



Sommaire des articles du recueil 16/014

- Page 03 Cahors : La truffe dans tous ses états le samedi matin sous les Halles
- Page 04 Les truffes ne seront pas de la fête en Corrèze
- Page 06 La saison de récolte de la truffe vient de commencer en Berry
- Page 08 Beaucoup d'amateurs pour les truffes
- Page 09 FAIT DU JOUR Une saison et un Site remarquable du Goût pour la truffe d'Uzès
- Page 11 Premier au Québec à tomber dans l'univers des truffes!
- Page 13 Des truffes maintenant cultivées au Québec
- Page 15 Le beau succès du marché aux truffes et au safran
- Page 16 Chinon se lance dans la production intensive de Truffes
- Page 18 Truffe: les prix flambent sur le marché de Lalbenque
- Page 19 Marchés de la truffe dans l'Aude : le diamant noir sera cher
- Page 21 Lot : à peine trente kilos de truffes au dernier marché de Lalbenque avant Noël
- Page 23 Marché de la truffe de Marigny-Marmande : "parmi les très bonnes années"
- Page 24 Le marché de Noël se met à la truffe
- Page 25 Razzia sur la truffe
- Page 26 Découvrir Saint-Paul-Trois-Châteaux et son marché aux truffes
- Page 28 Rares, les truffes noires de l'Aude s'envolent à 1200 €/kg pour Noël
- Page 30 Truffes : les derniers diamants noirs de l'année vendus à 900 € le kilo
- Page 31 La truffe noire d'Abdelaziz Laqbalqbi
- Page 32 Polémique autour du marché aux truffes de Périgueux
- Page 34 L'ARRIVÉE EN FORCE DE LA TRUFFE NOIRE D'ESPAGNE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS
- Page 37 Fête de la truffe à CHINON
- Page 38 La saison de la truffe démarre au pays d'Uzès
- Page 40 La truffe se fait rare



Cahors : La truffe dans tous ses états le samedi matin sous les Halles

La première animation autour du diamant noir a eu lieu le 17 décembre.

« Ça a bien démarré ! C'est nouveau, il faut que l'on se fasse connaître. On sera là tous les samedis matins de la saison » a expliqué Alain Ambialet, président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque, à l'occasion de la première animation truffes qui a eu lieu le samedi 17 décembre, à l'espace restauration des Halles. Une manifestation gourmande organisée par la fédération départementale des trufficulteurs du Lot en collaboration avec les commerçants du marché couvert et les Bonnes Tables du Lot. Au programme : vente de truffes au détail et dégustation. Côté papilles, les convives ont pu ainsi se régaler de verrines et d'une brouillade aux truffes concoctées par Julien Poisot, le chef du château de Mercuès. Prochain rendez-vous le 24 décembre.



Les truffes ne seront pas de la fête en Corrèze

Par [Philippe Graziani](#), [France Bleu Limousin](#)
lundi 12 décembre 2016 à 16:12



La truffe noire, tuber melanosporum, a besoin d'eau. La sécheresse de cet été a grandement affecté le début de la saison. © Maxppp - Denis Sollier

Les premières truffes arrivent sur les étals notamment en Corrèze. Mais il faut faire vite si on en veut une surtout pour en agrémenter son repas de fête. Car il y en a très peu. Et elles sont chères.

/chapo

Le premier marché de Brive le week-end dernier a donné le ton. Il n'y avait que quatre producteurs présents. Et il fallait déboursier 850 euros du kilo pour s'offrir l'une de leurs Tuber Melanosporum. La saison commence mal donc. La faute à la sécheresse. **"C'est la troisième année"** rappelle, dépité, Bernard Reynal, le président des trufficulteurs de la Corrèze. La troisième année de sécheresse en été qui compromet la poussée des précieux champignons.

Un parfum sublime

Mais seuls certains secteurs ont vraiment souffert et connaissent cette pénurie. **"Il suffit qu'il y ait eu un orage ou comme à Yssandon, qu'on ait la chance d'avoir un sous-sol qui contienne des nappes d'eau pour qu'on ait une production normale"** explique Hervé Covès, le spécialiste de la truffe à la chambre d'agriculture de la Corrèze. De fait à Yssandon, Jean-Pierre Vaujour indique que ses truffières produisent comme chaque année. Et en plus **"au niveau du parfum on est au top"**, assure-t-il. Ce que confirme Hervé Covès. Elles sont

rare mais elles ont **"un parfum sublime"**.

Une pleine saison fin février

Et il ne faut pas s'inquiéter, disent en chœur les professionnels. **"On ne prédit une mauvaise saison que quand elle est terminée"** rappelle en souriant Hervé Covès. Et la pleine saison de la truffe c'est après les fêtes de fin d'année. Cette année ce sera même peut-être longtemps après estime Bernard Reynal. **"Les truffettes qui n'ont pas eu la bonne pluie notamment en août ne sont pas mortes. Leur croissance a été retardée mais elles vont arriver plus tard"** souligne le président des trufficulteurs. Qui parie donc sur une saison très tardive **"Tardive ça veut dire fin février, voire début mars"**. Tant pis pour les fêtes !

/corps

←



La saison de récolte de la truffe vient de commencer en Berry

Par Carl Dechâtre, [France Bleu Berry](#)

mardi 13 décembre 2016 à 3:41

/date



Jean Borello et son chien Joke en pleine récolte de truffes noires du Périgord... en Berry ! © Radio France - Carl Dechâtre

Les trufficulteurs du Berry ont sorti leur panier et leur chien ! De début décembre à début mars, on récolte les truffes (*tuber melanosporum*) en Berry. Le premier marché aux truffes berrichon se tient le dimanche 18 décembre à Issoudun.

/chapo

La saison des truffes vient de démarrer ! Depuis début décembre et jusqu'aux alentours de début mars, c'est la saison de la récolte de la truffe en Berry. On parle bien sûr de la *Tuber Melanosporum* plus connue sous le nom de truffe noire du Périgord ! (C'est son appellation officielle). En Berry, une dizaine de trufficulteurs professionnels produisent et vendent ce précieux champignon qui se négocie généralement entre 600 et 1000 euros le kilo mais qui, malgré ces tarifs, s'arrache. Les 3 marchés aux truffes berrichons connaissent d'ailleurs chaque année un succès grandissant : le premier de la saison est prévu le dimanche 18 décembre à Issoudun (les suivants auront lieu le 14 janvier dans la petite commune de Lapan et le 29 janvier salle du Duc Jean à Bourges).

Bonne récolte ?

Lapan (près de St-Florent) dans le Cher c'est là qu'est installé Jean Borello, le président de l'association des trufficulteurs de Champagne berrichonne. Pour lui le début de saison est plutôt prometteur, le temps très frais le matin mais sans gel, accompagné de soleil et de

douceur en journée, est idéal pour la truffe et les premières récoltes sont très encourageantes. Il rappelle cependant que la culture de la truffe reste mystérieuse, extrêmement aléatoire et que les résultats peuvent varier énormément d'un trufficulteur à l'autre.

Le Berry, terre de truffe noire du Périgord ?

La truffe noire du Berry sera-t-elle au rendez-vous cette année ? Le marché d'Issoudun, dimanche prochain devrait donner un début de réponse. L'an passé fut une année exceptionnelle pour la truffe en Berry. Sur les 30 kilos de truffe disponibles à la vente lors de ce marché annuel, 70% provenaient des truffières berrichonnes. Néanmoins le Berry reste évidemment très loin de la production des départements du Sud de la France. Il faut dire que la culture de la truffe très présente au XIXe siècle a complètement disparu pour commencer à renaître récemment, mais seulement à la toute fin du XXe siècle. Sachant qu'une truffière ne produit qu'au bout de 10 ans les trufficulteurs berrichons sont encore peu nombreux. Sur 90 adhérents à l'association des trufficulteurs de Champagne Berrichonne seuls 10 produisent et commercialisent le champignon. Et il faudra encore beaucoup de temps pour retrouver les volumes produits il y a 150 ans. Jean Borello a consulté des registres de l'année 1860 qui parlent de 500 kilos de truffes récoltés dans l'Indre : 2 tonnes dans le Cher. Actuellement, les 2 départements produisent 250 kilos en tout et pour tout.

Pratique :

- Marché aux truffes d'Issoudun, 15e édition le dimanche 18 décembre de 9h30 à 12h au PEPSI - *Entrée : 3€*

[Actualité Lot-et-Garonne Prayssas](#)

Publié le 15/12/2016 à 03:48, Mis à jour le 15/12/2016 à 08:28

Beaucoup d'amateurs pour les truffes

Actu



10h la sonnette ouvrant le marché a retenti.

Beaucoup d'amateurs pour le premier marché à la truffe fraîche d'hiver hier sur la place de la Mairie. Plus de 150 personnes attendaient derrière la corde que retentisse la sonnette permettant d'accéder au champignon tant convoité. Il est vrai que lorsqu'on entrait sous le chapiteau les parfums exhalés par les 4,2 kilos de truffes mettaient déjà l'eau à la bouche. Cependant la qualité était moyenne, en ce début de saison, et les juges ont été sévères car ils n'ont agréés que 4,2 kilos sur les 6,5 kilos qui ont été présenté au contrôle : 10% en première catégorie et 90 % en deuxième catégorie. Aucune truffe n'a pu être retenue en catégorie extra. Le président Marietta et le maire, Alain Merly, ont insisté sur l'aspect positif et la rigueur dont les contrôleurs font preuve, garantissant ainsi une qualité constante aux acheteurs. Pour ce premier dimanche, les prix se sont négociés à 800 € pour la deuxième catégorie et à 900 € pour la première catégorie. La qualité devrait s'améliorer au fil de la saison et le temps, humide le matin et ensoleillé l'après-midi, devrait déjà permettre, déjà la semaine prochaine, une plus grande quantité et qualité sur le marché.

Le Petit Bleu d'Agen

←



←

FAIT DU JOUR Une saison et un Site remarquable du Goût pour la truffe d'Uzès

FAIT DU JOUR Une saison et un Site remarquable du Goût pour la truffe d'Uzès

[Thierry Allard](#) 15 décembre 2016 à 7:00

Hier matin, lors de la présentation de la saison de la truffe, à Uzès (Photo : Thierry Allard / Objectif Gard)

« *Que de chemin parcouru en 25 ans !* » : le président du Département Denis Bouad ne boudait pas son plaisir hier matin à l'heure de lancer la nouvelle Saison de la truffe à Uzès, une saison marquée par l'attribution récente du label Site remarquable du goût pour la tuber melanosporum du pays d'Uzès.

De quoi faire du Gard le premier et le seul département de France à compter quatre Sites remarquables du Goût, après les oignons des Cévennes, le Taureau de Camargue et l'olive de Nîmes.

Un label, pour « mettre la truffe dans son écrin »

Un label qui vient récompenser « *un produit emblématique qui est dans un site remarquable du point de vue géographique et paysager, un bâti d'exception, et les hommes et les femmes qui le font fonctionner* », résume le président de la Fédération française des Sites remarquables du Goût Jean Jallat, pour qui un Site remarquable du Goût « *c'est mettre le produit dans son écrin.* »

Pour autant, l'attribution du label n'est que « *la première marche, il faut le faire vivre* » a estimé le président de la fédération, avant de se féliciter de voir que le programme de la Saison de la truffe correspondait à cette exigence. C'est que la Saison, qui s'étirera jusqu'au 15 mars et qui associe la truffe du Pays d'Uzès et les vins de l'appellation Duché d'Uzès, garde la recette qui en fait son succès, avec le week-end de la truffe les 13, 14 et 15 janvier. Un week-end qui comprend toujours la soirée vigneronne, la soirée truffes, la soirée de gala avec les chefs étoilés du département, et la journée de la truffe le dimanche. « *Mais chaque année il faut innover, il y a deux ans on a créé l'opération Truffe et terroirs, l'année dernière une nouvelle soirée Place aux Herbes, et cette année nous lançons les balades gourmandes, pour aller découvrir les truffières, caver et déguster sur une journée* », explique le président du syndicat des producteurs de truffes Louis Teulle.

Un marché pour les particuliers

Par ailleurs, porté par le succès du récent marché de gros de truffes d'Uzès lancé l'année dernière, « *qui se situe désormais au niveau des quatre marchés les plus importants de France* », dixit Louis Teulle, les trufficulteurs locaux ont lancé hier un marché pour les particuliers qui se tiendra tous les mercredis et les samedis sur la place aux Herbes, sachant que le marché du troisième dimanche de janvier est « *le premier marché au particulier de France, avec entre 120 et 180 kilos de premier choix* ». De quoi « *rivaliser avec des grandes villes et peut-être arriver à les dépasser* », sourit le maire d'Uzès Jean-Luc Chapon, qui salue « *quelque chose de très porteur pour notre territoire.* »

Porteur, et pas qu'à Uzès : « *Quand on a démarré la journée de la truffe on était 4 ou 5 en Languedoc-Roussillon, maintenant il y en a plus de 130* », affirme le président de la Fédération française des trufficulteurs l'Uzétien Michel Tournayre. Un président qui a décidé d'essayer de mettre de l'ordre en mettant en place une labellisation des manifestations, notamment pour bannir les arômes et produits dérivés, « *une arnaque, de la merde, qui n'a rien à faire sur nos manifestations.* »

Reste qu'en dépit de ces quelques dérives, le développement de ce marché profite économiquement au département, qui y a consacré « *350 000 euros ces dix dernières années* », a rappelé Denis Bouad qui souhaite « *faire du Pont du Gard une vitrine des produits du département, et la truffe y aura toute sa place.* »

Et aussi :

Quelques chiffres : le Gard est « *en règle générale le quatrième ou cinquième département de France en termes de production, avec de 3 à 5 tonnes* », explique Louis Teulle, qui remarque « *un démarrage plus lent cette année* » et pronostique, avec toutes les précautions d'usage, une production de 3 tonnes. Au niveau national, la production était de « *35 tonnes en 2015* » d'après Michel Tournayre, pour qui la production, impactée par la sécheresse, va baisser en 2016. Le Gard compte 1 500 hectares de plantations déclarées.

L'irrigation, un véritable enjeu : Michel Tournayre a profité de l'occasion pour lancer un appel aux élus pour un nouveau plan d'aide aux plantations et à l'irrigation, d'une part car un chêne truffier donne son meilleur « *de ses 10 à ses 20 ans* », ce qui implique un renouvellement des plantations pour conserver le niveau de production, et d'autre part car « *cette année, il n'y a pas une truffe en milieu naturel, la production est à 100 % issue de plantations* », affirme le président. La clé serait l'irrigation, surtout dans une année de sécheresse comme 2016, sachant que « *la truffe n'est pas le maïs, on n'a pas besoin de quantités d'eau phénoménales.* » La conseillère régionale Monique Novaretti, présente hier matin, a assuré Michel Tournayre de son soutien : « *nous sommes conscients que la trufficulture a besoin d'irrigation, il est très important que la région participe à ce projet.* » A suivre.

Le programme complet de la Saison de la truffe est [ici](#).

Thierry ALLARD

thierry.allard@objectifgard.com

www.estrieplus.com



Par Vincent Lambert
vlambert@estrieplus.com

Jeudi, 15 décembre 2016

Premier au Québec à tomber dans l'univers des truffes!



photo Facebook Arborinnov

La production de truffes est bien populaire en Italie et en France. Par contre, Sherbrooke a emboîté le pas dans le domaine depuis quelques années. L'artisan et passionné du projet : Jérôme Quirion, propriétaire de l'entreprise Arborinnov.

Même si les truffes sont davantage recueillies en Italie ou bien en France, un Sherbrookoïse a décidé de se lancer dans le domaine il y a une dizaine d'années. Bien que le climat n'est pas le

même en Europe, la production demeure sensiblement la même au Québec.

« Lorsqu'on travaille en truffière, on utilise les plans immaculés par une méthode spéciale en condition stérile ou semi-stérile. C'est des plans qui sont conçus dans une serre spécialisée. Ça peut prendre entre un an et trois ans pour mettre le tout sur pied. Quand la symbiose est établie, on prend ces plans et on les développe avec des technologies plus modernes qu'en France. Par la suite on met le tout dans un champ », explique M. Quirion.

« Pour recueillir les truffes, c'est la même chose qu'en France. On se promène avec des chiens pour qu'ils trouvent la truffe. Les chiens détectent les truffes qui sont nature, donc qui dégagent une odeur. Ils prennent des truffes parfaites en gardant le sol et les racines intactes. On a les mêmes processus qu'en France », ajoute le propriétaire d'Arborinnov.

Une première au Québec

« Je ne penserais pas que d'autres ont essayé le marché au Québec. Je le fais avec des partenaires de recherche. J'ai voyagé dans plusieurs continents pour voir des truffières. J'en ai plusieurs dans la serre. Je me suis dit que j'y allais à fond pour ne pas recommencer. Il y a plusieurs façons de faire de la trufficulture », précise M. Quirion.

Si certains se posent la question sur la popularité de la truffe au Québec, M. Quirion explique qu'il y a bel et bien une demande. « À Sherbrooke, différents restaurateurs m'ont approché. Seulement avec mes truffières, je peux fournir un ou deux restaurateurs. Le potentiel à Montréal est énorme. Le potentiel est évident et l'idée est d'offrir une fraîcheur. Je veux développer la trufficulture au Québec. On met 90 tonnes de chaud par hectare pour avoir de la truffe dans nos champs. C'est assez particulier comme culture, mais ça fonctionne très bien. »

Le prix des truffes peut varier entre 500 et 1000 \$ le kilogramme selon la qualité et les types de truffes. « On peut récolter de 20 à 100 kilos l'hectare, mais c'est difficile à dire. Ce n'est pas comme des pommiers », termine M. Quirion.

www.pressreader.com

Des truffes maintenant cultivées au Québec

← Le Journal de Québec 16 Dec 2016 RENÉE LAURIN Collaboration spéciale



Jérôme Quirion avec ses plants truffiers

Les champignons des grands gourmets au Québec, qui l'eût cru... Le réalisateur québécois Kim Nguyen l'avait pourtant prédit dans son film *Truffe*, sorti en salle en 2008. Son scénario fantastique, mettant en vedette Roy Dupuis, nous projetait en 2010. Le réchauffement climatique avait alors transformé le quartier montréalais Hochelaga-maisonneuve en terrain fertile pour la truffe, un champignon délicieux, rarissime et coûteux, cultivé surtout en Europe.

Il nageait en pleine fiction, bien sûr, jusqu'à ce qu'un jeune étudiant en microbiologie de l'estrie, Jérôme Quirion, commence à s'intéresser sérieusement à ce précieux tubercule. C'est pendant son

stage pratique, en 2009, qu'il a découvert l'existence d'une dizaine de truffes indigènes québécoises, dont la truffe des Appalaches, un produit du terroir à fort potentiel commercial et gastronomique.

RENCONTRE

Sa rencontre avec James Trappe de l'université de l'oregon, pionnier de la culture des truffes en Amérique du Nord, lui a donné des ailes. Ce grand passionné de mycologie lui a vanté les mérites de ce champignon rare, mais lui a aussi parlé de James Beard, un réputé chef new-yorkais tombé sous le charme de notre truffe des Appalaches. «Nous n'avons rien à envier aux Européens», aurait-il déclaré après l'avoir cuisinée pour la première fois. Jérôme avait 25 ans. Il s'apprêtait à s'inscrire à la maîtrise, mais cette rencontre décisive l'a convaincu de se lancer plutôt dans la recherche et le développement de plants truffiers adaptés au climat québécois. En 2010, il a fondé l'entreprise Arborinnov pour travailler à son nouveau projet. Il a planté près de 2000 arbres à noix sur une ferme de la région de Sherbrooke et a commencé à entraîner son chien Tofu à la chasse aux truffes. Il a aussi fait appel aux services de la réputée cueilleuse de truffes, Francesca Marzitelli, pour lui dénicher les spécimens indigènes dont il avait besoin.

Au bout de sept ans de travaux, lui et son équipe tenaient enfin la recette pour établir la symbiose nécessaire à la croissance de ces champignons dans les racines des arbres à truffes.

DIVERSES VARIÉTÉS

Arborinnov produit maintenant des plants truffiers à partir de différentes variétés d'arbres à noix, dont plusieurs espèces de chênes, le charme de Caroline, le caryer ovale, le noisetier américain et hybride et le pin blanc.

«Nous sommes les premiers dans le monde à cultiver la truffe des Appalaches», dit Jérôme avec fierté. Ils ont aussi réussi à faire pousser chez nous des truffes de Bourgogne, un produit de luxe fort prisé en Europe.

M. Quirion cherche maintenant des partenaires d'affaires pour implanter des truffières un peu partout au Québec. Selon lui, le marché est prometteur. Une truffière pourrait, dit-il, rapporter beaucoup plus qu'un verger ou un vignoble. «Les truffes se vendent entre 600 \$ et 1200 \$ le kilo», fait-il valoir. Il faut patienter de quatre à cinq ans pour les premières truffes et de sept à onze ans pour obtenir un rendement maximal.

Arborinnov a récolté ses premières truffes cette année, mais ne sera pas en mesure d'en vendre avant deux ans, puisque les premières récoltes doivent servir à ensemercer de nouveaux plants. Plusieurs restaurateurs et amateurs de truffes attendent déjà avec impatience leurs premières truffes fraîches cultivées au Québec, promesses d'un nouveau bonheur à déguster.

Deux-Sèvres - Benet

Le beau succès du marché aux truffes et au safran

16/12/2016 05:30



Une journée chaleureuse, conviviale, riche d'échanges et appréciée de tous.

Toutes les conditions étaient réunies, dimanche, pour faire de la huitième édition du marché aux truffes et safran un succès dont peuvent se féliciter les organisateurs qui, depuis plusieurs semaines, mettent tout en œuvre pour présenter les produits locaux de qualité et d'exception proposés par la cinquantaine d'exposants, rassemblés salle polyvalente.

Parmi ces produits, safran et truffes (record battu avec dix kilos de truffes vendus (à partir de 1.050 €/kg, qualité extra).

847 tickets-dégustations-recettes ont été servis, préparés à base de truffe et safran par l'amicale des cuisiniers des Deux-Sèvres.

Nouveauté 2016, le bar à huîtres a fait un tabac auprès du public. Franc succès également pour les animations proposées tout au long de la journée, sans oublier l'intérêt porté par les participants à la conférence sur la truffe animée par Albert Turpeaud, trufficulteur.



Chinon se lance dans la production intensive de Truffes

Par **Morad Djabari**, [France Bleu Touraine](#)

mardi 20 décembre 2016 à 17:35



Chinon : truffière à haute densité - Morad Djabari

A Chinon, une truffière à très haute densité en spirale, unique au monde, vient d'être plantée. C'est un nouveau système qui consiste à planter d'avantage de chênes truffiers sur une parcelle, pour avoir un meilleur rendement.

Une truffière à très haute densité en spirale unique au monde vient d'être plantée à Chinon.

Ce nouveau système consiste à planter plus de chênes truffiers à l'hectare, pour obtenir un meilleur rendement.

Les chênes sont plantés en spirale, cela permet de renforcer le lien entre l'arbre, le sol et la truffe et favorise donc la multiplication des champignons.



Culture en spirale de truffe à Chinon - Morad Djabari

A Chinon, la parcelle de Richard Galland s'étend sur deux hectares et compte 4 000 plants de chênes. Il cultivait la truffe depuis plusieurs années mais de manière traditionnelle avec un petit rendement. L'année dernière il a donc décidé d'augmenter son rendement et s'est lancé dans la truffière à très haute densité.

En Touraine, la production est de 7 grammes de truffe par arbre. On espère multiplier ce rendement par dix !

Pour la culture de la truffe à faible densité, il y a 300 plants de chênes à l'hectare. Alors qu'en haute densité, c'est 2000 plants par hectare. Avant cela, traditionnellement on pensait que les plants de chênes devaient être très espacés. Cette nouvelle technique, révolutionnaire, va augmenter de manière significative les rendements.

Un euro le gramme de truffe

La moyenne des récoltes de truffes en France est de trois à cinq kilos par hectare. Grâce à la culture à haute densité, on pourrait passer à dix fois plus. L'investissement total s'élève à environ 100.000 euros. Les premiers résultats ne sont pas attendus avant 4 ans. Mais avec un prix de vente d'1 euro le gramme pour une production attendue de 280 kilos, l'affaire peut vite devenir rentable même si l'on compte qu'environ une moitié de récolte, car une partie de la production n'atteindra pas la qualité suffisante pour être mise sur le marché.

Inventée de manière approximative en 1790 dans le Chinonais, la trufficulture tourangelle était tombée en désuétude au début du XXème siècle. Le syndicat de la truffe rabelaisienne, fondé en 2015, et fort d'une vingtaine de producteurs, entend relancer et rationaliser la production de manière moins plus scientifique.

← Chinon, France

LADEPECHE.fr

←
[Actualité Grand Sud Lot Lalbenque](#)

Publié le 20/12/2016 à 17:57, Mis à jour le 20/12/2016 à 17:56

Truffe: les prix flambent sur le marché de Lalbenque

Consommation



Deux beaux spécimens de truffe. / Photo DDM

Peu d'apports, cet après-midi, sur le marché aux truffes de [Lalbenque](#). Donc le prix du diamant noir est en hausse - comme chaque année avant les fêtes.

Sur le marché de gros, 28 kg étaient proposés à la vente, répartis en 47 paniers pour des cours oscillant entre 600 et 900 €, et un cours moyen à 750 €.

Au détail 2,2 kg de truffes ont été vendues en 44 poches à des prix allant de 1100 à 1300€. Pour ceux qui n'ont pu mettre la main sur le précieux trésor, un marché est prévu ce samedi 24 décembre (14 heures pour le détail et 14 h 30 pour le gros). Les visiteurs auront tout loisir découvrir la toute nouvelle statue du « Trufaire » qui trône sur le parvis de la mairie pour le plus grand bonheur des curieux.

HERVÉ BOUCLEINVILLE



←

Marchés de la truffe dans l'Aude : le diamant noir sera cher

FRANCE 3 LANGUEDOC-ROUSSILLON Talairan, Villeneuve-Minervois ou encore Moussoulens : c'est la saison des marchés de la truffe dans l'Aude. Mais selon les spécialistes la récolte est faible car l'été a été trop sec. Et les prix s'envolent.

← Par Laurence Creusot Publié le 17/12/2016 à 08:12, mis à jour le 19/12/2016 à 12:06



© France 3 LR/F.Guibal Récolte de truffes dans l'Aude

Le kilo à 850 euros, soit quasiment le double de l'an passé. Le prix de la truffe s'envole. Conséquence de la sécheresse estivale, la récolte s'annonce mauvaise en France, premier producteur mondial.

"Pour avoir de belles truffes, la pluie est nécessaire entre le 20 juillet et le 20 septembre. Pas beaucoup mais un peu. Là, on n'a rien eu", relève Alain Ambialet, secrétaire national de la [Fédération française de la Truffe \(FFT\)](#).

La France produit en année normale 40 à 50 tonnes de "Tuber mélanosporum". Elle compte

12.000 à 13.000 hectares de forêts truffières (chênes, noisetiers...) mais seulement 8 à 10.000 hectares sont en production, les autres étant trop jeunes.

Pour contrecarrer la carence pluviométrique, certains arrosent. Un dispositif d'arrosage est de plus en plus souvent installé sur les 1.000 nouveaux hectares truffiers plantés chaque année depuis une dizaine d'années.

C'EST AUSSI LE CONSTAT DANS L'AUDE COMME CHEZ CETTE TRUFFICULTRICE RENCONTRÉE PAR A. GRELLIER ET F.GUIBAL



Aude : La truffe trop rare donc trop chère

La saison des truffes a débuté depuis quelques jours, et les trufficulteurs ont fait un constat catastrophique. Le diamant noir est peu présent dans les productions audoises. Les 3 mois de sécheresse estivale ont fait des dégâts. Conséquence : la truffe se fait rare et donc très chère. -

France 3 LR - F.GUIBAL A.GRELLIER

REMÈDE À LA SÉCHERESSE

"La sécheresse est atmosphérique et souterraine", observe Philippe Boit, trufficulteur professionnel dans la Drôme, le Var et les Bouches-du-Rhône. "Avec le changement climatique on ne sait pas où l'on va", estime-t-il.

"Arroser, oui, mais il faut faire attention. Il y a des bactéries dans l'eau. Ça peut être pire. Il faut utiliser de l'eau sans bactérie, de l'eau de source", complète Alain Desvaux, producteur dans la vallée de l'Isle (Dordogne).

La Fédération vient d'entamer avec l'INRA une étude scientifique de cinq ans sur l'eau et la truffe, selon Jean-Marie André, président des trufficulteurs du Lot, précisant que dix sites expérimentaux existent en France

En attendant, sauf un inattendu retournement de tendance, d'ici les fêtes, les prix vont s'enflammer. Les spécialistes pronostiquent qu'ils dépasseront vite les 1.500 à 1.800 euros le kilo en détail.

LES MARCHÉS DE LA TRUFFE DANS L'AUDE

17 décembre : Talairan

23 décembre : Villeneuve-Minervois

30 décembre : Moussoulens

3 Midi-Pyrénées

Lot : à peine trente kilos de truffes au dernier marché de Lalbenque avant Noël

Le marché aux truffes de Lalbenque est LE rendez-vous incontournable des gourmets. Pour le dernier marché avant Noël, peu de truffes sur les étals, peu d'acheteurs. Mais en trente minutes, les 28 kilos de diamant noir ont trouvé preneurs...

← Par Marie Martin Publié le 21/12/2016 à 10:50



© France 3 Moins de trente kilos de truffes étaient à vendre sur les étals du dernier marché de Lalbenque avant Noël.

750 euros : c'est le prix moyen au kilo qui s'est négocié mardi 20 décembre, au marché aux truffes de Lalbenque, dans le Lot.

C'était le dernier marché avant Noël et ce n'était pas la foule des grands jours. Sur les étals, la quantité n'était pas non plus au rendez-vous. Moins de trente kilos de diamant noir, qui ont trouvé preneurs en 28 minutes, montre en main.

Que les retardataires se consolent, un marché exceptionnel se tiendra samedi 24 décembre. Mais là, les prix risquent bien de s'envoler...

Le marché aux truffes de Lalbenque est le plus important marché de ce type dans le Lot.

Il se déroule tous les mardis de décembre à mi-mars. Le cérémonial y est inchangé depuis des années.

Dans la rue principale du marché, vendeurs et acheteurs se font face. Après inspection des produits, chacun attend sagement derrière un cordon et à 14h30 retentit le coup de sifflet qui lance les transactions.

En quelques secondes, le diamant noir, soit la truffe noire du Quercy scientifiquement appelée *Tuber Melanosporum*, change de main.

Voir ici le reportage d'Eric Marlot et Véronique Galy, de France 3 Quercy-Rouergue :



<http://france3-regions.francetvinfo.fr/midi-pyrenees/lot/lot-peine-trente-kilos-truffes-au-dernier-marche-lalbenque-noel-1159447.html>

Dernier marché aux truffes de Lalbenque avant Noël

750 euros le kilo, c'est le prix moyen relevé au marché aux truffes de Lalbenque (Lot), avant Noël. - Eric Marlot et Véronique Galy

Indre-et-Loire - Marigny-Marmande - Agriculture

Marché de la truffe de Marigny-Marmande : "parmi les très bonnes années"

21/12/2016 12:29



La tuber melanosperum avoisine les 1.000 € du kilo ce mercredi matin à Marigny-Marmande. - Photo NR

Rendez-vous n°1 de la truffe tourangelle, le marché a réuni une douzaine d'apportants ce mercredi matin. Après une année 2015 "compliquée", les trufficulteurs abordent cette saison avec optimisme.

Trente kilos de truffe noire sur les étals. Ce mercredi matin, le marché de **Marigny-Marmande** a inscrit son millésime "**parmi les très bonnes années**". Un constat signé Jean Thomas, président de l'association organisatrice de l'événement, qui permet d'esquisser une tendance "optimiste" pour la saison, qui doit se prolonger jusqu'à mars.

Douze apportants ont présenté une partie de leur récolte. Malgré un climat capricieux et la **sécheresse** de l'été, la **tuber melanosporum** ne manque pas. Quant aux prix moyen, il flirte avec les **1.000 € du kilo**. "Un prix comparable à ce qui se pratique à l'habitude", éclaire Jean-François Balavoine, représentant la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire.

Lire la Nouvelle République de jeudi 22 décembre.

Julien Coquet



←

[Actualité Grand Sud Tarn Mazamet](#)

Publié le 22/12/2016 à 03:49, Mis à jour le 22/12/2016 à 07:51

Le marché de Noël se met à la truffe

Société - Animation



Les trufficulteurs vous donneront de précieux conseils !

Le marché de Noël bat son plein sous la Halle et sur la place des Casernes. Les activités organisées par les associations et les spectacles connaissent un beau succès. La grande piste de luge fait des heureux et bien sûr le Père Noël continue à promener les enfants dans le centre-ville avec sa magnifique calèche.

Vendredi : la foire aux truffes !

Mais l'un des événements de la fin de semaine sera la foire aux truffes sur le parking des Casernes ce vendredi 23 décembre, de 10 heures à 17 heures, organisée dans le cadre du marché de Noël en partenariat avec le Syndicat des trufficulteurs du Tarn et des trufficulteurs du Haut-Languedoc.

Ce sont uniquement les tuber melanosporum ou truffes du Périgord qui seront présentées sur ce marché.

Le président des trufficulteurs du Tarn, Serge Bouthonnier, a mobilisé ses équipes pour que la truffe tarnaise soit à l'honneur sur les tables pour les fêtes de Noël et de fin d'année. Après Bout-du-Pont-de-l'Arn et Villeneuve-sur-Vère c'est donc au tour de [Mazamet](#) de présenter aux gourmets les «diamants noirs».

Comme tous les ans, Guy Izard, un des responsables qualité du syndicat, sera présent le marché. Il vérifie une par une la qualité des truffes et garantit ainsi la qualité du produit. Les acheteurs éventuels ou les curieux pourront rencontrer les producteurs. Ces passionnés ne sont jamais avares de bons conseils sur la conservation et l'utilisation de ce produit prestigieux.

Alors pourquoi pas de la truffe sur vos tables de Noël !

La Dépêche du Midi



←

[Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Prayssas](#)

Publié le 23/12/2016 à 03:52, Mis à jour le 23/12/2016 à 08:23

Razzia sur la truffe

Consommation

←



De nombreux acheteurs ont envahi le stand à 10 h tapantes.

En l'espace de cinq minutes, les 1,9 kg de truffes sélectionnées en 2^o catégorie (sur 2,8 kg apportés) se sont arrachés ce matin au marché de la truffe fraîche contrôlé de [Prayssas](#).

Malgré le prix qui s'est négocié à 1 000 € le kilo, pour des truffes de deuxième catégorie, les visiteurs se sont bousculés lorsque la cloche a sonné et que la corde s'est abaissée. Si l'engouement pour ce champignon de fêtes ne se dément pas d'année en année, l'attitude de certaines acheteuses, ou de certains acheteurs, peut paraître un peu choquante lorsque l'on voit les personnes courir, se bousculer et faire une razzia sur des truffes qu'elles peuvent saisir sans même en vérifier la grosseur ou la qualité. On peut apprécier cet odorant champignon sans pour cela perdre le sens de la courtoisie et du partage ! Soyons assurés que les amateurs du marché, samedi 24, à 10 h, sauront garder en tête «l'esprit de Noël» ! La quantité devrait être au rendez-vous car nous entrons dans la pleine saison.

La Dépêche du Midi

TOURISME

Découvrir Saint-Paul-Trois-Châteaux et son marché aux truffes

Une association organise, chaque dimanche matin à Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme), un marché où les truffes sont triées en amont et vendues au même prix.

←

← Le 26/12/2016 à 11:00 mis à jour à 11:13



Les trufficulteurs sont reconnaissables à leur veste en velours et leur chapeau. Photo DR

Ne cherchez pas de donjon, à Saint-Paul-Trois-Châteaux, en Drôme provençale. Le nom de cette bourgade animée provient d'une erreur de traduction de tricastini (pierre blanche en gaulois). À défaut de donjon, vous trouvez du diamant noir, à l'ombre de l'une de ses fontaines, chaque dimanche matin, en hiver. C'est là que se tient le marché aux truffes destiné exclusivement aux particuliers. Tout est fait pour leur simplifier la vie : inutile de courir d'un exposant à un autre pour obtenir le meilleur prix, tous sont identiques, et le produit, trié en amont, est de qualité.

Se faire rembourser

Avant l'ouverture, une commission de contrôle (composée de quatre membres de l'association des trufficulteurs des coteaux du Tricastin) se réunit dans une petite salle voûtée de la Cave de Soye. Elle examine les truffes ramassées, la semaine précédente, sur les cantons de SP3C, Grignan et Valréas. Elle les "canife" (vérifier d'un coup de canif la chair de la truffe) à la recherche d'éventuels

d'éventuels défauts et les répartit en trois catégories : extra, 1^{er} choix et 2^e choix. Les pièces

éliminées sont mises de côté pour le marché de gros. Avant de fixer le cours pour chacune. Mieux : si malgré ces précautions, l'acheteur trouve un défaut, le champignon lui est remboursé. C'est arrivé une fois, la saison dernière. Le 11 décembre, jour de l'ouverture, le 1^{er} choix de mélanosporum se négociait à 110 € les 100 gr, le second choix à 90 € et la brumale à 50 €.

« Pas d'extra, en ce moment. Elles doivent être grosses, à la forme parfaite et sans défaut » expliquait Philippe Thibaud. Il avait apporté ce jour 400 gr de produits sur un marché qui en proposait au total 7 kg, avec sa dizaine de producteurs.

Marché aux truffes les dimanches de 10 à 12 h 30, place de l'Esplan jusqu'à la mi mars. Le marché du dimanche 1^{er} janvier aura lieu le vendredi 30 décembre de 18 à 20 heures.

A voir : la Maison de la truffe du Tricastin. Ouverte tous les jours.

L'INDÉPENDANT

Rares, les truffes noires de l'Aude s'envolent à 1200 €/kg pour Noël

Le 24 décembre à 06h30 par Yannick Bonnefoy | Mis à jour le 24 décembre

←



← Quatre kilos de truffes ont été vendus. (Photo par Christophe Barreau)

← Les particuliers étaient venus en nombre pour acquérir le précieux tubercule. (Photo par Christophe Barreau)

C'est hier, vendredi, à 11h pétantes que le coup d'envoi du troisième marché aux truffes de l'année 2016 a été donné à Villeneuve-Minervois. Chez les acquéreurs, des particuliers...

Si la saison trufficole audoise 2016 ne restera peut-être pas dans les annales en terme de quantité, c'est au niveau de la qualité qu'elle fera certainement la différence. Hier matin, pour le troisième marché aux truffes audois de cette nouvelle saison à Villeneuve-Minervois, ce champignon noir à la saveur et à l'odeur inimitable s'est vendu à 1 200 € le kilo (veille de Noël oblige), pour un total de 4 kg de produits à la vente sur les étals.

Sur ce constat, Yann Galy, « *Monsieur Truffe* » de la chambre d'agriculture de l'Aude, n'a pas sauté au ciel, d'autant plus que cette année 2016 restera comme « *très difficile en terme quantitatif, même s'il y a la qualité* ». Un peu comme pour la vigne. Cela dit, il semble que la qualité a été plus au rendez-vous d'hier, que la semaine dernière à Talairan, « *où nous avons eu 30 % de perte au tri* », a souligné Yann Galy. Et ce dernier de préciser que, « *cette année a connu une maturation tardive, avec un temps sec qui a perduré...* ».

Les espoirs restent tout de même permis pour le réveillon de cette Saint-Sylvestre 2016, grâce à la lune de la semaine à venir qui « promet de bonnes truffes pour la fin de l'année. » Une

réalité à découvrir lors du marché qui se tiendra à Moussoulens le vendredi 30 décembre prochain (*)... Maire de Villeneuve-Minervoix et président de l'association des trufficulteurs de l'Aude, Alain Giniès conçoit que cette année trufficole audoise 2016 ne sera pas mémorable.



MARCHE AUX TRUFFES DE VILLENEUVE TRUFFE3 (Carcassonne christophe barreau)

Malgré tout, et c'est la force de ce produit précieux, tous les espoirs sont permis : *« C'est une culture que nous avons professionnalisée dans le département, avec des conseils de culture, l'irrigation... Aujourd'hui, nous sommes montés un cran au dessus, avec l'essor d'une bonne quinzaine de produits transformés à base de truffes par des Audois. On avait besoin de ça pour l'approche touristique. On va dans une autre dimension. »*.

Une autre dimension à découvrir tous les lundis à la maison de la truffe de Villeneuve-Minervoix, avec le marché de gros...

() Dès 9 h, promenade viticole pour les plus courageux. À 10 h, démonstration de recettes à base de truffes avec le chef Jérôme Ryon. À 11 h, marché aux truffes.*

LADEPECHE.fr

Publié le 27/12/2016 à 18:54

Truffes : les derniers diamants noirs de l'année vendus à 900 € le kilo

Consommation - Lalbenque

←



La truffe triomphe toujours sur le marché de Lalbenque. / DDM

Le dernier marché aux truffes de la saison, à Lalbenque, n'a pas battu des records aujourd'hui mais il a été cependant relativement riche et a donc permis de satisfaire les professionnels de la restauration venus, entre autres acheteurs, compléter leur stock pour la table du réveillon. Le marché de gros a produit 43 kg de diamants noirs, soit une quantité de 49 paniers pour un cours minimum de 600 €. Le cours maximum pour ce même marché réservé aux professionnels atteignait tout de même la coquette somme de 900 €. Pas d'envolée des prix, donc. Le marché de détail n'a pas à rougir face à d'autres anciennes productions puisque 2 200 kg de beaux diamants enfantés par la terre ont été enregistrés cet après-midi. 34 poches ont été présentées aux acheteurs. Cours minimum de la truffe sur le marché de détail : 1 100 € ; cours maximum : 1 300 €.

Pas un record là aussi, mais une belle somme à déboursier tout de même pour s'offrir un rêve et un réveillon royal.

JEAN LUC GARCIA



Polémique autour du marché aux truffes de Périgueux

[A LA UNE GASTRONOMIE](#) Publié le 29/12/2016 à 3h37. Mis à jour à 11h08 par Nancy Ladde.



Les trufficulteurs pérocoriens sont en colère. JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET/«SUD OUEST»

Les trufficulteurs, qui tenaient mercredi leur dernière vente de l'année, estiment être mal considérés par la municipalité

« C'est nul ! Je ne reviendrai plus sur le marché de Périgueux. » Venu de Saint-Léon-sur-l'Isle, en Dordogne, ce trufficulteur était, comme nombre de ses collègues assez amer, mercredi matin. Sur le dernier marché de l'année, les producteurs ne trouvaient pas beaucoup de clients pour les six kilos de diamant noir qu'ils mettaient en vente **entre 900 et 1 100 euros le kilo.**

Le président des trufficulteurs pérocoriens, Christian Pratique, relayait lui aussi la colère des professionnels :

« Il n'y a aucune animation sur le marché et aucune valorisation de ce produit pourtant exceptionnel. »

Le responsable ne digère apparemment toujours pas que les truffes aient été désolidarisées du marché au gras. Une réalité depuis deux ans qu'il considère comme une aberration.

La rédaction vous conseille

[Périgueux : mystère autour de la disparition des candélabres du tribunal](#)

Christian Pratique assure avoir **multiplié les courriers** sans toutefois avoir vu avancer le dossier. « Ce qui se prépare à Périgueux pour la fête de la truffe n'a rien à voir avec ce qui se

fait à Bordeaux ou même à Sarlat », estime encore Christian Pratique. En somme, les trufficulteurs ont le sentiment d'être mal considérés par la Ville de Périgueux. « À Sorges, Ribérac et Saint-Astier, il y a des salles fermées et chauffées pour le marché aux truffes, mais pas à Périgueux, la capitale du Périgord », fustige une trufficultrice.

La perspective de la Manufacture gourmande

Laurent Mossion, premier adjoint à la mairie de Périgueux, se dit étonné par cette polémique. L' élu a reçu les trufficulteurs fin novembre et assure être attentif à la question.

Laurent Mossion, premier adjoint à la mairie de Périgueux, se dit étonné par cette polémique « Nous avons installé une truffière sur la place du Serment et allons planter des arbres truffiers dans le jardin de l' Arsault », observe-t-il. Le premier adjoint estime avoir « stabilisé la présence des trufficulteurs sur la place de l' Ancien-Hôtel-de-Ville ». « Nous laissons cet équipement en permanence alors qu' il est utilisé deux heures par semaine », ajoute Laurent Mossion qui souligne que ce sont les trufficulteurs eux-mêmes qui ne veulent pas revenir à côté du gras.

Quant à les installer dans une salle, il n' y a « pas de local disponible ». Toutefois l' idée devrait un jour se concrétiser avec la Manufacture gourmande qui doit voir le jour à l' horizon 2021. En attendant, **la Fête de la truffe à Périgueux reste prévue samedi 11 février.**



L'ARRIVÉE EN FORCE DE LA TRUFFE NOIRE D'ESPAGNE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

← Par Guillaume Mollaret Publié le 31/12/2016



Avec sa chienne Blanca, Manuel Doñate a ramassé, dans la matinée du 28 décembre, deux kilos de *Tuber melanosporum* sur les 100 hectares qu'il possède à Sarrion, petit village d'Aragon, perdu entre Valence et Saragosse. Crédits photo : le Figaro

Le pays, converti récemment à cette culture, a produit l'an dernier plus de « *Tuber melanosporum* » que la France. Du coup, les trufficulteurs hexagonaux commencent à redouter cette nouvelle concurrence.

Le Figaro31 Dec 2016Guillaume Mollaret @Newsdusud

Elle ne le sait pas, mais Blanca, une femelle braque âgée de 7 ans, tient dans sa gueule un trésor. Délicatement et sans l'abîmer, elle rapporte à Manuel Doñate une truffe noire d'une bonne trentaine de grammes. De belle qualité, elle pourrait rapporter plus de 20 euros sur le marché. « Vale Blanca ! », félicite Manuel, trufficulteur à Sarrion, petit village d'Aragon, perdu entre Valence et Saragosse, au centre-est de la péninsule Ibérique. Dans ce coin dépeuplé d'Espagne où l'on décompte moins de quatre habitants au kilomètre carré, quelques agriculteurs ont, semble-t-il, trouvé en la truffe noire - que les spécialistes appellent par son nom scientifique *Tuber melanosporum* - le remède à l'inexorable exode rural auquel cette terre pauvre de moyenne montagne, entre garrigues et maquis, semblait condamnée il y a encore trente ans.

Fait méconnu, l'Espagne a produit l'an dernier plus de truffes que la France ! Le royaume a, lors de la récolte 2015-2016, «cavé» 45 tonnes de truffes, dont 85 % dans le seul canton de Gudar-Javalambre, contre 35 tonnes pour tout l'Hexagone. Autre point important, contrairement aux pratiques de la filière fruits et légumes, les prix de marché de la truffe sont

alignés entre les deux pays. Elle est donc vendue entre 600 et 800 euros le kilo aux professionnels, et aux alentours de 1 000 euros aux particuliers. On estime ainsi, de part et d'autre des Pyrénées, le chiffre d'affaires généré par la production à environ 20 millions d'euros.

« Un énorme potentiel inexploité »

De qualité gustative en tout point semblable à son homologue du Nord, la truffe noire de Gudar-Javalambre, qui se cultive comme en France de novembre à mars, demeure cependant méconnue des Espagnols. « Plus de 80 % des truffes espagnoles partent en France (31 tonnes en 2014, selon France AgriMer, NDLR) », affirme Julio Perales Vicente, président du syndicat espagnol des trufficulteurs, et lui-même cultivateur. Dans ce canton dépourvu de toute industrie, le succès des truffes ibériques en France réjouit autant qu'il laisse ici un goût d'inachevé. « Si nos truffes sont vendues en France, qui est un marché mûre, ça veut dire que nos *Tuber melanosporum* sont aussi bonnes que celles vendues sur le marché de Richerenches (le plus important marché de gros français, NDLR) dans le Vaucluse. Cependant, nous n'arrivons pas suffisamment à valoriser notre production ici en Espagne, qui reste à ce jour un énorme potentiel inexploité », regrette Julio Perales Vicente.

Depuis peu, pourtant, la vingtaine de villages composant Gudar-Javalambre commencent à se prévaloir de ce produit gourmet. Quelques restaurants proposent des menus à base de *Tuber melanosporum*, mais les chefs tâtonnent parfois avec des assiettes où la truffe est tantôt noyée dans l'huile ou bien sous-dosée... « Nous commençons à intervenir dans les écoles hôtelières pour sensibiliser les jeunes cuisiniers, car nous n'avons pas été éduqués à ce produit comme peuvent l'être les Français », reconnaît Julio Perales Vicente. Côté populaire, une fête est organisée chaque mois de février à Sarrion. Elle a, en 2016, rassemblé plus de 20 000 personnes en un week-end. Preuve que l'intérêt existe.

De fait, bien que François Ier en mangeât, durant son emprisonnement du côté sud des Pyrénées, la truffe demeure malgré tout récente dans son berceau d'Aragon. Appréciée des seuls connaisseurs, elle était ramassée de façon sauvage jusque dans les années 1980. C'est à cette époque que Juan-Maria Estrada, un ingénieur agronome ayant fait ses classes en France et en Italie, pose ses valises à Sarrion. « Quand j'ai vu ce sol calcaire et riche en fer, je me suis dit que j'avais trouvé ici mon paradis », déclare, dans un français parfait, celui qui travailla au sein de pépinières trufficoles en France, avant de se mettre à son compte. Pris pour un doux dingue à ses débuts, le pépiniériste est aujourd'hui respecté dans le milieu. Sa société Inotruf vend chaque année quelque 130 000 pieds de chênes verts et chênes blancs dont les racines sont propices au mycorhize avec le célèbre champignon. Ainsi, Inotruf revendique 60 % de part de marché en Espagne.

De part et d'autre des Pyrénées, les trufficulteurs s'observent. Jusqu'ici avec confraternité. « Les cultivateurs espagnols font un travail exceptionnel, acte Michel Tournayre, président de la Fédération française des trufficulteurs. En France, face à ce qui n'est aujourd'hui pas encore une concurrence, il faut que nous nous structurions davantage en termes de filière pour ne vendre que la grande qualité. D'un autre côté, il faut que les hommes politiques prennent conscience, de ce côté-ci des Pyrénées, que la truffe véhicule une image positive de la France à l'étranger », argumente-t-il. Par cette remarque, Michel Tournayre, qui est exploitant des Truffières d'Uzès dans le Gard, vise les aides publiques à la plantation dont ont bénéficié ses confrères espagnols de 1993 à 2006. Or c'est seulement l'an dernier que les trufficulteurs hexagonaux, sous la pression de leur fédération, ont obtenu que la plantation d'arbres truffiers entre dans le cadre des aides à la politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne. Aujourd'hui, les trufficulteurs français travaillent de concert avec leurs homologues du Sud. Régulièrement, ils échangent informations et conseils sur la façon de produire et sur l'accueil des touristes, grâce à des voyages d'études. Les professionnels n'ont du reste guère le choix tant ils sont dépendants les uns des autres.

« Nous avons besoin du marché français pour vendre notre marchandise, mais le marché français a besoin de nous, car la demande là-bas est plus forte que l'offre. Il nous faut travailler ensemble et non face à face dans ce marché qui est mondial », résume Julio Perales Vicente, qui peste cependant de voir partir sans retour, faute de structures locales, une certaine valeur ajoutée vers le nord des Pyrénées. Parce qu'ils sont en relation constante avec le marché français - les courtiers hexagonaux ont tous un représentant dans le Gudar-Javalambre -, les trufficulteurs ibères ne sont pas dupes du manège de certains...

« On sait bien que des truffes d'Espagne sont revendues ensuite comme étant des truffes de France », sourit Manuel Doñate, qui possède, au travers de plusieurs sociétés, près de 100 hectares de truffières. En période de faible récolte, comme cette année ou l'an dernier, les grossistes et conserveurs de truffes bénéficient d'une sorte de vide juridique puisqu'il n'existe pas d'appellation d'origine contrôlée autour de ce produit. La raison est simple : appelée génériquement truffe noire du Périgord, la *Tuber melanosporum* est majoritairement produite... en Provence ! Dans un contexte où la « marque » truffe du Périgord est connue des gastronomes du monde entier, personne, même en France, n'a vraiment intérêt à trop de précision en la matière.

En France, face à ce qui n'est aujourd'hui pas encore une concurrence, il faut que nous nous structurions davantage en termes de filière pour ne vendre qualité» que la grande MICHEL TOURNAYRE, PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES TRUFFICULTEURS

5 000 hectares plantés en trente ans

Ce qui fait davantage peur aux trufficulteurs hexagonaux, c'est la capacité des Espagnols à se structurer rapidement. De fait, parce qu'il ne pousse rien d'autre que des chênes truffiers près de Sarrion, ce sont plus de 5000 hectares qui ont été plantés en trente ans alors que la France compte 20 000 hectares de culture, selon France AgriMer. De plus, dans le Gudar-Javalambre, aux abords des plantations existantes, une myriade de chênes jeunes sont nouvellement élevés. Objectif : que la mycorhize opère huit à dix ans après la plantation. Nouvel eldorado de la trufficulture par ses capacités de production, l'Espagne n'a pas fini de s'affirmer sur le marché.

Revitalisée par cette nouvelle agriculture, l'aire de Gudar-Javalambre l'est assurément. « La truffe n'amène pas encore de population nouvelle, mais elle a permis de stopper le départ des jeunes », affirme Sandra Perez, 28 ans, revenue vivre dans la région après ses études d'économie à la faculté de Valence. « Peut-être qu'un jour, grâce au travail saisonnier, une nouvelle population viendra s'installer ici. Personnellement, sans la *Tuber melanosporum* j'aurais fait ma vie ailleurs», assure celle qui dirige aujourd'hui l'hôtel-restaurant Truffa Negra dans le village de Mora de Rubiellos. Fondé par son père, l'établissement propose à la carte un menu entièrement truffé. En outre, la famille Perez possède 50 hectares de truffières à quelques kilomètres au sud du village. Les meilleures truffes sont vendues au restaurant et au marché de gros. Les moins belles pièces sont valorisées au travers de pâtes et risotto à la truffe vendus en sachet, de brandy, et même en produits cosmétiques à base de *Tuber melanosporum* que l'entreprise fabrique sur place. « C'est une façon d'aller chercher de la valeur ajoutée, notamment par le biais de notre site Internet», sourit avec malice Sandra, actuellement seule sur ce créneau.

Âgé de 30 ans, Manuel Doñate se trouve dans la même dynamique que sa consœur. Proche de la terre, cet agriculteur, diplômé d'agronomie, est lui aussi revenu à Sarrion pour la truffe. Dans la seule matinée de mercredi dernier, en deux heures à peine, il a extrait, avec l'aide de Blanca, plus de deux kilos de truffes. En période de fêtes, voilà de quoi alimenter quelques belles tables. De Madrid à Paris.

A poster for a truffle festival. The background is a close-up, slightly blurred image of dark truffles. A large, semi-transparent dark circle is centered in the upper half, containing the text 'Fête de la Truffe' in white. Below this, the date 'SAMEDI 21 JANVIER 2017' is written in white. The word 'CHINON' is prominently displayed in large, white, all-caps letters. Below it, 'PLACE DE LA MAIRIE' and 'DE 10H À 19H - ENTRÉE LIBRE' are written in smaller white text. A horizontal line separates this from the event details: 'DÉMONSTRATION, ANIMATIONS, EXPOSITION', 'RESTAURATION ET DÉGUSTATION', and 'DÎNER DE GALA SUR RÉSERVATION'. At the bottom, a dark horizontal bar contains the text 'Informations, réservation et programme disponibles sur le site' and the website 'www.truffe-rabelaisienne.com' in white.

**Fête
de la
Truffe**

SAMEDI 21 JANVIER 2017

CHINON

PLACE DE LA MAIRIE
DE 10H À 19H - ENTRÉE LIBRE

DÉMONSTRATION, ANIMATIONS, EXPOSITION
RESTAURATION ET DÉGUSTATION
DÎNER DE GALA SUR RÉSERVATION

Informations, réservation et programme disponibles sur le site
www.truffe-rabelaisienne.com

la Marseillaise.fr

La saison de la truffe démarre au pays d'Uzès

← Écrit par Rémy Cougnenc lundi 2 janvier 2017 08:53



Le diamant noir du Gard en vedette jusqu'en mars. Photo DR

Depuis le 14 décembre dernier, tout un territoire s'anime autour de la célèbre « *Tuber melanosporum* ». Renommée au niveau national, la truffe noire d'hiver fait partie du patrimoine culinaire du terroir gardois.

Item fulltext

Pour la 24^e année consécutive, le Pays d'Uzès se mobilise autour d'une production particulière et de renommée nationale, la truffe noire d'hiver ou « la rabasse », terme utilisé dans le Sud-Est pour désigner ce célèbre champignon. Ainsi, le 14 décembre dernier démarrait

la saison de la truffe, événement phare de la région mobilisant un grand nombre d'acteurs culinaires, touristiques et même artistiques.

Des sols calcaires, des étés chauds et humides et des hivers doux constituent les conditions climatiques idéales pour la formation d'un tuber melanosporum de qualité. Ainsi, le département du Gard, et tout particulièrement la région d'Uzès, est un des lieux de récolte principaux du champignon. Cette dernière est parfois même le premier producteur de truffes noires au niveau national. Les truffes ramassées dans le Pays d'Uzès bénéficient ainsi du label national accordé par la Fédération Française des Trufficulteurs (FTT), qui certifie la qualité des truffes proposées aux visiteurs tout au long de cette 24ème saison de la truffe.

Cette manifestation suit le cycle naturel du célèbre champignon et s'étend ainsi du mois de décembre jusqu'au mois de mars. Dans une période où l'affluence touristique est relativement basse, cet événement attire entre 10 000 et 20 000 visiteurs chaque année, venus participer aux nombreux événements organisés.

Les papilles et les sens en éveil

Cette année, la garrigue uzétienne est donc le lieu de rendez-vous de tous les amateurs du « diamant noir de la cuisine ». Des conférences, des cours de cuisine multilingues, des balades au pas du cheval, des dégustations et des visites de truffières ont été prévus afin de faire découvrir aux visiteurs le terroir et ses produits.

Pour une troisième année consécutive, l'art sera aussi de la partie. Des artistes ont donné libre cours à leur créativité autour des thèmes de la nature et, bien sûr, du champignon.

L'exposition « Uzès, Noir sur Blanc » présentera ainsi les productions de cinq photographes et artistes plasticiens .

Le week-end de la truffe, événement central de la saison, démarre le samedi 14 janvier avec la Nuit de la Truffe, une soirée de gala destinée aux amateurs de la grande cuisine, durant laquelle les chefs étoilés du Gard mettent tout leur savoir-faire au service de la truffe noire en l'associant aux produits d'excellence du terroir gardois.

Les vins du pays ont aussi leur place, issus de terroirs identiques, ce sont tout particulièrement les vins blancs d'AOP Duché d'Uzès, qui, avec leur complexité et leur intensité aromatique s'harmonisent le mieux avec la truffe pour une dégustation riche et pleine de saveurs.

G.G.

Dernière modification le lundi, 02 janvier 2017 09:41

LADEPECHE.fr

←

[Actualité](#) [Grand Sud](#) [Lot-et-Garonne](#) [Puymirol](#)

Publié le 03/01/2017 à 03:51, Mis à jour le 03/01/2017 à 09:07

La truffe se fait rare

Gastronomie

←



La truffe se fait rare

15 kg à 600 € le kilo, c'était en 2002 à l'occasion du premier marché aux truffes du département, [Puymirol](#) et par la même occasion le Lot-et-Garonne renouaient alors avec une tradition perdue depuis des décennies. Quatorze ans plus tard, l'Association des trufficulteurs a tenu, samedi 31 décembre, la 13^e édition de son marché aux truffes de la bastide, la production et le marché n'ayant pas été au rendez-vous en 2003 et de 2005. Entre-temps, les marchés se sont multipliés dans le département mais la diva se fait toujours aussi capricieuse. Cette année, deux marchés, ceux de Penne-d'Agenais et de Villeréal, ont déjà été annulés faute d'apporteurs. Manque de pluie durant l'été et manque de froid en ce début d'hiver, l'Association des trufficulteurs du Lot-et-Garonne a déjà vu les apports baisser d'environ 50 % en ce début de saison. Samedi à Puymirol, et malgré la présence de 8 apporteurs, il n'y a eu que 4,873 kg de truffes de 1^{re} et 2^e catégories proposés à la vente. Des truffes qui se sont vendues entre 900 € et 1 000 € le kilo, ce qui n'a heureusement pas empêché les amateurs de se faire plaisir puisqu'une dizaine d'euros suffisaient pour s'offrir une petite truffe.

La Dépêche du Midi