Revue de Presse hebdomadaire

NEWSBREAK

Americans are farming truffles and finding success. Here's how



By Casey Kuhn

Publié le 11/04/2025

Black truffles are most often associated with the European countryside. But as wild truffle habitats have declined, truffle farms in the U.S. are taking root.

There are more than 100 truffle orchards associated with the North American Truffle Growers' Association (NATGA). Truffle grower Margaret Townsend, who heads the association, said part of growing the American truffle market is giving farmers the tools to understand the science behind truffles and adapt their crops to local terrain — and a local market.

Here's a closer look at what farmers and researchers are learning about growing and selling truffles stateside.

Truffle-growing research

The magic behind rich, earthy truffles lies in the relationship between a tree's roots and the fungi tuber melanosporum , commonly known as the black truffle.

Tree roots provide a home and nutrients for truffle spores, while truffles provide nutrients for the tree. But, unlike other edible fungi such as portobello or porcini mushrooms, the fruit of the truffle spores remains below the soil.

“We can’t grow it in culture in the lab, like you can button mushrooms,” said Inga Meadows, a plant pathologist with North Carolina State University. “It makes it hard to know what’s going on underneath that soil.”

Today, research continues on best practices in American truffle growing. Projects spearheaded by the truffle growers association and universities are done in tandem with the growers themselves.

Studies show black truffles have detailed mating types which help American researchers know how truffles produce and how they can help local farmers grow their more truffles more quickly.

“There is a demand for this type of truffle, and we need to be able to get it so that it is something that is replicable,” said Pat Martin, who helped start Virginia Truffles with her husband. “It’s a finicky

truffle, it's not easy to cultivate, and we need to try and streamline it and understand how the inner workings go to make it come up faster than in the past."

An hour and a half drive west of Washington, D.C., the family-run truffle farm is using the latest research on American truffle cultivation and farming in hopes of improving its crop.

They planted their first trees in 2008, harvested the first truffles in 2018 and, Martin said, are still experimenting with growing techniques. For example, planting different trees than hazelnuts, a tree known to produce truffles.

Martin said they are experimenting with varieties of trees because a fungal disease, the eastern filbert blight, "knocked out a lot of hazelnut trees," she said. "We thought we better diversify our host species."

Martin said one major barrier for most potential truffle growers is the time it takes to cultivate the crop. When you say "it's going to

be eight years before they have a salable crop, everybody goes, well, no, we're not interested, she said. "

More recently, researchers from two major universities, alongside citizen scientists and truffle dogs, identified two new truffle species native to North America.

When Townsend first planted her own tree on her farm in Kentucky, she said she had to learn some "tough lessons along the way." One was finding out that "conventional wisdom" of using herbicide to eliminate every weed and plant among the trees for 7 years to avoid vegetative competition, left her orchard looking like "scorched earth."

"We just stepped back and said, gosh, you know, this cannot be right to the extent that we were taught," she said. "I eliminated all herbicides in my orchard. And as soon as I did that, my soil is better, and the worms are back."

Townsend said common wisdom among truffle growers producing the European-native black truffles used to be to exterminate any

other variety of truffles. Now, those same growers across the U.S. are looking more closely at what truffles grow in their home soil.

“We have indigenous truffles all over the United States,” she said.

Meadows said with how difficult it can be to replicate European growing conditions for high value truffles, it might be a good idea for more growers to start looking to sell native truffles.

“Maybe we find out that the black [truffle] isn’t great for eastern North America and maybe we can’t unlock the code to get it to produce commercially,” she said. “So how do we increase the market for our native truffles?”

Researchers said knowing more about native truffles could be the next frontier.

Martin, in Virginia, is still focused on her prized black truffles and selling them to people who come to tour the farm, local chefs and online buyers. But, she’s already looking ahead to see what’s next.

"We now know better than ever that we have some native truffles here that have culinary value," she said. "The demand is there and the cuisine has changed."

Townsend said she hopes her generation of truffle growers can help the next generation.

"The orchards coming on board now, I am very encouraged that we've transferred enough information that those orchards may really get up to significant production quantities," she said.

Educating truffle consumers

Truffles are expensive, retailing between $800 and $1,000 per pound, but you might see truffle oil, truffle salt or truffle-flavored potato chips in the grocery store for a fraction of that price. That's because the flavor can be mimicked by artificial flavors.

In fact, growers like Townsend believe the "competition is artificial flavors."

"Truffles are ephemeral in their experience, they are as much aroma as they are flavor," she said. "If it knocks you out of your chair, it's not a real truffle."

The North American Truffle Growers' Association has about 200 members, including farmers, researchers and foragers. Townsend said the market for truffles is growing. That's why they are working on ways to better educate American consumers about what they're eating and what options they have if they're looking for real truffles.

When people are curious about how the industry works, she said "one of the related questions is, 'Do you ever have trouble selling your truffles?' And the answer to that question is 'never.'"

"You go into restaurants and you get truffle oil, truffle fries, truffle baked potato, truffle mashed potatoes," she said, explaining that some "truffle" products are made with artificial flavors.

To expand the American market, "we got to educate people on what truffles really are," Townsend said.

Other experts in the field say the necessary marketing research to do this is lacking. Jeanine Davis is a plant scientist at NC State University and said when a niche, valuable crop has a high overhead cost and is harder to sell, it can be daunting for a farmer to undertake the venture.

“We still have so much to learn about truffles,” she said. “We’re kind of in new territory.”

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

Les Américains cultivent des truffes et connaissent le succès. Voici comment.



Par Casey Kuhn

Publié le 11/04/2025

Les truffes noires sont souvent associées aux campagnes européennes. Mais avec le déclin des habitats trufficoles sauvages, les trufficultures américaines prennent de l'ampleur.

Plus de 100 vergers truffiers sont associés à la North American Truffle Growers' Association (NATGA). Margaret Townsend, trufficultrice et présidente de l'association, explique que pour développer le marché américain de la truffe, il est essentiel de donner aux agriculteurs les outils nécessaires pour comprendre la science de la truffe et adapter leurs cultures au terroir et au marché local.

Voici un aperçu plus détaillé de ce que les agriculteurs et les chercheurs apprennent sur la culture et la vente de truffes aux États-Unis.

Recherche sur la culture de la truffe

La magie derrière les truffes riches et terreuses réside dans la relation entre les racines d'un arbre et le champignon tuber melanosporum , communément appelé truffe noire.

Les racines des arbres fournissent un habitat et des nutriments aux spores de truffes, tandis que les truffes fournissent des nutriments à l'arbre. Mais, contrairement à d'autres champignons comestibles comme le portobello ou les cèpes, le fruit des spores de truffes reste sous terre.

« On ne peut pas le cultiver en laboratoire, comme on le fait avec des champignons de Paris », explique Inga Meadows, phytopathologiste à l' Université d'État de Caroline du Nord. « Il est donc difficile de savoir ce qui se passe sous ce sol. »

Aujourd'hui, la recherche se poursuit sur les meilleures pratiques de culture de truffes aux États-Unis. Des projets menés par l'association des trufficulteurs et les universités sont menés en collaboration avec les trufficulteurs eux-mêmes.

Des études montrent que les truffes noires ont des types d'accouplement détaillés qui aident les chercheurs américains à comprendre comment les truffes sont produites et comment elles

peuvent aider les agriculteurs locaux à cultiver leurs truffes plus rapidement.

« Il existe une demande pour ce type de truffe, et nous devons pouvoir l'obtenir afin qu'elle soit reproductible », explique Pat Martin, qui a contribué au lancement de Virginia Truffles avec son mari. « C'est une truffe capricieuse, difficile à cultiver, et nous devons essayer de la rationaliser et d'en comprendre le fonctionnement interne pour qu'elle soit cultivée plus rapidement que par le passé. »

À une heure et demie de route à l'ouest de Washington, DC, la ferme truffière familiale utilise les dernières recherches sur la culture et l'élevage de truffes américaines dans l'espoir d'améliorer sa récolte.

Ils ont planté leurs premiers arbres en 2008, récolté leurs premières truffes en 2018 et, selon Martin, continuent d'expérimenter de nouvelles techniques de culture. Par exemple, ils plantent des arbres autres que le noisetier, un arbre connu pour produire des truffes.

Martin a expliqué qu'ils expérimentaient différentes variétés d'arbres car une maladie fongique, la brûlure orientale du noisetier, « a détruit de nombreux noisetiers », a-t-elle expliqué. « Nous avons pensé qu'il valait mieux diversifier nos espèces hôtes. »

Martin a déclaré que l'un des principaux obstacles pour la plupart des trufficulteurs potentiels est le temps nécessaire à la culture. « Quand on dit : « Il faudra huit ans avant d'avoir une récolte commercialisable, tout le monde répond : eh bien, non, ça ne nous intéresse pas », a-t-elle dit.

Plus récemment, des chercheurs de deux grandes universités, en collaboration avec des scientifiques citoyens et des chiens truffiers, ont identifié deux nouvelles espèces de truffes originaires d'Amérique du Nord.

Lorsque Townsend a planté son propre arbre pour la première fois dans sa ferme du Kentucky, elle a dû apprendre de « dures leçons » en cours de route. L'une d'elles a été de découvrir que la « sagesse populaire » consistant à utiliser des herbicides pour éliminer toutes les mauvaises herbes et à planter entre les arbres

pendant sept ans afin d'éviter la concurrence végétative donnait à son verger un aspect de « terre brûlée ».

« On a juste pris du recul et on s'est dit : « Mince alors, vous savez, c'est impossible au point où on nous l'a appris », a-t-elle déclaré. « J'ai éliminé tous les herbicides de mon verger. Et dès que j'ai fait ça, mon sol s'est amélioré et les vers sont revenus. »

Townsend a déclaré que, selon l'opinion courante chez les trufficulteurs produisant des truffes noires originaires d'Europe, il était autrefois préférable d'éliminer toute autre variété de truffes. Aujourd'hui, ces mêmes trufficulteurs américains examinent de plus près les truffes qui poussent dans leurs sols.

« Nous avons des truffes indigènes partout aux États-Unis », a-t-elle déclaré.

Meadows a déclaré qu'étant donné la difficulté de reproduire les conditions de culture européennes pour les truffes de grande

valeur, il pourrait être judicieux pour davantage de producteurs de commencer à chercher à vendre des truffes indigènes.

« Peut-être découvrirons-nous que la truffe noire n'est pas adaptée à l'est de l'Amérique du Nord et que nous ne parviendrons peut-être pas à la commercialiser », a-t-elle déclaré. « Alors, comment pouvons-nous développer le marché de nos truffes indigènes ? »

Les chercheurs affirment qu'en savoir plus sur les truffes indigènes pourrait être la prochaine frontière.

Martin, en Virginie, se concentre toujours sur ses précieuses truffes noires et les vend aux visiteurs de la ferme, aux chefs locaux et aux acheteurs en ligne. Mais elle se tourne déjà vers l'avenir.

« Nous savons maintenant mieux que jamais que nous avons ici des truffes indigènes qui ont une valeur culinaire », a-t-elle déclaré. « La demande est là et la cuisine a évolué. »

Townsend a déclaré qu'elle espérait que sa génération de producteurs de truffes pourrait aider la prochaine génération.

« Les vergers qui arrivent maintenant à bord, je suis très encouragée par le fait que nous avons transféré suffisamment d'informations pour que ces vergers puissent réellement atteindre des quantités de production importantes », a-t-elle déclaré..

Éduquer les consommateurs de truffes

Les truffes sont chères, vendues entre 800 et 1 000 dollars la livre, mais vous trouverez peut-être de l'huile de truffe, du sel à la truffe ou des chips à la truffe en supermarché pour une fraction de ce prix. En effet, leur saveur peut être imitée par des arômes artificiels.

En fait, les producteurs comme Townsend croient que « la concurrence réside dans les arômes artificiels ».

« Les truffes sont éphémères, elles sont autant un arôme qu'une saveur », a-t-elle déclaré. « Si elles vous font tomber de votre chaise, ce n'est pas une vraie truffe. »

L'Association nord-américaine des trufficulteurs compte environ 200 membres, dont des agriculteurs, des chercheurs et des

cueilleurs. Townsend a indiqué que le marché de la truffe est en pleine croissance. C'est pourquoi elle s'efforce de mieux informer les consommateurs américains sur ce qu'ils mangent et sur les options qui s'offrent à eux s'ils recherchent de vraies truffes.

Quand les gens s'interrogent sur le fonctionnement de l'industrie, elle explique : « L'une des questions qui s'y rapportent est : "Avez-vous déjà eu des difficultés à vendre vos truffes ?" Et la réponse est : "Jamais." »

« Vous allez au restaurant et vous obtenez de l'huile de truffe, des frites à la truffe, des pommes de terre au four à la truffe, de la purée de pommes de terre à la truffe », a-t-elle déclaré, expliquant que certains produits à la « truffe » sont fabriqués avec des arômes artificiels.

Pour élargir le marché américain, « nous devons éduquer les gens sur ce que sont réellement les truffes », a déclaré Townsend.

D'autres experts du domaine affirment que les études marketing nécessaires à cette fin font défaut. Jeanine Davis, phytologue à

l'Université d'État de Caroline du Nord, explique que lorsqu'une culture de niche et de valeur entraîne des frais généraux élevés et est plus difficile à vendre, il peut être décourageant pour un agriculteur de se lancer dans cette aventure.

« Nous avons encore beaucoup à apprendre sur les truffes », a-t-elle déclaré. « Nous sommes en terrain inconnu. »

Source :
https://local.newsbreak.com/pbs-newshour-513240/3949805907469-americans-are-farming-truffles-and-finding-success-here-s-how