

PÂTES BIO DE FRANCE ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES : UNE PROMESSE INÉDITE SUR LE MARCHÉ

Alpina Savoie renforce ses engagements et lance une étude pour évaluer l'impact de sa filière sur la biodiversité

Engagée depuis de nombreuses années en faveur d'une alimentation plus durable, Alpina Savoie va plus loin à travers le lancement de son programme biodiversité. Celui-ci se traduit notamment par la sortie de pâtes Bio de France garanties zéro résidu de pesticides. Cet objectif de résultat, inédit en bio, permet de souligner l'absence totale de pesticides - même bio - dans la culture de ce blé, une pratique visant à restaurer la biodiversité. C'est également une assurance supplémentaire pour les consommateurs en quête de bio plus responsable. D'autre part, dans le cadre de ce programme, l'entreprise lance une action de mécénat pour évaluer les impacts de cette filière sur la biodiversité de la Camargue et soutenir des actions en faveur de sa régénération.

Filière bio sans utilisation de pesticides, pourquoi préciser ?

La bio pose question : ces derniers mois de nombreux sujets fleurissent dans les médias sur les disparités de qualité et d'impacts environnementaux entre différents produits issus de l'agriculture biologique. L'arrivée massive de produits bio issus de l'étranger, pas forcément neutres en termes de bilan carbone et parfois moins exigeants que le bio français, est également une source de questionnement¹.

Dans ce contexte, difficile de s'y retrouver, c'est pourquoi Alpina Savoie a souhaité donner la preuve de ses engagements. L'absence d'utilisation de pesticides dans les champs se matérialise désormais par un macaron « zéro résidu de pesticides » sur les pâtes Bio de France.

Un objectif de résultat inédit sur le marché du bio, plutôt habitué aux objectifs de moyen. En effet, désormais, à chaque étape de production, le blé puis les pâtes font l'objet de contrôles libérateurs.



Ce marquage est une assurance supplémentaire pour des consommateurs en quête de lisibilité. 83 % des Français déclaraient en 2017 vouloir être informés de la présence de résidus de pesticides sur les étiquetages².

Alpina Savoie souhaite également mettre en valeur une agriculture biologique particulièrement exigeante et le travail remarquable des agriculteurs de la filière blé dur bio française, dont la PME achète 95 % des volumes.

Ces agriculteurs ont mis au point des techniques culturales permettant de se passer de pesticides, même bio. L'objectif de ce modèle agricole est de permettre la restauration de la biodiversité de la faune et de la flore.

¹ Les dérivés du bio pas cher – 60 Millions de Consommateurs N°199 / Tout n'est pas vert dans le bio – Les dossiers du Canard Enchaîné N°251 avril 2019 / [Il y a-t-il des pesticides dans le bio ?](#) – Europe1 février 2018 / Le bio, pas toujours propre – 60 Millions de Consommateurs Mensuel - N° 536 - avril 2018 - ²Étude Ifop pour l'organisation non gouvernementale WWF France publiée en octobre 2017

LES PRODUITS

500g

1 €89



Un programme de mécénat pour restaurer la biodiversité

Alpina Savoie souhaite évaluer l'impact de sa filière blé dur bio de France sur la biodiversité et soutenir les actions qui permettront d'en favoriser la régénération. L'entreprise a donc décidé de financer une étude de trois ans pour comprendre dans quelles mesures la culture de blé dur bio vierge de tous pesticides favorise la restauration des écosystèmes, sur les territoires de culture. En partenariat avec la Fondation Tour du Valat, Institut de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes ce programme de recherche de 3 ans va voir le jour en 2019, il se décomposera en 3 phases.

Les 3 grandes étapes du programme de mécénat

1. Etude et synthèse des recherches scientifiques existantes
2. Suivi de la biodiversité sur une sélection de parcelles en Camargue
3. Poursuite du suivi de la biodiversité + mise en place d'actions concrètes, identifiées comme particulièrement bénéfiques pour certains compartiments de la biodiversité, avec des agriculteurs volontaires

A ce jour, très peu d'études existent sur l'impact de l'agriculture biologique en matière de biodiversité. En Camargue, une première étude sur les parcelles de riziculture bio a permis de montrer que l'on retrouve 2 fois plus d'espèces d'invertébrés et une abondance 6 fois plus élevée d'amphibiens que sur les parcelles conventionnelles³.

Des chiffres encourageants pour Alpina Savoie qui soutient depuis des années la réduction de l'impact du modèle agricole sur son environnement, en encourageant la mue du monde agricole français vers un modèle plus vertueux. L'objectif ultime de l'entreprise est de donner accès à une alimentation toujours plus saine, dans un environnement durablement préservé.

³Etude 2017 sur l'impact comparé sur la biodiversité de la riziculture conventionnelle vs bio, réalisée par l'Institut de recherche Tour du Valat

Alpina Savoie, moteur sur le Bio de France

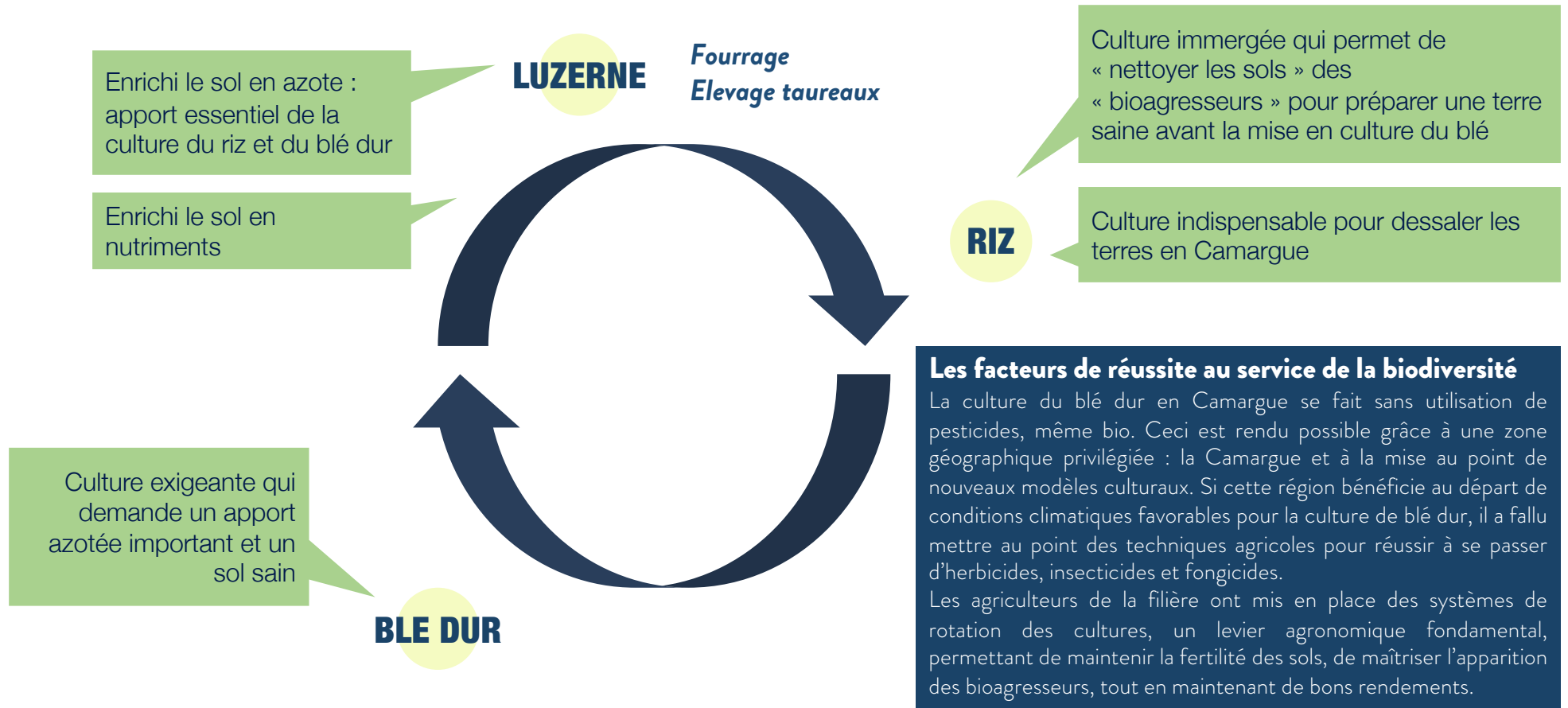
La grande majorité des pâtes bio auxquelles les Français ont accès ne sont pas fabriquées à base de blé bio français. Alpina Savoie a été précurseur dans la structuration de la filière blé dur bio française, il y a dix ans. Aujourd'hui, l'entreprise est toujours étroitement liée à cette filière, puisqu'elle lui achète 95 % de ses volumes.

En 10 ans, cette filière a grandi, les surfaces emblavées ont été multipliées par 4, passant de 250 ha à 1000 ha de parcelles bio. L'engagement d'Alpina Savoie est de maintenir et de développer ses approvisionnements en bio 100 % français. Pour y arriver, l'entreprise a mis en place un système de juste rémunération avec ses soixante agriculteurs partenaires. Cette démarche a pour but d'encourager le développement de la filière blé dur bio de France éco-responsable et de favoriser ainsi la protection de l'environnement.



Exemple de parcelle de blé dur bio entourée de haïes en Camargue
©Tour du Valat

Zoom sur la rotation culturale des sols en Camargue



A propos d'Alpina Savoie

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie 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, garantissant un juste revenu aux agriculteurs sur 3 ans.

A la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, s'ajoutent la gamme Bio de France et la gamme filière française, sans résidu de pesticides. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France. Depuis toujours, Alpina Savoie maîtrise l'ensemble de la fabrication, la PME possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Ce savoir-faire meunier a été transmis de génération en génération : Antoine Chiron, qui dirige le moulin aujourd'hui, est un descendant direct des fondateurs de l'entreprise.

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 E+ (Entrepreneurs + Engagés) 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.

A propos de la Tour du Valat

La Tour du Valat, Institut de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes créé il y a plus de 60 ans par Luc Hoffmann, a depuis lors développé son activité avec un souci constant : mieux comprendre les zones humides pour mieux les gérer. Convaincue que ces milieux menacés ne pourront être préservés que si activités humaines et protection du patrimoine naturel vont de pair, la Tour du Valat développe depuis de nombreuses années des programmes de recherche et de gestion intégrée qui favorisent les échanges entre usagers et scientifiques, mobilise une communauté d'acteurs et promeut les bénéfices des zones humides auprès des décideurs.

 [@AlpinaSavoie](https://www.facebook.com/AlpinaSavoie)

 [@AlpinaSavoie](https://twitter.com/AlpinaSavoie)

 [@alpinasavoie](https://www.instagram.com/alpinasavoie)

 [@alpina-savoie](https://www.linkedin.com/company/alpina-savoie)

Contacts Presse

Laurène Le Norcy

laurene.lenorcy@bellenouvelle.fr

06 18 68 32 33

Mélanie Godefroy

melanie.godefroy@bellenouvelle.fr

06 32 06 71 66