Revue de Presse hebdomadaire

Le Saumurois au cœur d'un renouveau du marché de la truffe



Château de Saumur, dimanche 9 février 2025. Des démonstrations par des chiens truffiers, dirigés par le dresseur Damien Hamon, ont été organisées. | CO - JULIEN COUTENCEAU

Publié le 17/02/2025

Ce dimanche 9 février au château de Saumur (Maine-et-Loire) s'est tenu la première édition de la fête de la truffe, organisée par l'association des trufficulteurs des Pays de la Loire. Un choix de lieu qui ne laisse rien au hasard.

C'est toujours sympa les marchés, ça permet de partager des bons moments, dans la bonne humeur ! Tranquillement installés derrière leur stand, au fond de l'abbatiale du château de Saumur, Jean-Marie et Valérie Aubin sont un peu les stars de la première édition de la fête de la truffe organisée par l'association des trufficulteurs des Pays de la Loire (ATPL), ce dimanche 9 février 2025. Sur les 7,8 kg de truffes fraîches du marché, 2 kg proviennent de leur plantation basée à Dénezé-sous-Doué. Ce couple de céréaliers cultive la truffe depuis dix ans, reprenant l'affaire du père de Jean-Marie qui, lui, produisait déjà ce précieux champignon il y a 25 ans.

Un marché certifié et contrôlé par la fédération

Le couple Aubin n'est pourtant pas encore adhérent à l'ATPL. Nous étions déjà affiliés à l'association de Touraine avant que l'ATPL n'existe. En effet, ce n'est qu'en 2020 que l'ATPL se forme, sur une initiative de la chambre d'agriculture de la Sarthe. Nous découvrons un peu les cultivateurs du coin, mais pourquoi pas adhérer aux deux organismes. Au fond, nous sommes tous

collègues. Surtout depuis cette année puisque l'ATPL a rejoint la Fédération française des trufficulteurs (FFT). Une démarche qui lui permet aujourd'hui d'organiser des marchés comme celui-ci, certifié et contrôlé FFT.

Une étape importante pour l'ATPL, dont l'objectif est de (re) mettre au goût du jour une culture très présente dans la région avant la Première Guerre mondiale, mais qui s'est perdue au fil du temps. Pour ce faire, elle a invité quelques acteurs locaux à se joindre aux festivités. Ainsi, le Club des restaurateurs du Saumurois ou la maison viticole Louis de Grenelle avaient monté leur stand à côté des trufficulteurs. Au programme de la journée, des ateliers culinaires animé par Mickael Pihours (la Table by Mi'KL) et Cédric Galisson (Cave Coup de Foudre), une conférence sur l'histoire de la trufficulture et des démonstrations de cavage par Damien Hamon, dresseur de chiens truffiers.

« Un terrain de jeu magnifique » avec un sol propice

Saumur est une ville facilitatrice pour organiser ce type d'évènement, c'est agréable, reconnaît Fabien Duveau, vigneron saumurois et vice-président de l'ATPL. Un choix qui s'explique, aussi, par l'importance du rôle que pourrait jouer le Saumurois dans le développement de la trufficulture en Pays de la Loire. En effet, contrairement au secteur angevin, choletais ou segréen, les sols saumurois contiennent une grande quantité de calcaire, propice à la culture de la truffe.

Quand on voit tout ça… C'est un terrain de jeu magnifique, s'émerveille Antoine Bouffard en contemplant les terres agricoles qui s'étendent à perte de vue depuis le belvédère du château. Responsable commercial chez Agri-Truffe, spécialisé dans la vente de plants truffiers, il travaille avec les agriculteurs du Maine-et-Loire, de Sarthe et du Val-de-Loire pour les accompagner dans le développement de cette culture souvent

annexe. On sait ce qu'on plante, mas on ne sait jamais ce qu'on récolte… Quand on récolte.

La trufficulture est une activité exigeante qui demande beaucoup de rigueur et de patience. Mais, si on fait les choses bien, elle permet d'arrondir copieusement les fins de mois. On a parfois des années sans aucune récolte. Mais quand ça prend bien…, sourit Jean-Marie Aubin. On tourne autour de 1 000 à 1 200 € le kilo en période de fêtes ! Actuellement, la demande a un peu baissé depuis le début de l'année, donc on est plutôt entre 700 et 900 €.

Source :
https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/saumur-49400/le-saumurois-au-cur-dun-renouveau-du-marche-de-la-truffe-e378ff1e-e6e9-11ef-9afb-41e1b47a1356