

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 décembre 2023

Un Label Rouge pour la « Semoule de blé dur » LA 04/22

La « Semoule de blé dur » LA 04/22 vient d'être reconnue en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 20 décembre 2023. C'est la première semoule et le premier produit à base de blé dur à obtenir le Label Rouge. Ce dernier garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard.

Une production exigeante et respectueuse de l'environnement

La semoule de blé dur Label Rouge est obtenue à partir de variétés de blés durs sélectionnées, **certifiées sans OGM**. C'est une semoule d'un jaune éclatant avec une granulométrie homogène. Destinée aux pâstiers, elle permet la fabrication de pâtes ayant une parfaite tenue à la cuisson et une texture plus ferme.

Aucun additif n'est autorisé.



© Panzani

Le cahier des charges comprend des dispositions agro-écologiques pour la production du blé dur avec :

- L'intégration de dispositions du référentiel de la Certification Environnementale de niveau 2 ;
- L'engagement de l'ensemble de la filière dans une démarche vertueuse de réduction des intrants. Par exemple, l'apport de fertilisants azotés est strictement encadré et les doses apportées sont plafonnées, les indicateurs de fréquence de traitements phytosanitaires pour les traitements phytosanitaires sont également plafonnés ;
- L'obligation, pour les producteurs, de justifier tout traitement (phytosanitaire des blés ou de fertilisation des sols) au moyen d'Outils d'Aide à la Décision (OAD).

La procédure de fabrication de la semoule mise au point est exigeante

Les grains de blé passent au minimum 2 fois au trieur optique pour un nettoyage optimal.

Un polissage du grain est effectué. Il permet de réduire le risque de fragments d'enveloppe dans la semoule et facilite le travail de tri. Ainsi le cisaillement progressif de l'amande est facilité pour l'obtention d'éclats qui donneront les grains de semoule.



© Panzani

La Production en France

- **1 an après habilitation** : 1 500 tonnes de semoule de blé dur Label Rouge. Soit 2 000 tonnes de blé dur, produites par 50 agriculteurs.
- **D'ici 5 ans** : 8 400 tonnes de semoule de blé par an (5% des volumes produits par la semoulerie en France). Soit 14 000 tonnes de blé dur, produites par 210 agriculteurs.



Le Label Rouge est un signe de qualité national qui désigne des produits alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure comparés à des produits dits « standards ». À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant supervisé par l'INAO.