ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

pâtes alimentaires

Question écrite n° 25619

Texte de la question

M. Christian Eckert attire l'attention de Mme la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi sur la fabrication de pâtes alimentaires à base de blé tendre. En effet la loi 99-574 du 9 juillet 1999 indique que les pâtes fabriquées en France ne peuvent contenir que du blé dur. Ainsi les pâtes fabriquées à la base de blé tendre ne peuvent en aucun cas obtenir la dénomination de "'Pâtes alimentaires". Il semblerait que la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ait des applications différenciées de ce dispositif d'un département à l'autre. En effet, en région parisienne, un agriculteur a obtenu une autorisation de la DGCCRF alors qu'en Meurthe et Moselle, le même producteur fermier ferait face à un refus pur et simple. Ainsi, il est possible de vendre en France des pâtes fabriquées au blé tendre si elles sont produites dans un autre pays européen, comme le permet le droit communautaire. Autrement dit, il est impossible pour les producteurs français de fabriquer ces pâtes mais ils ont tout à fait le droit de les faire produire ailleurs. Aussi, il souhaiterait connaître son avis sur ce sujet et quelles mesures elle compte mettre en oeuvre pour rompre cette inégalité entre les pays européens.

Texte de la réponse

La loi du 3 juillet 1934 modifiée tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires prévoit que les pâtes alimentaires vendues sur le territoire français doivent être fabriquées à partir de semoule de blé dur exclusivement. À la suite d'un arrêt de la Cour de justice des Communautés européennes qui avait condamné l'Italie, dont la législation en matière de pâtes alimentaires est similaire à celle de la France, les autorités françaises ont été conduites à admettre, par la loi du 9 juillet 1999, la libre circulation des pâtes alimentaires contenant du blé tendre dès lors que celles-ci proviennent d'un État membre de l'Union européenne ou d'un État contractant à l'accord instituant l'espace économique européen où elles sont légalement fabriquées et commercialisées. En premier lieu, il faut noter que les pâtes alimentaires à base de blé dur présentent des caractéristiques de qualité spécifiques (notamment pour ce qui concerne la tenue à la cuisson), sensiblement différentes de celles élaborées à partir de blé tendre. Ce produit est traditionnellement consommé en France et représente la majeure partie de la production européenne de pâtes alimentaires (Italie et France notamment). Au niveau national, les représentants des fabricants de pâtes alimentaires avaient, à l'époque, souhaité que la qualité de ce produit soit préservée en maintenant l'exclusivité d'utiliser du blé dur. Dans l'état actuel de la réglementation, la fabrication de pâtes alimentaires à partir de blé tendre - seul ou en mélange avec de la semoule de blé dur - n'est pas autorisée sur le territoire français. En revanche, leur commercialisation est possible lorsqu'elles proviennent d'un pays de l'Union européenne où elles sont légalement fabriquées ou commercialisées. À ce jour, il n'est pas envisagé de faire évoluer la réglementation, qui garantit la qualité des productions nationales pour les consommateurs et une meilleure valorisation de nos produits tant sur le marché national qu'à l'export. L'ensemble des services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ont été informés des termes de l'arrêt de la Cour de justice et de la loi et ont reçu des instructions précises fixant les dénominations sous lesquelles les pâtes à base de blé tendre et de mélange mises en libre pratique pouvaient circuler sur le marché national. À cet effet, ils veillent, d'une part, à ce qu'il n'y

ait pas de mesure discriminatoire entre les divers opérateurs et, d'autre part, à ce que tout risque de confusion entre ces deux types de pâtes alimentaires soit écarté pour les consommateurs. Au cas d'espèce, les informations recueillies auprès des unités départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes de la région Île-de-France n'ont pas permis de retrouver trace d'une autorisation accordée pour fabriquer des pâtes alimentaires à partir de blé tendre ni, de ce fait, d'une quelconque différence de traitement entre opérateurs. Le cas échéant, une évolution de la législation, visant à ouvrir la possibilité pour les producteurs français d'entrer sur ce segment de marché, pourrait être envisagée. Toutefois, une telle ouverture devrait être subordonnée, d'une part, à l'avis des différents professionnels concernés et, d'autre part, à la nécessité de ne pas porter préjudice aux produits de qualité, ce qui suppose une différenciation significative des produits par le biais de dénominations de vente descriptives et précises qui ne soient pas de nature à créer, pour les consommateurs, un risque de confusion sur la nature exacte des produits, notamment sur leur composition.

Données clés

Auteur : M. Christian Eckert
Circonscription : Meurthe-et-Moselle (7e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 25619
Rubrique : Agroalimentaire
Ministère interrogé : Économie, industrie et emploi
Ministère attributaire : Économie, industrie et emploi

Date(s) clée(s)

Question publiée le : 24 juin 2008, page 5307
Réponse publiée le : 5 mai 2009, page 4277