

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 juin 2010

MODERNISATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE - (n° 2636)

Commission	
Gouvernement	

AMENDEMENTN° 376 (2^{ème} rect.)

présenté par

M. Mallié, Mme Delong, M. Mariton, M. Decool,
M. Morel-A-l'Huissier, M. Remiller, M. Suguenot,
M. Vitel et Mme Marland-Militello

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE PREMIER BIS, insérer l'article suivant :**

Après l'article L. 112-7 du code de la consommation, il est inséré un article L. 112-7-1 ainsi rédigé :

« *Art. L. 112-7-1.* – L'utilisation de mentions faisant état de présence de truffes ou de produits dérivés dans les produits alimentaires fait l'objet des dispositions suivantes :

« 1° Les dénominations « truffé » ou « à la truffe » sont réservées aux produits alimentaires contenant un minimum de 3 % de truffe.

« Le produit proposé à la consommation doit en outre indiquer le nom usuel de l'espèce de truffe utilisée dans la composition du produit.

« 2° Les dénominations « au jus de truffe » ou « aromatisé au jus de truffe » sont réservées aux produits alimentaires contenant un minimum de 3 % de jus de truffe.

« Le produit proposé à la consommation doit en outre indiquer le nom usuel de l'espèce de truffe utilisée dans l'obtention du jus de truffe ou l'arome entrant dans la composition du produit.

« 3° Le mélange d'espèces de truffe est interdit pour l'élaboration des produits alimentaires mentionnés aux 1° et 2°.

« Un décret en conseil d'État fixe les modalités d'application du présent article. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Au début du XXème siècle, le potentiel de la production française de truffes était estimé à plus de 1000 tonnes par an, réparti inégalement sur plus de la moitié des départements français. Actuellement, la France est l'un des principaux pays producteurs dans le monde avec une production nationale d'une dizaine de tonnes par an.

La truffe française est un produit emblématique de notre agriculture et de notre gastronomie. Les producteurs nationaux de truffes ont entamé, depuis de nombreuses années, un effort considérable pour continuer à faire des récoltes de qualité, près des lieux d'utilisation, qui participent grandement à la renommée de la cuisine française.

Avec un prix au kilo qui peut varier de 100 à 1 500 €, il est parfois difficile de faire la distinction entre les différentes variétés de truffes. Sous ces variations de prix se cachent en effet des produits aux caractéristiques gustatives dissemblables dont voici les cinq principales variétés produites et commercialisées en France : la truffe noire, la truffe brumale, la truffe de Bourgogne, la truffe méésentérique et la truffe blanche d'été.

Alors que notre agriculture est soumise à une forte concurrence internationale, il n'est aujourd'hui pas obligatoire d'indiquer l'utilisation de truffes, de jus de truffe, de macération ou extrait de truffe dans la préparation; ni même la provenance de ces truffes.

Le consommateur doit être informé et protégé: les appellations « truffé », « à la truffe » et autres, recouvrent parfois des pratiques culinaires peu respectueuses, ni du produit, ni du consommateur.

Il apparaît souhaitable que le consommateur soit informé des conditions dans lesquelles ce produit est utilisé dans les préparations qui lui sont proposées ainsi que la provenance exacte dudit produit.

Le présent texte est destiné à préciser les conditions d'information du consommateur lors de la commercialisation des denrées alimentaires contenant des truffes ou des arômes imitant le goût de la truffe.

En l'absence de truffes, de jus de truffe, de macération ou extrait de truffe dans la préparation, il apparaît légitime d'interdire la présentation d'un produit en se référant à la présence de truffes, ni par écrit, ni avec des images.

Tel est l'objectif de cet amendement.