

Communiqué
de presse



NOUVELLE GAMME

Le 1^{er} mars, Alpina Savoie bouscule le marché des pâtes !

Privilégier des aliments français, sains et éthiques : des attentes consommateurs fortes auxquelles Alpina Savoie répond avec le lancement le 1^{er} mars d'une gamme unique en France : les pâtes filière fran-

çaise. 3 références de pâtes haute qualité 100% France, sans résidu de pesticide, qui garantissent aux producteurs un juste revenu fixe sur 3 ans.



Jean Philippe Lefrançois – DG Alpina Savoie : « J'aime me dire que nous faisons vivre une filière blé dur qui contribue au développement local, rémunère justement les agriculteurs et respecte l'environnement. Aujourd'hui les consommateurs français veulent manger bon, sain, local et responsable et il est important que nous apportions notre pierre à l'édifice. »

contact presse :
Ophélie Deleuze
o.deleuze@influactive.com
04 37 59 09 50



HISTOIRE & VALEURS

Quand des penne sont bien plus que des pâtes...

Cela fait plus de 20 ans qu'Alpina Savoie s'engage avec ses partenaires agricoles dans la construction d'une filière blé dur 100% française, unique et exigeante.

Produire des blés de haute qualité, garantir une traçabilité du champ à l'assiette et soutenir une agriculture française respectueuse de l'environnement étaient les principes initiaux de la démarche.

En 2018, Alpina Savoie ancre davantage sa démarche dans le développement durable et présente ses nouveaux engagements :

🌻 **Soutenir le développement local et le 100% France** : les pâtes «filière française» sont fabriquées à Chambéry à partir de blés cultivés par près de 60 agriculteurs français de la Drôme, du Gers et des Alpes de Haute-Provence. Les emballages, filière FSC, sont produits et imprimés en Rhône Alpes.

🌻 **Rémunérer au prix juste les agriculteurs** : Alpina Savoie s'engage sur la durée (3 ans) et sur un prix d'achat du blé dur fixe et décorrélé des fluctuations des marchés afin d'apporter stabilité, visibilité et juste revenu aux producteurs.

🌻 **Respecter l'environnement et notre santé**. Le cahier des charges agricole est aussi strict que celui imposé pour la nutrition infantile. Il permet de garantir des blés et des pâtes de haute qualité sans résidus de pesticides. Il contribue également à préserver la faune et la flore de nos terres agricoles.

🌻 **Garantir une haute qualité** : Les pâtes filière française sont le fruit d'un savoir-faire local unique et traditionnel transmis depuis 6 générations, comme la fabrication en moules bronze et le séchage lent à basse température qui préserve richesse et saveur du blé.

3 références :
penne, torsades et farfalles.
PVC : 1,69€ les 500g



Alpina Savoie est une entreprise de spécialités pastières basée à Chambéry qui compte 145 collaborateurs. C'est une filiale du groupe familial Galapagos, composé de PME agro-alimentaires régionales. **Créée en 1844**, Alpina Savoie est le plus ancien semoulier-pastier de France et dispose d'un des cinq **derniers moulins** de blé dur français. Un savoir-faire transmis depuis 6 générations.

L'entreprise a créé il y a 20 ans, une **filière blé dur** spécifique **100% France**. Construite dans une démarche locale, **équitable**, raisonnée et de haute qualité, elle assure, du champ à l'assiette, une parfaite qualité et traçabilité des produits. Une filière bio 100% France existe aussi depuis 10 ans.