Revue de Presse hebdomadaire

Noël 2024 : attention aux arnaques sur les produits "à base d'arômes de truffes"



© Denis Granjou / RTL

Publié le 16/12/2024

Revue de Presse hebdomadaire

Très appréciée pendant la période des fêtes, la truffe fait l'objet de nombreux abus. Il est donc conseillé de se méfier de ces produits alimentaires dits "à base d'arômes de truffes" qui inondent les rayons de nos supermarchés. En la matière, les industriels piègent souvent les consommateurs.

Édouard Aynaud, spécialiste de la truffe à Péchalifour, en Dordogne, ne veut pas entendre parler de sel à la truffe, de chips à la truffe, d'huile ou de vinaigre à la truffe, même de sardine à la truffe. "Ce que vous avez bouffé ou senti, c'étaient des molécules, c'étaient des arômes chimiques", dénonce-t-il.

Selon lui, si sur l'étiquette du produit, le pourcentage de truffes noires n'est pas égal ou supérieur à 3%, c'est qu'il n'y a pas de truffes à l'intérieur. "Au supermarché, je vois : 'truffé', 'truffé', 'hop, 0,2%', ça fait des points noirs, les gens sont contents, c'est marqué 'truffé', donc, allez hop, plein pot, 98% de produits chimiques ! Ça m'énerve, moi, ce n'est pas de la truffe". Édouard Aynaud milite

pour l'utilisation d'un seul produit 100% naturel, les truffes noires du Périgord, melanosporum, dont l'intérieur est noir.

Source : https://www.rtl.fr/actu/food/noel-attention-aux-arnaques-sur-les-produits-a-base-d-aromes-de-truffes-7900451547