

PANZANI LANCE LES PROTÉINÉES, SA NOUVELLE GAMME RICHE EN PROTÉINES VÉGÉTALES



*Une façon simple d'intégrer plus de protéines végétales
dans ses repas, sans réinventer sa cuisine !*

LES PROTÉINES VÉGÉTALES S'INSTALLENT DURABLEMENT DANS LES ASSIETTES

En France, les habitudes alimentaires évoluent. Au cours des deux dernières années, 83 % des consommateurs déclarent avoir modifié leur façon de manger¹, notamment pour des **préoccupations liées à la santé et à la nutrition** (41 %²).

Cette évolution s'accompagne d'un intérêt croissant pour les **protéines**, désormais associées à **la satiété, l'équilibre alimentaire et au bien-être**, bien au-delà du sport.

En France, les protéines consommées restent majoritairement d'origine animale et représentent encore près de 65%³ des apports protéiques. Toutefois, 58%⁴ des consommateurs déclarent vouloir diversifier leurs sources de protéines et 38 % se disent prêts à remplacer une partie des protéines animales par des protéines végétales. Une tendance portée par le flexitarisme qui concerne aujourd'hui 37 % des Français, contre 28% en 2021⁵.

Convaincu que les protéines végétales ont toute leur place dans l'alimentation quotidienne, Panzani met son expertise au service d'une offre simple, gourmande et accessible au quotidien.

Avec sa nouvelle gamme **Les Protéinées**, composée de trois références incontournables, **Coudes Rayés, Fusilli et Serpentine**, Panzani permet d'intégrer facilement davantage de protéines végétales dans son alimentation, sans bouleverser ses habitudes ni renoncer au plaisir d'un bon plat de pâtes.

¹ Pour Nourrir Demain, « Les 10 tendances à intégrer dans vos stratégies en 2026 », Septembre 2025.
² Résultats du baromètre consommateurs 2024 — les consommateurs français toujours plus attentifs aux protéines végétales et à une alimentation saine et durable —17 décembre 2024 Livret-ProteinesFrance_V4
³ INRAE, "Les protéines en question" & « Protéines animales et végétales » 2025
<https://www.inrae.fr/alimentation-santeglobale/protéines-question>
⁴ SIAL Paris, « La protéine au cœur des mutations », article publié le 22 mai 2026, modifié le 30 juillet 2026
<https://www.sialparis.com/fr-FR/tendances/focus/protéines>
⁵ GreenFlex & ADEME, Baromètre de la consommation responsable 2026, communiqué de presse « Consommation responsable : Quand les préoccupations forgent la mobilisation et l'action », 2 juin 2026, <https://www.ademe.fr/presse/communiqué-national/consommation-responsable-quand-les-preoccupations-forgent-la-mobilisation-et-laction/>



UNE RECETTE TRAVAILÉE POUR LE PLAISIR ET POUR LE GOÛT

Développée par l'équipe R&D du Centre de recherche Panzani, le CRECERPAL (Centre de Recherche sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires), en collaboration avec une nutritionniste, la gamme Les Protéinées repose sur une recette simple associant semoule de blé dur, protéines de blé et protéines de pois.

L'association des protéines de blé et de pois permet de **combiner deux sources végétales complémentaires**. Ensemble, elles contribuent à un profil nutritionnel équilibré et à un apport élevé en protéines dans une recette 100 % d'origine végétale.

Riches en protéines, Les Protéinées apportent 20 g de protéines pour 100 g (cruées), contre environ 12 g pour des pâtes classiques de Panzani, soit +66% de protéines.

Pour une portion de 100 g, **Les Protéinées** couvrent ainsi jusqu'à **40 % des apports quotidiens de référence en protéines**, contre 24% pour des pâtes classiques⁶.

Une solution simple et gourmande pour celles et ceux qui souhaitent intégrer davantage de végétal à leur alimentation et diversifier leurs sources de protéines, sans compromis sur le goût.

LES PROTÉINÉES, PENSÉES POUR LE QUOTIDIEN

Se cuisinant comme des pâtes classiques Panzani, la gamme Les Protéinées se glisse dans toutes les recettes du quotidien. Une façon simple d'enrichir son assiette en protéines végétales, sans changer ses habitudes culinaires.

Avec un prix marketing conseillé **d'1,99€⁷ le paquet de 400g**, cette nouvelle gamme entend rendre les protéines accessibles au plus grand nombre.

Cette promesse de simplicité et d'accessibilité⁸ trouve déjà un écho auprès des consommateurs : la gamme enregistre **63 % d'intention d'achat** selon une étude Ipsos réalisée en 2024⁹.

⁶ Pour 100g de pâtes crues (soit environ 200g cuites) sur la base des apports de références pour un adulte de 60 kg (8400kJ/2000 kcal) : 0,83g/kg/jour soit 50g/jour (selon EFSA, 2012)

⁷ Prix moyen conseillé, le distributeur étant libre de fixer ses prix

⁸ CIRCANA, septembre 2026, Hypermarchés et Supermarchés. Prix moyen au kilo de

la gamme Les Protéinées Panzani 4,67€/kg vs la moyenne des autres marques

nationales du segment protéiné du marché des pâtes à 5,47€/kg.

⁹ IPSOS, Etude test de concept Les Protéinées, octobre 2024

Cuisiner la gamme Les Protéinées

AVEC CLAIRE_HAPPYDIET

Pour l'occasion la diététicienne-nutritionniste Claire Trommenschlager (@Claire_HappyDiet) a imaginé deux recettes simples et gourmandes.

Diététicienne-nutritionniste et créatrice de contenu, Claire Trommenschlager partage au quotidien une approche positive et sans culpabilité de l'alimentation, dans laquelle les glucides et le plaisir ont toute leur place. Après une première collaboration en 2024 autour des atouts nutritionnels des pâtes, c'est tout naturellement que Panzani lui renouvelle sa confiance pour partager ses idées recettes, végétales bien sûr !



*Le mot de la
Diététicienne-nutritionniste :*

“L'équilibre alimentaire, ce n'est pas la suppression ou l'opposition de certains groupes alimentaires, c'est justement apprendre à varier, facilement et en se régalant ! C'est justement ce que permet cette nouvelle gamme et les recettes proposées : intégrer naturellement plus de protéines végétales dans son quotidien, tout en gardant le plaisir du plat de pâtes !”



**Des pâtes oui,
mais des Panzani.**



Serpentini protéinées aux courgettes, citron & parmesan

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 400 g de serpentini Les Protéinées Panzani
- 3 courgettes moyennes
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 200 ml de crème légère
- 1 citron jaune non traité
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 4 c. à s. de parmesan
- Basilic frais · sel, poivre

LES ÉTAPES

Faites cuire les serpentini 12 min à l'eau bouillante salée.

Coupez les courgettes en demi-lunes fines, pressez l'ail.

Faites revenir courgettes et ail à l'huile d'olive.

Délaissez la fécule dans un peu de crème froide.

Quand les courgettes sont dorées, baissez le feu, ajoutez la crème, le mélange crème-fécule, le jus de citron et quelques zestes ; laissez épaissir. Salez, poivrez.

Ajoutez les serpentini, mélangez. Servez avec le parmesan et le basilic.



Fusilli Protéinées aux légumes rôtis, pois chiches crunchy & fromage frais

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 400 g de fusilli Les protéinées Panzani
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 poivron
- 1 oignon rouge
- 1 boîte de pois chiches (~265 g égouttés)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. de paprika fumé
- 2 c. à c. d'ail semoule
- 120 g de fromage frais
- Le jus d'un demi-citron
- Sel, poivre et coriandre fraîche.

LES ÉTAPES

Préchauffez le four à 200 °C.

Égouttez, rincez et séchez les pois chiches ; enrobez-les de 1,5 c. à s. d'huile, 1 c. à c. de paprika et 1 c. à c. d'ail semoule, étalez sur la plaque.

Coupez les légumes en dés, assaisonnez (sel, poivre, reste d'ail et de paprika, huile) dans un plat.

Enfournez pois chiches en haut et légumes en dessous 30-35 min, en remuant à mi-cuisson.

Cuisez les fusilli 8 min ; réservez une louche d'eau de cuisson.

Fouettez le fromage frais avec le citron et un peu d'eau de cuisson jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Mélangez les fusilli, sauce et légumes rôtis.

Ajoutez les pois chiches au dernier moment et la coriandre ciselée.



Des **PROTÉINÉES** *oui*, mais des *Panzani* !

À propos de PANZANI :

Panzani est le fabricant français de pâtes et sauces alimentaires leader du marché¹⁰. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante créée en 1950 par un français d'origine italienne passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes et des sauces aux français. Aujourd'hui, la marque continue de perpétuer son savoir-faire pour fournir à ses consommateurs des pâtes et des sauces de grande qualité et accessibles à tous. Parce que « Des pâtes et des sauces oui, mais des Panzani. » Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : www.groupe-panzani.fr

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Mélissa Ollivier – 06 59 62 57 47

10 N°1 Part de Marché marque nationale Circana YTD septembre 2026, tous circuits France.

PANZANI – SAS au capital de 3 585 180€ – RCS Lyon 961 503 422 – 141 Cours Gambetta, 69003 Lyon

**Des pâtes *oui*,
mais des *Panzani*.**