Revue de Presse hebdomadaire

Weekly highlights by L'ECONOMISTE

Moroccan truffle growing: the emergence of a luxury market



Publié le 27/04/2025

Morocco, with its diverse landscapes and unique climate, is home to an unsuspected treasure: truffles. These underground mushrooms, true gems of the Moroccan local territories, thrive in sometimes extreme climatic conditions, revealing an astonishing

resilience. Behind their discretion lies an ecological and economic treasure trove for the most vulnerable rural areas.

Three Moroccan researchers, Soukaina Hakkou, Mohamed Sabir, and Nadia Machouri, from Mohammed V University in Rabat, Morocco, and the National Forest Engineering School in Salé, have been working on a research project to map truffle species in Morocco. Researchers have also documented their geographical distribution and productivity, and suggested ways of developing them sustainably. In the arid and semi-arid lands of Morocco, truffles, locally known as “terfès”, thrive in a discreet symbiosis with the host plants that populate these regions. There are two main types of truffle in Morocco: desert truffles, which include the Terfezia and Tirmania genera, and the “real truffles” of the Tuber genus. While the former are adapted to the sandy soils and harsh climate of Saharan and semi-arid regions, the latter, notably Tuber melanosporum, prefer the holm oak forests of more temperate regions. The diversity of species reflects the vastness and variety

of Moroccan ecosystems. From north to south, regions such as the Maâmora, the Sahel Doukkala-Abda, the North-East region and the Moroccan Sahara are all home to their own species. The Maâmora, for example, is famous for its sandy soils and oak and pine plantations, which favor the emergence of species such as Terfezia arenaria and Tuber oligospermum. The Sahara, despite its scarce rainfall, remains the preferred domain for species such as Tirmania nivea, capable of surviving in extreme conditions. Each region has its own specific ecological characteristics, challenges and potential. These truffles are not only a natural treasure, they are also a luxury product sought after well beyond Morocco's borders. Markets in the Middle East (Saudi Arabia, Kuwait and Qatar) are crazy about white desert truffles, which can fetch up to 1,500 Dirhams (USD 150) a kilo on the market, while the so-called "true truffle" species find takers on Europe's gourmet tables. In Spain, Italy and France, for example, Moroccan truffles such as Tuber oligospermum are highly prized for their resemblance to the white Alba truffle, while black truffles can fetch 12,000 dirhams (USD 1.200) a kilo on French markets.

Poorly exploited potential

Despite its strengths, the industry's potential remains under-exploited. A SWOT analysis highlights its strengths, weaknesses, opportunities and threats. Among its major assets, the diversity of species, with almost 12 types of desert truffle and 5 real truffles, is an invaluable asset. These truffles, a gift of nature, require little or no human intervention for their production, which sets them apart from conventional agricultural crops. They are also adapted to difficult climatic conditions and play an essential ecological role in preventing desertification. In economic terms, their designation as a " local " product can boost the competitiveness of producing regions, while offering a specific territorial identity. However, major weaknesses remain. The lack of regulation and formal organization is holding back the structuring of the sector. In the face of these challenges, there is no shortage of opportunities. Strong international demand, particularly from luxury markets, is opening up promising prospects. The development of truffle cultivation, as demonstrated by the success of Tuber melanosporum on the Debdou and Imouzzer

Kandar farms, could reduce pressure on natural production while increasing yields. In addition, proper regulation, combined with development and marketing initiatives, could transform the sector into an economic pillar for the country...

Black truffles made in Morocco

Although truffle growing is a recent phenomenon in Morocco, it represents a promising innovation in the development of the truffle industry. Two regions, Debdou and Imouzzer, stand out for their pioneering initiatives in the cultivation of black truffles, which have been adapted to local conditions through research and investment. In Debdou, the history of truffle cultivation began in 2000 with Dr. Abdelaziz Laqbaqbi, who introduced the first holm oak seedlings inoculated with truffle spores. Set up on the Tifezouine farm, this experiment covers 4.2 hectares in a semi-arid valley with limestone soil. The climatic conditions were favorable, and the first black truffle harvests began in 2006. Encouraged by this success, Dr. Laqbaqbi extended his project to Imouzzer du Kandar, in the Fez -Meknès region. Two truffle farms were created:

Ain Jarrah, covering 12 hectares, and Ain Chiffaa, covering 1,000 hectares. These farms benefit from conditions similar to those in Debdou, but with higher rainfall. The results are convincing. At Imouzzer, black truffles begin to be harvested in the third or fourth year after planting. The cultivation method includes innovative practices such as targeted irrigation and the use of “truffle traps”, holes filled with spore-enriched substrates. This approach guarantees optimum yields while preserving the sustainability of the plantations. These two exemplary projects show that truffle growing can not only diversify Moroccan agriculture, but also offer a viable alternative to the collection of wild truffles, which are increasingly vulnerable to climate hazards.

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

La trufficulture marocaine : l'émergence d'un marché de luxe



Publié le 27/04/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Le Maroc, avec ses paysages variés et son climat unique, abrite un trésor insoupçonné : la truffe. Ces champignons souterrains, véritables joyaux des terroirs marocains, prospèrent dans des conditions climatiques parfois extrêmes, révélant une étonnante résilience. Derrière leur discrétion se cache un véritable trésor écologique et économique pour les zones rurales les plus vulnérables.

Trois chercheurs marocains, Soukaina Hakkou, Mohamed Sabir et Nadia Machouri, de l'Université Mohammed V de Rabat (Maroc) et de l'École nationale supérieure des forêts de Salé (Maroc), travaillent sur un projet de recherche visant à cartographier les espèces de truffes au Maroc. Ils ont également documenté leur répartition géographique et leur productivité, et suggéré des pistes pour leur développement durable. Dans les zones arides et semi-arides du Maroc, les truffes, appelées localement « terfès », prospèrent en symbiose discrète avec les plantes hôtes qui peuplent ces régions. Il existe deux principaux types de truffes au

Maroc : les truffes du désert, qui comprennent les genres Terfezia et Tirmania, et les « vraies truffes » du genre Tuber. Si les premières sont adaptées aux sols sableux et au climat rigoureux des régions sahariennes et semi-arides, les secondes, notamment Tuber melanosporum, préfèrent les forêts de chênes verts des régions plus tempérées. La diversité des espèces reflète l'immensité et la variété des écosystèmes marocains. Du nord au sud, des régions comme la Maâmora, le Sahel Doukkala-Abda, la région du Nord-Est et le Sahara marocain abritent chacune leurs propres espèces. La Maâmora, par exemple, est réputée pour ses sols sablonneux et ses plantations de chênes et de pins, propices à l'émergence d'espèces comme Terfezia arenaria et Tuber oligospermum. Le Sahara, malgré ses faibles précipitations, reste le territoire de prédilection d'espèces comme Tirmania nivea, capable de survivre dans des conditions extrêmes. Chaque région possède ses propres caractéristiques écologiques, défis et potentiels. Ces truffes ne sont pas seulement un trésor naturel, elles constituent aussi un produit de luxe recherché bien au-delà des frontières du Maroc. Les marchés du Moyen-Orient (Arabie saoudite, Koweït et Qatar) raffolent des truffes blanches du désert,

qui peuvent atteindre 1 500 dirhams (150 dollars) le kilo, tandis que les espèces dites « truffes vraies » trouvent preneur sur les tables gastronomiques européennes. En Espagne, en Italie et en France, par exemple, les truffes marocaines comme la Tuber oligospermum sont très prisées pour leur ressemblance avec la truffe blanche d'Alba, tandis que les truffes noires peuvent atteindre 12 000 dirhams (1 200 dollars) le kilo sur les marchés français.

Un potentiel mal exploité

Malgré ses atouts, le potentiel de la filière reste sous-exploité. Une analyse SWOT met en évidence ses forces, ses faiblesses, ses opportunités et ses menaces. Parmi ses atouts majeurs, la diversité des espèces, avec près de 12 types de truffes du désert et 5 vraies truffes, est un atout inestimable. Ces truffes, don de la nature, nécessitent peu ou pas d'intervention humaine pour leur production, ce qui les distingue des cultures agricoles conventionnelles. Elles sont également adaptées aux conditions climatiques difficiles et jouent un rôle écologique essentiel dans la

prévention de la désertification. Sur le plan économique, leur appellation de produit « local » peut renforcer la compétitivité des régions productrices, tout en offrant une identité territoriale spécifique. Cependant, des faiblesses majeures subsistent. L'absence de réglementation et d'organisation formelle freine la structuration de la filière. Face à ces défis, les opportunités ne manquent pas. La forte demande internationale, notamment des marchés du luxe, ouvre des perspectives prometteuses. Le développement de la trufficulture, comme en témoigne le succès de Tuber melanosporum dans les fermes de Debdou et d'Imouzzer Kandar, pourrait réduire la pression sur la production naturelle tout en augmentant les rendements. De plus, une réglementation adéquate, combinée à des initiatives de développement et de commercialisation, pourrait faire de ce secteur un pilier économique pour le pays.

Truffes noires du Maroc

Bien que la trufficulture soit un phénomène récent au Maroc, elle représente une innovation prometteuse pour le développement

de la filière truffière. Deux régions, Debdou et Imouzzer, se distinguent par leurs initiatives pionnières en matière de culture de la truffe noire, adaptées aux conditions locales grâce à la recherche et aux investissements. À Debdou, l'histoire de la trufficulture a débuté en 2000 avec le Dr Abdelaziz Laqbaqbi, qui a introduit les premiers plants de chêne vert inoculés avec des spores de truffe. Implantée sur la ferme de Tifezouine, cette expérimentation couvre 4,2 hectares dans une vallée semi-aride au sol calcaire. Les conditions climatiques étaient favorables et les premières récoltes de truffes noires ont commencé en 2006. Fort de ce succès, le Dr Laqbaqbi a étendu son projet à Imouzzer du Kandar, dans la région de Fès-Meknès. Deux truffières ont été créées : Ain Jarrah, d'une superficie de 12 hectares, et Ain Chiffaa, d'une superficie de 1 000 hectares. Ces exploitations bénéficient de conditions similaires à celles de Debdou, mais avec une pluviométrie plus élevée. Les résultats sont probants. À Imouzzer, la récolte des truffes noires commence dès la troisième ou la quatrième année suivant la plantation. La méthode de culture comprend des pratiques innovantes telles que l'irrigation ciblée et l'utilisation de « pièges à truffes », des trous remplis de substrats

enrichis en spores. Cette approche garantit des rendements optimaux tout en préservant la durabilité des plantations. Ces deux projets exemplaires démontrent que la trufficulture peut non seulement diversifier l'agriculture marocaine, mais aussi offrir une alternative viable à la collecte de truffes sauvages, de plus en plus vulnérables aux aléas climatiques.

Source :
https://weekly.leconomiste.com/moroccan-truffle-growing-the-emergence-of-a-luxury-market/