Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Marché aux truffes : un démarrage exceptionnel dans le Tarn-et-Garonne



Publié le 09/12/2024

À l'ouverture du marché aux truffes de Caussade (Tarn-et-Garonne), ce lundi 9 décembre 2024 à 9 heures précises, la fameuse tuber melanosporum était bien présente sur les étals des producteurs locaux, et en grande quantité.

Revue de Presse hebdomadaire

La saison de la truffe s'annonce sous les meilleurs auspices dans le Tarn-et-Garonne. En effet, sous la halle de la place du Fil, au coup de sifflet du placier, le diamant noir du Quercy n'a pas manqué son rendez-vous avec les premiers clients du marché du lundi à Caussade puisque les cinq trufficulteurs présents avaient conjugué leurs efforts de cavage en proposant pas moins de 3,210 kg de belles truffes brossées et lavées, canifées pour garantir la qualité.

"Avec ce démarrage exceptionnel, nous réalisons quasiment la moitié de toute la production de l'année dernière", constatait l'un des trufficulteurs, qui indiquait que les déchets oscillaient entre 20 et 30 % à cause de la pourriture provoquée par les pluies récentes, notamment pour celles nées trop tôt. Par contre, si les truffes sont belles, bien formées et mûres, c'est grâce aux pluies de cet été qui leur ont permis de bien se développer.

La truffe noire (tuber melanosporum) fraîche se développe aux pieds d'arbres tels que le chêne pubescent, le chêne vert ou le noisetier. Débuté en juin, son développement se poursuit tout l'été. La truffe termine ensuite sa croissance au moment des premiers

froids et sa récolte commence à partir de fin novembre pour s'achever généralement à la fin du mois de mars. Sa taille peut dépasser celle d'une pomme. Elle peut être conservée entre 7 et 10 jours, au frais, entre 2 °C et 5 °C, dans une boîte hermétique recouverte de papier absorbant, à changer tous les deux jours.

Jusqu'à 800 euros le kilo en catégorie extra

Pascale Craïs, présidente de l'Association des trufficulteurs de Tarn-et-Garonne et du bas Quercy, se félicitait d'un tel début de saison, très prometteur pour la suite, en particulier à l'approche des fêtes de fin d'année. Les membres de l'association présents lundi sur le marché étaient de Saint-Vincent-d'Autéjac, Montalzat et Saint-Beauzeil, mais également des départements voisins du Lot (Cézac) et du Tarn (Sainte-Cécile-du-Cayrou).

Les prix affichés variaient entre 800 € le kilo pour la catégorie extra, 700 € pour la catégorie premier choix et 450 € pour les morceaux.

Le marché va ainsi se poursuivre jusqu'à la fin du mois de février 2025.

Pour tout renseignement sur le marché et tous les conseils pratiques sur la trufficulture en général, téléphoner à l'association, au 06 76 46 95 98.

Source :
https://www.ladepeche.fr/2024/12/09/marche-aux-truffes-un-demarrage-exceptionnel-dans-le-tarn-et-garonne-12380771.php