissance en 2025, Alpina Savoie confirme la pertinence de son engagement de long terme en faveur du bio français. Malgré les difficultés traversées par le marché ces dernières années, la marque a fait le choix de maintenir son soutien à la filière et de poursuivre ses investissements. À l'approche des moissons de blé dur bio 2026, la marque consolide son positionnement de premier producteur de pâtes bio françaises, accompagné par un réseau d'agriculteurs engagés.

**UNE DEMARCHE LONG TERME  
QUI PORTE SES FRUITS**

En GMS, la gamme bio de France affiche une croissance en volume de **+8,8 %\*** et confirme la pertinence de son offre qui répond aux attentes des consommateurs attachés à une alimentation bio et locale.

Pour la restauration, **Alpina Solutions Pro continue d'innover sur le bio** avec le Couscous semi-complet bio, fabriqué à partir de blé 100% français



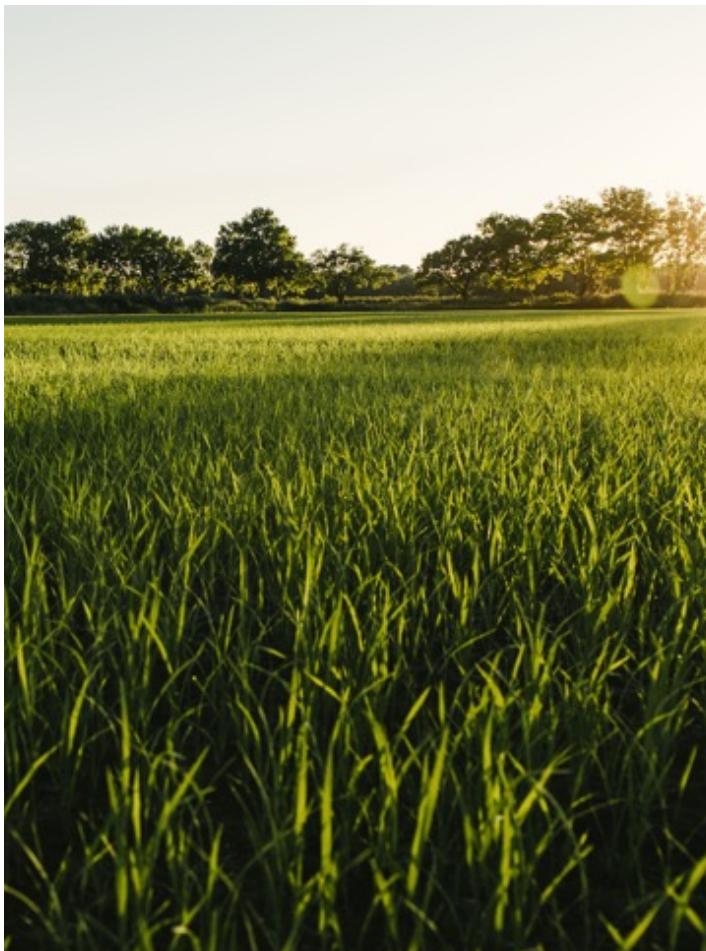
« Malgré le contexte fluctuant du marché bio sur ces dernières années, nous avons fait le choix de maintenir notre engagement auprès de la filière française de blé dur bio. Un choix dont nous sommes fiers, et qui porte ses fruits, puisque la dynamique actuelle montre que les consommateurs restent attachés à cette offre porteuse d'engagements, aussi bien en Grandes Surfaces Alimentaires qu'en Restauration Hors Domicile ! »

**Gaëlle Perrin – Directrice générale adjointe Alpina Savoie**

## UNE FILIÈRE BIO FRANÇAISE CONSTRUITE POUR DURER

Depuis plus de 20 ans, **Alpina Savoie est pionnière dans la création de filières françaises de blé dur responsables.** En 2012, l'entreprise a été parmi les premières à structurer une filière française de blé dur bio, **co-construite avec plus de 80 partenaires agricoles et quatre organismes de stockage historiques.** Ensemble, ils développent des **pratiques culturales exigeantes, respectueuses des sols, de la biodiversité et des ressources naturelles,** afin de concilier qualité, performance et durabilité.

Bien plus qu'une relation industriel-agriculteurs, cette filière repose sur un partenariat de long terme, fondé sur la confiance et une ambition commune. En alignant les besoins de la marque avec les réalités du terrain, **Alpina Savoie accompagne durablement les agriculteurs,** sécurise leurs débouchés et garantit ses approvisionnements en blé dur bio français. Dans un marché en pleine mutation, cet engagement contribue au maintien et au développement d'une production française de blé dur bio, participant ainsi au renforcement de la **souveraineté alimentaire.**



## DES TERRITOIRES AGRICOLES FRANÇAIS AU CŒUR DE LA FILIÈRE

Pour garantir l'origine de ses matières premières, Alpina Savoie s'approvisionne en blé dur bio 100 % français, majoritairement issu des bassins historiques de production tels que la Camargue, la Vallée du Rhône, la région PACA ou encore le Gers. À elle seule, la Camargue représente plus de la moitié des volumes de blé dur bio utilisés par la marque. Ce choix d'approvisionnement permet également de valoriser les territoires céréaliers français et leurs savoir-faire agricoles.

## LA GAMME BIO DE FRANCE

La gamme Bio de France d'Alpina Savoie rassemble une large sélection de pâtes du quotidien élaborées à partir de blé dur bio 100 % français, et selon un savoir-faire pastier transmis depuis 1844. Coquillettes, avoines, perles, penne, farfalle, ou encore nouilles savoisiennes : elle propose des formats adaptés à tous les usages et à toutes les envies.



Bio de France,  
Couscous, 500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Avoines, 500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Coquillettes, 500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Farfalle, 500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Perle, 500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Nouilles Savoisiennes,  
500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Penne, 500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Spaghetti, 500g, 2,15€\*\*  
Visuel non définitif

### BIO DE FRANCE AU BLÉ COMPLET :



Bio de France,  
Coquillettes au blé complet,  
500g, 2,15€\*\*



Bio de France,  
Couscous moyen au blé  
complet, 500g, 2,15€\*\*

\*\*Prix Marketing Conseillé

## À PROPOS D'ALPINA SAVOIE

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina produit 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. À la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, s'ajoutent la gamme Bio de France et les Petites Pâtes. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien meunier - pastier 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 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>.