

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 d'une soixantaine d'espèces de truffe ont été identifiées dans le monde, dont environ une vingtaine fructifie 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 blanche** (*Tuber aestivum*) qui se récolte à la fin du printemps et au début de l'été et **la truffe de Bourgogne** (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*) dont la récolte s'étale de septembre à décembre, n'ont pas l'arôme puissant de la truffe noire ;
- ▶ hors de France, il faut ajouter **la truffe blanche du Piémont ou d'Italie** (*Tuber magnatum*) qui a un goût très prononcé (goût d'ail) et qui est très réputée.

D'une manière générale, les champignons du genre *Tuber* sont des truffes. Elles doivent donc être désignées dans le commerce par leur nom. Il en est ainsi de la *Tuber indicum* (ou *Tuber Himalayense*) qui doit être dénommée « truffe de Chine » pour la

distinguer des autres « truffes » dont des 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 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 assez intimiste. 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.

Quelle est la réglementation applicable ?

La [loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche \(LMAP\)](#) exige pour tout produit portant la mention « truffé » la mise en œuvre de **3 % minimum** de truffe et l'indication du nom usuel de l'espèce de truffe. Il en est de même pour les denrées alimentaires additionnées de jus de truffe.

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.).

La réglementation a été complétée par 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](#).

Ces textes ont introduit des exigences de qualité pour les truffes fraîches et des dispositions d'étiquetage plus protectrices pour le consommateur : indication du nom usuel de la truffe dans la dénomination de vente des truffes et des denrées en contenant, information des consommateurs en cas d'ajout d'arômes.

Dans ce domaine, l'arôme n'est jamais extrait de la truffe, il est souvent obtenu par extraction à partir d'autres végétaux ou de manière synthétique. C'est pourquoi le terme « truffe » ne doit jamais figurer au niveau de la dénomination de vente d'une denrée aromatisée qui ne comporte pas de truffe et où seul un arôme a été incorporé.

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, éviter tout achat avant la mi-décembre.
- ▶ 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

[loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche \(LMAP\)](#)

[décret n° 2012-129 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](#)

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

Vous pouvez signaler votre problème ou votre difficulté à la DGCCRF, en toute transparence avec l'entreprise, sur le site gouvernemental SignalConso en cliquant sur le lien <https://www.signal.conso.gouv.fr>.

Crédit photo : ©Phovoir