

« Contrôle des Truffes »

1- OBJET

Il s'agit de rappeler les règles de commercialisation applicables aux truffes et aux produits truffés

2- DOMAINE D'APPLICATION

Ce document est applicable par l'ensemble des services d'enquête en charge de la transparence et de la loyauté dans les relations commerciales et participant aux missions de la DGCCRF, quelle que soit leur structure de rattachement DDPP, DD(CS)PP, DIRECCTE, DIECCTE,...

3- DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

DDM : date de durabilité minimale

FFT : Fédération Française des Trufficulteurs.

CTCPA : Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles.

INCO : Information du consommateur.

4- CONTENU

La « Truffe » est le résultat de la fructification comestible d'un champignon souterrain. Elle est issue d'un mycélium (appareil végétatif des champignons, constitué de fins filaments) qui vit en association avec les racines et a un effet antibiotique sur la végétation qui entoure l'arbre, d'où le nom de « brulé » donné à la zone autour de l'arbre. Cette association s'effectue par le biais des mycorhizes (organe mixte produit par l'association d'une plante supérieure chlorophyllienne et du mycélium d'un champignon). On parle de mycorhization, et de mycorhization contrôlée lorsque cette association résulte d'une inoculation.

Depuis les années 1990, plus de 90% de la production française de truffe provient de truffières plantées avec des arbres truffiers provenant de la mycorhization contrôlée. Chaque année, plus de 1 000 hectares de truffières sont plantés en France, mais cela reste très insuffisant pour assurer à la fois le développement et le renouvellement des plantations.

La production française de truffes a chuté de façon vertigineuse sur 100 ans. Elle est passée de plus de 1000 tonnes au début du 20ème siècle, à une moyenne de 50 tonnes par an, un potentiel très variable en fonction des aléas climatiques. Cette production est assurée par 6 000 trufficulteurs qui, dans une quarantaine de départements, entretiennent plus de 20 000 ha de truffières. Les principales régions productrices sont : le Centre-ouest, le Sud-ouest et le Sud-est. 70 % de la production se fait dans les trois principaux départements du Sud-est (Drôme, Vaucluse et Alpes de Haute-Provence).

Avec un prix du kilo de truffe *Tuber melanosporum* compris en moyenne entre 500 et 900 euros, mais qui peut dépasser 1200€ sur certaines périodes, le chiffre d'affaires annuel de la filière avoisine 24 millions d'euros. Néanmoins, le commerce de la truffe reste assez confidentiel. Les trufficulteurs se rendent aux marchés aux truffes qui se tiennent dans différents villages selon les jours de la semaine.

Les principaux marchés de gros de truffes noires *Tuber melanosporum* se déroulent de décembre à début mars ; ce sont :

- Richerenches (Vaucluse),
- Carpentras (Vaucluse),
- Valréas (Drôme),
- Aups (Var),
- Lalbenque (Lot).

« Contrôle des Truffes »

La truffe noire *Tuber melanosporum* est aussi vendue au détail sur beaucoup d'autres marchés du Sud-Ouest et du Sud-Est. Les courtiers y installent leur voiture, le coffre ouvert, les balances romaines prêtes pour peser les fameux champignons.

A ce jour, plus d'une soixantaine d'espèces de truffes 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 (*Tuber melanosporum*) est de loin la plus célèbre. Elle est essentiellement produite dans la Drôme et le Vaucluse et plus faiblement dans le Sud-Ouest. Souvent vendue sous la dénomination « truffe du Périgord », c'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 d'été (*Tuber aestivum*) qui se récolte à la fin du printemps et au début de l'été
- La truffe de Bourgogne (*Tuber aestivum var uncinatum*) dont la récolte s'étale de septembre à décembre, n'a 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. Dans le commerce, elles doivent être désignées par leur nom. Il en est ainsi de la *Tuber indicum* dénommée « truffe de Chine » ou encore *Tuber mesentericum* dénommée « truffe mésentérique ».

Outre la réglementation générale s'appliquant aux truffes, on distinguera 3 situations :

- La vente de truffes à l'état frais,
- La mise en œuvre de truffes, de brisures de truffes et de jus de truffes dans une denrée et les conditions de valorisation de la truffe présente dans la denrée,
- L'aromatisation de denrées avec des truffes et/ou des arômes de truffes.

4.1 La Réglementation applicable aux truffes

Bien que relevant de l'annexe I, partie IX du règlement n°1234/2007, remplacé par le Règlement 1308/2013 (dit « OCM unique »), les truffes à l'état frais ne sont pas couvertes par la norme générale et sont exclues du champ d'application du texte, conformément à l'article 4 (6) du règlement 543/2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés, les truffes étant considérées au niveau communautaire comme faisant partie des champignons non cultivés.

L'article L 112-7-1 du code de la consommation, tel qu'il résulte de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMPAP) du 27/07/2010, précise les conditions générales d'emploi des termes « truffé », « au jus de truffe », « aromatisé au jus de truffe ». Il indique que l'utilisation de ces mentions interdit le mélange de truffes (*Tuber*) et qu'un décret en Conseil d'État doit préciser les espèces de truffes pouvant être utilisées pour autoriser l'emploi de ces mentions.

Le décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant concerne à la fois les truffes à l'état frais et les denrées alimentaires contenant des truffes. Il ne concerne pas les conserves de

« Contrôle des Truffes »

truffes, les conserves de jus de truffes, ni les truffes surgelées vendues en l'état. Le projet de décret a été notifié à la Commission européenne en application de la directive 98/34 (codifiée par la directive UE 2015/1535 du 9 septembre 2015), il fixe les règles applicables à la commercialisation des truffes à l'état frais au consommateur final (article 3) et prévoit à l'article 5 que la dénomination des truffes à l'état frais doit comprendre le nom usuel de l'espèce de truffe, accompagné du nom scientifique en latin.

L'arrêté du 19 mars 2015 pris pour l'application du décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 permet d'établir la correspondance entre le nom scientifique en latin des truffes et leur nom usuel.

4.2 Les truffes à l'état frais

La production de truffes se situe depuis plusieurs années à un niveau faible en France, de l'ordre de 25 à 50 tonnes, voire moins pour les années sujettes à la sécheresse et au gel, malgré le rythme soutenu des plantations. Ceci conduit notamment à une augmentation des importations de truffes de Chine (*Tuber indicum*) et à des substitutions et mélanges d'espèces. Ces pratiques frauduleuses perturbent le marché, trompent consommateurs et utilisateurs, et conduisent à un bénéfice indu souvent important pour les auteurs de ces fraudes.

Par ailleurs, malgré les efforts entrepris par les organisations professionnelles (nationales et locales) pour une plus grande transparence des transactions, en particulier sur les marchés, les conditions de commercialisation ne sont toujours pas satisfaisantes (étiquetage, transactions sans facture ...).

Des exigences minimales de qualité applicables aux truffes à l'état frais ont été introduites dans le décret ainsi que des dispositions relatives à l'étiquetage (articles 3, 4 et 5). En particulier, la dénomination de vente comprend le nom usuel de l'espèce de truffe et le nom scientifique en latin.

Pour ce qui concerne l'étiquetage, les emballages de truffes du genre *Tuber* détenues en vue de la vente, mises en vente ou vendues doivent porter le nom de l'espèce, l'indication du pays d'origine et le poids net. Ces mentions figurent également sur les factures et bons de livraison.

Conformément aux articles 7 et 9 du règlement 1169/2011 (INCO), l'utilisation de la dénomination « truffe du Périgord » ou « truffe noire du Périgord » pour désigner la truffe de l'espèce *Tuber melanosporum* doit être complétée par l'indication de l'origine réelle des truffes lorsque celle-ci a été importée ou introduite en France, en particulier lorsqu'elle est commercialisée en Périgord. Il en va de même pour *Tuber indicum* qui ne doit pas être commercialisée sous la dénomination « truffe », mais sous la dénomination « truffe de Chine ». Par ailleurs *Terferzia leonis* qui n'appartient pas au genre *Tuber*, doit être vendue comme « terfe » (ou champignon du désert) et non « truffe du désert ».

Enfin, le non-respect des règles d'information sur les prix et de facturation (absence de facture, factures incomplètes...) est sanctionnable sur la base des articles L.441-1 et L.441-3 du code de commerce, sans préjudice des sanctions fiscales.

4.3 La mise en œuvre de truffes et les conditions de valorisation de la truffe, présente dans la denrée

Pour toute denrée alimentaire contenant de la truffe, le nom usuel de celle-ci doit être communiqué au client par tout moyen. Si cette denrée est additionnée d'un arôme, la désignation de celui-ci est communiquée au client de la même manière.

Concernant les préparations contenant des truffes dont l'emploi permet d'apposer la mention « truffé », elles sont propices à substitution par des espèces ou des variétés plus communes.

Sont détaillées ci-dessous les conditions d'utilisation des mentions permettant de valoriser l'usage de truffes.

4.3.1 Emploi de la mention « truffé » :

« Contrôle des Truffes »

En application de l'article 9 du décret du 9 août 1993 modifié relatif aux préparations à base de foie gras, l'emploi de la mention « truffé », est possible si le produit fini contient au moins 3% de *Tuber melanosporum*.

Pour les autres denrées, au sens de l'article 6 du décret du 30 janvier 2012, trois espèces de truffes peuvent être mises en œuvre *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* et *Tuber magnatum* pour prétendre à l'emploi du terme « truffé », sous réserve que le taux minimal de truffe de ces espèces dans le produit fini soit de 3 % ou plus.

Dans les deux cas précités, la dénomination de la denrée proposée à la vente indique le nom usuel de l'espèce de truffe utilisée dans la composition du produit et conformément aux dispositions qui figurent à l'article 9 du règlement INCO, le pourcentage de truffe mis en œuvre doit être précisé dans la liste des ingrédients.

4.3.2 Emploi de la mention « à la truffe » suivie du nom usuel et du pourcentage de truffe présent

Dans toutes les situations où les conditions d'emploi du terme « truffé » ne sont pas remplies (utilisation d'espèces autres que *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* et *Tuber magnatum*, pourcentage de truffe dans le produit fini inférieur à 3%, mélange d'espèces), sous réserve que le pourcentage de truffes soit supérieur à 1%, la dénomination de la denrée sera complétée par la mention « à la truffe (nom usuel) en précisant le pourcentage de truffe présent dans la denrée ».

En dessous de 1% de truffe dans le produit fini, aucune référence à la truffe ne peut être faite au niveau de la dénomination de vente ou de la présentation du produit.

Ex 1 : terrine contenant 6% de truffes blanches d'été : « à la truffe blanche d'été 6% »

Ex 2 : terrine contenant 2% de *Tuber melanosporum* et 2% de *Tuber uncinatum* : « terrine à la truffe noire (ou truffe du Périgord, ou truffe noire du Périgord) 2% et à la truffe de Bourgogne 2% ».

Ex 3 : terrine contenant 1,2% de *Tuber brumale* : « terrine à la truffe brumale 1,2% ».

Cependant, un opérateur qui remplirait pour son produit les conditions d'emploi du terme truffé, mais ne souhaiterait pas utiliser cette mention peut très bien utiliser par exemple la mention « à la truffe noire du Périgord », en lieu et place de « truffé » ou « truffé à la truffe noire du Périgord », le pourcentage étant indiqué dans la liste des ingrédients.

En revanche des dénominations comportant les seules mentions « à la truffe » « aux truffes » ou comportant la seule mention du nom scientifique en latin, par exemple : « à la *Tuber indicum* » ne sont pas autorisées.

4.3.4 Denrée composée « truffée » ou « à la truffe de .. ».

Lorsqu'il s'agit d'une denrée composée (ex denrée farcie) et que seule la farce est truffée, il convient de calculer et d'indiquer le pourcentage de truffe par rapport à la farce.

Sur l'étiquetage de la denrée, il sera fait référence à une « farce truffée » si la farce contient plus de 3% de *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* et/ou *Tuber magnatum*.

Ou à une « farce à la truffe (nom usuel) » s'il y a plus de 1% de truffe (n'importe quelle *Tuber*).

Dans tous les cas, le pourcentage de truffe mis en œuvre sera précisé dans la liste des ingrédients de la farce.

4.3.5 Emploi du jus de truffe

Le jus de truffe doit être élaboré conformément à la décision du CTCPA n° 72 (modifiée en décision n°95, en cours de rédaction par le CTCPA), uniquement à partir de *Tuber melanosporum* ou de *Tuber brumale*,

Les mentions « au jus de truffe » ou « aromatisé au jus de truffe » sont réservées aux denrées alimentaires contenant un minimum de 3 % de jus de truffe appartenant aux espèces *Tuber melanosporum* ou *Tuber brumale* dont les noms usuels sont respectivement : « truffe noire », « truffe du Périgord » ou « truffe noire du Périgord et « truffe brumale ». Ex : « Terrine au jus de truffe noire du Périgord » (mention du pourcentage, toujours supérieur à 3 %, dans la liste des ingrédients).

« Contrôle des Truffes »

La dénomination du produit proposé à la consommation indique le nom usuel de l'espèce de truffe utilisée pour l'obtention du jus de truffe. Lorsque des arômes sont également utilisés, le nom du ou des arômes entrant dans la composition du produit est indiqué dans la dénomination du produit.

4.4 Utilisation d'arômes

La loi prévoit expressément que toute addition d'arôme dans du jus de truffe doit être mentionnée dans la dénomination de vente du produit : ex « Terrine au jus de truffe brumale, arôme naturel de truffe noire » (en cas d'emploi d'un « arôme naturel de » au sens du règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires).

Si tel n'est pas le cas, la dénomination comprendra la mention « aromatisé », sans indication du terme « truffe » (article 6, 3^{ème} alinéa du décret du 30 janvier 2012), la description de l'arôme figurant dans la liste des ingrédients.

Le plus souvent, la présence d'arômes ou d'un arôme résulte de la faible présence de truffe dans le produit. Dans ce cas, la note aromatique du produit fini est apportée par l'arôme ajouté. Il convient alors d'être très vigilant sur les illustrations (la représentation sera non réaliste et en juste proportion) et sur la communication faite autour du produit.

Ex : spécialité fromagère contenant 1,2% de *Tuber brumale* et un arôme naturel reproduisant le goût de la truffe mais non issu de celle-ci : la dénomination sera « spécialité fromagère à la truffe brumale 1,2% », la désignation de l'arôme figurant dans la liste des ingrédients.

La désignation de l'arôme (mention « arôme naturel » ou « arôme truffe » figurant dans la liste des ingrédients) permet d'éviter toute confusion du consommateur sur la nature de l'arôme utilisé.

Ex : huile d'olive additionnée d'un arôme de synthèse « truffe noire » : la dénomination doit être « préparation à l'huile d'olive, aromatisée » ; la truffe ne devra pas être représentée, mais un décor ou un fond couleur peuvent être admis (cf. NI 2009-151 - Recommandations sur la présentation et l'étiquetage des denrées aromatisées). La description de l'arôme figurera dans la liste des ingrédients (arôme truffe ou arôme).

Il est rappelé que l'article 6, troisième alinéa, du décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant interdit toute mention faisant référence à la « truffe » sur l'étiquette dès lors qu'un pourcentage minimal de 1% de truffe présent dans la denrée n'est pas atteint. Cette disposition ne s'applique pas à la liste des ingrédients qui peut contenir la mention truffe le cas échéant.

On peut considérer que l'expression « Toute mention faisant référence à la truffe » comprend aussi la représentation graphique des truffes sur l'étiquette.

5 – MISE EN ŒUVRE DE LA CLAUSE DE LIBRE CIRCULATION

Le marché communautaire est régi par le principe de libre circulation des marchandises établi par l'article 28 du traité de l'Union européenne. Dans les domaines où la législation communautaire est absente ou partielle, la libre circulation est assurée par l'application du principe de reconnaissance mutuelle (cf. note de service 2009-32). Ceci explique l'introduction d'une clause de libre circulation à l'article 8 du décret du 30 janvier 2012.

Dès lors, si un produit en provenance de l'Union européenne porte des mentions, ou bien présente une composition qui peuvent porter atteinte à la protection des consommateurs ou à la loyauté des transactions, des mesures peuvent être prises à l'encontre du metteur sur le marché du produit en cause, par exemple pour tromperie ou mentions pouvant induire en erreur le consommateur.

Ex : Un produit (fabriqué dans l'UE) dénommé « Pâtes truffées à la truffe noire » et qui comporte 2,5% de *Tuber melanosporum* : l'opérateur doit procurer des documents officiels prouvant que ce produit est légalement fabriqué ou commercialisé dans l'État membre de provenance sous cette dénomination. Si cette preuve ne peut être apportée, alors le produit devra être strictement conforme aux dispositions du décret et ne pas indiquer « truffé ». Au cas particulier sa dénomination sera : « pâtes à la truffe noire 2,5% ».