

## Marché des pâtes alimentaires sèches (novembre 2007)

L'industrie française des pâtes alimentaires sèches est **très intégrée**, les principaux intervenants sur le marché français sont :

Position sur le marché	Société		Marques
1	Panzani 30 à 40 % du marché	Anciennement détenu par Danone, puis Paribas Affaires Industrielles et aujourd'hui par le groupe espagnol Ebro Pulvera (1 <sup>er</sup> groupe agroalimentaire espagnol)	Panzani Marques distributeurs : Casino, Auchan, Leader Price
2	Barrilla France 17 à 18 %	filiale du groupe italien Barrilla	Barilla
3	Pastacorp 10 à 20 %	Détenu par le groupe Skalli (vins, agroalimentaire)	Lustucru, Rivoire et Carret et marques distributeurs
	Alpina Savoie		Alpina Savoie
	Heimburger	Entreprises alsaciennes,	Grand'mère
	Val fleuri	Pâtes alsaciennes bénéficiant d'une indication géographique protégée (signe officiel de qualité européen)	Pâtes d'Alsace

50% de la consommation française est importée et ce déficit tend à se creuser. L'Italie représente 75% des importations qui sont écoulées essentiellement via Barilla, les marques de distributeurs et la marque « De Cecco » (marginale).

Les marques distributeurs occupent près de 28 % du marché (toutes marques confondues). Elles sont produites par des entreprises italiennes (environ la moitié des volumes des MDD) et par les entreprises françaises (essentiellement Panzani et Pastacorp).

➔ **Marché peu concurrentiel** : 3 acteurs détiennent environ 60 à 70 % du marché tandis que, grosso modo, les MDD (qui sont en fait largement produits par ces 3 mêmes acteurs) se partagent le reste.

**On assiste actuellement à une flambée sur les cours du blé dur<sup>1</sup>, matière première qui représente environ 15% du prix final des pâtes « standard ».**

**Le cours du blé dur a été multiplié par 2.5 au cours de l'année 2007 (!), ce qui devrait se traduire par une augmentation d'environ 20 % pour le consommateur final si l'intégralité de la hausse est répercutée.**

---

<sup>1</sup> Les pâtes sont fabriquées à partir de semoule, elle-même tirée du blé dur. Le blé dur est une espèce différente du blé tendre utilisée pour obtenir la farine