



Panzani enrichit son offre avec la nouvelle gamme de pâtes premium « Fermes et Généreuses »

Paris, le 10 février 2025 – Panzani, leader sur le marché des pâtes sèches en France, annonce le lancement de sa nouvelle gamme de pâtes premium « Fermes et Généreuses ». Composée de cinq références – Grande Coquillette, Rigatoni, Linguine, Fusilli et Penne Rigate – cette offre répond aux attentes croissantes des consommateurs en quête de goût et de plaisir¹.

Une texture ferme et généreuse, grâce à l'utilisation de moules en bronze

La nouvelle gamme de pâtes Panzani se caractérise par une texture ferme et généreuse, obtenue grâce à une extrusion réalisée avec des moules en bronze, une technique qui confère aux pâtes une très grande qualité. Les pâtes « Fermes et Généreuses » présentent également une excellente tenue à la cuisson et retiennent parfaitement la sauce. 90% des consommateurs interrogés déclarent aimer leur goût et leur texture ferme².

Une production 100 % française

Grâce à son savoir-faire de semoulier-pâtier, Panzani a mis au point cette nouvelle gamme dans ses usines de fabrication en France, avec du blé dur 100% français. La marque contribue à considérablement développer l'offre de pâtes premium produites en France sur le marché. Ce parti-pris assure à Panzani un suivi rigoureux de chaque étape de la production, du champ à l'assiette.

Un positionnement premium accessible pour redynamiser un segment porteur

Estimé à 1,1 milliard d'euros³, le marché français des pâtes connaît une croissance dynamique avec une progression des volumes de +11%³ en 5 ans. Le segment premium, qui représente aujourd'hui 8%³ des ventes du marché en valeur, a été porté par une demande croissante pour des produits de haute qualité, comme en témoigne sa croissance de +68%³ en 5 ans. Toutefois le segment connaît un ralentissement à court terme, reflet de la préoccupation des consommateurs sur les prix.

C'est dans ce contexte que Panzani, marque à l'image accessible, souhaite redynamiser ce segment, avec un prix de vente conseillé de 1,69 €⁴ pour un paquet de 500 g. Les pâtes « Fermes et Généreuses » de Panzani permettront aux consommateurs d'associer qualité, goût, origine France, et accessibilité.

« Avec les pâtes « Fermes et Généreuses », nous renforçons notre présence sur le segment des pâtes sèches en apportant une réponse claire aux attentes des consommateurs : des pâtes de qualité premium, produites en France avec du blé 100% français, grâce à notre savoir-faire semoulier-pâtier », souligne Albert Mathieu, Président de Panzani.

La gamme arrivera en rayon à partir du 1^{er} avril 2025, et sera soutenue par un plan de communication dédié en TV, digital, et événementiel.

¹ Source : Shopperscan Circana 2023, attentes en termes d'innovation.

² Source : Etude quanti INVIVO Mai 2023 avec home use test sur la référence linguine – Base 440 personnes

³ Source : Circana Cam P13 2024 Tous circuits France.

⁴ Prix marketing conseillé, le distributeur restant libre de la fixation de ses prix de vente.

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Ludovic Benmokhtar - 06 03 08 92 44 / Angélique Minassian - 06 59 64 40 78



À travers cette nouvelle gamme, Panzani réaffirme sa vision : proposer des pâtes qui allient savoir-faire, innovation et soutien aux filières, pour offrir aux consommateurs un moment de partage et de plaisir à chaque repas.

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-pâtier 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

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Ludovic Benmokhtar - 06 03 08 92 44 / Angélique Minassian - 06 59 64 40 78