RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Un Label Rouge pour la « Semoule de blé dur » (n°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 pastiers, elle permet la fabrication de pâtes ayant une parfaite tenue à la cuisson et une texture plus ferme.

Aucun additif n'est autorisé.

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

1. L'intégration de dispositions du référentiel de la Certification Environnementale de niveau 2 ;
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 ;

3. 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.

Blé ©Panzani

La production en France

1. 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**.
2. 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**.

Source URL: *https://inao.gouv.fr/semoule-ble-dur-label-rouge*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance