



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## pâtes alimentaires

Question écrite n° 87680

### Texte de la question

M. Michel Diefenbacher appelle l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur les règles applicables à la fabrication des pâtes alimentaires. Une loi du 3 juillet 1934 modifiée dispose que les pâtes alimentaires doivent être « fabriquées exclusivement en pure semoule de blé dur », mais que cela ne fait pas obstacle à ce que soient commercialisées en France des pâtes contenant du blé tendre si elles sont légalement fabriquées dans un État membre de l'Union européenne. Il en résulte que, si une entreprise française souhaite fabriquer des pâtes contenant du blé tendre, elle doit se délocaliser dans un autre pays européen. Il lui demande en conséquence si, pour éviter cet inconvénient, il est envisagé de modifier la réglementation française en la matière.

### 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. Michel Diefenbacher](#)

**Circonscription :** Lot-et-Garonne (2<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 87680

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé** : Alimentation, agriculture et pêche

**Ministère attributaire** : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

**Question publiée le** : 14 septembre 2010, page 9829

**Réponse publiée le** : 9 novembre 2010, page 12207