



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

pâtes alimentaires

Question écrite n° 9740

Texte de la question

M. André Godin appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la législation régissant l'appellation « pâtes alimentaires ». Une loi du 3 juillet 1934 énonce que cette dénomination doit être réservée à des aliments composés à base de blé dur. Or la Cour de justice des Communautés européennes (CJCE) a estimé en 1988 qu'il convenait d'admettre la vente, sous le nom de « pâtes alimentaires », de produits fabriqués avec du blé tendre. Il semble donc que l'on devrait, depuis 1988, autoriser l'utilisation du blé tendre dans la production des pâtes alimentaires. En effet, la jurisprudence de la CJCE doit s'imposer dans notre droit interne. L'expérience laisse pourtant apparaître des réticences de l'administration déconcentrée à se conformer à la jurisprudence européenne : on interdit encore à des exploitants d'appeler « pâtes alimentaires » une production élaborée à base de blé tendre. En conséquence, il lui serait reconnaissant de lui faire part de ses intentions en la matière.

Texte de la réponse

L'article 1er de la loi du 3 juillet 1934 tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires stipule que ces dernières sont vendues sous quelque dénomination et quelque forme que ce soit et doivent être fabriquées exclusivement en pure semoule de blé dur. Bien que l'arrêt rendu en 1988 par la Cour de justice de Luxembourg ne permette pas d'opposer cette disposition aux pâtes alimentaires importées si elles ont été légalement fabriquées dans un Etat membre de l'Union européenne à partir de blé tendre, la France a maintenu sa législation pour ses propres fabrications. Il a paru en effet préférable, comme le fait également l'Italie, premier producteur mondial, de maintenir notre législation afin d'assurer un débouché satisfaisant tant aux producteurs de blé dur qu'aux fabricants français de pâtes alimentaires. Cependant l'article 2 de la loi du 5 avril 1954 autorise temporairement l'utilisation de blé tendre en cas d'insuffisantes disponibilités en blé dur. En période normale d'approvisionnement, il y a donc lieu de continuer à utiliser, de façon exclusive, la semoule de blé dur pour la fabrication des pâtes alimentaires.

Données clés

Auteur : [M. André Godin](#)

Circonscription : Ain (1^{re} circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 9740

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 février 1998, page 610

Réponse publiée le : 30 mars 1998, page 1776