



## LE CRECERPAL CÉLÈBRE UN DEMI-SIÈCLE D'INNOVATION AU COEUR DE LA FILIÈRE BLÉ DUR EN FRANCE

**Marseille, le 30 Novembre** – Le Centre de Recherche sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires (CRECERPAL), laboratoire de recherche de la Société PANZANI, marque un jalon significatif en célébrant ses 50 ans d'existence.

Panzani, **semoulier-pâtier français**, a été précurseur en créant **dès 1973** son propre centre de recherche **dédié au blé dur et à ses applications**, afin de maîtriser la qualité de sa matière première et sa transformation pour proposer les meilleures pâtes aux consommateurs.

La France, l'un des principaux producteurs mondiaux de blé dur, représente 5% de la production mondiale, avec 1,3 million de tonnes produites chaque année. PANZANI, acteur majeur dans cette filière, achète **un tiers de la production française**, soit 470 000 tonnes par an, et travaille main dans la main avec ses partenaires pour préserver cette culture fragile.

Jean-François Mas, Directeur du CRECERPAL : *"Nous sommes honorés de célébrer ce demi-siècle d'impact positif sur la filière. Depuis sa fondation en 1973, le CRECERPAL a joué un rôle clé dans l'évolution constante de la qualité du blé dur et des pâtes alimentaires en France. Nos recherches contribuent non seulement à la qualité des produits finis mais contribuent également à l'innovation constante au sein de la filière et de l'industrie"*.

Depuis ses débuts, le CRECERPAL s'est distingué comme **un acteur clé dans la recherche appliquée à la filière blé dur**. Ses 50 années d'expertise, de passion et d'innovation ont contribué de manière significative à l'évolution de la production de blé dur en France. Le CRECERPAL a été à l'avant-garde de la recherche variétale, de l'analyse approfondie des produits, et de l'innovation constante dans le secteur.

Aujourd'hui cet outil de recherche est au service d'une filière française de blé dur de haute qualité et alimente l'entreprise en innovation. L'équipe, composée de 15 experts, est organisée autour de 3 pôles :

- **Le Pôle filière**, qui réalise la sélection des variétés de blé dur pour obtenir la meilleure qualité ; et anime en collaboration avec ses partenaires le programme « Blé Responsable Français » qui vise à sécuriser l'avenir de la filière et à l'accompagner vers des pratiques agricoles durables. Panzani utilise 100% de blé dur français pour la fabrication de ses pâtes en France, et déjà 45% sont issus de ce programme d'agriculture durable, avec

une vision ambitieuse d'atteindre 100% d'ici 2026 soit 3 000 agriculteurs engagés dans la démarche.

- **Le Pôle analyse** (plus de 8 500 analyses par an) qui expertise toutes les étapes du choix des variétés, la qualification des campagnes et les produits de première transformation (la semoule de blé dur) et de deuxième transformation (pâtes et couscous). Le CRECERPAL a développé des tests innovants pour évaluer la qualité du blé et des pâtes, comme le « test de ténacité » et « la couleur sur pâton », permettant de proposer des produits qui répondent aux attentes des consommateurs notamment en matière de tenue à la cuisson, d'aspect et de goût. Cette expertise positionne Panzani comme référent auprès de tous les maillons de la filière et marque de pâtes préférée des Français avec 30% de part de marché.
- **Le Pôle innovation**, qui développe de nouveaux produits et appuie les sites de production sur l'optimisation des procédés de fabrication. Un laboratoire pilote reproduit en miniature ce qui se réalise dans le milieu industriel, moyen de tester techniquement les projets d'innovation ou de venir en soutien aux usines sur des process existants.

Le CRECERPAL, fort de 50 ans d'expertise, permet à Panzani de maîtriser la qualité du champ à l'assiette, pour offrir à tous une alimentation responsable qui nourrit autant qu'elle réjouit.

Cécile Renault, Directrice R&D, Qualité & RSE du Groupe PANZANI, souligne l'importance du CRECERPAL : « *Le CRECERPAL, c'est bien plus qu'un laboratoire de recherche. C'est le cœur battant de notre quête constante de qualité dans la filière blé dur et ses applications. Avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous construisons le modèle de demain, avec une filière blé dur responsable et des pâtes toujours meilleures en termes de goût et de nutrition, pour accompagner nos consommateurs vers une assiette durable. Cet engagement est clairement inscrit au sein de notre stratégie de responsabilité d'entreprise et cela ne serait pas possible sans un centre d'expertise unique en son genre comme le CRECERPAL. Alors que le centre de recherche célèbre ses 50 ans, l'avenir s'annonce prometteur avec de nouveaux projets en matière d'innovation et de durabilité.* »

---

### **Contacts presse - Matriochka Influence**

**Ludovic Benmokhtar - 06 03 08 92 44**

**Paola Lambert - 06 37 41 30 18**

**panzani@mtrchk.com**

#### **À propos de Panzani**

*Panzani est un groupe agro-alimentaire français, leader sur les marchés des pâtes, des sauces et du couscous avec des marques comme Panzani, Ferrero ou Régia. La marque Panzani a été créée en 1950 par un italien passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes aux français. Aujourd'hui, Panzani continue de perpétuer son savoir-faire de semoulier-pastier pour fournir à ses consommateurs des produits de grande qualité et accessibles à tous.*