



VALFLEURI HVE | NOUVEAUTÉ 2021

Valfleuri – Label HVE

Les premières pâtes au blé dur français
issu d'exploitations agricoles
à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Valfleuri fabricant de pâtes, engagé de longue date dans le développement durable, innove avec sa nouvelle gamme de pâtes au blé dur français, issu d'exploitations agricoles à Haute Valeur Environnementale. Une nouvelle façon de se faire plaisir, tout en consommant local et en contribuant au respect de l'environnement.

Français et écologique : Les Pâtes Valfleuri «label HVE»

Inédites sur le marché, ce sont les premières pâtes de blé dur issu d'exploitations agricoles certifiées HVE, proposées aux consommateurs. C'est aussi la seule innovation, dans la catégorie Pâtes de la grande distribution française depuis le début de l'année 2021. Les pâtes Valfleuri au blé dur issu d'exploitations agricoles à Haute Valeur Environnementale, se déclinent en une gamme de 7 formes conjuguant tradition et spécialité : Spaghetti, Torsade, Coquillettes, Penne, Tagliatelle, Serpentine et Lampion. Ces pâtes adaptées au goût des Français, ont un temps de cuisson relativement court et sont une alternative aux pâtes italiennes sans œufs.

Cette nouvelle gamme de pâtes au blé dur, cultivé dans des exploitations agricoles françaises à Haute Valeur Environnementale, correspond aux nouvelles aspirations des consommateurs à la recherche de produits locaux, respectueux de l'environnement.



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

Qu'est ce que le label HVE ?

Le label HVE est géré et certifié par le ministère de l'Agriculture français. Il permet de distinguer les exploitations agricoles engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Ce label est déjà connu dans d'autres domaines alimentaires comme la viticulture ou les fruits et légumes. Il est réservé aux exploitations agricoles qui ont atteint le niveau 3, le plus élevé de certification. Il commence juste à se développer dans les grandes cultures.

Ce nouveau mode de culture permet notamment :

- l'amélioration des pratiques agricoles sur toute l'exploitation, pour toutes ses cultures
- l'amélioration de la qualité des sols
- la bonne gestion des ressources en eau
- la préservation et le développement de la biodiversité



Aussi pour créer cette nouvelle gamme de pâtes, Valfleuri développe avec des agriculteurs et une coopérative, depuis 2019, une nouvelle filière de blé dur issu d'exploitations agricoles à Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette filière permet aussi de proposer aux agriculteurs engagés dans cette démarche, une juste rémunération et un partenariat durable.



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. 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 Tendr'épices aux légumineuses, Com'O jardin riches en légumes et ses Mini'Pat aux œufs frais.

La création de cette nouvelle gamme de pâtes 100% blé dur, de 3 gammes de pâtes Valfleuri BIO, de la création d'une filière de blé dur en Alsace 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



Pâtes 100% blé dur



A chacun ses goûts,
à chacun ses envies.
Les pâtes Valfleuri 100% blé dur français
issu d'exploitations agricoles
certifiées HVE,
sauront satisfaire les plus petits
comme les plus grands !

Gamme «Label HVE»
100% blé dur français :

Spaghetti,
Coquillettes,
Penne,
Lampion,
Torsade,
Serpentini,
Tagliatelle

Conditionnement :

Sachet de 400g et 500g.
Portion pour 3 à 4 personnes.

Durée de conservation optimale :

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

Prix de vente conseillé :

1,40 € TTC / 500g

Distribution :

Toutes enseignes en France
Disponible au rayon pâtes sèches