

filière blé dur

→ COMMERCIALISATION → TECHNIQUE → GASTRONOMIE

TECHNIQUES ET QUALITÉ POUR UNE FILIÈRE TARNAISE "AL DENTE"

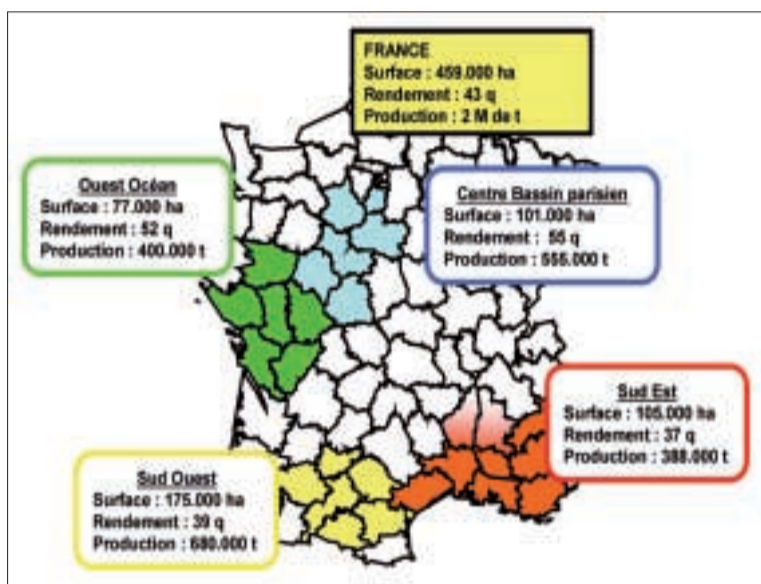
→ Entre filière organisée et culture régionalisée, éclairage sur le blé dur, seul produit des grandes cultures utilisé exclusivement pour l'alimentation humaine.

Les céréales recouvrent plus de 9 millions d'hectares de notre territoire. Si une dizaine d'espèces sont cultivées en France, la majeure partie de la production se concentre sur 4 espèces : blé tendre, maïs grain, orge et blé dur. Cette dernière, largement régionalisée et parfois mal connue, est pourtant l'un des éléments de base de notre alimentation au quotidien. Incroyable d'imaginer qu'avec seulement de la semoule de blé dur et de l'eau, les italiens ont fait passer les pâtes au rang de la gastronomie !

La France : un pays majeur sur le marché du blé dur

En France, le blé dur représente environ 450 000 d'hectares cultivés et 2 millions de tonnes collectées chaque année. Deuxième pays producteur européen derrière l'Italie, la France se situe aujourd'hui au second rang mondial des exportations derrière le Canada.

Particulièrement sensible, la culture du blé dur est fortement régionalisée et se concentre dans quatre grandes régions françaises où les conditions pédoclimatiques sont favorables : le Centre bassin parisien, l'Ouest océan, le Sud-ouest et le Sud-est. Après



Estimation de la production de blé dur - récolte 2007 par région de production (données SCEES, estimations ONIGC - Arvalis).

l'instauration de la PAC en 1992, la production a fortement chuté de près de 60% en moins de 2 ans.

Progressivement, grâce à la mise en place d'aides spécifiques et d'une volonté de tous les acteurs de la filière, les surfaces ont de nouveau progressé, notamment dans le Centre et l'Ouest. Dans la seule région du Sud-ouest, les surfaces cultivées en blé dur ont pratiquement doublé en 10 ans. A l'échelle du Tarn, qui représente 10% de la production midi-pyrénéenne, la culture du blé dur est passée de 5 200 ha en 1996 à 14 000 ha en 2007.

Trois utilisations majeures pour le blé dur français

Le débouché principal du blé dur est l'alimentation humaine avec la fabrication de semoules puis de pâtes, de couscous ou de pain. Il existe trois circuits de commercialisation du blé dur : d'abord le marché intérieur via les semouliers, l'Union européenne (avec notamment l'Italie) et les pays tiers (principalement le Maghreb). Ces 3 débouchés se partagent chacun à peu près un tiers de la production française.

■ **Le marché intérieur :** 7 semouleries triturent environ

550 000 tonnes de blé dur chaque année. La France arrive à la première place européenne des fabricants de couscous et à la seconde place pour la production de pâtes. Les semouliers sont des utilisateurs quasi exclusifs des blés durs français et représentent un débouché stable pour la filière.

■ **L'Union européenne :** l'Italie et l'Europe du nord sont les principaux importateurs européens, notamment depuis la mise en place du découplage des aides et de la baisse de la production italienne. L'Italie est donc le premier importateur européen et reste un grand client pour le blé dur français. De même, le Bénélux et l'Allemagne représentent l'autre part importante de ces exports.

■ **Les pays tiers :** les exports vers les pays tiers sont en augmentation depuis 3 campagnes. Les pays du Maghreb, grands consommateurs de blé dur sont également producteurs mais déficitaires. Ils restent les premiers importateurs mondiaux. L'Algérie représente le premier débouché de blé dur pays tiers pour le blé français.

Une filière française organisée

La filière française du blé dur

10^{ème} journée nationale blé dur

Cette journée nationale aura lieu le **jeudi 17 janvier 2008** à Labège (espace Diagora). Au programme :

- Bilan de campagne et actualité professionnelle
 - Le marché du blé dur
 - Changements climatiques : conséquences pour le blé dur
- Information : Martine Lassus
Arvalis - Institut du végétal -
Tel : 05.62.71.79.49.

s'est organisée il y a une dizaine d'années pour travailler ensemble et organiser la communication. Un comité de pilotage, présidé par Jean-François Gleizes, regroupe tous les maillons de la filière et se réunit 3 fois par an. C'est avant tout un lieu d'échanges et de propositions d'axes de travail. Chaque année en janvier, la filière organise une journée nationale sur le blé dur, importante concrétisation du travail mené par tous les acteurs.

Depuis 2 ans, ce comité de pilotage a élargi son champ d'action : il a élaboré un plan d'actions spécifiques de la filière. Des groupes de travail sur des thèmes prioritaires tels que l'irrigation, les contaminants, la recherche ou la prospective, ont alors été mis en place. De même, des comités de pilotage blé dur dans chaque région de production ainsi que 5 comités techniques - Comité technique Centre, Cap blé dur, Challenge blé dur, ABDD et Cultivances - ont été créés : leur rôle est de conseiller les producteurs et de mettre en place des actions pour répondre aux problèmes techniques spécifiques. Parallèlement, Arvalis-Institut du végétal, l'Inra et les semouleries sont en étroite relation au sein du GIE blé dur, avec les sélectionneurs en amont, pour satisfaire les consommateurs finaux : des travaux sur la couleur via l'indice de jaune ont déjà été menés et de nouveaux axes de recherche sont en projet sur la résistance des variétés à la fusariose et sur l'amélioration de la qualité du gluten en relation directe avec la tenue à la cuisson.

S. VALLADE

(ARVALIS INSTITUT DU VÉGÉTAL)

Zoom sur...

L'avis de Jean-François Gleizes, président du comité de pilotage de la filière



DAVID

■ Quelles sont les particularités de la filière blé dur française ?

J-F. Gleizes : " Nous avons mis en place un plan d'action au sein de la filière il y a maintenant 5 ans, avec 3 objectifs : augmenter le niveau de production du blé dur en France, régulariser et

asseoir la qualité du blé dur français sur les marchés ainsi qu'à l'export, et enfin mettre en place dans chaque région un comité de pilotage technique qui rassemble les producteurs, les industriels et la recherche. Ce plan d'action a permis de structurer la filière et de valoriser la qualité du blé dur français en Italie et au Maghreb, notamment par rapport au blé dur canadien. "

■ En quoi consiste ces comités de pilotage ?

J-F. G. : " Leur objectif est de réunir les acteurs de la filière du blé dur pour qu'ils réfléchissent aux défis qui attendent la filière du blé dur et qu'ils proposent des

axes de travail sur des sujets de développement, tels que la sélection variétale par exemple. Tout le monde se retrouve autour de la table, même les organismes stockeurs a priori concurrent, pour travailler ensemble. Ces comités de pilotage sont aujourd'hui animés par Arvalis - institut du végétal, ce qui a contribué à leur réussite. "

■ Comment envisagez-vous l'avenir de la filière ?

J-F. G. : " 2008 est une année importante pour la filière du blé dur car de grands chantiers nous attendent : les actions qui font suite au Grenelle de l'environnement, le bilan de santé à mi-

parcours de la PAC, la réflexion autour de l'après 2013 et la mise en place d'une zone de libre échange euroméditerranéen... Il faut savoir que le marché du blé dur en France stagne et que la filière s'oriente largement vers l'export intercommunautaire, vers l'Italie, et vers les pays du Maghreb. Nous engageons donc une réflexion stratégique pour définir un nouveau plan d'action, dans la continuité du premier, afin de maintenir le potentiel, la qualité et la stabilité de la production du blé dur en France. "

PROPOS RECUEILLIS PAR
C. DE BOISSIEU

■ Vente ■ STOCKER SA RÉCOLTE, À SES RISQUES ET PÉRILS ?

→ Christian Régis vend son blé dur au GCO, qui lui propose un large panel de modes de commercialisation.

Installé sur la commune de Péchaudier près de Puy-laurens, en céréales et cultures spécialisées (ail rose de Lautrec, oignon...) Christian Régis cultive une cinquantaine d'hectares de blé chaque année et travaille avec le Groupe coopératif occitan "de père en fils" annonce-t-il, d'abord pour la proximité, mais aussi pour la relation de confiance qui s'est installée avec le technicien qui suit l'exploitation depuis plusieurs années.

50 €/ha de charges supplémentaires

Jusqu'à l'année dernière, la moitié de la surface cultivée en blé était en blé tendre, l'autre moitié en blé dur.

"La particularité de l'exploitation est d'avoir des potentiels équivalents en blé tendre et en blé dur, ce qui rend la culture du blé dur très intéressante compte tenu du prix de vente" explique Francis Dubac, technicien au Groupe coopératif occitan. "Cela s'explique par une climatologie particulière et un type de sol argilo-calcaire qui bénéficie en plus d'un très bon taux de matière organique".

Le blé tendre est souvent réservé aux parcelles avec un précédent maïs pour limiter les problèmes de fusariose sur le blé dur, plus sensible dans des conditions climatiques difficiles.

Côté technique, "le blé dur bénéficie d'un apport d'azote fractionné en 3 passages et d'un traitement supplémentaire" ajoute Francis Dubac. Christian chiffre la différence de charges à 50 €/ha en plus pour le blé dur, mais les marges sont souvent meilleures. "Il y a un passage de plus, c'est vrai" note Christian "mais arrivé au bout, ce qu'on regarde c'est le prix!".



Francis Dubac, technicien du GCO, Christian Régis et son fils Christopher, aide familial sur l'exploitation.

En tirer le meilleur prix

Depuis qu'il est installé sur l'exploitation familiale, Christian travaille avec le GCO pour la vente des céréales mais a changé son mode de commercialisation. Jusqu'il y a 5 ans, Christian stockait sa récolte à façon. Depuis il a mis en place un stockage à la ferme, plus contraignant pour le suivi des bonnes conditions de séchage, mais plus avantageux selon lui pour éviter les frais supplémentaires. Dans un cas comme dans l'autre, Christian reste maître de la vente mais doit garantir la qualité de ses livraisons. "L'avantage de la coopérative est de pouvoir proposer un panel de commercialisation aux adhérents" explique Francis Dubac "soit par la contractualisation à la récolte, avec un système d'acompte et de compléments de prix, soit par le stockage à façon ou le stockage à la ferme". Aujourd'hui, avec la volatilité importante du marché des céréales, Francis Dubac ne s'aventurerait pas à conseiller un système

plutôt qu'un autre. "La contractualisation à la récolte peut avoir un côté sécuritaire quand les mar-

chés ne sont pas porteurs, mais l'avantage du stockage à la ferme, au delà de la souplesse à la récolte,

est de rester propriétaire de sa marchandise et de décider de vendre quand on le souhaite."

Garantir la traçabilité du blé dur

"Bien sûr, l'inconvénient majeur du stockage à la ferme est d'abord l'investissement, mais surtout le suivi que l'agriculteur doit assurer, car nous sommes intransigeants sur la qualité. Je pense d'ailleurs que le stockage à la ferme et les conditions de ventilation seront demain réglementés par un cahier des charges. Dans tous les cas, les agriculteurs sont tenus de noter leurs interventions car nous les communiquons ensuite à nos acheteurs". L'objectif du GCO est de garantir la traçabilité et la qualité du blé dur collecté à ses clients, toujours plus exigeants.

C. DE BOISSIEU

Zoom sur...

Une récolte tarnaise 2007 moyenne en quantité et en qualité

D'après la statistique agricole réalisée en 2006, 5% de la SAU du département du Tarn était cultivée en blé dur, soit 14 000 ha. En 10 ans, cette surface a triplé, notamment grâce à l'organisation de la filière autour de la qualité du blé dur français. Le Tarn représente environ 10% des surfaces en blé dur de Midi-Pyrénées, mais seulement 7% de la collecte des organismes stockeurs présents dans la région. Sur les 70 000 tonnes de blé dur produites sur la dernière campagne terminée en juin 2007, la RAGT en a collecté 10 800 tonnes et le Groupe coopératif occitan environ 28 000 tonnes.

Globalement, les prévisions pour la campagne à venir sont moins bonnes et la production devrait voir une baisse de presque 20% par rapport à l'année dernière. La récolte 2007 a été une année décevante pour le blé dur en France, tant sur les rendements que sur les principaux critères de qualité. Alors que le rendement en Midi-Pyrénées se maintenait autour de 50 qx/ha depuis 3 ans, le rendement moyen 2007 n'est que de 39 qx/ha. Même constat à l'échelle du département du Tarn, la faute à des conditions climatiques défavorables et une pluviométrie importante après la floraison... La

qualité technologique, quant à elle, s'est révélée relativement moyenne, avec des PS bas, des couleurs moins bonnes que les dernières années et parfois des problèmes de germination. La teneur en protéine s'est révélée par contre tout à fait correcte. Enfin, la pression fusariose sur épis a parfois eu une incidence sur la qualité sanitaire. Au niveau national, les surfaces emblavées pour la prochaine campagne devraient être globalement stables, avec cependant une légère augmentation des surfaces dans le Sud-est et une diminution dans les autres régions de production. C.D.

■ Aides ■ LE MARCHÉ PLUS INCITATIF QUE LES AIDES PAC

→ Le découplage des aides et le dépassement de surface garantie dans le Tarn rendent l'aide blé dur peu incitative.

Le Tarn appartient à la zone traditionnelle de production du blé dur qui comprend le pourtour méditerranéen et une partie du sud-ouest. A ce titre, grâce au travail des associations spécialisées végétales, une aide spécifiquement couplée à cette production et assez substantielle avait été obtenue à la mise en place de la PAC en 1992 et au cours des différentes réformes. Depuis la réforme de 1999, il existait le "supplément blé dur". Cette aide d'un montant prévisionnel d'environ 300 € était versée aux agriculteurs qui semaient du blé dur de variété certifiée à une densité d'au moins 110 kg/ha. Depuis la réforme de 2003, il

existe désormais deux aides spécifiques au blé dur mais leur montant global est nettement inférieur aux aides des années précédentes. Deux raisons à cela, le découplage d'abord (75% de l'aide couplée se retrouve dans les DPU historiques), mais aussi un fort taux de dépassement de la surface maximale garantie pour le Tarn. En 2007, il existe donc toujours un "supplément blé dur" dont la valeur prévisionnelle par hectare est de 25% des 285 € par hectare touchés jusqu'en 2005 (soit 71.25 €/ha) et toujours lié aux mêmes conditions. De plus, l'AGPB et la filière blé dur ont obtenu une aide supplémentaire dite "aide à la qua-

lité du blé dur" d'une valeur prévisionnelle de 40 €/ha pour laquelle il faut justifier de l'utilisation de semences certifiées de blé retenues dans une liste de variétés "qualitative" réactualisée chaque année. La quasi-totalité des variétés commercialisées par les opérateurs du secteur appartient à cette liste et permet de prétendre aux deux aides. Le montant total prévisionnel des deux aides cumulées est donc de 111.25 €/ha. Mais en réaction au marché porteur la surface cultivée dans le Tarn a largement augmenté et les agriculteurs déclarent 13 à 14 000 ha de blé dur par an alors que la surface maximale garantie par l'Union européenne

pour le Tarn est de 6250 ha. Alors qu'en 2000, le dépassement de SMG était d'environ 35%, il est passé à 112% en 2004 et 123% en 2007. L'aide définitive est donc plus de deux fois inférieure à l'aide prévisionnelle. En 2000, pour un hectare de blé dur déclaré, on percevait une aide spécifique d'environ 200 €. Les agriculteurs tarnais perçoivent en 2007 environ 48 €/ha avant les 5% de modulation (voir Paysan Tarnais du 6 décembre page 5). Si la profession et la filière ont réussi à maintenir une aide couplée pour favoriser cette production dans nos zones difficiles, l'aide couplée aujourd'hui n'est plus à un niveau très significatif.



C'est surtout le marché et l'agronomie qui guident le choix des producteurs.

A. POUSTHOMIS (FDSEA 81)

■ Espèces ■ BLÉ TENDRE OU BLÉ DUR, FAITES VOTRE CHOIX

→ Plus sensible mais plus rentable, la culture du blé dur demande aussi aux producteurs plus de vigilance et de surveillance.

Blé tendre ou blé dur ? A la base, c'est une histoire de chromosomes. Il faut donc remonter loin dans l'arbre généalogique des blés pour connaître l'origine de ces deux espèces, résultats d'une double sélection, naturelle et humaine. Mais pour être un peu plus concret, la principale spécificité du blé dur, au delà de ses spécificités culturelles, est de n'avoir qu'un seul débouché. Pendant que le blé tendre bénéficie d'une transformation élaborée pour des débouchés multiples en alimentation humaine, animale ou industrielle, le blé dur est avant tout destiné à l'alimentation humaine et ne nécessite qu'une transformation simple en semoule.



Arvalis - Institut du végétal

Une qualité surveillée...

Le débouché unique du blé dur vers l'alimentation humaine implique cependant des critères de qualité des grains spécifiques et strictes, définis à deux niveaux. Pour l'industrie des pâtes alimentaires, cliente de l'industrie de la semoulerie, la qualité des pâtes est liée à la quantité de protéines, à la qualité du gluten, à la couleur jaune et à la salubrité de la matière première utilisée pour

la production de la semoule. L'industrie de la semoulerie quant à elle, au delà des critères déjà cités, prête également attention aux caractéristiques commerciales et technologiques de la matière première (teneur en cendres, taux d'humidité, poids spécifique, grains mitadinés, grains mouchetés et fusariés, impuretés). Ces deux industries exigent également que leurs matières premières soient conformes aux règlements communautaires et aux recommandations en vigueur dans l'Union européenne, notam-

ment en ce qui concerne les mycotoxines, les résidus de pesticides et les métaux lourds.

...pour une culture sensible...

Mais au delà de l'utilisation, les céréaliers et les techniciens reconnaissent qu'il existe aussi des spécificités culturelles du blé dur par rapport au blé tendre. Le blé dur se caractérise déjà comme une céréale "méditerranéenne", plus sensible au froid que son cousin. Plusieurs essais réalisés

par Arvalis - institut du végétal montre que quand le blé tendre résiste à des températures avoisinantes des -30°C, le blé dur lui ne résiste pas au delà de -18°C. Il n'y a par ailleurs pas ou peu de phénomène de vernalisation nécessaire à la plante pour qu'elle produise des grains. Le blé dur est ensuite reconnu comme une espèce moins poussante à cause d'un tallage généralement moins important et d'un système racinaire plus faible. Plus fragile, le blé dur a l'inconvénient d'être particulièrement sensible, que ce

soit aux accidents climatiques comme l'asphyxie, aux accidents physiologiques comme la germination sur pied, ou encore aux maladies comme la rouille brune ou la fusariose.

...adaptée au climat tarnais

Mais alors, le blé dur aurait-il tous les défauts que le blé tendre n'a pas ? Au delà de sa sensibilité reconnue aux aléas climatiques et aux maladies, la plupart des producteurs admettent que la culture du blé dur n'est pas forcément plus compliquée que la culture du blé tendre mais demande peut-être plus de vigilance. Le Tarn a en plus la chance de bénéficier de conditions climatiques plutôt favorables au moment de la maturation du blé dur. Autre avantage, et pas des moindres, la culture du blé dur est dans la plupart des cas plus rémunératrice car les cours sont généralement plus élevés. Cela permet de compenser les différences de rendements qui peuvent aller jusqu'à +12 qx/ha en faveur du blé tendre sans irrigation.

C. DE BOISSIEU

■ Technique ■ CULTIVER DU BLÉ DUR DANS LE LAURAGAIS !

→ Producteur à Lavaur, Patrick Marignol cultive une soixantaine d'hectares en blé dur chaque année sur les 230 ha de la SAU.

Entre autres céréales et oléagineux, Patrick Marignol est producteur de blé dur sur la commune de Lavaur, dans le Lauragais. Installé depuis 1984, il s'est lancé dans la production du blé dur il y a une dizaine d'années seulement, "attiré par la rentabilité de la culture" admet-il. Depuis, sur les 230 ha de l'exploitation, il réserve les meilleures terres à la culture du blé dur, généralement derrière un tournesol, et rarement derrière un maïs.



Un peu plus de surveillance

" Cette année, j'ai choisi de semer les variétés Nefer, Biensur et Pescadou. Le premier par conviction personnelle, parce que j'ai obtenu des bons rendements l'année passée, le second pour sa régularité et le troisième, que je teste pour la première fois, parce qu'il donne de bons résultats apparemment " explique Patrick. Depuis quelques années, sur les préconisations de la Chambre d'agriculture, Patrick a diminué sa densité de semis pour arriver aujourd'hui à 250 grains/m². "Normalement, ça suffit pour une bonne levée. Malheureusement, cette année, on va avoir des levées

au mois de décembre et ça risque de me pénaliser car j'ai semé tôt, avec une faible densité... On verra ce que ça donne ".

Et quand on lui parle d'itinéraire technique compliqué, Patrick ne semble pas convaincu. " Ce n'est pas tellement différent du blé tendre finalement ! " assure-t-il. En utilisant la méthode des bilans, Patrick suit de près ses apports d'engrais. L'année dernière par exemple, il a apporté 140 unités d'azote en 3 fois, en début de tallage, au stade épi 1 cm et 3 semaines après. La surveillance est peut-être la seule

spécificité qu'il reconnaît au blé dur, en comparaison du blé tendre. " Il y a des stades très précis pour épandre et pour traiter " admet-il. " Le blé dur est très sensible à la fusariose. Et on a seulement une fenêtre de 5 jours à

l'épiaison pour faire le traitement, tout en sachant que la maladie est favorisée par un temps froid et humide. Du coup, il faut être vigilant. C'est la même chose pour la maturation du grain : parmi les critères de qualité, il faut éviter le mitadinage, c'est à dire que le grain devienne blanc. Ca arrive surtout quand le blé est mur et qu'il pleut ".

Faire le choix de l'indépendance

Outre la surveillance, " c'est plus au moment de la commercialisation que je peux avoir des mauvaises surprises " explique Patrick. Car en effet, la totalité de la récolte de l'exploitation est contractualisée avec différents organismes collecteurs. "Aujourd'hui, il n'y a pas un seul camion qui part de l'exploitation sans que je ne sache le prix. C'est à double tranchant parce que parfois je vends trop tôt ou trop tard par rap-

port au marché. L'année dernière par exemple, j'ai vendu du blé en janvier à 156 €/tonne parce que c'était le niveau de prix qu'on avait réussi à obtenir en 2006, et finalement, les cours se sont emballés après la récolte au niveau qu'on connaît... Je prends parfois des risques mais j'ai choisi de travailler comme ça : je sais ce que je produis et je reste maître du prix auquel je vends. Et j'en assume les bénéfices comme les ratés ! ".

Aujourd'hui, malgré les prix qui jouent parfois avec ses nerfs et l'arrêt des aides spécifiques sur le blé dur, Patrick a pris la décision de ne pas bouleverser ses assolements. " Les cours sont trop imprévisibles pour que je change quoique ce soit. Si je m'étais fié uniquement aux marges de 2006, je n'aurais pas fait de blé dur en 2007... et pourtant, quand on voit les marges de cette année, je n'ai rien à regretter ! ".

C. DE BOISSIEU

→ En chiffres...

	2007		2006	
	Blé dur	Blé tendre	Blé dur	Blé tendre
Rendement	41 qx/ha	47 qx/ha	54 qx/ha	65 qx/ha
Prix de vente moyen	320 €/tonne*	220 €/tonne*	156 €/tonne	130 €/tonne
Marge brute hors primes	969 €/ha*	796 €/ha*	476 €/ha	570 €/ha
* estimations				

Gastronomie . LES PÂTES... TOUTE UNE HISTOIRE !

→ Italiennes ou chinoises ? L'histoire n'a toujours pas tranché. Seule certitude, les pâtes françaises sont au blé dur !

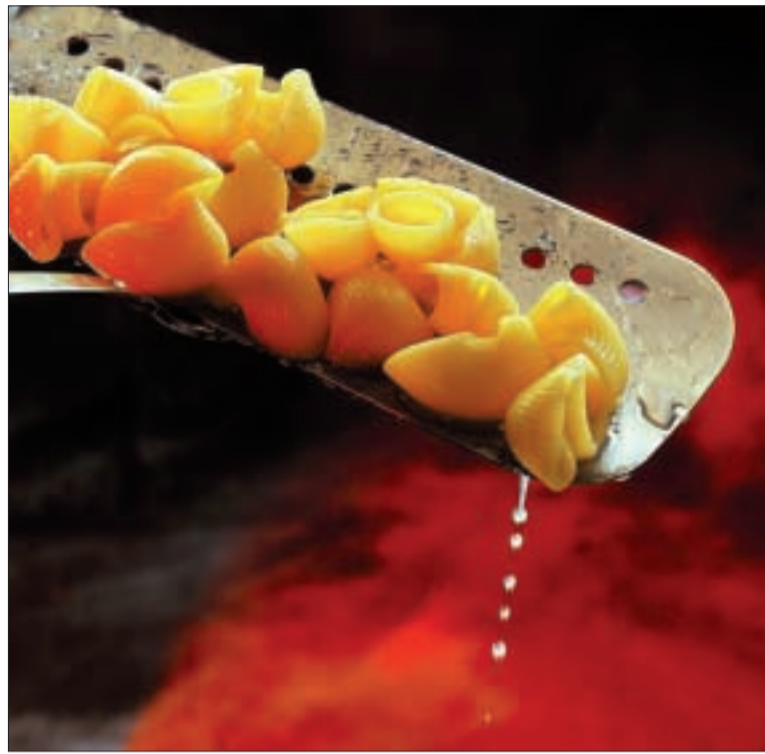
C'est à Rome que les Italiens inventèrent leurs lasagnes, et c'est à Néapolis (future Naples, capitale de la pâte) que les Grecs succombèrent à la pâte d'orge et d'eau séchée au soleil, ancêtre du macaroni.

Un plat universel

Au cours des temps, les idées fusent autour de la pasta et transforment la pâte en nouille, en tortellini ou en gnocchis. Nombreux sont les pays qui se revendiquent comme étant le berceau des pâtes. La légende voudrait que ce soit Marco Polo qui introduisit la pâte en Italie de retour d'une expédition en Chine. S'il est vrai que de son voyage en Extrême-orient, il a ramené l'idée de l'existence des vermicelles, un tombeau datant du 3ème siècle avant notre ère renfermant un bas-relief représentant des instruments spécialement dédiés à la fabrication des pâtes a été découvert récemment en Italie. Alors soit... De ces péripéties historiques on ne retiendra qu'une chose, les pâtes, tout le monde en mange ! Et ce, depuis la nuit des temps.

Eau et blé dur...

C'est au 16^{ème} siècle que les pâtes commencent à être connues en Europe et en France, réservées pendant longtemps à la noblesse. Ce n'est qu'à la fin du siècle dernier que la consommation des pâtes se démocratise sous l'influence de l'amélioration des techniques de production, de la mécanisation et surtout de l'invention du séchage qui permet



Passion céréales

de les conserver plus longtemps. L'industrialisation n'a pourtant rien changé à la fabrication. La machine a seulement remplacé l'homme. La définition officielle donnée par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture veut aujourd'hui que la pâte soit exclusivement "préparée à partir de semoule ou de farine mélangée à l'eau et travaillée". Il existe par ailleurs dans le commerce trois grandes catégories de pâtes : les pâtes fraîches, qui ne se gardent guère plus qu'une journée, les pâtes semi-fraîches et les pâtes sèches qui se conservent beaucoup plus longtemps.

... mais pas seulement !

Aux ingrédients de base que

sont le blé dur et l'eau, voire les œufs, viennent s'ajouter beaucoup d'autres.

Aromates, lait, légumes, piment, encre de seiche ou encore safran colorent de façon parfois étonnante les pâtes. Mais en France, la législation dans ce domaine est stricte : les pâtes alimentaires ne sont fabriquées qu'avec du blé dur, préféré pour sa teneur en protéine, alors qu'en Allemagne, il en existe au blé tendre. Quoiqu'il en soit, à chaque type de pâte correspond des critères précis : pour les pâtes de qualité supérieure, un cahier des charges détermine la qualité de la semoule ; même chose pour la dénomination "pâtes aux œufs", qui selon un décret ne peut être utilisée que pour les pâtes contenant au minimum 140 g d'œufs

Zoom sur...

La fabrication des pâtes alimentaires

1. Le mélange

La semoule de blé dur est mélangée à de l'eau (280 litres pour une tonne de blé dur) dans un malaxeur afin de former une pâte grumeleuse qui est ensuite compressée (taux d'humidité final = 32%). Des œufs peuvent être ajoutés au mélange afin d'augmenter la qualité nutritionnelle et gustative des pâtes et d'embellir leur aspect. Seul le cinquième environ des pâtes commercialisées contiennent des œufs. 140 kg blé dur → 100 kg semoules → 98,5 kg pâtes alimentaires.

2. L'extrusion

La pâte passe à travers différentes matrices qui la pressent et la pétrissent. Elle est ensuite soit poussée sous pression afin d'obtenir des formes plutôt rondes telles que des spaghettis, des macaronis, soit laminée, pour produire des pâtes de forme allongée telles que celles utilisées pour les lasagnes et les tagliatelles. Après l'étape de laminage, les pâtes peuvent subir une

dernière étape de mise en forme, qui est celle du poinçonnage et qui va permettre de fabriquer des pâtes de formes spécifiques. La chambre d'extrusion est conçue pour évacuer la chaleur créée par la pression et le frottement au cours de cette étape. **Fin du processus pour les pâtes fraîches.**

3. Le séchage

Le séchage dure entre 6 et 24 heures, selon le mode utilisé. C'est une étape essentielle du processus de fabrication des pâtes. Au cours de cette phase qui consiste à insuffler de l'air chaud (entre 70°C et 90°C) sur les pâtes, trois critères sont particulièrement à surveiller : le taux d'humidité, la circulation d'air et la température. A la fin du séchage, les chambres froides ont pour but d'abaisser la température des pâtes. A ce stade, le pourcentage d'humidité du produit fini est généralement de 12,5%.

Source : UNCTAD

entiers ou de jaune par kg de semoule.

Italiennes ou chinoises ? A chacun sa légende. Une chose est sûre, les italiens restent champions toutes catégories en ce qui

concerne la consommation : pas moins de 28 kg par habitant et par an contre... seulement 7 kg pour les français.

C. DE BOISSIEU

Industrie . LE BLÉ DUR TARNAIS EST TRITURÉ À MARSEILLE

→ Le blé dur produit dans le sud de la France est soit vendu à l'export, soit trituré, entre autre, aux semouleries de Bellevue.

Le Comité français de la semoulerie industrielle (CFSI) est une organisation professionnelle qui regroupe l'ensemble des industries de la transformation du blé dur. Parmi ces industries, les semouleries de Bellevue, de la société Panzani, ont deux usines de transformation du blé dur à Marseille et une usine en région parisienne. Pour les usines de Marseille, les semouleries de Bellevue s'approvisionnent dans tout le sud de la France. Jean-Victor Bregliano en est le directeur général et nous parle des activités des semouleries.

■ Quelles sont les activités des semouleries de Bellevue ?

Jean-Victor Bregliano : "Nous travaillons pour la société Panzani, leader mondial sur le marché des pâtes sèches, des sauces, des pâtes fraîches et du couscous. Notre spécificité est de travailler avec des marques

reconnues en privilégiant la qualité de nos matières premières et l'innovation de nos produits. L'ensemble des 3 semouleries de Bellevue triturent 500 000 tonnes de blé dur chaque année, ce qui représente 67% des besoins industriels français. Sur ces volumes, 57% des semoules de blé dur partent dans les usines de fabrication de pâtes sèches Panzani, 13% partent pour la fabrication du couscous et les 30% restants partent sur le marché intérieur français, intercommunautaire ou à l'export."

■ D'où vient le blé dur trituré aux semouleries de Bellevue ?

J.V. B. : "Suivant les années et la qualité des blés durs français, 80 à 100% de nos approvisionnements sont d'origine France, soit de qualité courante, soit de qualité "blé plus" pour maintenir et développer notre position de leader sur le marché. Pour les usi-

nes de Marseille, nous nous approvisionnons sur tout le croissant méditerranéen, depuis Brignoles en Provence jusqu'à Toulouse. L'usine située à Gennevilliers en région parisienne s'approvisionne dans le centre de la France. Ponctuellement, il nous arrive de nous approvisionner en Espagne et au Canada quand les quantités ou les qualités sont insuffisantes, mais nous privilégions avant tout le blé dur français."

■ Quelle est votre analyse de l'organisation de la filière ?

J.V. B. : "Au niveau de la production de blé dur, nous avons la chance d'avoir une filière très dynamique et bien organisée qui réunit tous les acteurs du blé dur, des producteurs en passant par les semenciers et les organismes stockeurs, jusqu'à nous, industriels. Cela nous permet de faire part aux producteurs et aux col-



Leitenberger

lecteurs de nos besoins et de nos contraintes sur le plan de la qualité ou des variétés. Mais cela nous encourage aussi à mieux prendre en considération les contraintes de productivité des producteurs de blé dur. C'est un travail de concertation, un échange tout au long de l'année avec les organismes stockeurs

agréés chez nous. L'intérêt de ce travail au sein de la filière pour les industriels est de rester compétitifs sur les marchés européens et mondiaux, vis à vis de nos principaux concurrents comme l'Italie."

PROPOS RECUEILLIS PAR
C. DE BOISSIEU