Revue de Presse hebdomadaire

TERRA ROSS TRUFFLES

The Evolution of the Truffle Business



Publié le 23/02/2025

Truffles are among the most delicious mushrooms in nature and are prized for their unique flavor and aroma. These prized delicacies have a rich history that dates back to ancient times. The early Greeks and Romans considered truffles a delicacy and often associated them with divine intervention due to their underground growth.

Today, the history of truffles is intertwined with culinary sophistication, making them a symbol of luxury cuisine around the world.

Revue de Presse hebdomadaire

The dawn of truffles: when we talk about truffles from Perigord, Alba and Burgundy, we are actually going back to the 1980s and 1990s, when these regions began to produce their first significant harvests and brought truffles worldwide fame. At that time, these small regions had enough wild truffle production to meet demand, as truffle consumption was relatively modest. Over the years, these exquisite delicacies have become increasingly popular and their consumption has increased every year.

The turning point came when truffles found their place in the food industry and gastronomy and there was an urgent need for new extraction areas to meet the explosive demand.

The first regions of Périgord, Alba and Burgundy were faced with decreasing yields of wild truffles due to years of intensive harvesting.

To ensure the necessary quantities, truffle production changed over the years, expanding the areas for collecting wild truffles and starting to create the first plantations for the production of cultivated truffles.

In the 1990s, successful retailers began to search for new regions for extraction due to the growing demand for larger volumes. With the expansion of the European Union, it created an ideal opportunity for rapid logistics and extraction from “virgin” areas, ideally located to meet this growing need.

Today, wild truffles are collected and traded throughout almost all of Europe. The countries where the most truffles are extracted are Bulgaria, Romania, Serbia, Macedonia, Slovenia, Croatia, Hungary, Italy, France and Greece. This continuous process of exploration and extraction keeps the truffle market dynamic and responsive to demand.

Modern scientific methods for inoculating tree species have revealed incredible possibilities for growing truffles. At the beginning of the new millennium, large-scale plantations for the production of cultivated truffles with high yields emerged.

Today, there are small and large truffle farms on every continent. Currently, Spain, France, Italy, Australia and Chile are leaders in truffle production, producing mainly the species Tuber

Melanosporum - also known by its regional name Perigord truffle - named after a region in France.

From today's point of view, 98% of the Tuber Melanosporum or Perigord Truffle that is available on the world market is cultivated - it originates from artificially created plantations.

The share of cultivation in Tuber Aestivum or Summer Truffle is significantly smaller. It is mainly obtained wild in Europe.

All other types of truffles with gastronomic value are harvested wild, from natural forests in all countries in Europe.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

L'évolution du commerce de la truffe



Publié le 23/02/2025

Les truffes comptent parmi les champignons les plus délicieux de la nature et sont appréciées pour leur saveur et leur arôme uniques. Ces mets précieux ont une riche histoire qui remonte à l'Antiquité. Les Grecs et les Romains anciens considéraient les truffes comme un mets délicat et les associaient souvent à une intervention divine en raison de leur croissance souterraine.

Aujourd'hui, l'histoire des truffes est étroitement liée à la sophistication culinaire, ce qui en fait un symbole de la cuisine de luxe dans le monde entier.

L'aube de la truffe : lorsqu'on parle de truffes du Périgord, d'Albe et de Bourgogne, on remonte en réalité aux années 1980 et 1990, époque à laquelle ces régions ont commencé à produire leurs premières récoltes importantes et ont fait la renommée mondiale de la truffe. À cette époque, la production de truffes sauvages dans ces petites régions suffisait à répondre à la demande, la consommation de truffes étant relativement modeste. Au fil des ans, ces mets exquis ont gagné en popularité et leur consommation a augmenté chaque année.

Le tournant s'est produit lorsque les truffes ont trouvé leur place dans l'industrie alimentaire et la gastronomie et qu'il y a eu un besoin urgent de nouvelles zones d'extraction pour répondre à la demande explosive.

Les premières régions du Périgord, d'Albe et de Bourgogne ont été confrontées à des rendements en baisse de truffes sauvages en raison d'années de récolte intensive.

Pour assurer les quantités nécessaires, la production de truffes a évolué au fil des années, en élargissant les zones de collecte de truffes sauvages et en commençant à créer les premières plantations pour la production de truffes cultivées.

Dans les années 1990, les détaillants prospères ont commencé à rechercher de nouvelles régions d'extraction en raison de la demande croissante de volumes plus importants. L'élargissement de l'Union européenne a créé une opportunité idéale pour une logistique rapide et une extraction dans des zones « vierges », idéalement situées pour répondre à ce besoin croissant.

Aujourd'hui, les truffes sauvages sont récoltées et commercialisées dans presque toute l'Europe. Les pays où l'on extrait le plus de truffes sont la Bulgarie, la Roumanie, la Serbie, la Macédoine, la Slovénie, la Croatie, la Hongrie, l'Italie, la France et la Grèce. Ce processus continu d'exploration et d'extraction

maintient le marché de la truffe dynamique et réactif à la demande.

Les méthodes scientifiques modernes d'inoculation d'espèces d'arbres ont révélé d'incroyables possibilités pour la culture des truffes. Au début du nouveau millénaire, de grandes plantations de truffes cultivées à haut rendement ont vu le jour.

Aujourd'hui, on trouve des truffières, petites et grandes, sur tous les continents. L'Espagne, la France, l'Italie, l'Australie et le Chili sont aujourd'hui leaders dans la production de truffes, produisant principalement l'espèce Tuber Melanosporum – également connue sous son nom régional de truffe du Périgord , du nom d'une région française.

Du point de vue actuel, 98 % de la Tuber Melanosporum ou Truffe du Périgord disponible sur le marché mondial est cultivée - elle provient de plantations créées artificiellement.

La part de culture de la Tuber Aestivum, ou truffe d'été, est nettement plus faible. Elle est principalement récoltée à l'état sauvage en Europe.

Tous les autres types de truffes à valeur gastronomique sont récoltés à l'état sauvage, dans les forêts naturelles de tous les pays d'Europe.

Source : https://terra-ross.it/en/blogs/news/the-evolution-of-the-truffle-business