aufeminin

Truffe : cette arnaque courante pour avoir la meilleure truffe à Noël vous fait acheter la pire, selon l'UFC-Que choisir



© Shutterstock / New Africa

Publié le 12/12/2024

La truffe est un aliment de fête incontournable, mais aussi très onéreux, qui fait l'objet d'une arnaque très courante durant les fêtes de Noël en magasin. En supermarché et sur les marchés de Noël notamment, méfiez-vous tout particulièrement d'un

produit à base de truffe très populaire qui est susceptible de rendre victime de cette arnaque qui vous laisse penser que vous faites une économie alors que vous achetez la pire truffe à manger à Noël.

Elle est incontournable durant les d'année repas de fêtes de fin d'année, la truffe est un aliment précieux et onéreux qu'on déguste souvent à Noël. Elle accompagne parfois le foie gras quand elle ne s'y insert pas pour le rendre encore plus savoureux, qu'on sert alors avec le meilleur champagne de l'année ou le meilleur vin pour sublimer ses saveurs complexes. Mais attention, ce "diamant noir" qui fait figure de référence pour les gourmets lors des fêtes, est tout de même très coûteux. Conséquence fâcheuse : il n'est pas rare que les produits à base de truffe soient l'objet d'arnaques sur les marchés de Noël et dans les supermarchés, où cet aliment haut de gamme doit être proposé à un prix approchant celui couramment pratiqué en grande surface.

Dans une toute nouvelle enquête, l'association de consommateurs indépendante UFC-Que choisir s'est intéressée à la truffe sous toutes ses formes. “En 2024, la truffe noire (Tuber melanosporum) atteignait ainsi un prix moyen de 1 200 € à 1 350 € le kg – et jusqu’à 1 500 € pour une “Extra”, voire 2 000 € à 6 000 € le kg pour la très rare truffe blanche d’Alba (Tuber magnatum Pico)… – sur les marchés de gros du Sud-Est (qui concentrent à eux seuls plus de 80 % de la production française)”, explique-t-elle d'abord. Elle nous met ensuite en garde contre une arnaque très courante en magasin en ce mois de décembre, qui touche tout particulièrement un produit à base de truffe populaire qu'on achète en pensant faire une bonne affaire en supermarché (car il est souvent proposé à un prix plus abordable) : les brissures de truffe.

Meilleure truffe : voici l’arnaque courante à Noël qui vous fait acheter la pire truffe, la plus mauvaise selon l’UFC-Que choisir

Comme l'alerte l'association de consommateurs, les industriels ont vite fait de tromper le consommateur en jonglant avec les diverses variétés de truffes existantes sur le marché. Il faut déjà savoir qu'il existe 27 variétés de truffes recensées en Europe à ce jour, mais que ***"seules sept sont autorisées à la commercialisation"***, et toutes n'ont pas la même valeur ni les mêmes propriétés gustatives. Parmi elles, la très célèbre truffe du Périgord qui est la plus appréciée des gastronomes, la truffe de Lorraine, la truffe de Bourgogne ou encore la truffe d'été qui est aussi très populaire.

C'est beaucoup moins connu, mais il existe aussi une truffe originaire de Chine qui est importée massivement du fait de l'appétence des consommateurs pour ce tubercule. Cette truffe de Chine commercialisée est d'une piètre qualité, alors même qu'elle "ressemble comme deux gouttes d'eau à sa prestigieuse cousine, la truffe du Périgord". L'UFC-Que choisir révèle que parmi toutes les truffes que l'on peut acheter dans le commerce, c'est "la moins chère de toutes" et qu'elle est parfois utilisé dans des produits à base de truffe qui induisent en erreur le consommateur

pour proposer un produit un bas coût qui a tout de l'apparence d'un produit plus qualitatif, mais aussi beaucoup plus onéreux. “Certains petits malins n’hésitant pas à utiliser les variétés les moins chères… après les avoir colorées artificiellement”, souligne l’association, qui met en garde contre les déceptions une fois dans l'assiette. “Sa saveur est des plus décevantes, voire inexistante aux dires de certains gastronomes”, indique-t-elle.

Truffe : voici le pire produit à base de truffe à acheter pour Noël, une arnaque courante selon l’UFC-Que Choisir

D’après l'association de consommateurs, il faut tout particulièrement se méfier des produits à base de truffe qui présentent des morceaux de truffe et qui peuvent contenir cette truffe originaire de Chine.

Méfiance donc, “surtout avec les brisures de truffes” qui facilitent la confusion, affirme l’UFC-Que Choisir.

Truffe : voici l'astuce à connaître pour acheter la meilleure truffe à Noël, et éviter la pire truffe de mauvaise qualité selon l'UFC-Que Choisir

Pour vous épargner cette arnaque courante en supermarché lors de vos courses pour vos repas de fête, sachez qu'il est "indispensable de lire attentivement les étiquettes de ces produits avant achat pour éviter toute déconvenue".

La truffe de Chine est présente sous le nom "Tuber indicum" dans les listes d'ingrédients des produits alimentaires à base de truffe. Un simple coup d'oeil à l'étiquette vous permet de la repérer !

Source : https://www.aufeminin.com/sports-femme/fini-le-velo-d-appartement-le-recumbent-cycling-est-la-maniere-facile-et-efficace-de-faire-du-velo-pour-la-sante-s4102586.html