Revue de Presse hebdomadaire

.3 provence alpes

1.200 euros le kilo, mais un succès grandissant : la culture de la truffe se développe dans l'arrière-pays azuréen



Les trufficulteurs des Alpes-Maritimes se sont réunis pour la 5ème édition du marché aux truffes de Gourdon (Alpes-Maritimes). • © Ariane Masseglia / France Télévisions

Publié le 30/12/2024

Le cinquième marché aux truffes de Gourdon (Alpes-Maritimes) se tenait ce dimanche 29 décembre. L'occasion de mesurer la popularité grandissante de ce champignon, malgré son prix.

C'était l'événement de ce dernier dimanche de décembre dans la petite commune de Gourdon (Alpes-Maritimes). La 5e édition du marché aux truffes avait lieu au cœur de ce petit village et les clients étaient plutôt nombreux, malgré un prix de vente à 1.200 euros le kilo.

Pour accompagner la vente de truffes, des petites animations étaient proposées, comme une démonstration de chiens truffiers, une tombola et des jeux concours.

Plus de 400 hectares de chênes truffiers plantés en 30 ans

Pourtant, historiquement, le département des Alpes-Maritimes n'est pas spécialement connu pour ses champignons noirs. Les vedettes en la matière dans la région sont plutôt le Var, le Vaucluse, et les Alpes-de-Haute-Provence.

Mais à en croire les trufficulteurs des Alpes-Maritimes, la donne est en train de changer, petit à petit. "Depuis 30 ans, on a fait quand même planter plus de 400 hectares de chênes truffiers, en plus des sauvages qui existent toujours chez nous", explique Michel Santinelli, le président de la fédération régionale des trufficulteurs. "C'est une valeur économique, historique et culturelle".

Mais la culture de la truffe ne cesse de prendre la place de la traditionnelle récolte sauvage. Car, en plus du succès grandissant du champignon, il a du mal à s'adapter au changement de son environnement.

"Avant, ça venait dans la colline, ça se faisait tout seul mais, maintenant, avec le dérèglement climatique, tout ça, ça s'est perdu, il y en a beaucoup moins qu'avant", rapporte Thomas Bousckri, lui aussi trufficulteur. "Pour pallier ce manque, on fait des truffières".

Une nouvelle manière de cultiver ce produit de luxe qui pourrait s'avérer rentable dans les années à venir : sur une parcelle d'un hectare, 10 kilos pourraient être récoltés chaque saison. De quoi régaler un peu plus les gourmets.

Source :
https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/alpes-maritimes/1200-euros-le-kilo-mais-un-succes-grandissant-la-culture-de-la-truffe-se-developpe-dans-l-arriere-pays-3083563.html