Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Comprégnac. "Un joli spécimen de 130 grammes. J'étais aux anges" : les secrets du renouveau de la truffe noire en Aveyron



Stéphanie Fabre est à la tête de la société Terroir gourmand, et du site Truffefrance.com, fondée en 1997 à Millau.

Publié le 23/02/2025

Si l'âge d'or est définitivement révolu – au début du XXe siècle, la France produisait environ 1 000 tonnes de truffes, quand elle n'en

commercialise que 50 tonnes aujourd'hui – la Tuber melanosporum ou truffe noire, se refait une santé dans le département de l'Aveyron. C'est du moins le souhait de l'association des trufficulteurs de l'Aveyron basée à Comprégnac, charmant petit hameau situé sur la rive droite du Tarn, à 12 km en aval de Millau, où a été inaugurée la Maison de la truffe en 2005.

"Le produit à la mode"

Vingt ans plus tard, si la fréquentation des lieux reste discrète, la séduction opérée par ce "diamant noir des pierres claires" n'a jamais été aussi forte. Car dans le département comme dans le monde, la truffe continue de fasciner. "On ne peut pas parler d'un effet de mode, mais la truffe devient le produit à la mode servi dans de nombreux restaurants, des brasseries, même des pizzerias. Son utilisation s'est beaucoup démocratisée", confirme Stéphanie Fabre. À la tête depuis 6 ans de la société Terroir gourmand, et du site internet Truffefrance.com, fondée en 1997 à Millau par un amateur de la première heure et visionnaire, Daniel

Odier, la Millavoise se félicite du regain d'intérêt pour la production aveyronnaise.

Récompensée du prix de la transformation digitale en 2024, Truffefrance propose en ligne des truffes fraîches, une vaste gamme de produits dérivés, ainsi que des équipements pour la trufficulture. Des plants de chênes truffiers – "nous en vendons en 3 000 et 4 000 par an" – aux flacons Educatruffe pour dresser les chiens à la recherche : "Notre best-seller".

Un œil tourné vers le marché de Richerenches dans le Vaucluse où le cours la truffe est fixé tous les samedis matin, la société qui met en contact producteurs et acheteurs, peut aussi compter sur sa propre production : une plantation de 3 hectares, soit un millier d'arbres, sur les rives de la Dourbie qui réserve déjà quelques belles surprises. "Pour la première fois cette année nous avons récolté un joli spécimen de 130 grammes. J'étais aux anges", sourit Stéphanie Fabre.

En plus de sa production 100 % locale, la société peut aussi compter sur les "pépites" récoltées sous l'appellation "Truffe noire

de l'Aveyron", un label obtenu en avril 2024 par l'association des trufficulteurs de l'Aveyron à Comprègnac.

Son rôle : authentifier la provenance et assurer la qualité de ce "diamant noir"... Voilà pour les nouveautés de l'année autour d'un produit qui s'écoule autour de 1 000 € le kilo contre 1 400 € lors des deux précédents exercices,

Lot, Dordogne, Vaucluse, Lozère, Gard, Drôme mais aussi Espagne, devenu le plus gros producteur européen de Tuber melanosporum...

Face à de tels concurrents, la truffe noire de l'Aveyron cherche à gagner en notoriété grâce à l'enthousiasme croissant des courtiers, trufficulteurs, et amateurs de gastronomie. Avec quelques signes encourageants.

Nouvelle dynamique

Un négociant : Truffefrance et son carnet d'adresses bien fourni – 37 000 clients en Europe –, un terroir approprié qui pourrait tirer

profit du réchauffement climatique – la sécheresse mettant à mal les spots historiques de récolte – et une nouvelle dynamique insufflée par l'association. Incertaine et exigeante – il faut près de 10 ans de patience entre la plantation et les premières récoltes –, la trufficulture attire aussi chaque année de nouveaux passionnés, renouvelant cet univers encore empreint de secret.

"Une nouvelle génération de trufficulteurs émerge, observe le trésorier de l'association. Nous répondons aussi à de nouvelles sollicitations, d'arboriculteurs notamment, qui réfléchissent à remplacer certaines productions, comme les cerises, par des chênes truffiers."

En agriculture comme ailleurs, la vie est un éternel recommencement.

Source :
https://www.ladepeche.fr/2025/02/13/la-truffe-noire-de-laveyron-en-quete-de-reconnaissance-12509735.php