

Comment « cultiver » les meilleures pâtes ?

Pendant trois jours, à Toulouse-Labège, la filière blé dur planche sur les perspectives de cette production. L'occasion de mettre en avant les atouts de notre région, en matière de qualité et de dynamisme.

« **D** on Patillo peut dire ce qu'il veut, si vous n'offrez pas la meilleure qualité au consommateur, vos pâtes, vous ne les vendrez pas ! Or, pour faire de bonnes pâtes, il faut du bon blé dur. » CQFD. L'homme qui s'exprime ainsi dans les allées de l'Hôtel Mascotte-Expo, à Labège où se tient depuis hier un grand colloque consacré au blé dur, est rompu à toutes les exigences du marché. Et, précisément, c'est pour mettre tous les éléments de la filière en phase, que les présidents de « Challenge blé dur », Jean-François Gleizes et Jacques Laroche ont organisé aux portes du Lauragais, avec l'ITCF, l'INRA, l'ONIC, et le Conseil régional de Midi-Pyrénées, une grande rencontre nationale des professionnels sur le thème « Perspectives blé dur ».

Pendant toute une journée, 460 représentants des régions productrices de France : 30 du Centre, 20 de l'Ouest, 150 de Provence Alpes Côte d'Azur et du Languedoc, 200 de Midi-Pyrénées, plus un certain nombre de techniciens, ainsi que 45 étrangers venus du Maghreb, d'Espagne, d'Italie, du Portugal, d'Allemagne et de Bulgarie, ont entendu une série d'exposés axés sur deux grands chapitres : Produire pour vendre, une nécessité, et allier qualité et rendement, un défi. Un défi que les blés durs du Sud-Ouest relèvent avec réussite, selon les propres appréciations d'un expert, Etienne Trentesaux, Directeur du centre de recherche européen céréales chez Danone. L'avis d'un haut responsable du premier acheteur de blé dur en France et en Europe prend ici tout son poids.

Panzani achète en France

« Panzani achète 0 % de blé dur hors Union Européenne, et pratiquement 90 % de sa matière première en France. Donc, dans le Sud-Ouest. Nous avons ici une filière d'excellent niveau, avec des variétés de qualité, reconnues par la profession. » affirme M. Trentesaux. Et il poursuit « Des progrès techniques considérables ont été accomplis pour mettre au point des blés correspondant aux besoins des semouliers et pastiers. Car, ce qui nous guide, c'est bien entendu le

goût du consommateur. Or, nous connaissons les souhaits du consommateur en termes d'organoleptie. Il veut des pâtes dotées d'une bonne teneur en cuisson, de couleur jaune, dépourvues de piqûres, de corps étrangers ou encore de particules. Bref, des produits d'excellente texture, sans impuretés.

Il faut aussi présenter toutes les garanties en matière de sécurité d'approvisionnement. Qualité et sécurité sont deux arguments de premier ordre aux yeux de la grande distribution.

Le Japon aussi

Après l'Italie et la Suisse, la France est le troisième pays consommateur de pâtes, avec une moyenne de 8 Kg/ habitant/an. Sachant qu'il existe des disparités entre régions : 1Kg/hab/an dans le Nord, contre 25 Kg dans le Sud-Est...

Mais il ne faut pas négliger les marchés étrangers sur lesquels le soleil se lève. Ainsi, le Japon est fortement convoité par les Français, qui se frottent là bas à la concurrence des géants américains et canadiens... » Mais l'enjeu est de taille, car le paquet de pâtes que l'on vend 8 F le kilo ici, atteint facilement 25 F à Tokyo.

La recherche et le dialogue

Les résultats obtenus dans la culture du blé dur en Lauragais et plus généralement dans le Sud-



Devant les échantillons de blé dur, et les bocaux de pâtes, un public intéressé entoure Bernard Pascal, directeur de la station Inter-instituts de Baziège

— Photos « La Dépêche » ; Xavier Thomas

Ouest, tiennent pour une grande part aux travaux de recherche conduits par l'INRA avec le concours de l'ITCF, et à l'amélioration des techniques culturales consenties par les producteurs. On va continuer à travailler dans cette direction, en associant la recherche et le dialogue. Et c'est la raison pour laquelle Etienne Trentesaux se réjouit de rencontrer aujourd'hui plus de 300 agriculteurs de notre région, qui vont visiter l'expo et participer à la séance plénière de la matinée de ce sommet du blé dur à Toulouse. « La filière se parle, au sein du GIE blé dur et du Challenge blé dur » apprécie

le directeur de la recherche chez Danone, qui fixe de nouveaux objectifs : « Il faut maintenant améliorer la sensibilité à la moucheture et rendre les lots encore plus homogènes. »

Côté innovation, c'est aussi une façon d'ouvrir de nouveaux débouchés, Panzani a lancé les pâtes pré-cuites « Maestria ». Les paquets dotés d'une étiquette d'inviolabilité (2 ans de recherche), renferment un produit qu'il suffit de réchauffer et de touiller, avant de servir... Il paraît que les jeunes en raffolent dans les « pasta-partys ».

Pierre ESCORSAC