

## **Panzani réunit les acteurs de l'alimentation durable lors du Salon International de l'Agriculture 2025**

Paris, le 25 février 2025 - **Nutrition, environnement, accessibilité : comment faire converger ces enjeux dans nos assiettes ?** C'est la question qui a animé les 8 experts présents - représentants de l'amont agricole, expert en nutrition, décideurs politiques et professionnels du secteur agro-alimentaire - lors du débat organisé par Panzani, en partenariat avec #agridemain et Euro-Toques France, lors du Salon International de l'Agriculture 2025.

Autour d'un repas préparé par le chef Olivier Chaput, les invités ont échangé sur les enjeux de la transition alimentaire, et le rôle central des plats de pâtes dans l'alimentation durable.

### **L'alimentation durable, un enjeu global**

Premier transformateur de blé dur en France et marque leader sur le marché national, Panzani s'engage depuis des années en faveur d'une alimentation plus durable et accessible à tous.

Selon la FAO (l'agence des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), l'alimentation durable s'articule autour de 4 dimensions : nutritionnellement adéquate, saine et sûre ; respectueuse des écosystèmes ; économiquement viable et accessible à tous ; culturellement acceptable.

A l'occasion de cette table d'hôtes, **Albert Mathieu - Président Directeur Général de Panzani - a présenté en exclusivité les résultats d'une étude scientifique menée par les cabinets experts Link Up et MS Nutrition.** Cette étude a pu mettre en évidence que les plats de pâtes et sauces peuvent constituer une solution cœur de repas intéressante dans le cadre d'un modèle d'alimentation durable, en conjuguant équilibre nutritionnel, faible impact environnemental et accessibilité.

### **Quelques chiffres clés :**

- 97 % des Français consomment des pâtes, 60 % au moins une fois par semaine<sup>1</sup>
- 3/4 des plats de pâtes et sauces en cœur de repas analysés dans l'étude affichent un **Nutri-Score A ou B**, aucun n'est classé D ou E<sup>2</sup>
- L'impact environnemental (évalué selon le score PEF) des plats de pâtes et sauces analysés dans l'étude est modéré en comparaison d'autres plats du quotidien. Par exemple, un plat de pâtes à la sauce bolognaise a un **impact environnemental 4 fois moindre** qu'un steak-frites<sup>3</sup>, tout en offrant un apport en protéines proche (22g, soit 1/3 des apports journaliers recommandés).
- Un prix moyen d'environ **4 euros pour 4 personnes** pour un plat de pâtes et sauce Panzani, rendant ce plat accessible à tous<sup>4</sup>.

### **Les plats de pâtes, des atouts pour l'avenir**

Lors de la table d'hôtes, les invités ont apporté un éclairage complémentaire sur le rôle central que les plats de pâtes occupent dans l'alimentation durable.

---

<sup>1</sup> Source : Kantar 2024

<sup>2</sup> Source : Étude scientifique menée par Link Up et MS nutrition. 18 sur 24 combinaisons de pâtes et sauces en cœur de repas étudiées présentent un Nutriscore A ou B. Analyse effectuée sur la base de pâtes classiques et semi-complète Panzani, combinées aux références de sauces Panzani représentatives des usages (Provençale, Tomates légumes, Bolognaise, Bolognaise 100% bœuf, Pesto, Carbonara, Bolo veggio, Coulis, Pulpe, Tube).

<sup>3</sup> Score PEF (Product Environmental Footprint), indicateur européen d'évaluation de l'empreinte environnementale d'un produit sur l'ensemble de son cycle de vie. Un plat de pâtes (100g de pâtes crues) avec une sauce bolognaise classique (100g) et fromage (20g) a un impact environnemental 4 fois moindre qu'un steak-frites (100g de steak et 150 g de frites).

<sup>4</sup> Source : Circana. Prix moyen hors promo HMSM France 2024, pour un paquet de pâtes classiques Panzani 500g et une sauce Panzani 400g bolognaise ou provençale (best-sellers de Panzani).

« La filière blé dur française est une filière d'excellence. Chez Axereal, en partenariat avec Panzani, nous avons mis en place des cahiers des charges pour une agriculture plus raisonnée. », **souligne Jean-François Loiseau - Président du groupe coopératif agricole Axéral**

« Les plats de pâtes en cœur de repas ont des propriétés nutritionnelles intéressantes, notamment leur richesse en protéines végétales, et leur composition en glucides complexes qui leur confère un index glycémique bas. Les pâtes ne font pas grossir ! » **témoigne Jean-Michel Lecerf - expert nutritionniste.**

« Les pâtes sont un aliment très durable. La lutte contre le gaspillage alimentaire est d'ailleurs une dimension très importante à prendre en compte. » **précise Guillaume Garot - député de la Mayenne et ancien ministre de l'Agroalimentaire**, qui animera le 13 mars prochain les Etats Généraux de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'Assemblée Nationale.

### **Un replay pour poursuivre la réflexion**

Vous avez manqué cet échange enrichissant ? [Retrouvez le débat en intégralité ici](#) et plongez au cœur des discussions sur l'avenir de notre alimentation.

### **À propos de l'événement :**

Organisé par **Panzani** et animé par **Emilie Kovacs**, rédactrice en chef du média engagé *The Good*, cet échange a réuni des intervenants de premier plan :

- **Albert Mathieu**, Président Directeur Général de Panzani,
- **Basile Faucheux**, agriculteur et Président d'#agridemain,
- **Jean-François Loiseau**, Président du groupe coopératif agricole Axéral et de l'ANIA,
- **Guillaume Garot**, Député de la Mayenne et ancien ministre de l'Agroalimentaire,
- **Jean-Michel Lecerf**, expert nutritionniste,
- **Pascale Hébel**, directrice associée du cabinet d'étude C-Ways,
- **Quentin Mathieu**, Responsable Entreprise et Consommation chez Agridées Think Tank,
- **Catherine Quérard**, Présidente du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France.

### **À propos de PANZANI :**

*Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires leader du marché. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante 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, la marque continue de perpétuer son savoir-faire de semoulier-pastier pour fournir à ses consommateurs des pâtes de grande qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes oui, mais des Panzani."*

Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : [www.groupe-panzani.fr](http://www.groupe-panzani.fr)

### **Contacts Presse**

[panzani@mtrchk.com](mailto:panzani@mtrchk.com)

Ludovic Benmokhtar - 06 03 08 92 44

Angélique Minassian - 06 59 64 40 78