



LES TRUFFES ET LES PRODUITS TRUFFES

A ce jour, plus d'une soixantaine d'espèces de truffe différentes ont été identifiées dans le monde, dont environ une vingtaine fructifie en France. Parmi celles-ci, 5 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 et le Vaucluse et aussi dans 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 l'hiver et leur pleine maturité se situent en général de la mi-décembre à 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 dans le commerce être désignées par leur nom.

Il en est ainsi de la ***Tuber indicum* (ou Truffe Himalayense) qui doit être dénommée « truffe de chine » pour la distinguer des autres « truffes » dont des propriétés gustatives sont beaucoup plus réputées que celles de la truffe de Chine .**

Au moment des fêtes les produits « truffés » sont largement commercialisés ou servis dans les restaurants. La loi du 27 juillet 2010 (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 introduisent 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.

Pour acheter une truffe noire afin de la cuisiner chez soi, il faut l'acheter fraîche soit sur un marché de détail aux truffes, soit auprès d'un commerce spécialisé. Pour qu'elle soit mûre il ne faut pas l'acheter avant la mi-décembre.

On peut aussi l'acheter en conserve et, dans ce cas, choisir une boîte portant le marquage "première ébullition" car la truffe aura ainsi conservé tous ses arômes.

Lors de l'achat d'une conserve il est important de bien lire l'étiquetage et de ne pas se limiter à la lecture de la face avant. La liste des ingrédients doit porter le nom en latin, par exemple *Tuber melanosporum* pour la truffe noire.

Pour profiter pleinement du goût et des arômes de la truffe achetée fraîche, il est préférable de la consommer rapidement après l'achat, ne pas la faire trop cuire, sinon elle perdra une large part de ses arômes. Elle peut livrer pleinement sa saveur avec des recettes simples telles qu'omelette ou brouillade aux truffes, pâtes ou ravioles à la crème et aux truffes, etc.

Textes applicables

- loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 (LMAP)
- décret du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant
- 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 à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisation octobre 2017