*Revue de Presse hebdomadaire*

Pleinchamp
Votre site d'expertise agricole.

# Une diversité de truffes à venir



*Sophie Bediou, productrice de Vornay et secrétaire générale de la Fédération française des trufficulteurs* ©Information agricole du Cher

Publié le 25/01/2025

Après la truffe noire du Périgord, les producteurs du Centre-Val de Loire se lancent la truffe blanche d'Italie.

Alors que les récoltes de truffes sont en cours, et ce jusqu'à fin février (voir encadré), les trufficulteurs pensent à l'avenir et se diversifient en plantant de nouvelles variétés de truffes. L'offre étant inférieure à la demande, il y a un potentiel de développement, notamment en Centre-Val de Loire qui compte 594 ha de truffières.

« C'est une diversification intéressante pour les agriculteurs, une valeur ajoutée pour le territoire. Ça demande du travail, d'être attentif, mais ça rentabilise les parcelles qui ne peuvent être cultivées, les truffières ne nécessitent pas forcément d'irrigation. Quand les années sont fructueuses, cette production apporte un très bon complément de revenu », expose Sophie Bediou. L'activité n'offre pas pour autant une rémunération suffisante pour en vivre.

La productrice de Vornay (Cher) et secrétaire générale de la Fédération française des trufficulteurs, incite à planter. « Les premières truffières ont été plantées il y a vingt-cinq ou trente ans, elles donnent encore mais plus ou moins. Il est donc bien de

renouveler ses plantations pour avoir des truffes tous les ans, quand la météo est favorable », estime-t-elle.

Planter de nouvelles essences d'arbres pour diversifier les variétés de truffe est tout aussi valorisant. Les processus de mycorhization sont aujourd'hui aboutis. Après la truffe noire du Périgord (tuber mélanosporum), la truffe noire de Bourgogne (tuber uncinatum), la truffe blanche d'Italie (tuber magnatum) a fait son apparition dans le Berry. Cette dernière apprécie des sols peu caillouteux. Elle requiert des calcaires plus profonds que la truffe noire, laquelle se plaît en terrain calcaire superficiel. « Certains ont commencé à planter des arbres truffiers pour la truffe blanche, mais il faut attendre au moins cinq ou sept ans pour qu'ils produisent », informe Sophie Bediou.

Ces différentes variétés permettent un échelonnement de la production : été, automne et hiver. Cela permet de répondre à la demande tout au long de l'année et d'accéder à des marchés labellisés. Autre argument : le cours de la truffe blanche est cinq à

six fois plus élevé que celui la truffe noire, de quoi compenser le coût des plants truffiers plus onéreux.

## Une belle récolte de truffes

Dans le Berry, le cavage de truffes noires du Périgord a débuté début décembre et se terminera fin février. Les quantités et la qualité sont satisfaisantes, dites « normales », comme le juge Xavier Foudrat, trufficulteur à Baugy. « La récolte est meilleure en quantité et en qualité par rapport à l'année dernière », se réjouit le président de l'association des trufficulteurs de Champagne Berrichonne qui réunit une centaine d'adhérents d'Indre et du Cher, dont cinquante producteurs.

En effet, la météo de 2024 a été propice à cette production. « Le climat a été humide, ce qui a permis d'avoir une production en hausse. Seuls des excès de pluie en certains endroits ont joué sur la qualité », confirme Xavier Foudrat.

La vente de ce « diamant noir » s'effectue chez le trufficulteur, par courtier ou au détail sur les marchés spécifiques dans notre

région. 37 kg de tuber mélanosporum étaient en vente lors du traditionnel marché d'Issoudun qui se tenait le 22 décembre et 13 kg lors de celui de Baugy le 28 décembre.

En préambule de la vente sur le marché labellisé à destination des restaurateurs et des particuliers, les truffes sont contrôlées. Elles auront été préalablement triées par le trufficulteur lui-même car il peut y avoir beaucoup de déchets, jusqu'à plus d'un tiers de la récolte. « La truffe doit avoir un bel aspect morphologique et être bien noire », précise Xavier Foudrat. La sélection détermine 3 niveaux de qualité : catégorie 2, catégorie 1 et extra. En fonction de ces catégories, les prix s'échelonnent cette année entre 850 euros et 1 100 euros le kg.

Source : https://www.pleinchamp.com/actualite/une-diversite-de-truffes-a-venir