

## 15ème législature

<b>Question N° :</b> <b>17197</b>	<b>De Mme Emmanuelle Anthoine ( Les Républicains - Drôme )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé &gt; Économie et finances</b>		<b>Ministère attributaire &gt; Économie et finances</b>
<b>Rubrique &gt; agroalimentaire</b>	<b>Tête d'analyse &gt; Truffe - Étiquetage</b>	<b>Analyse &gt; Truffe - Étiquetage.</b>
Question publiée au JO le : <b>26/02/2019</b> Réponse publiée au JO le : <b>21/05/2019</b> page : <b>4717</b> Date de signalement : <b>14/05/2019</b>		

### Texte de la question

Mme Emmanuelle Anthoine alerte M. le ministre de l'économie et des finances sur le non-respect des termes du décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant, pris en application de l'article 4 de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010. En effet, ce décret précise les règles d'utilisation des mentions qui peuvent être indiquées pour les truffes commercialisées à l'état frais et pour les denrées alimentaires faisant état de présence de truffes. Il fixe les exigences essentielles de qualité applicables aux truffes vendues à l'état frais et les conditions d'étiquetage des truffes et des produits qui en contiennent ainsi que celles applicables à la restauration. Il spécifie, par ailleurs, les espèces de truffes qui ouvrent droit à l'utilisation des mentions « truffé », au jus de truffe et aromatisé au jus de truffe. Le décret, dans son article 7, indique que dans les établissements proposant des repas à consommer sur place, à emporter ou à livrer, le nom usuel de la truffe utilisée et le cas échéant, la désignation de l'arôme ajouté, doivent être portés à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, par indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support. Ce décret fait donc obligation au restaurateur par exemple d'indiquer sur le menu l'espèce de truffe utilisée et l'apport d'arôme si c'est le cas. Or force est de constater que ce n'est que rarement le cas, souvent, seul le vocable « truffe » est utilisé sans mention de l'espèce de truffe ou de l'arôme par exemple. Les syndicats représentant la filière s'inquiètent et souhaitent alerter sur le non-respect de ces prescriptions, qui porte atteinte aux producteurs de truffes et à l'information des consommateurs, qui s'habituent à ces arômes de substitution, méconnaissant la truffe et considérant ces arômes obtenus chimiquement comme la référence authentique. C'est pourquoi, elle souhaiterait connaître les règles applicables en ce domaine et les mesures que le Gouvernement entend prendre pour les faire respecter.

### Texte de la réponse

Le gouvernement est très attentif à l'information des consommateurs. Le décret du 30 janvier 2012 relatif aux truffes et aux denrées alimentaires en contenant, complété par l'arrêté du 19 mars 2015 établissant une correspondance entre les noms usuels et les noms scientifiques des truffes, prévoit les dispositions pour utiliser les mentions faisant état de présence de truffes ou de produits dérivés de truffes dans les denrées alimentaires et 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. 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. Les textes précités concernent toute denrée alimentaire contenant des truffes, elles s'appliquent donc au



secteur de la restauration. L'enquête effectuée en 2017 dans 15 départements répartis dans 7 régions réputées pour la production et/ou la transformation des truffes a été l'occasion d'explorer le secteur de la truffe à différents stades. 112 établissements ont été contrôlés, majoritairement des opérateurs mettant en œuvre ou transformant des truffes, parmi lesquels des établissements de restauration. Le taux de non-conformité des produits valorisés par référence à la truffe étant particulièrement élevé (57 %), il a conduit à adresser aux opérateurs 29 avertissements et 17 injonctions de mise en conformité et à engager 6 procédures contentieuses. Étant donné les résultats de cette enquête, la pression de contrôle dans ce secteur sera maintenue.