

Communiqué de presse, 30 septembre 2024

Dans un contexte de crise de la filière blé dur, le SIFPAF réaffirme son soutien !

La récolte 2024 marque une crise historique pour l'ensemble de la filière céréalière française.

Le blé dur français, matière première exclusive des pâtes alimentaires fabriquées en France, a connu sa plus faible production depuis plus de 20 ans, avec moins d'1 million de tonnes disponibles du fait d'une baisse de rendement, de surfaces, et de qualités qui ne pourront être exploitées par les industriels.

Cette baisse est directement liée aux conditions climatiques défavorables, notamment des périodes prolongées de fortes pluies du semis jusqu'aux récoltes.

Le Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France (SIFPAF) réaffirme son entière solidarité avec la filière blé dur française, stratégique pour la souveraineté alimentaire nationale.

Cette mobilisation collective a notamment permis la construction du Plan de Souveraineté Blé Dur, signé en mars 2024, lors du Salon International de l'Agriculture par le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Ce plan, résultat d'un travail collectif entre l'État et l'ensemble des maillons de la filière blé dur, vise à renforcer la résilience de la filière face aux crises climatiques et économiques.

La récolte 2024, marquée par une forte diminution de la production, confirme l'urgence de ce soutien: *"La filière blé dur traverse une période de grande incertitude, mais nous sommes plus que jamais mobilisés aux côtés des agriculteurs et des opérateurs pour surmonter ces défis. Notre engagement envers l'approvisionnement en blé dur 100 % français est au cœur de nos actions, car nous croyons fermement qu'il est essentiel de préserver notre souveraineté alimentaire."* **déclare Albert Mathieu, Président du SIFPAF.**

Cette année, la qualité hétérogène des quatre bassins français de production de blé dur - en particulier, les faibles poids spécifiques et la petite taille des grains - **impacteront les rendements semouliers et la compétitivité de l'industrie pastière, qui saura adapter ses processus de production pour maintenir une qualité optimale des pâtes alimentaires.**

On peut estimer que pour produire la même quantité de semoule, de pâtes et de couscous, il faudra mettre en œuvre des quantités supplémentaires significatives de blé dur, certaines zones ayant des qualités qui à elles seules auraient un impact négatif pouvant aller jusqu'à -10% sur le rendement semoulier par rapport aux moyennes habituelles.

Toutefois, les fabricants de pâtes continueront de travailler avec leurs partenaires pour permettre d'optimiser la qualité et les coûts de leur production dans ce contexte de baisse des rendements.

Plus que jamais, il est crucial de continuer à développer en France les surfaces en blé dur et à soutenir la production locale de pâtes en France.

Contact presse : Christine PETIT, Secrétaire Générale
sifpaf@cfsi-sifpaf.org