



ALPINA

SAVOIE

—  Semoulier Pastier depuis 1844  —



Notre entreprise

Présentation club PAI 21-01-2020



PME implantée à Chambéry, en Savoie



Semoulier-pastier depuis 1844

1844

Antoine Chiron implante son moulin de blé tendre à Chambéry. La Savoie appartient alors au royaume de Piémont-Sardaigne, État indépendant.

1892

Première fabrication de pâtes.



1918

Transformation du moulin de blé tendre en semoulerie et fabrique de pâtes.



1978

Nouvelle usine de pâtes et de couscous.

1994

Construction d'un moulin de blé dur, le plus moderne d'Europe.

1997

Mise en place de la filière de blé dur 100% France d'Alpina Savoie.

2003

Création d'Alpina Savoie, née de la fusion entre la société Chiron-Moulins de Savoie et sa filiale Richard pâtes Alpina Savoie.



2011

Nouvelle identité de marque. L'entreprise prend un nouveau départ en s'inscrivant dans une nouvelle dynamique d'innovations produits.



2016

Lancement de la gamme Bio de France.



2017

Lauréat du prix Innovation SIRHA 2017 pour la gamme Les Astucieuses, réhydratables à froid.



2019

Lancement des Coulis & Sauce Filière française.



2018

Lancement de la gamme Pâtes Filière française.

Nos données clés



143

collaborateurs

Fonctionnement en équipes
alternées :

- 2x8h
- 3x8h
- 4x8h
- Journée





Nos données clés



42M
de chiffres
d'affaires en 2018

Nos données clés



42M

de chiffres
d'affaires en 2018



40 000 T

de blé dur
mis en oeuvre

Nos données clés

40 000 > **36 000**
TONNES **TONNES**

de blé dur mis en oeuvre

1 des 5 derniers moulins de blé dur en France

de produits finis

4 lignes de pâtes
3 lignes de spécialités
2 lignes de couscous

Multi-formats : de 60g à 500g, du big bag en passant par le silo

Nos données clés

1^{er}

fabricant français
sur le marché des
pâtes Bio
françaises



3^{ème}

fabricant français
sur le marché du
couscous



5^{ème}

fabricant français
sur le marché des
pâtes



 **ALPINA**
SAVOIE



Un moulin au faîte des dernières innovations technologiques et environnementales

- **5 personnes** : 1 chef meunier, 4 meuniers
- **240 tonnes de blé trituré/jour**
- Un système de **pelage du grain** avant mouture (innovation exclusive en 2001)
- Un **tri grain par grain** grâce à l'installation d'un **trieur optique** (2013), technologie de dernière génération
- Une dizaine de moutures différentes entre :

Bio

Bio 100%
France

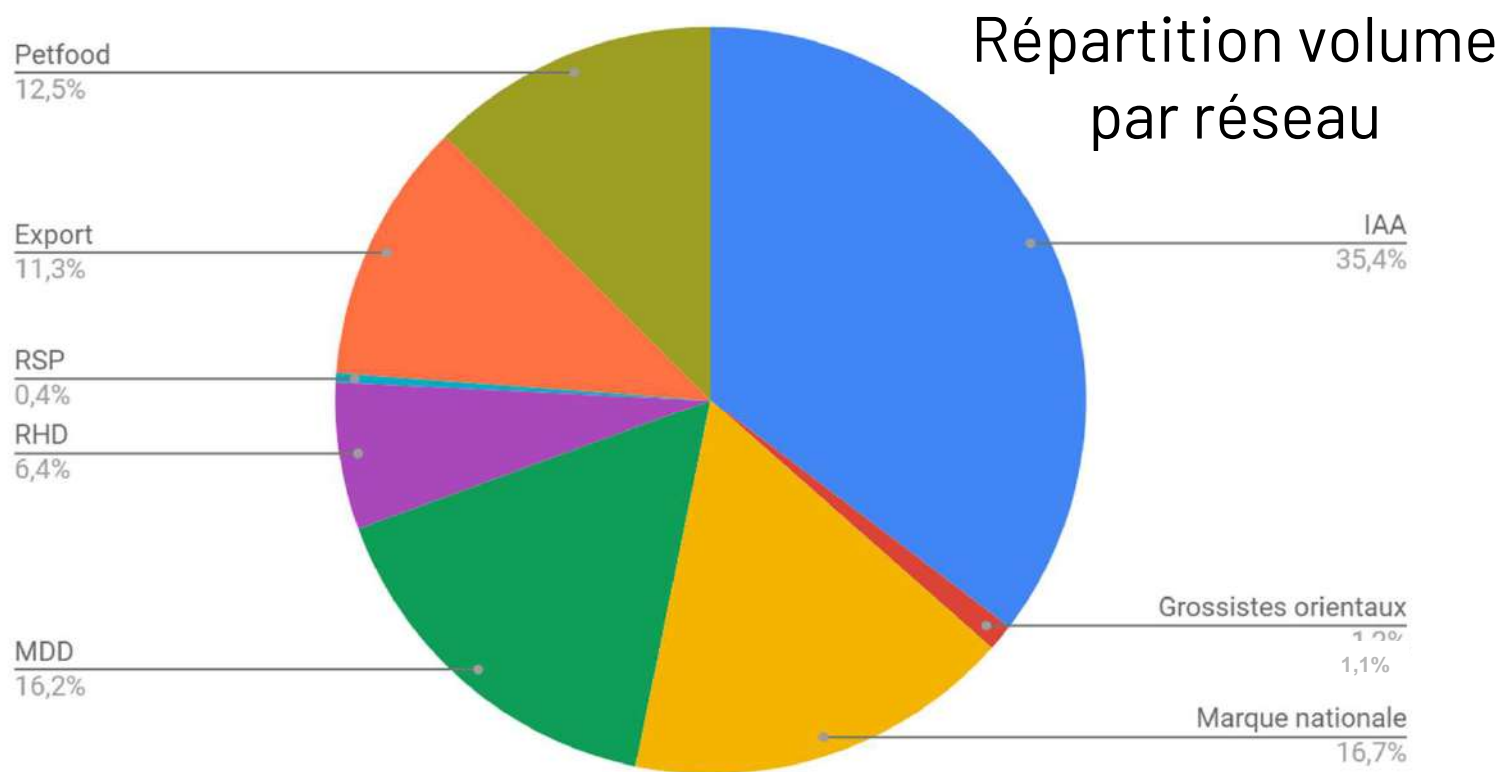
Filière Alpina
Savoie

Blé
conventionnel

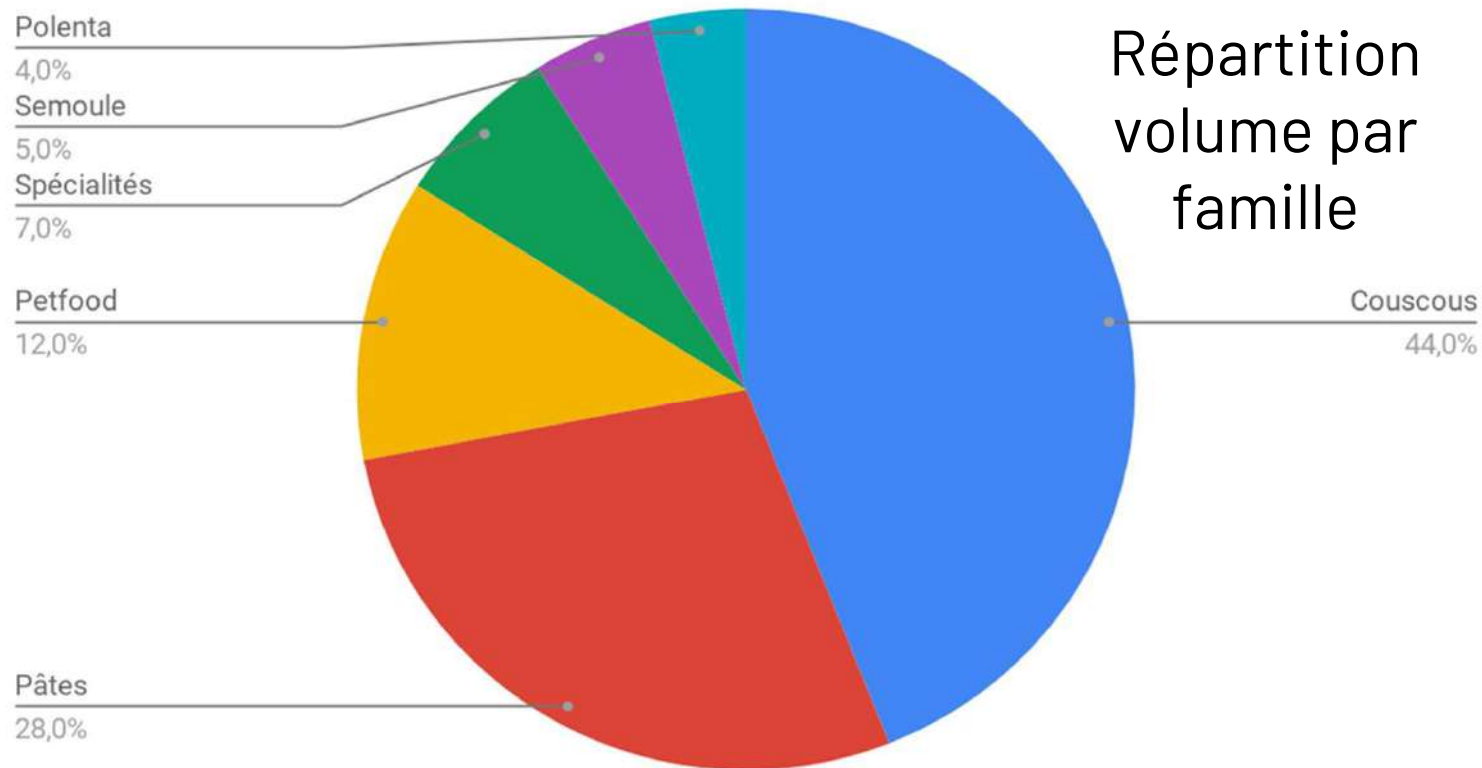
Baby food

Filière clients
Alpina Savoie
(MDD)

Une activité diversifiée



Une activité diversifiée





Nos derniers investissements

2017 :

Ligne de pâtes
BB2201

2018 :

Nouvel entrepôt de
stockage 5000m²
portant à 9000m² nos
entrepôts

2020 :

Ligne de pâtes
BB1500

Nos certifications



**Certifié
Kasher
&
Halal**





“

Alpina Savoie est le **spécialiste** reconnu des niches de produits issus de l'accompagnement **céréaliier** et des produits apparentés, basé sur un **savoir-faire 100% français** ancré sur des offres de **haute qualité** et des **valeurs authentiques**.

Nos labels

Entreprise du patrimoine vivant



Label décerné par l'Etat saluant l'excellence des **savoir-faire français** artisanaux et industriels.

Entreprises les + engagés



Label décerné par la FEEF visant à valoriser les **entrepreneurs écoresponsables**.



Notre RSE : démarche globale



“

**Agir au
quotidien
pour cultiver
demain**



Agir au quotidien pour cultiver demain

- Trois pôles importants pour notre RSE :

Relations et conditions de travail

Environnement

Communautés et développement local



Notre RSE : relations et conditions de travail



Relations et qualité de vie au travail

Intégrité et qualité de vie au travail

Réduire les accidents du travail et viser 0 à terme

Favoriser l'équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle

Optimiser et améliorer la communication interne

Développer une culture de la reconnaissance

Développement du capital humain

Évaluer les compétences et identifier les besoins en compétences

Favoriser l'employabilité des collaborateurs

Équité et responsabilité

Inciter l'ensemble des collaborateurs à adopter des comportements plus responsables au quotidien

Communiquer sur les accords d'entreprise (**dialogue social**)



Notre RSE : environnement

Préservation de l'environnement



Réduire notre empreinte
carbone liée aux
transports



Réduire notre
consommation d'eau



Favoriser la **préservation**
de la **biodiversité**



Réduire et valoriser nos
déchets



Sensibiliser les
collaborateurs

Parrainage d'une ruche avec Pollinium



- Protection d'une espèce en voie de disparition : les abeilles
- Préservation de la biodiversité grâce à leur rôle important dans la biosphère

Partenariat avec La Tour du Valat (fondation Hofmann-Laroche)



Aide au financement
d'études sur la
biodiversité dans les
champs de blé camarguais
de La Tour du Valat

Prix de l'Usine Alimentaire Durable 2018



Selon 4 critères d'évaluation :

- Performance énergétique des process et des bâtiments
- Gestion de l'eau et des déchets
- Écoconception des produits et des emballages
- Responsabilité sociétale de l'entreprise



Notre RSE : communautés et développement local

 **ALPINA**
SAVOIE

Produits responsables

Augmenter la **recyclabilité des emballages** primaires



Encre végétale

Utiliser autant que possible des **ingrédients naturels** sur notre marque



Sans OGM, sans conservateurs, œufs de poules élevées en plein air...

Promouvoir les **bénéfices sociaux et environnementaux** de nos produits



Produits locaux, durables et ancrés dans une démarche éthique

Partenariats pérennes

Accompagner nos agriculteurs aux **pratiques agricoles éco-responsable et durables**



Privilégier les **fournisseurs locaux et construire des partenariats durables** avec eux



Mécénat : Ma Chance Moi Aussi

Ma chance moi *aussi*



Accompagnement **pédagogique & éducatif**




Enfants issus de familles en difficultés éducatives des **quartiers prioritaires**



Dès l'âge de 6 ans et sur une **longue durée** (10 ans)

 **ALPINA**
SAVOIE



 Établissements ouverts

 Ouverture 2019

En 2019 :
accompagnement éducatif et pédagogique d'un enfant pendant 1 an.

A l'avenir : ouverture de places d'apprentissage pour les enfants en ayant l'âge.

Mécénat : L'Espace Malraux de Chambéry



espace **Malraux**
scène nationale
de **Chambéry**
et de la **Savoie**

ESPACE
MALRAUX
CHAMBÉRY
SAVOIE

 **ALPINA**
SAVOIE



Nos filières de blé dur

Filières conventionnelle & bio

 **ALPINA**
SAVOIE

La fabrication du champ à l'assiette





Notre philosophie

**Les meilleurs
blés font les
meilleures pâtes**

 **ALPINA**
SAVOIE

Deux démarches filières 100% France

La filière conventionnelle

La filière bio

QUI ONT DES CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :



100% français

Cahier des charges exigeant



140 agriculteurs engagés

Démarche éthique



La filière conventionnelle



Depuis **1997**, nous sommes engagés dans une filière blé avec plus de **80 agriculteurs français** qui cultivent le blé en **agriculture maîtrisée et contrôlée**, dans le **respect de l'environnement**.

Une filière unique de par ses engagements :

- Blé dur 100% français (Drôme, Gers, Alpes de Haute Provence)
- Traçabilité complète
- Bonnes pratiques agricoles
- Usage raisonné des intrants
- Juste rétribution du travail des 80 agriculteurs
- Contractualisation triennale pour favoriser un travail de fond avec les partenaires agricoles

Nos partenaires :



La filière conventionnelle

Les résultats du champ à l'assiette :

- Un blé de qualité, valorisé pour 3 ans et déconnecté des cours mondiaux
- **Pérennisation** de la filière depuis 1997
- Un blé dur et des pâtes garantis **zéro résidu de pesticides** par le Collectif Nouveaux Champs
- Un vrai goût de céréales
- Une belle couleur jaune ambrée (sans œufs)
- Une excellente tenue à la cuisson



La filière Bio de France



En **2007**, Alpina Savoie a créé la **première filière de blé dur bio en France**. Aujourd'hui, ce blé dur est cultivé **sans utilisation de pesticides** par plus de 60 agriculteurs.

Une filière unique de par ses engagements :

- Préservation de la qualité de l'eau
- Préservation de la qualité de l'air
- Maintien d'un sol fertile et vivant
- Mise en place d'une rotation culturale
- Zéro utilisation de pesticides
- Juste rétribution du travail des 60 agriculteurs
- Blés dur issus de coopératives et d'OS Privé

Nos partenaires :



La filière Bio de France



Les résultats du champ à l'assiette :

- Un blé de qualité, valorisé pour 3 ans et déconnecté des cours mondiaux
- **Pérennisation** de la filière et développement de l'économie locale :
 - 4x plus de surfaces emblavées en Camargue en 4 ans
- Un blé dur **sans utilisation de pesticides** qui **restaure la biodiversité** dans les champs (*):
 - 2x plus d'invertébrés
 - 6x plus d'amphibiens



Aujourd'hui, Alpina Savoie achète 95% du blé dur bio français.

 **ALPINA**
SAVOIE

(*) : étude en riziculture bio VS conventionnelle



Nos spécialités

Les Crozets et les taillerins

Le Crozet, un petit carré de pâtes

Depuis des siècles, les savoyardes confectionnent au rouleau de généreux **petits carrés de pâtes avec du blé**, des œufs et un authentique savoir-faire.

Tout naturellement, l'entreprise Alpina Savoie s'est attachée à perpétuer ce petit trésor du patrimoine culinaire local que sont les Crozets !

Une méthode de fabrication authentique

Du blé dur français issu
de notre filière

Farine de Savoie

Œufs frais plein air
français



La Croziflette®

Une recette authentique de Crozets, un vrai succès de l'hiver !

Les Taillerins et Trompettes



Une gamme de **tradition** au service du goût !

Fabrication à l'ancienne dans le respect de la tradition

Du blé dur français issu de notre filière

Des ingrédients nobles et d'origine naturelle

Des saveurs originales

Des recettes créatives pour varier les repas



Nos gammes GMS

 **ALPINA**
SAVOIE

Les Crozets



Les pâtes Bio de France



Les Couscous Bio de France



Les Pâtes Filière française



Les Couscous Filière française



Les Coulis & Sauce Filière française avec des tomates de Provence



La gamme Tradition



Les Taillerins et Trompettes



Les accompagnements céréaliers



4Pat – Petfood





Nos gammes RHD

Les Astucieuses - Classiques

SIRHA
INNOVATION
AWARDS
2017



Les Astucieuses - Toastées



Les Astucieuses - Mix végétal



Les Bio



Les Crozets





**En bref, Alпина Savoie
c'est...**



170
ANS DE
SAVOIR-FAIRE

 **ALPINA**
SAVOIE



2 FILIÈRES DE BLÉ DUR



UNE LONGUE
AVENTURE
AVEC DES
FEMMES &
DES HOMMES



ALPINA
SAVOIE

— Semoulier Pastier depuis 1844 —

***Merci pour votre
attention***

Questions ?