



## 15ème législature

<b>Question N° :</b> <b>42770</b>	De <b>M. Jean-Marc Zulesi</b> ( La République en Marche - Bouches-du-Rhône )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et alimentation		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire
<b>Rubrique</b> > consommation	<b>Tête d'analyse</b> > Demande d'appellation IGP truffes de Provence	<b>Analyse</b> > Demande d'appellation IGP truffes de Provence.
Question publiée au JO le : <b>30/11/2021</b> Date de changement d'attribution : <b>21/05/2022</b> Question retirée le : <b>21/06/2022</b> (fin de mandat)		

### Texte de la question

M. Jean-Marc Zulesi attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la truffe en tant que patrimoine gastronomique local français. En effet, prisée pour son parfum et son goût, la tuber melanosporum est une production de niche qui mériterait d'être davantage valorisée et protégée. Ainsi, la Fédération régionale des trufficulteurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur demande l'appellation IGP (indication géographique protégée) « truffes de Provence ». Cette requête est d'autant plus significative que 60 % de la production nationale provient de cette région. Or avec le marché de la truffe qui s'internationalise, les diamants noirs de Provence sont soumis à une rude concurrence, à la fois intra et extra européenne. De plus, la réglementation française relative à la mise sur le marché des truffes, établie par le décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012, peine à être respectée. Avec des modes de production moins encadrés que dans le territoire national, par l'usage du glyphosate ou d'arômes artificiels, des pays comme la Chine ou l'Espagne concurrencent les produits du terroir français avec des prix inférieurs à ceux du marché français. Par ailleurs, il est aisé de se méprendre entre une truffe authentique et une truffe enrichie en arômes de substitution pour pallier le déficit gustatif. À cela, s'ajoutent une nomination floue voire une absence de mention d'ajouts d'éléments de synthèse. Ce manque de transparence s'applique alors aux dépens du consommateur, de fait mal informé sur la qualité de sa consommation. De cette manière, l'appellation IGP garantirait, légitimerait et valoriserait la qualité du produit en plus de protéger les intérêts des consommateurs et de réguler la concurrence déloyale. Reconnu comme produit d'exception, il semblerait alors nécessaire d'encadrer ce savoir-faire culinaire et culturel à l'aide d'une réglementation et d'une reconnaissance officielle. C'est pourquoi, dans la continuité de ses travaux pour assurer la souveraineté alimentaire française, il souhaiterait connaître les termes de l'engagement du Gouvernement afin de protéger à la fois les consommateurs, les producteurs et le patrimoine national trufficole.