

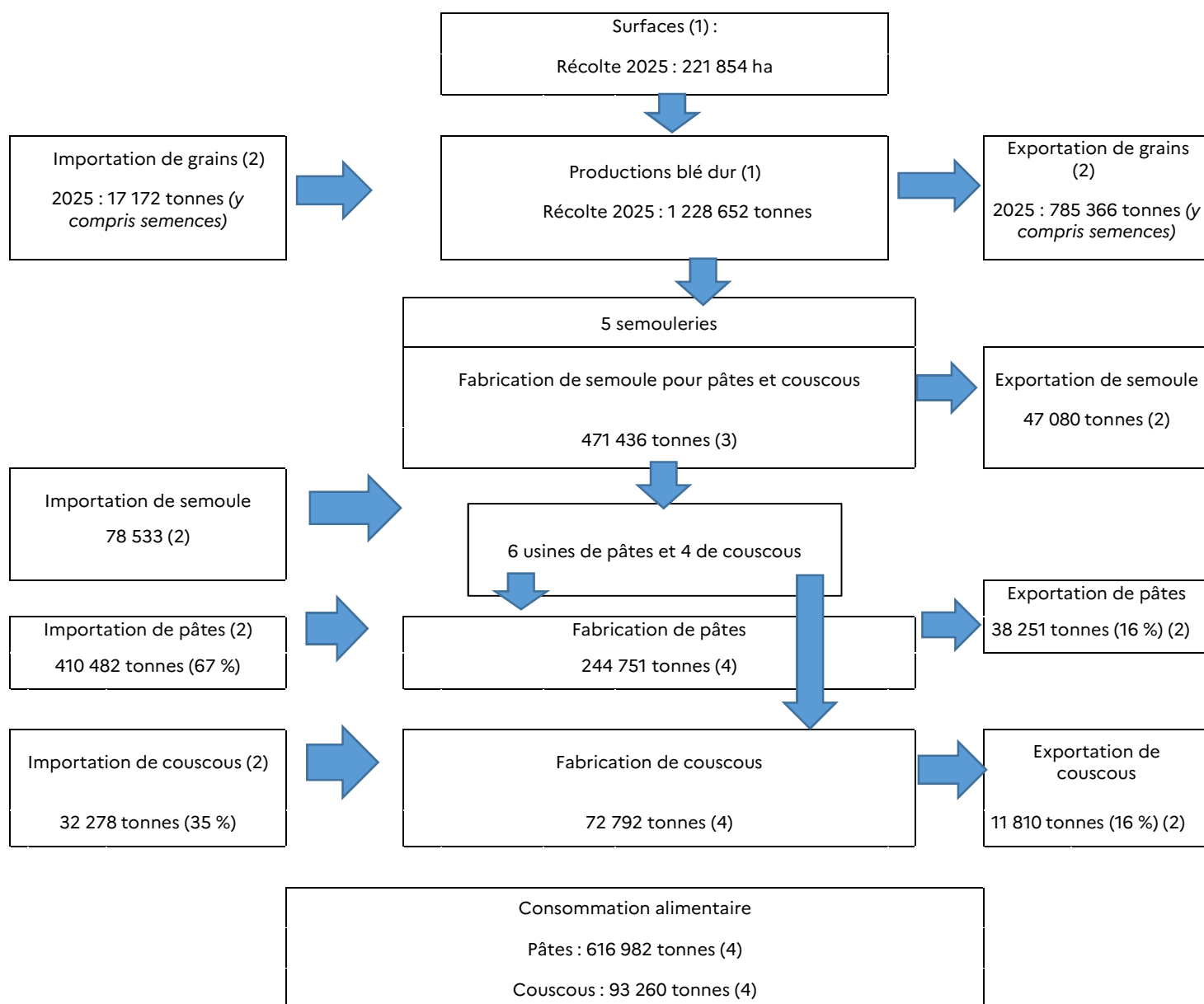
Section 8 – Pâtes alimentaires

Il est recommandé de commencer par lire la méthode générale de l'Observatoire décrite dans le Chapitre 1.

1. CIRCUITS DE COMMERCIALISATION EN FILIÈRE PÂTES ALIMENTAIRES

Schéma 25

Cartographie des flux dans la filière des pâtes alimentaires Récolte blé dur, commercialisation pâtes et couscous en 2025



Source : (1) Agreste (2) Douanes (3) FranceAgriMer (4) SIFPAF – CFSI 2026

Tableau 18

Origine du blé dur utilisé par les semouliers français
(pourcentage du tonnage utilisé)

	Moyenne 2016-18	Moyenne 2019-21	2022	2023	2024	2025
France	90,1 %	97,8 %	99,1 %	99,5 %	99,3 %	99,3 %
Espagne	4,2 %	1,1 %	0,7 %	0,5 %	0,7 %	0,7 %
Italie	0,7 %	0,5 %	0,2 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %
Grèce	3,8 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %
Total UE hors France	8,8 %	1,5 %	0,9 %	0,5 %	0,7 %	0,7 %
Canada	1,2 %	0,7 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %
Total pays tiers	1,2 %	0,7 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %

Source : Déclarations des industriels à FranceAgriMer

En France, depuis 1934, la législation impose de fabriquer les pâtes alimentaires avec du blé dur. Sa richesse en protéines est en effet propice à la fabrication de pâtes de qualité. Contrairement aux autres céréales, le blé dur est cultivé exclusivement en vue d'une consommation humaine.

Jusqu'en 1962, la France métropolitaine importait son blé dur d'Algérie, qui avait alors le statut de département français. Cet aspect historique explique en grande partie la localisation des semouleries françaises. Quatre des cinq semouleries actuelles sont en effet situées dans les villes portuaires de Marseille, Rouen et Gennevilliers, pour permettre l'importation par voie maritime et fluviale des grains nécessaires à leur fonctionnement.

Depuis 1962 et la mise en place de la PAC, les surfaces consacrées au blé dur ont fortement progressé en France. Cette culture, qui se concentrait principalement sur le pourtour méditerranéen, s'est ensuite étendue aux régions Occitanie, Centre-Val de Loire, Nouvelle-Aquitaine, et aux départements maritimes de la Vendée et de la Loire-Atlantique.

La France est ainsi devenue autosuffisante puis excédentaire en blé dur. Après avoir atteint un maximum en 2010-2011 avec 500 000 hectares semés, la sole a fortement diminué jusqu'en 2015 pour s'établir à 290 000 ha (- 42 %). Le « plan de relance blé dur 2015-2025 », dont l'objectif était de doubler la production française d'ici 2025, et le plan de Souveraineté et de développement de la Filière blé dur signé en 2024 n'ont pas suffi à relancer la filière. Les surfaces ensemencées fluctuent, au gré des conditions de campagne, entre 240 000 et 300 000 ha, et sont retombées à 222 000 ha en 2025.

L'industrie française de la semoulerie se situe ainsi au deuxième rang de l'Union européenne derrière l'Italie. Elle se caractérise par :

- une concentration importante : 5 usines de grande taille, localisées à proximité des zones de production du blé dur et qui fournissent 6 usines de pâtes et 4 usines de couscous ;
- une forte structuration de la filière, qui s'explique d'une part par la baisse tendancielle des surfaces et de la production, qui pousse les semouleries à contractualiser avec les organismes stockeurs afin de sécuriser leur approvisionnement, et, d'autre part, par ses exigences qualitatives tant sur le plan technologique, notamment avec la recherche d'une teneur en protéines élevée, que sanitaire, qui dépendent largement des conditions de production en amont (sélection variétale, itinéraire technique de culture...).

Le premier semoulier français est Panzani, qui dispose de semouleries en région Provence-Alpes-Côte d'Azur et Île-de-France. Viennent ensuite Pastacorp (propriétaire de la marque de

pâtes sèches Lustucru) et sa semoulerie de Normandie, puis Alpina Savoie (le plus ancien semoulier-pâtier français) situé à Chambéry dans les Alpes.

L'industrie française a fait le choix, en réponse aux attentes des consommateurs, de ne produire les pâtes alimentaires destinées au marché français qu'avec des blés durs cultivés en France (tableau 18). Elle importe un peu de semoule de blé dur (Schéma 25, 13 % de l'approvisionnement en semoule) mais qui n'est pas destinée à l'industrie pastière. En 2025, l'industrie a transformé 36 % de la production de blé dur française.

En 2025, les exportations françaises de blé dur, qui absorbent près de 64% de la production nationale, sont en repli à 785 400 t, contre 846 000 t en 2024 et plus de 1 400 000 t à la fin des années 2010. Ce recul s'explique par la diminution progressive des surfaces. Les flux restent majoritairement orientés vers l'Union Européenne (86 %). Les importations de blé dur ont décru de 42 % en 2025, pour ne plus représenter que 17 170 t, essentiellement en provenance de l'Union européenne (Espagne, Allemagne et Italie).

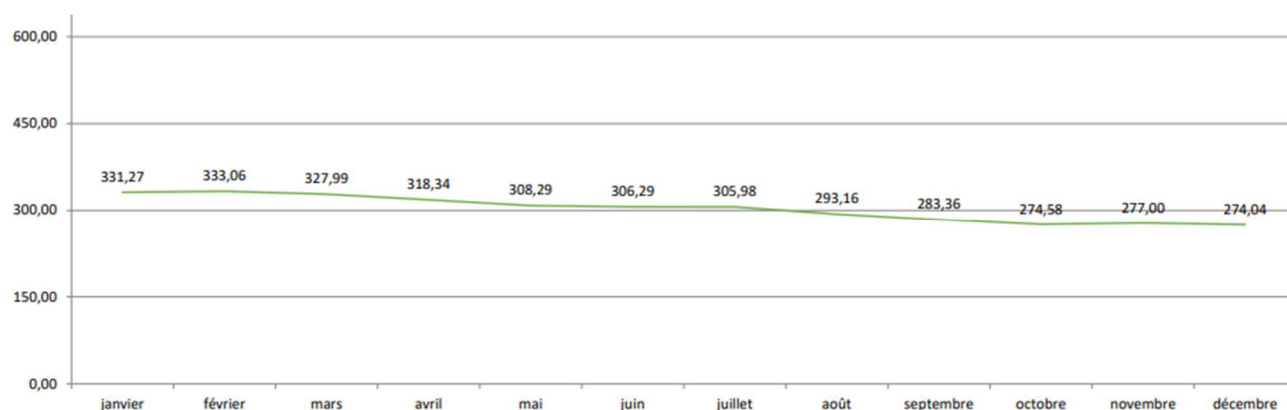
La consommation de pâtes alimentaires a augmenté de 8 % en 2025. Les deux tiers des pâtes consommées sont importées, principalement d'Italie et d'Espagne. L'industrie semoulière française maintient une production soutenue, (471 000 t, + 7 % en 2025), en phase avec cette demande importante. Sur ce total, près de 245 000 t ont été destinées à la fabrication de pâtes alimentaires et 72 800 t à la fabrication de couscous (Schéma 25).

Récolte 2025

Après la faible récolte mondiale de 2021, l'offre mondiale s'est redressée au cours de ces dernières campagnes, portée notamment par le Canada et la Turquie. En France, les disponibilités sont demeurées limitées avec des stocks de fin de campagne, demeurés relativement bas en 2023/24 et 2024/25, sont revenus au niveau de la moyenne quinquennale en 2025/26, tandis que les prix (FOB Port-la-Nouvelle et La Pallice) en 2025 poursuivent leur diminution, retrouvant des niveaux proches de ceux de 2020, après deux années de prix exceptionnellement élevés.

Graphique 183

Évolution de l'indice blé dur du SIFPAF pour les pâtes alimentaires et le couscous du 1^{er} janvier 2025 au 31 décembre 2025



Source : SIFPAF

Encadré 6

Indice blé dur du SIFPAF pour les pâtes alimentaires et le couscous

Le Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France (SIFPAF) publie mensuellement un indice blé dur pour les pâtes alimentaires et le couscous depuis 2015. Cet indice est consultable sur le site : <https://www.cfsi-sifpaf.com/>

Il s'agit d'une moyenne pondérée des prix du blé dur issus à 25 % de la cotation blé dur FOB La Pallice (source FranceAgriMer), à 25 % de la cotation FOB Port la Nouvelle (source FranceAgriMer) et au 50 % restant de la cotation blé dur canadien augmentée du fret maritime correspondant à son acheminement en France (9K71 - Wheat durum amber 13 % n°1 exp CA, source Mintec). Cet indicateur blé dur, approximant le prix d'acquisition des semouliers français, reflète une relation contractuelle librement consentie par les parties contractantes. Il se différencie dans ses hypothèses de pondération - répartition entre blé dur canadien et blé dur français - du prix du blé dur calculé par l'Observatoire.

2. DONNÉES ET MÉTHODES SPÉCIFIQUES DE LA DÉCOMPOSITION DES PRIX AU DÉTAIL DANS LA FILIÈRE PÂTES ALIMENTAIRES

La décomposition du prix au détail des pâtes alimentaires en valeur de la matière première mobilisée par l'industrie française et marges brutes de cette dernière et de la distribution suppose de disposer de données de prix de la matière première blé dur utilisée par l'industrie nationale, de prix de vente des pâtes par l'industrie nationale à la distribution, et de prix de vente au détail de ces produits dans la distribution. Or, **les données disponibles, faute d'enquête ad hoc auprès des industriels, ne permettent que de proposer des résultats approximatifs, qu'on ne devra donc considérer que comme des ordres de grandeur.**

La référence retenue comme **prix du blé dur matière première pour l'industrie nationale de la semoulerie** est une moyenne des deux principales cotations nationales¹ et d'une cotation du blé dur canadien majorée du coût du fret. Les cotations CWAD I Grands Lacs utilisées dans le modèle sont issues de la source CIC. Cette référence canadienne est pondérée par le poids des importations dans le tonnage utilisé par l'industrie nationale (cf. Tableau 18) pour approcher la valeur globale des importations des semouliers ; les deux références françaises se partagent l'autre fraction. Bien que s'efforçant de prendre en compte la ressource importée, d'un prix en général plus élevé, **cette approche du prix de la matière première pour l'industrie nationale présente certains inconvénients :**

- Ce sont des prix « locaux », alors que les données de prix sur les autres maillons de la chaîne sont des moyennes nationales ;
- Ce sont des cotations FOB, donc destinés à l'exportation ;
- Le produit coté n'est pas intégralement destiné à la semoulerie française ;
- En utilisant ces cotations nationales, n'est pas prise en compte la contractualisation entre semouleries et agriculteurs, faute d'enquête ad hoc auprès des industriels. Avec la baisse des surfaces, la filière est de plus en plus intégrée de manière à garantir les approvisionnements des semouleries : cette limite doit être gardée en mémoire.

La concentration des opérateurs conduit à ne pas diffuser d'information sur les prix moyens mensuels de commercialisation par l'industrie des différentes catégories de pâtes, en valeur (€). Les acteurs du secteur sont confrontés en outre à une forte concurrence étrangère (italienne) pour l'approvisionnement des GMS.

¹« Fob Port-La-Nouvelle » et « Fob Atlantique », source : VISIONet - FranceAgriMer

Deux sources de données publiques existent pour mesurer le **prix des pâtes sortie industrie** :

- l'enquête de branche PRODCOM du SSP qui donne des prix moyens **annuels** en valeur de certaines catégories de pâtes. La catégorie suivie par l'Observatoire est intitulée " Pâtes alimentaires ne contenant pas d'œufs, non cuites ni farcies ni autrement préparées " ;
- l'IPPI (indice de prix à la production de l'industrie française) " pâtes alimentaires " publié mensuellement par l'Insee.

L'enquête PRODCOM présente l'avantage de fournir un prix en valeur, ramené à des quantités vendues. C'est donc la source privilégiée par l'Observatoire. Toutefois, elle est publiée avec un décalage de près d'un an qui ne permet pas de disposer des résultats de l'année N-1 pour la publication du rapport de l'année N.

Aussi, afin de pouvoir estimer des niveaux de marges pour l'industrie et les GMS dans son rapport annuel, l'Observatoire appliquait la méthode suivante jusqu'au rapport 2023 :

- en année N de publication du rapport OFPM : l'enquête PRODCOM pour l'année N-1 n'étant pas encore parue, on prend le dernier prix PRODCOM disponible (année N- 2), auquel on applique la variation de l'IPPI (Insee) entre N-2 et N-1. Il s'agit donc d'un prix **provisoire** ;
- en année N+ 1 : l'enquête PRODCOM contenant les données de l'année N-1 ayant été publiée, dans le nouveau rapport de l'Observatoire on révisera a posteriori le prix qui avait été estimé via l'IPPI, en le remplaçant par le prix **définitif**² PRODCOM de l'année N- 1.

En conséquence, dans tous les rapports OFPM publiés jusqu'en 2023, les résultats de marges industrie et GMS de l'année précédant celle de publication sont hachurés pour souligner leur caractère provisoire et tenir compte de deux limites :

- l'IPPI (Insee) qui est utilisé pour cette estimation ne traduit que des variations de prix et non de volumes. L'enquête PRODCOM reflète plus précisément la réalité de la production industrielle française ;
- le périmètre de l'IPPI est plus large que la donnée PRODCOM retenue par l'Observatoire car il inclut toutes les catégories de pâtes alimentaires (pâtes fraîches/sèches, contenant ou non des œufs...). Il est du reste moins homogène avec la série Worldpanel by Numerator utilisée pour les prix au détail (uniquement pâtes sèches).

Lors de l'examen des résultats pour 2023 et 2024, il est apparu que ces deux limites entraînent un écart trop important entre résultats provisoires et définitifs dans cette période de fluctuations importantes des volumes et/ou des prix. Il a donc été décidé de ne plus publier de résultats provisoires pour les marges brutes des deux maillons de l'aval pour la dernière année dans les rapports depuis 2024, mais de les agréger.

L'indicateur de marge brute industrie est calculé sur la base des prix moyens de la matière première blé dur et de prix des pâtes sortie industrie (données issues de PRODCOM mensualisées) sans prendre en compte des décalages découlant du caractère stockable de la matière première, ni des outils de lissage des variations de coût en matière première susceptibles d'être utilisés par les industriels.

FranceAgriMer dispose de données mensuelles de Worldpanel by Numerator pour les **pâtes alimentaires sèches au stade détail**, spécifiques au circuit GMS. Afin d'être le plus homogène aux différents stades suivis de la décomposition du prix au détail, les pâtes suivies sont des pâtes sèches, ne contenant pas d'œuf, non cuites, non farcies, ni autrement préparées hors signes officiels de qualité ou d'origine (SIQO), sans distinction de marques nationales ou de distributeurs (MN/MDD). Au travers des informations de volumes et de valeur du panel, le prix mensuel est calculé, induisant une décomposition du prix au détail spécifique au **circuit GMS**.

² On notera que pour une donnée annuelle déclarée dans PRODCOM, les entreprises peuvent procéder à des corrections jusqu'à la déclaration de l'année suivante incluse.

En outre, le prix moyen mensuel des pâtes au détail comprend des produits importés, ce qui constitue un biais éventuellement important lorsqu'on décompose ce prix en matière première et marges brutes de l'industrie française et de la distribution. Le poids des importations de pâtes alimentaires (67 % de la consommation en 2025) et l'impossibilité, dans les sources utilisées, de différencier les prix au détail par origine, rendent l'estimation assez approximative.

Le calcul de la part de la matière première blé dur dans les pâtes s'appuie sur les coefficients techniques détaillés dans l'édition 2013 du rapport de l'Observatoire³.

3. DÉCOMPOSITION EN MATIÈRE PREMIÈRE ET MARGES BRUTES DU PRIX AU DÉTAIL DANS LA FILIÈRE DES PÂTES ALIMENTAIRES

Le prix au détail reste élevé par rapport à la période pré-inflationniste

En 2025, le prix au détail des pâtes alimentaires décroît, à 1,91 €/kg, après le pic atteint en 2023. Ce niveau est **nettement supérieur à celui observé avant la crise** (1,36 €/kg sur 2016-2019).

2021 et 2022 ont été marqués par l'envolée des cours du blé dur, dans un contexte de tensions sur l'offre mondiale, avant d'être relayée par la hausse des coûts énergétiques, des emballages et du transport, qui ont pesé durablement sur les industries de transformation et la distribution. **Depuis 2023, les cours du blé dur reculent nettement, entraînant une baisse du coût de la matière première en 2024 puis en 2025.**

La marge brute agrégée de l'industrie et de la distribution se stabilise à des niveaux élevés au regard de la période étudiée.

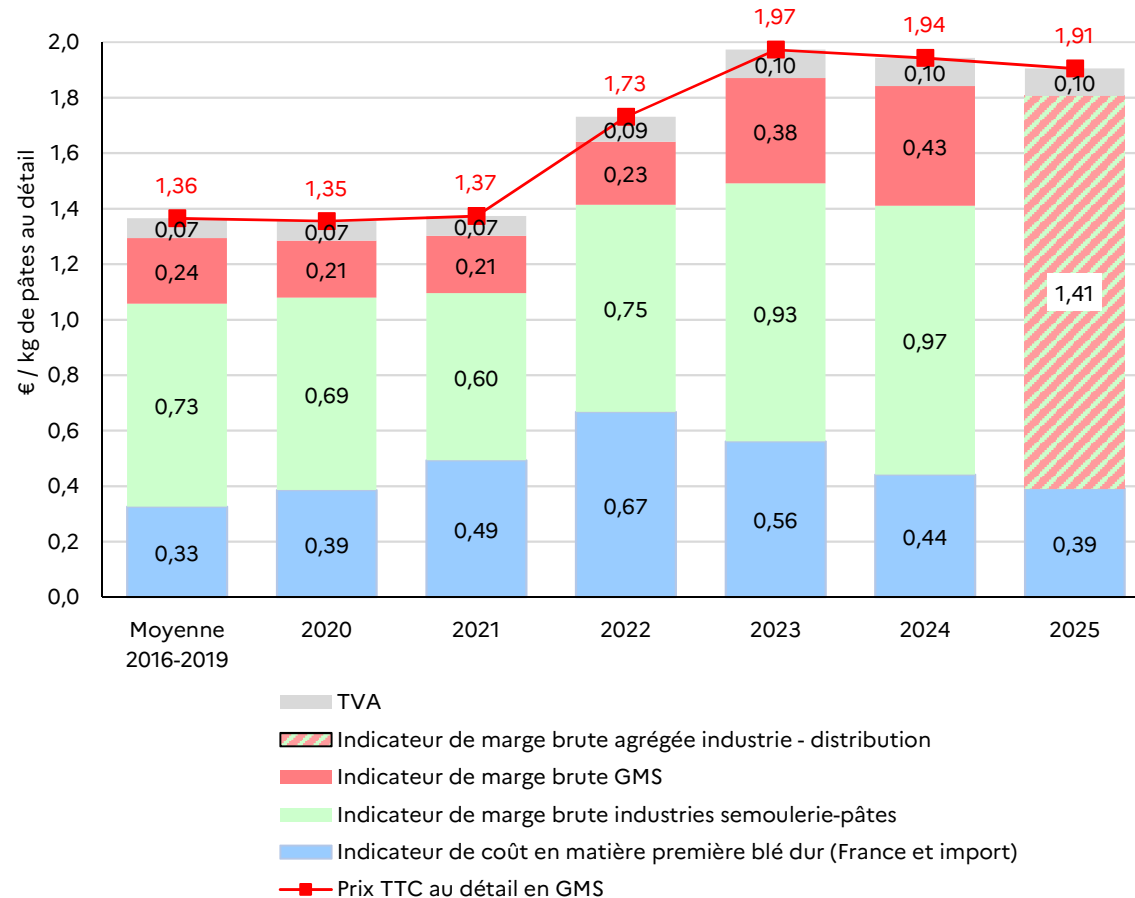
Toutefois, cette détente ne se traduit que partiellement dans les prix au détail. En effet, les **marges brutes en aval**, après s'être reconstituées entre 2021 et 2023 pour absorber les chocs de coûts, **se maintiennent à des niveaux élevés afin de couvrir des charges toujours importantes**, notamment en matière d'énergie et de main-d'œuvre. Dans ce contexte, la baisse du prix du blé dur se traduit par une diminution de la part de la matière première dans le prix final des pâtes, pour atteindre un niveau similaire à 2020.

Le marché des pâtes illustre ainsi un ajustement lent et incomplet des prix à la baisse, marqué par une forte inertie des coûts en aval.

³ <https://www.franceagrimer.fr/content/download/28098/248739/file/Rapportparlement2013.pdf>. En l'occurrence, le rendement utilisé est égal à environ 0,71, ce qui signifie qu'avec 100 kg de blé dur, on obtient environ 71 kg de pâtes.

Graphique 184

Composition du prix moyen annuel au détail des pâtes alimentaires en matière première et marges brutes de l'industrie et de la distribution



Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, CIC, Insee (ProdCom), Worldpanel by Numerator

Points d'attention :

- La décomposition de la marge brute aval entre industrie semoulerie-pâtes et GSM est provisoire pour 2025, dans l'attente des données ;
- D'après l'analyse des comptes des entreprises (source Diane), la marge brute semoulerie-pâtes (calculée comme étant produit-achat de marchandises, matières premières, autres approvisionnement) est stable en valeur entre 2021 et 2022.

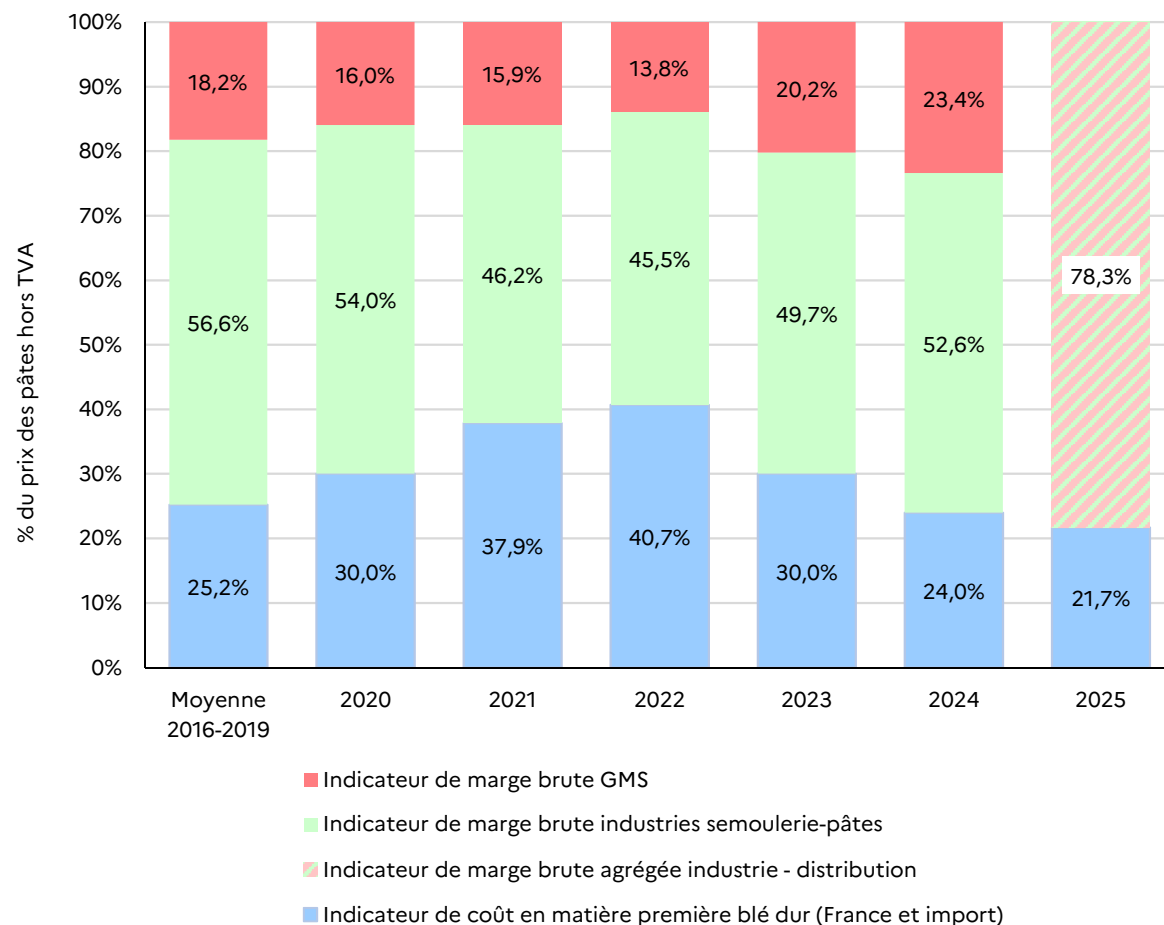
Lecture :

- Avant la crise (2016-2019), le prix des pâtes est stable autour de 1,36 €/kg.
- En 2020 et 2021, la hausse du coût la matière première est absorbée par la baisse des marges brutes en aval, ce qui permet de maintenir un prix au détail stable.
- La hausse du prix entre 2021 à 2023 est d'abord liée à la forte progression du coût du blé dur. Puis à une **reconstitution des marges brutes des industriels**.
- Depuis 2023, le coût de la matière première recule, mais pas les marges brutes aval, et donc le prix au détail.

En 2025 :

- Le prix au détail reste proche de 1,9 €/kg, soit un niveau supérieur à l'avant-crise.
- La structure du prix montre un maintien de la marge brute en aval (industrie et distribution).

Graphique 185

Composition en pourcentage du prix moyen annuel HTVA au détail des pâtes alimentaires en matière première et marges brutes de l'industrie et de la distribution**Points d'attention :**

La décomposition de la marge brute aval entre industrie semoulerie-pâtes et GMS est provisoire pour 2025.

D'après l'analyse des comptes des entreprises (source Diane), la marge brute semoulerie-pâtes (calculée comme étant produit - achat de marchandises, matières premières, autres approvisionnement) est stable en valeur entre 2021 et 2022.

Lecture :

En 2025 :

- La part de la matière première retombe à 22 % (contre 41 % en 2022) ;
- La structure de prix se rapproche de celle avant l'inflation, la part de la MPA étant au plus bas sur la période étudiée.

Lecture historique :

- 2016-2019 : structure de prix stable, dominée par l'industrie (~56 %) ; matière première autour de 25 % ;
- 2020-2022 : choc inflationniste ; poids du blé dur dans le prix au détail porté jusqu'à 41 % du prix ;
- Depuis 2023 : détente des matières premières agricoles ;
- Reconstitution des marges aval, et même augmentation de la part de la distribution.

Sources : OFPM d'après FranceAgriMer, CIC, Insee (ProdCom), Worldpanel by Numerator

4. COMPTE DE RÉSULTAT DES EXPLOITATIONS PRODUCTRICES DE BLÉ DUR ET COÛT DE PRODUCTION DU BLÉ DUR

Point d'attention : À partir de 2024, l'échantillon utilisé par l'Observatoire pour analyser les comptes de résultat des exploitations productrices de blé dur a été ajusté. En effet, le critère initial, fondé sur une production brute standard (PBS) de blé dur supérieure à 50 % n'a plus permis de constituer un échantillon suffisamment représentatif, en raison d'une baisse du niveau de spécialisation des exploitations en France métropolitaine (OTEX 1 500 et 1 600). En 2020, le seuil a été fixé à 40 %, et doit être de nouveau **abaissé, à 20 %**. Afin de préserver la comparabilité des analyses dans le temps, une **rétropolation de l'échantillon a été réalisée sur la période 2021-2024**, permettant une lecture pluriannuelle dans ce nouveau cadre méthodologique.

4.1. Compte de résultat des exploitations productrices de blé dur, de PBS >40 % (2021-2024)

Sur la période 2010-2023, l'échantillon issu du RICA est constitué de 31 (en 2023) à 128 exploitations productrices de blé dur (2011). Une fois extrapolé, il représente selon les années de 1 479 à 5 365 à exploitations spécialisées (1 583 en 2023). Pour cet ensemble, la production de blé dur constitue en moyenne de 33 à 46 % de la valeur de la production de l'exercice.

Entre 2010 et 2023, le résultat courant avant impôt (RCAI), exprimé en part du produit total, varie entre 3 et 35%, traduisant une rentabilité très fluctuante (graphique 186). La culture de blé dur se caractérise par une dépendance marquée aux intrants, qui constituent le principal poste de charges sur l'ensemble de la période observée : entre 21 et 34 % des charges totales. Du côté des produits, le blé dur ne constitue pas la première source de revenus des exploitations (i.e. le degré de spécialisation des exploitations productrices de blé dur est faible). En part comme en valeur, il demeure inférieur aux « autres produits ».

Entre 2022 et 2023, le total des charges courantes des exploitations de l'échantillon augmente de 3 %. Après deux années consécutives de hausse, le produit blé dur diminue de 34 % entre ces deux années. Les autres produits, qui représentent 38 % des produits totaux des exploitations de l'échantillon, diminuent également de 22 %, tout comme les subventions d'exploitation, de 11 %. Au global, l'ensemble des produits courants est en baisse de 25 %. Cette baisse des produits couplée à la hausse des charges entraîne une forte diminution du résultat courant (- 78 %).

4.2. Compte de résultat des exploitations productrices de blé dur, de PBS >20 % (2021-2024)

Sur la période 2021-2024, l'échantillon des exploitations productrices de blé dur issu du RICA est constitué de 56 (en 2024) à 76 exploitations (2022). Une fois extrapolé, il représente selon les années de 3 334 (en 2024) à 4 034 exploitations spécialisées. Pour cet ensemble, la production de blé dur constitue en moyenne de 24 à 33 % de la valeur de la production de l'exercice.

Pour cet échantillon, les années 2021 et 2022 se distinguent par des taux de marge nette nettement plus élevés que ceux observés sur les deux années suivantes (graphique 187). Entre 2022 et 2023, le résultat courant avant impôts (RCAI) diminue de 76% en valeur, puis recule à nouveau de 32 % en 2024. Exprimé en part du produit total, le RCAI atteint en 2024 son niveau le plus bas de la période, avec un taux de marge nette de 5 %, traduisant une forte dégradation de la rentabilité des exploitations.

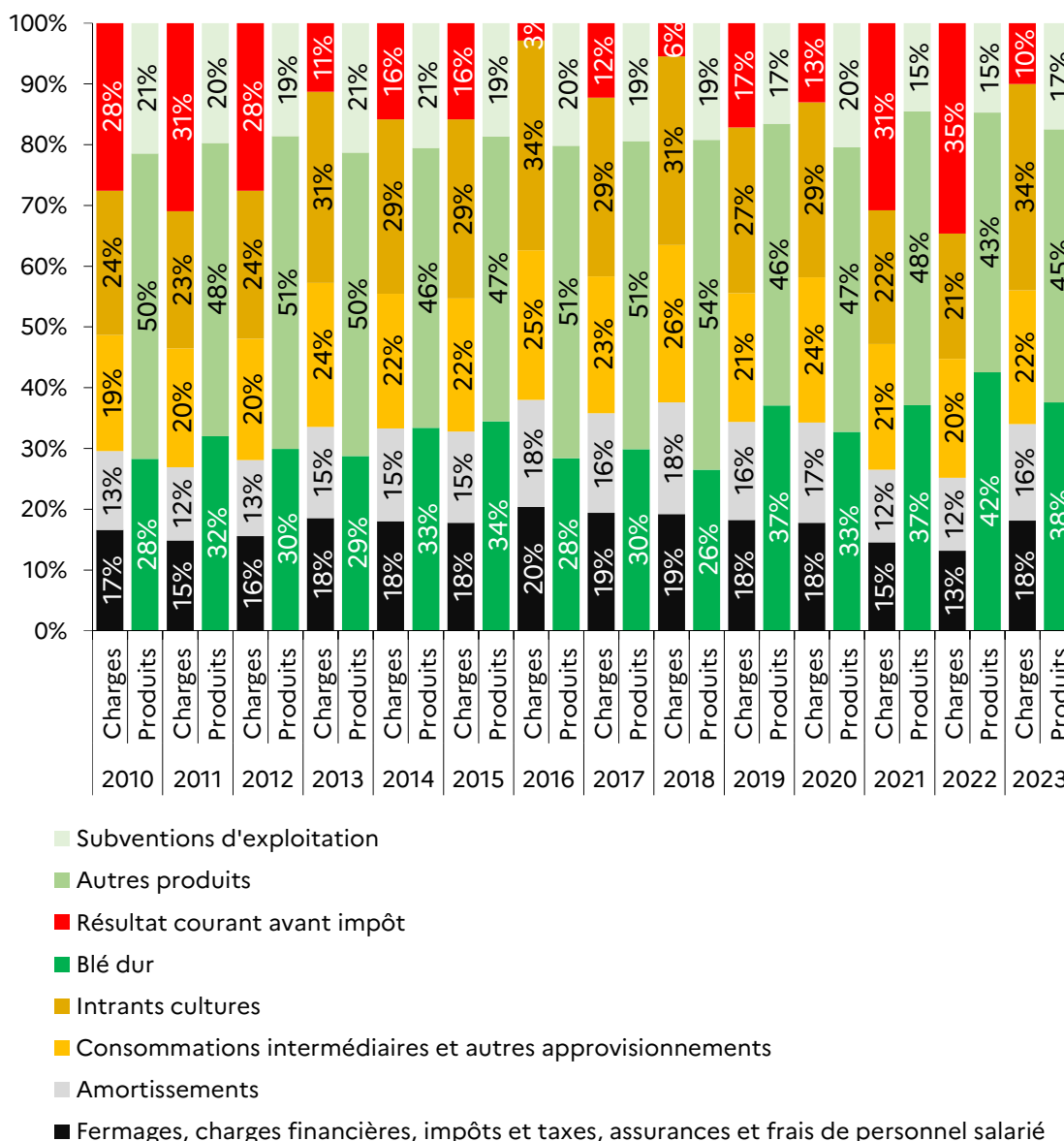
Cette évolution s'inscrit dans un contexte où la progression des charges est plus rapide que celle des produits. En 2024, seul le poste « intrants de culture » est en baisse, de 2 % en valeur et de 3 points de pourcentage, tout en demeurant le principal poste de dépenses de l'activité.

À l'inverse, le deuxième poste de charges le plus important, « consommations intermédiaires et autres approvisionnements », augmente de 25 % en valeur par rapport à l'année précédente. Sur l'ensemble de la période, ce poste enregistre une hausse de 50 % en valeur et de 5 points de pourcentage, contribuant significativement à l'alourdissement des coûts de production.

Entre 2023 et 2024, le produit blé dur diminue de 14 % en valeur absolue et de 7 points de pourcentage. Dans le même temps, bien que les subventions d'exploitation et les « autres produits » progressent respectivement de 15 % et 17 % en valeur, ces hausses demeurent insuffisantes pour compenser l'augmentation des charges (Graphique 187). Il en résulte une compression des marges et une contraction marquée du RCAI.

Graphique 186

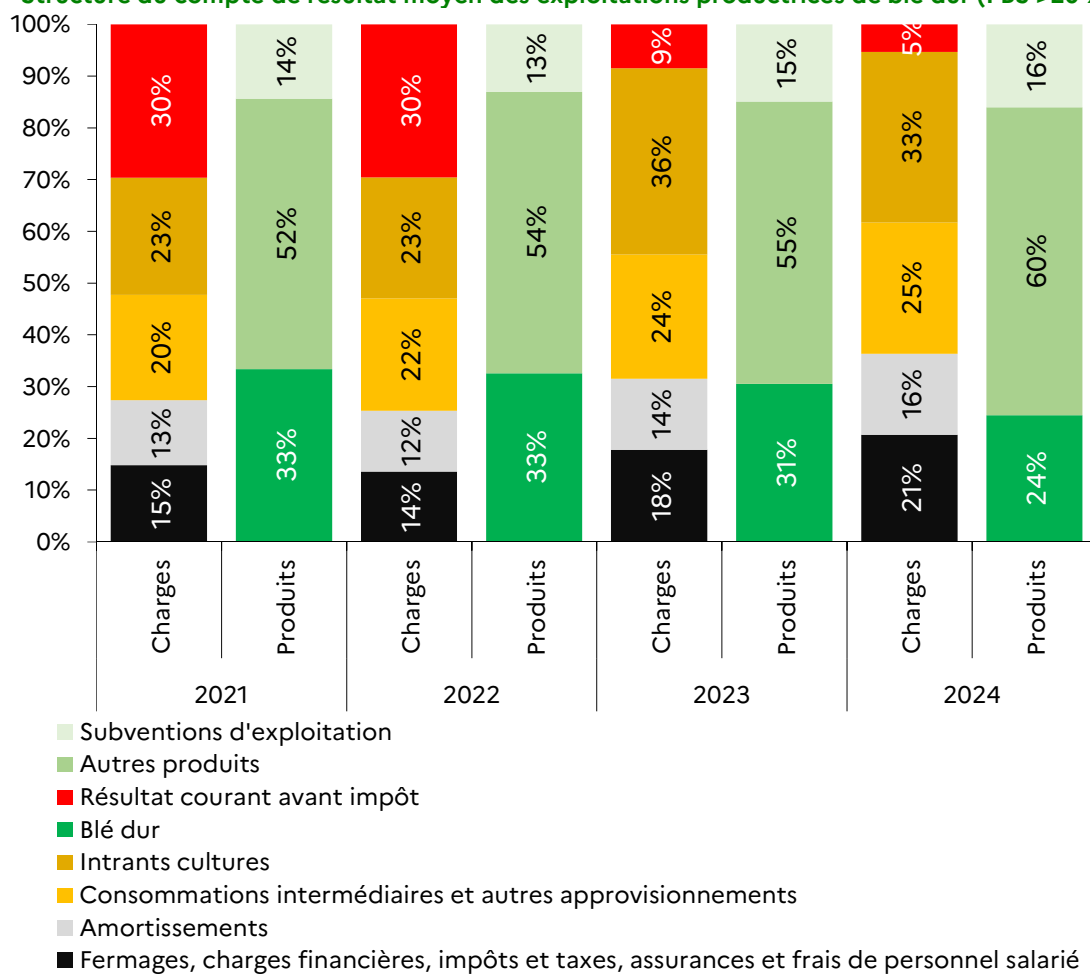
Structure du compte de résultat moyen des exploitations productrices de blé dur (PBS>40 %)



Source : RICA (SSP)

Le résultat courant avant impôt sert notamment à la rémunération du chef d'exploitation et des autres non-salariés éventuels, ainsi qu'au paiement de leurs cotisations sociales. Ces éléments ne sont pas inclus dans les frais de personnel salarié présentés sur le Graphique 186 (cf. point 2.3. Chapitre 1. Méthode générale).

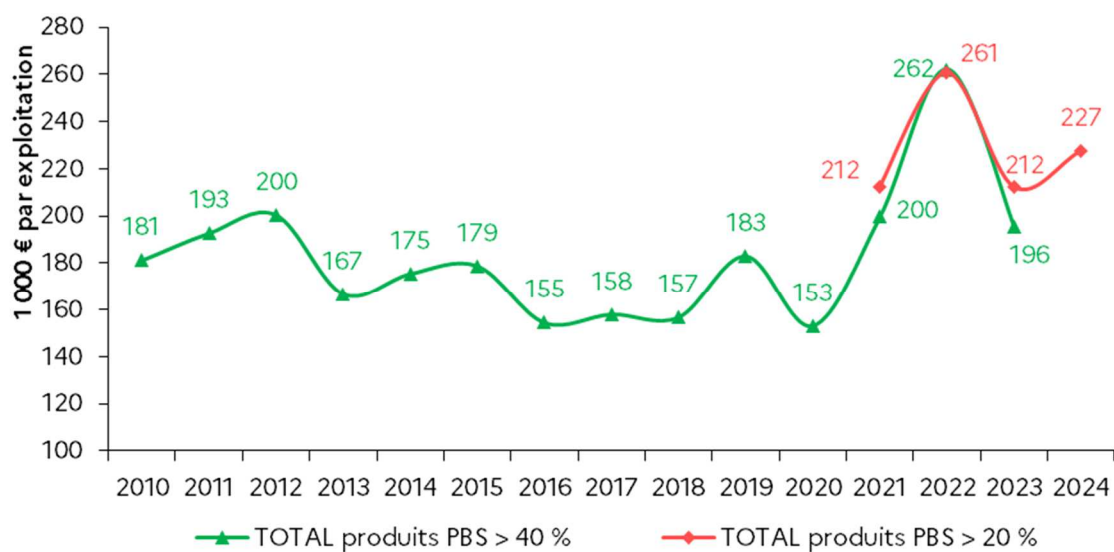
Graphique 187

Structure du compte de résultat moyen des exploitations productrices de blé dur (PBS >20 %)

Source : RICA (SSP)

Graphique 188

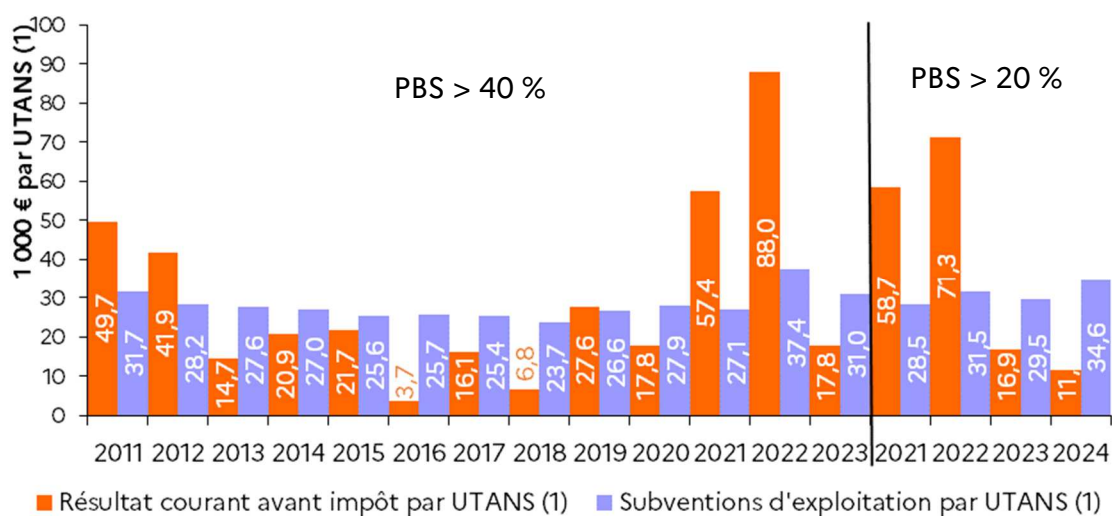
Montant moyen des produits courants⁴ par exploitation productrice de blé dur



Source : RICA (SSP)

Graphique 189

Résultat courant avant impôt et subventions d'exploitation, moyennes par unité de travail annuel non salariée dans les exploitations productrices de blé dur



(1) unité de travail annuel non salarié

Source : RICA (SSP)

⁴ L'ensemble des produits courants comprend les produits d'exploitation (y.c. subventions d'exploitation) et les produits financiers courants mais ne comprend pas les produits exceptionnels.

5. COMPTE DE RÉSULTAT DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DE LA FILIÈRE PÂTES ALIMENTAIRES

5.1. Structure des charges des entreprises du secteur de la fabrication de pâtes alimentaires

Points d'attention : Contrairement aux années précédentes, les entreprises constituant l'échantillon analysé dans cette partie ont pour code d'activité (NAF) 10.73 Z⁵, code qui inclut les entreprises de fabrication de pâtes fraîches en plus des pâtes sèches, objet d'étude de l'OFPM. Sans cette inclusion, l'échantillon aurait été trop faible en 2023 pour être représentatif et pour permettre l'analyse, ce qui explique le changement de périmètre effectué.

Selon les années étudiées, l'échantillon est composé de 25 (2024) à 34 entreprises (2021). L'échantillon de 2024 comporte trois entreprises de moins qu'en 2023.

Le secteur de la fabrication de pâtes alimentaires fraîches et sèches connaît une hausse généralisée de ses produits et de ses charges depuis 2017 (+ 28 %). Entre 2017 et 2023, les achats de matières premières progressent même de + 52 %. La progression du chiffre d'affaires a été particulièrement marquée en 2020 (+ 12 %), année de la crise sanitaire, puis en 2022 (+9%), première année d'inflation. Ces années correspondent également à des achats de marchandises et de matières premières plus importantes : + 19 % en 2020 et + 15 % en 2022.

Le chiffre d'affaires diminue cependant de 6 % en 2024 (graphique 190), alors que les achats de matières premières diminuent de 15 %, dans un contexte de ralentissement de l'inflation et de détente du cours du blé dur⁶ à partir de 2023. En 2024, les achats de matières premières apparaissent proche en valeur de leur niveau de 2020.

Après deux années de forte baisse puis une hausse en 2023 du résultat courant avant impôt (RCAI), le RCAI diminue légèrement en valeur en 2024 (- 6 %) mais augmente en part (+ 0,1 point de pourcentage).

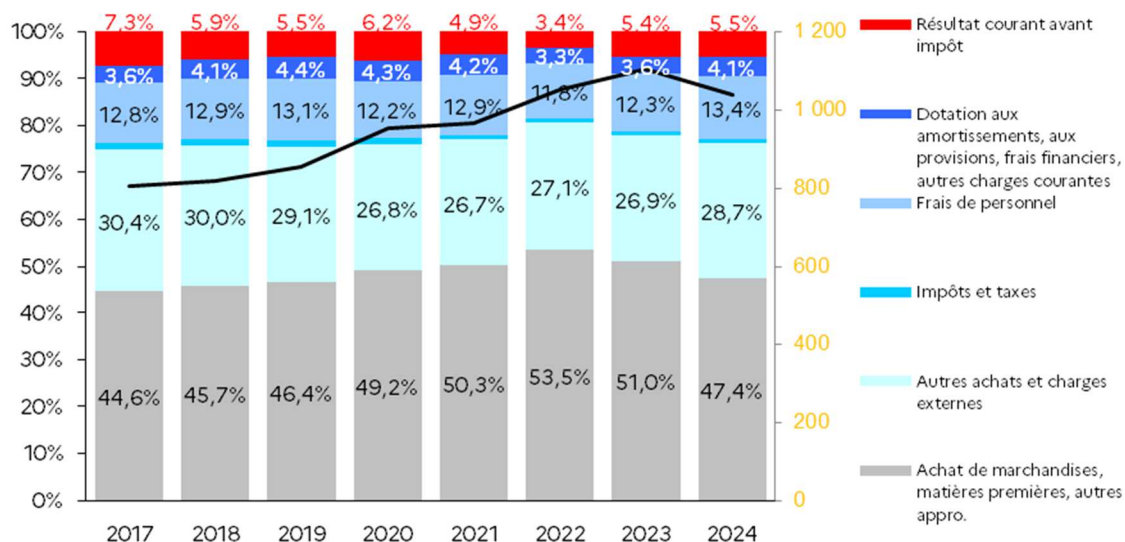
2024 apparaît ainsi comme une année d'ajustement, marquée par une baisse du total des charges (- 7 %) concomitante à une diminution du chiffre d'affaires (- 6 %), pour revenir en pourcentages à une situation similaire à 2019 (pré-inflation).

⁵ Fabrication de pâtes alimentaires, non cuisinées, ni farcies ni autrement préparées, telles que les macaronis et les nouilles, la fabrication de pâtes alimentaires, farcies ou autrement préparées, à condition qu'elles soient crues, la fabrication de couscous (semoule) et la fabrication de produits frais, en conserve ou surgelés à base de pâtes

⁶ FranceAgriMer, « Prix des céréales françaises », site VisioNet. Consulté en avril 2026

Graphique 190

**Charges et résultat des entreprises du secteur de la fabrication de pâtes alimentaires
(pâtes sèches et fraîches) en % du chiffre d'affaires**



Source : comptes d'un échantillon d'entreprises du code du secteur de la fabrication des pâtes (sèches et fraîches), (NAF 10.73 Z) publiés sur la base Diane

Les résultats sont présentés en pourcentage du chiffre d'affaires, avec également une courbe présentant l'évolution du chiffre d'affaires de l'échantillon en seconde ordonnée (échelle de droite).