

FICHES PRATIQUES



Truffes et produits truffés : Bien choisir son produit

« Diamant noir de la cuisine », la truffe fera étinceler vos plats de fête. Mais attention, restez vigilant : c'est un produit onéreux et les arnaques ne manquent pas !

La truffe est un champignon souterrain classé dans la catégorie des ascomycètes hypogés. Sa forme est plutôt arrondie, voire un peu irrégulière, en raison de la conformité du terrain qui l'abrite. Pour se développer correctement, la truffe a besoin d'un arbre hôte, d'un terrain calcaire sec, d'un climat bien marqué ainsi que d'une bonne exposition au soleil.

Les variétés de truffes

A ce jour, plus de quatre cents espèces de *Tuber* ont été identifiées dans le monde, dont environ une vingtaine fructifie en France. Néanmoins, toutes n'ont pas le droit à l'utilisation de la dénomination « truffes » en France. Parmi celles-ci, cinq variétés présentent un intérêt gastronomique ou économique :

- ▶ **la truffe noire ou truffe du Périgord** (*Tuber melanosporum*) est de loin la plus célèbre. Elle est essentiellement produite dans la Drôme, le Vaucluse et le Sud-Ouest. Elle est la plus appréciée des gastronomes ;
- ▶ **la truffe brumale** (*Tuber brumale*) est moins goûteuse et peut fructifier en même temps que la truffe noire. Ces deux truffes se récoltent en hiver. Elles atteignent leur pleine maturité entre mi-décembre et janvier ;
- ▶ **la truffe de Bourgogne** (*Tuber aestivum*) qui se récolte à la fin du printemps et au début de l'été et **la truffe d'automne** (*Tuber aestivum var. uncinatum*) dont la récolte s'étale de septembre à décembre, n'ont pas l'arôme puissant de la truffe noire ;

- ▶ **la truffe blanche d'Alba** (*Tuber magnatum*) au goût aillé très prononcé et qui est très réputée. Elle est principalement récoltée en Italie et dans quelques régions du sud de la France.

Les truffes doivent être désignées dans le commerce par leur nom commun. Il en est ainsi de la *Tuber indicum* qui doit être dénommée « truffe de Chine » pour la distinguer des autres « truffes » dont les propriétés gustatives sont davantage réputées.

Où et comment est-elle produite ?

La truffe est essentiellement produite dans le Sud-Est (Drome, Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence). Elle peut être cultivée par des trufficulteurs ou récoltées à l'état sauvage.

Elle est extraite du sol par « cavage », à l'aide du « cavadou » (qui a donné son nom à la méthode d'extraction) ou du « picon ».

Une fois récoltée, la truffe est débarrassée de sa gangue de terre. Pour éviter qu'elle ne moisisse, elle ne doit être lavée qu'au moment de la consommation.

Comment est-elle commercialisée ?

Le commerce de la truffe est un marché de taille restreinte. Les trufficulteurs se rendent chaque semaine aux marchés aux truffes dans les villages. Le courtier, personnage incontournable du commerce de la truffe, fixe le cours en fonction de la demande des négociants et des restaurateurs.

Néanmoins, le développement rapide du e-commerce des truffes et de produits en contenant tend à modifier ces pratiques.

Quelle est la réglementation applicable ?

Le consommateur doit être vigilant lors de l'achat de ces produits car les anomalies rencontrées sont fréquentes (pourcentage de truffe insuffisant, utilisation de truffes en mélange, huiles dites « à la truffe », alors que seulement des arômes sont ajoutés, etc.). Les services de la DGCCRF réalisent des enquêtes récurrentes afin de s'assurer de la loyauté des truffes et denrées alimentaires à base de truffes.

Deux textes réglementent la commercialisation des truffes en France : le [décret du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant](#) et par [l'arrêté du 19 mars 2015 établissant une correspondance entre les noms usuels et les noms scientifiques des truffes](#).

Afin d'utiliser la dénomination « truffe », les denrées françaises doivent en contenir un minimum d'1 %. La dénomination « truffe » est accompagnée du nom commun de la truffe et d'une indication de l'espèce mise en œuvre.

Ces textes prévoient également des exigences de qualité pour les truffes fraîches et des dispositions d'étiquetage plus protectrices pour le consommateur tel que l'information des consommateurs en cas d'ajout d'arômes.

Dans ce domaine, l'arôme est rarement extrait de la truffe, il est souvent obtenu par extraction à partir d'autres végétaux ou de manière synthétique.

Conseils d'achat et de conservation

- ▶ Privilégiez l'achat d'une truffe fraîche soit sur un marché de détail aux truffes, soit auprès d'un commerce spécialisé. Pour qu'elle soit bien mûre, renseignez-vous sur les dates de récoltes de l'espèce que vous souhaitez acquérir.
- ▶ Si vous optez pour une conserve, choisissez une boîte portant le marquage « première ébullition » : la truffe aura ainsi conservé tous ses arômes.
- ▶ Lisez attentivement l'étiquetage : ne vous limitez pas à la face avant. La liste des ingrédients doit porter le nom en latin, par exemple *Tuber melanosporum* pour **truffe noire**.
- ▶ Pour profiter pleinement du goût et des arômes de la truffe achetée fraîche, consommez-la rapidement après l'achat. Ne pas la faire trop cuire, elle perdra ses arômes.
- ▶ La truffe est très sensible à la cuisson : préférez la truffe crue plutôt que cuite.
- ▶ Pour connaître le vrai goût de la truffe préférez les denrées « truffées » ou « à la truffe » plutôt celles qui sont aromatisées.

Textes de référence

[Décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant](#)

[Arrêté du 19 mars 2015 établissant une correspondance entre les noms usuels et les noms scientifiques des truffes](#)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour signaler un problème de consommation à une entreprise et se renseigner sur ses droits :



signal.conso.gouv.fr

Pour être alerté des produits dangereux :



rappel.conso.gouv.fr

Pour contacter la DGCCRF :



0809 540 550

DGCCRF - RéponseConso - B.P.60
34935 Montpellier Cedex

Pour les personnes sourdes et malentendantes téléchargement de l'application gratuite ACCEO :



Crédit photo : ©Phovoir