« La truffe devient de plus en plus populaire »

« C'est toujours la même chose avec les truffes. En été, il y en a pléthore alors que la demande est beaucoup plus faible. Aujourd'hui, il y a une pénurie et la demande est extrême », explique Harold Schuuurmans de Westland Mushrooms à De Lier. Selon le négociant en champignons et produits exotiques frais, la consommation de truffes a fortement augmenté au fil des ans. ***« Les truffes sont connues d'un public de plus en plus large. Cependant, le prix est plus élevé que d'habitude en ce moment en raison de l'offre limitée. »***

Il a remarqué que les truffes figurent au menu d'un public de plus en plus nombreux. ***« Nous fournissons beaucoup de truffes aux traiteurs et aux magasins spécialisés. Mais pas seulement : elles***

trouvent leur chemin vers un public beaucoup plus varié. Les ventes suivent la même tendance à la hausse que celle des champignons. Autrefois, on ne trouvait dans les supermarchés que le champignon de Paris, auquel est venu s'ajouter plus tard le champignon blond. Aujourd'hui, le nombre de mélanges proposés est gigantesque, et il en va de même pour les truffes. »

« Bien que le pic de consommation se situe au moment des fêtes, nous constatons déjà une augmentation de la demande lorsque les feuilles commencent à tomber, car c'est à ce moment-là que les consommateurs plongent dans leur cuisine. »

« Toutes nos truffes proviennent d'Italie. Par le passé, nous proposions également d'autres origines, mais nous avons remarqué que nos clients préféraient les truffes italiennes. Toutefois, les inondations qui ont frappé l'Italie cette année ont créé quelques difficultés pour répondre à la demande de nos clients. Nous sommes dépendants des aléas climatiques car il faut vraiment aller dans les forêts pour chercher les truffes.

L'offre n'est pas contrôlée, même si de plus en plus de projets de culture ont été lancés. Pour l'instant, nous dépendons de la nature et c'est ce qui fait le charme du produit. »

Westland Mushrooms reçoit des truffes fraîches plusieurs fois par semaine. ***« Si nous les commandons avant midi, nous les recevons le lendemain. Actuellement, la saison des truffes d'automne est presque terminée. Les truffes d'hiver doivent encore mûrir pendant un certain temps, mais elles seront bientôt savoureuses. »*** En outre, l'entreprise vend également des produits connexes tels que la tapenade et l'huile de truffe.

« Par l'intermédiaire des exportateurs que nous servons, les truffes voyagent sur des palettes vers tous les coins du monde, mais le Moyen-Orient surtout, en est friand. En outre, nous avons vendu beaucoup plus de truffes blanches ces derniers mois. Bien que ce prix soit encore rapidement cinq ou six fois plus élevé que celui des truffes noires, nous avons constaté une augmentation de la demande. »

Revue de Presse hebdomadaire

Source : https://www.freshplaza.fr/article/9685780/la-truffe-devient-de-plus-en-plus-populaire/