



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

pâtes alimentaires

Question écrite n° 27253

Texte de la question

M. Hervé Féron interroge M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la loi n° 99-574 du 9 juillet 1999 qui stipule que les pâtes fabriquées en France ne peuvent contenir que du blé dur. Les pâtes fabriquées à base de blé tendre ne peuvent alors obtenir la dénomination de « pâtes alimentaires ». Or, plusieurs exploitants meurthe-et-mosellans ne comprennent pas cette décision quand ils constatent que la réglementation permet la vente de pâtes alimentaires au blé tendre produits dans d'autres pays de l'Union européenne. De plus, la DGCCRF ne semble pas refuser systématiquement cette production, puisqu'un agriculteur de la région parisienne a obtenu une autorisation. Il souhaite donc savoir si le Gouvernement révisera la réglementation contradictoire concernant la production sur le sol français de pâtes alimentaires au blé tendre.

Texte de la réponse

La loi du 3 juillet 1934 visant à réglementer la fabrication de pâtes alimentaires a introduit l'obligation d'utiliser exclusivement des semoules de blé dur pour la fabrication des pâtes alimentaires. Le blé dur (*Triticum turgidum* spp. durum) et le blé tendre (*Triticum aestivum*) sont deux espèces botaniques distinctes qui diffèrent par leurs propriétés technologiques. Le blé dur, riche en protéines (gluten), possède une structure vitreuse et dure ; le blé tendre, riche en amidon, possède une texture farineuse. De ce fait, les pâtes fabriquées à partir de blé tendre libèrent à la cuisson une partie de leurs composants dans l'eau de cuisson. Ce phénomène est à l'origine de leur mauvaise tenue et de leur caractère collant. Plusieurs États membres, comme la France et l'Italie, pays traditionnellement producteurs et consommateurs de pâtes, ont choisi de garantir la qualité de leur production par l'utilisation exclusive de semoule de blé dur. Les représentants des professionnels de la filière restent attachés à l'obligation d'utiliser des semoules de blé dur, qui garantit des pâtes de meilleure qualité culinaire. D'autres États membres de l'Union européenne autorisent cependant la fabrication de pâtes à partir de blé tendre. Ces pâtes, légalement produites et commercialisées dans d'autres États membres, peuvent être commercialisées en France du fait du principe de libre circulation des marchandises inscrit dans le traité de l'Union européenne. Suite au rappel de ce principe par la Cour de justice des communautés européennes, la loi n° 99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole a modifié la loi du 3 juillet 1934 pour respecter la libre circulation de ces produits. Dans l'état actuel de la réglementation, la production de pâtes alimentaires à partir de blé tendre n'est pas autorisée en France. Seule leur commercialisation est possible. Il n'est pas envisagé de faire évoluer la réglementation, qui garantit la qualité de la production nationale pour le consommateur et une meilleure valorisation tant sur le marché national qu'à l'exportation.

Données clés

Auteur : [M. Hervé Féron](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (2^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 27253

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture et pêche
Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 15 juillet 2008, page 6042

Réponse publiée le : 14 octobre 2008, page 8794