



FILIERE BLE DUR D'ALSACE | NOUVEAUTÉ 2021

## Valfleuri Pâtes d'Alsace à l'Ancienne Au blé dur Alsacien



Valfleuri, fabricant de Pâtes d'Alsace, engagé dans le développement durable, a entrepris depuis plusieurs années, de développer une filière de blé dur en partenariat avec les agriculteurs alsaciens et la coopérative CAC. Ainsi depuis 2019, ce blé alsacien entre dans la composition de la gamme de Pâtes d'Alsace à l'Ancienne aux 7 œufs frais plein air Valfleuri. L'entreprise, en progrès permanent, propose ainsi des pâtes qui satisfont la recherche de goût, d'authenticité, de bien être animal et de développement local.

### Authentiques et locales : Les Pâtes d'Alsace à l'Ancienne Valfleuri

Nos Pâtes d'Alsace font partie du terroir et de la gastronomie française et bénéficient d'une certification IGP garantissant leur authenticité. Contrairement aux pâtes italiennes fabriquées avec de la semoule de blé dur et de l'eau, les Pâtes d'Alsace se composent de 7 œufs frais par kilo de semoule de blé dur.

C'est cette quantité importante d'œufs qui leur procure leur riche saveur. Nos Pâtes à l'Ancienne sont faites avec le savoir-faire artisanal que nous avons développé depuis 1922. La couleur jaune crème des Nüdle est due au pétrissage et au laminage à l'ancienne et nos pâtes courtes sont formées avec des moules en bronze traditionnels qui leur confèrent un aspect rustique légèrement fariné qui accroche bien les sauces. Nos procédés de fabrication traditionnels per-

mettent de préserver leur saveur. Aussi sont-elles reconnues par les Chefs d'Alsace pour leur qualité gustative exceptionnelle, comparable aux meilleures pâtes fraîches faites maison.



ZI - 5 rue de la Charente  
68270 Wittenheim



<https://www.facebook.com/patesvalfleuri/>



[valfleuri\\_officiel](https://www.instagram.com/valfleuri_officiel)



03 89 57 08 60



[relation@valfleuri.fr](mailto:relation@valfleuri.fr)

# Pourquoi Valfleuri réintroduit le blé dur en Alsace ?

Alors que la culture du blé dur n'existait pas en Alsace, la société Valfleuri a démarré en 2018 un partenariat avec la Coopérative agricole de céréales (CAC). La réintroduction du blé dur a nécessité des essais en microparcelles, puis sur des petites parcelles pour sélectionner une variété adaptée. Aussi les pâtes d'Alsace à l'Ancienne Valfleuri sont les premières pâtes au blé dur alsacien, commercialisées en grande surface. Malgré des conditions climatiques difficiles pour la campagne de blé dur de l'été 2021, l'entreprise garantit des ingrédients (blé dur et oeufs frais plein air) français pour toutes ses gammes et du blé dur alsacien pour les 3 Nudle et le Spaetzle.

La création de cette filière de blé dur alsacien a pour but de favoriser l'économie locale. Elle est aussi bénéfique pour l'environnement :

- développement de la biodiversité
- protection contre l'érosion en hiver
- peu gourmand en eau en été
- sans utilisation de glyphosate

C'est également meilleur pour l'agriculteur :

- juste rémunération, à prix fixe et engagement durable
- contrat de filière avec la CAC, notre partenaire alsacien

« L'important, c'est de recréer le lien entre le producteur, l'industriel et le consommateur. » Jean-Michel Habig, Président de la CAC.



Créé en 1922, Valfleuri est le 3ème fabricant de pâtes en France et le premier en Alsace. Ayant à cœur la qualité et la naturalité, la PME familiale ne cesse d'innover et propose des recettes à la fois savoureuses et nutritives.

Précurseur en 1994 avec la certification ISO 9002, l'entreprise alsacienne fait de la qualité de ses produits une exigence primordiale. L'authenticité de ses Pâtes d'Alsace est garantie par leur certification IGP dès 2005. Certifiée ECOCERT depuis 1999, elle s'appuie sur son expérience dans le domaine BIO depuis plus de 20 ans, pour proposer en 2019 ses pâtes Tendrépices aux légumineuses, Com'O jardin riches en légumes et ses Mini'Pat aux œufs frais.

La création de cette filière de blé dur en Alsace, de 3 gammes de pâtes Valfleuri BIO, d'une nouvelle gamme de pâtes au blé dur issu d'exploitations HVE et l'utilisation depuis 2010 d'œufs frais plein air français pour ses Pâtes d'Alsace, s'inscrit dans une démarche globale de développement durable, qui lui tient à cœur. Aussi l'engagement de Valfleuri pour le bien-être animal, le respect de l'environnement et les filières d'approvisionnement locales, a été récompensé par le label PME+ en 2018 et Alsace excellence en 2020.



## Contact

**Jérôme MARIENNE**  
Tel. +33 6 20 69 32 38  
[j.marienne@valfleuri.fr](mailto:j.marienne@valfleuri.fr)



## Pâtes à l'Ancienne



Des pâtes qui répondent à l'attente de goût, d'authenticité et de développement durable !

Gamme de 12 références de Pâtes d'Alsace à l'Ancienne :

100% BLE DUR ALSACE

Nudle 2,  
Nudle 5,  
Nudle 10,  
Spaetzle,  
Knepfle,  
Corolles,  
Toupie,  
Marguerite,  
Spirales,  
Ondines,  
Rigatoni  
Noël

Conditionnement :

Sachet de 500g.  
Portion pour 3 à 4 personnes

Durée de conservation optimale :

3 ans à température ambiante à l'abri de l'humidité et de la lumière

Prix de vente conseillé :  
2,35 - 2,55€ TTC / 500g

Distribution :

Toutes enseignes en France  
Disponible au rayon pâtes sèches