Revue de Presse hebdomadaire

La truffe bourguignonne, dernière victime des pluies automnales ? "Dans trois semaines, elle tend à disparaître"



Publié le 28/10/2024

C'est l'heure des premiers marchés aux truffes et des premiers bilans. En Bourgogne, les trufficulteurs rencontrés au marché

de Noyers-sur-Serein, dans l'Yonne, décrivent une année contrastée : une quantité "moyenne" et une qualité "normale".

Des dizaines et des dizaines de personnes, prêtes à courir, derrière un bandeau blanc : non, nous ne sommes pas aux États-Unis le jour du Black Friday, mais bien dans l'Yonne. Ce dimanche 27 octobre, Noyers-sur-Serein (Yonne) organise son marché aux truffes. Depuis 20 ans, les trufficulteurs se regroupent dans ce petit village pour y vendre leurs trouvailles.

C'est donc l'occasion de faire un premier bilan sur la récolte annuelle de truffes de Bourgogne (de son nom latin Tuber uncinatum). "Il y a pas mal de moisissures et beaucoup de déchets", lance Cyril Nicolas, basé en Côte-d'Or. Son collègue, Fabrice Balleret, abonde : "C'est une année 'normale'. Au départ, on a eu beaucoup de truffes, mais depuis quelque temps, on observe une évolution négative", explique-t-il.



Louis Malléjac - France télévision

D'après ces trufficulteurs, ce bilan serait lié à un phénomène : les pluies des dernières semaines. D'après le rapport mensuel régional de Météo France, septembre 2024 se classe parmi les mois de septembre les plus arrosés des trois dernières décennies. Le sud-ouest de Sens (Yonne) fait d'ailleurs partie des secteurs ayant enregistré les plus forts cumuls de précipitations de la région.

Le début de l'automne est l'une des deux saisons essentielles à la bonne récolte de la Tuber uncinatum. C'est la période pendant laquelle le champignon mûrit, afin d'être prêt pour novembre ou décembre. Les sols gorgés d'eau n'ont donc pas permis le développement des truffes de

Bourgogne. *"C'est la nature, on n'en fait pas toujours ce que l'on veut,"* lance Fabrice Balleret.

Disparition dans deux à trois semaines ?

Ce trufficulteur de la Nièvre n'est d'ailleurs pas confiant pour la suite. "Je pense que dans quinze jours, voire dans trois semaines, la truffe de Bourgogne tendra à disparaître. D'habitude, on peut la récolter jusqu'en décembre !" Il continue : "cette année, la quantité est moyenne et la qualité est normale." Malgré cela, les clients affluent pour obtenir ce bien précieux, qui se raréfie d'année en année.

Le prix reste élevé : entre 50 et 60 euros les 100 grammes. À ce coût, on pourrait penser que le choix de truffes se fait de manière méticuleuse. Et pourtant, certains décident d'y aller simplement à l'odeur. "Je ne suis pas trop connaisseur, mais quand j'ai mis mon nez au-dessus, j'ai senti un beau parfum. Le trufficulteur m'a dit qu'elles étaient toutes pareilles, donc j'ai choisi celle-ci," explique un client.



Louis Malléjac - France télévision

Et que faire avec ces truffes ? Les recettes varient en fonction des envies. Une cliente rencontrée sur place explique qu'elle va les cuisiner avec des coquilles Saint-Jacques. Un autre mentionne plusieurs recettes : "purée, brie, omelette... tout ce qui se marie bien avec ces champignons." Désormais, une autre question est dans toutes les têtes : aura-t-on ce champignon pour Noël ?

L'année dernière, les restaurateurs estimaient que "sa présence en fin d'année serait compliquée." Et pour cette année, réponse dans quelques semaines.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :

https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/yonne/la-truffe-bourguignone-derniere-victime-des-pluies-automnales-dans-trois-semaines-elle-tend-a-disparaiitre-3051619.html