Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Charente Libre

Charente : la truffe en alternative au cognac pour les viticulteurs en crise ?



À Fouquebrune, Laëtitia Plumat récolte ses premières truffes et se réjouit de cette diversification, « qui ne fait pas tout ». Julie Desbois

Publié le 17/06/2025

Ce ne sera pas la solution à la crise du Cognac, mais la trufficulture, qui faisait son grand raout ce dimanche à Matha (17),

intéresse de plus en plus de viticulteurs et agriculteurs. Ils étaient 300 à venir discuter méthodes de culture et rentabilité.

« Et si on produit plus de truffes vous arriverez à les écouler ? » « Vous parlez de démocratiser la truffe, mais ça ne va pas faire baisser son prix ? » Les questions n'ont pas manqué ce dimanche à l'issue de la conférence consacrée à la trufficulture au château de Matha (17). Plus de 300 personnes, principalement des agriculteurs, viticulteurs, pour certains déjà trufficulteurs, sont venus assister à la grande journée organisée par le revendeur de truffes Plantin, conserverie spécialisée dans les truffes, basée dans le Vaucluse, qui achète 100 tonnes de truffes par an.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Près de 200 personnes ont assisté à la conférence animée par Plantin, revendeur de truffes, et l'Inrae, l'institut de recherches pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement ce dimanche à Matha. A.C.

« Aujourd'hui, on est obligé d'acheter de la truffe espagnole, mais on préférerait acheter ici, en France. Donc oui on achètera. Quant au prix, on ne peut pas le garantir, mais il y aura toujours un marché pour le haut de gamme et la moyenne gamme de truffes. Comptez 450 € le kilo en moyenne », a rassuré et affirmé Nicolas Rouillé, le directeur de Plantin, qui voit dans la région de Charente,

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

Charente-Maritime, Deux-Sèvres, une des « nouvelles régions de la truffe », où Plantin espère inciter des agriculteurs et viticulteurs à planter.



Près de 300 personnes, viticulteurs et trufficulteurs de Charente, Charente-Maritime et Deux-Sèvres ont assisté à la grande journée organisée par le revendeur de truffes Plantin au Château de Matha. A.C.

Le même terroir et le même marché du luxe que la vigne

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

En pleine crise du cognac, beaucoup sont venus tendre l'oreille, se renseigner, entendre les chiffres. Pépiniéristes spécialisés, éleveuse de chien truffier, vendeur de matériel dédié, associations et fédérations de trufficulteurs et donc acheteurs… Il y avait tout sur place pour se faire une idée. « La truffe et la vigne ont beaucoup de points communs. Elles partagent le même terroir - un sol argilo-calcaire avec du calcaire en surface, un peu d'eau avec les entrées maritimes -, le même marché du luxe et les mêmes techniques culturales », vante sur son stand Damien Berlureau, directeur d'Agritruffe, pépiniériste à Langon, près de Bordeaux. « Et ça peut facilement se faire sans intrant, créer des puits de biodiversité sur les exploitations ».

Louison Grollet, 26 ans, agriculteur à Églises-d'Argenteuil, près de Saint-Jean-d'Angély, qui a 20 hectares de céréales, 8 hectares de vignes et depuis un an, un hectare de truffières. « Ça ne pourra pas remplacer les vignes, mais c'est une bonne diversification », s'enthousiasme-t-il, convaincu. « Je veux diminuer les céréales, et

planter plus de truffières, encore 2,5 hectares cette année. Je voudrais arriver à un tiers de chaque. Et je pense que les truffières, si je m'en occupe bien, pourraient à terme donner 40 kg par an à l'hectare, et représenter 50 % de mon chiffre d'affaires », table-t-il. « En tout cas, avec le cognac, on est trop dépendant de la politique internationale, les truffes au moins, je pourrais toujours aller les vendre en direct sur les marchés ou aux restaurateurs. Je ne veux pas mettre tous mes œufs dans le même panier ».

7 à 8 ans pour qu'une truffière produise

À Matha ce dimanche, personne ne vend la truffe comme la solution miracle à la crise du cognac. « Il faut sept à huit ans pour qu'une truffière produise. Et ça reste incertain. Mais en planter sur un petit bout de parcelle, en diversification, ça peut être une bonne idée », vante les acheteurs comme les pépiniéristes.

C'est comme ça que Laëtitia Plumat, agricultrice à Fouquebrune et présidente de la chambre d'agriculture de la Charente, voit ses truffières. « J'ai planté un hectare il y a six ans, pour voir », témoigne celle qui a une petite ferme de 7 hectares de vignes

mais voulait se diversifier. « Ça commence déjà à produire, se réjouit-elle. Mais je n'ai jamais attendu après ça pour vivre. Je me suis dit, l'investissement n'est pas énorme, 5 000 euros pour 300 arbres, j'essaie. C'est un plaisir de voir les arbres pousser, on y passe quelques dimanches avec mon mari, à réensemencer, travailler, mais c'est agréable. Et je viens d'adopter une petite berger australien, la relation est super », sourit-elle.

"Je n'arracherais pas des vignes pour mettre des truffières"

En octobre dernier, elle a aussi investi 30 000 euros dans 2 hectares d'oliviers. « C'est plus sûr, plus rapide, sous trois ans, mais sans doute moins rentable à l'hectare que la truffe », estime-t-elle. « On verra ». Dans le milieu viticole cognaçais, les avis divergent. Certains veulent tenter. Mais beaucoup sont encore sceptiques. « Je sais que ça marche pour certains viticulteurs, mais mon père s'y était mis au début des années 2000 et ça n'avait rien donné, le sol était trop acide », affirme Eric Bilhouet, viticulteur du domaine de Garancille à Segonzac. « Ça m'a découragé d'en mettre, ça

bloque des parcelles sur un temps long, sans certitude de résultat. Je suis plus attiré par les oliviers ».

Jean-Philippe Painturaud, également viticulteur à Segonzac, n'exclut pas de planter quelques truffières. « Mais ce serait sur des parcelles de céréales. Difficile d'envisager de sacrifier des parcelles de cognac, même s'il fallait en arriver à arracher ».

Source :
https://www.charentelibre.fr/societe/agriculture/la-truffe-veut-profiter-de-la-crise-du-cognac-pour-se-faire-une-place-en-charente-24863201.php?fbclid=IwY2xjawK9bghleHRuA2FlbQIxMQBicmlkETBZWW12TG14WjV1azl3c3h4AR41jBEoYhnU9kGQ5hGW1SYpZmgKpFHrI7K_5J79eum4n9xprllQtqg-DcMXLw_aem_cipbpvx3p8cXVzLdQx1KZg

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in English here

Traduction WETRUF :

Charente Libre

Charente: Truffles as an alternative to cognac for winegrowers in crisis?



In Fouquebrune, Laëtitia Plumat harvests her first truffles and is delighted with this diversification, “which is not everything”.Julie Desbois

Published on 06/17/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

This will not be the solution to the Cognac crisis, but truffle cultivation, which was having its big gathering this Sunday in Matha (17), is of interest to more and more winegrowers and farmers. 300 of them came to discuss cultivation methods and profitability.

"And if we produce more truffles, will you be able to sell them?" "You talk about democratizing truffles, but won't that lower their price?" There was no shortage of questions this Sunday at the end of the conference on truffle cultivation at the Château de Matha (17). More than 300 people, mainly farmers, winegrowers, some of whom were already truffle growers, came to attend the big day organized by the truffle retailer Plantin, a cannery specializing in truffles, based in Vaucluse, which buys 100 tons of truffles per year.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]



Nearly 200 people attended the conference hosted by Plantin, a truffle retailer, and INRAE, the research institute for agriculture, food and the environment, this Sunday in Matha.A.C.

"Today, we are forced to buy Spanish truffles, but we would prefer to buy them here, in France. So yes, we will buy them. As for the price, we can't guarantee it, but there will always be a market for high-end and mid-range truffles. Expect to pay €450 per kilo on average," reassured Nicolas Rouillé, director of Plantin, who sees the Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres region as one of

the "new truffle regions," where Plantin hopes to encourage farmers and winegrowers to plant.



Nearly 300 people, winegrowers and truffle growers from Charente, Charente-Maritime and Deux-Sèvres attended the big day organized by the truffle retailer Plantin at the Château de Matha. A.C.

The same terroir and the same luxury market as the vine

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in English here]

In the midst of the Cognac crisis, many people came to listen, get information, and hear the figures. Specialist nurserymen, a truffle dog breeder, a seller of dedicated equipment, associations and federations of truffle growers, and therefore buyers... There was everything on hand to give you an idea. "Truffles and vines have a lot in common. They share the same terroir—clay-limestone soil with limestone on the surface, a little water from the sea—the same luxury market, and the same cultivation techniques," boasts Damien Berlureau, director of Agritruffe, a nursery in Langon, near Bordeaux, at his stand. "And it can easily be done without inputs, creating biodiversity pools on farms."

Louison Grollet, 26, a farmer in Églises-d'Argenteuil, near Saint-Jean-d'Angély, has 20 hectares of cereals, 8 hectares of vines, and, for the past year, one hectare of truffle fields. "It can't replace the vines, but it's a good diversification," he enthuses, convinced. "I want to reduce the cereals and plant more truffle fields, another 2.5 hectares this year. I'd like to reach a third of

each. And I think that the truffle fields, if I take good care of them, could eventually yield 40 kg per hectare per year, and represent 50% of my turnover," he predicts. "In any case, with Cognac, we're too dependent on international politics; at least I could always sell truffles directly at markets or to restaurants. I don't want to put all my eggs in one basket."

7 to 8 years for a truffle orchard to produce

In Matha this Sunday, no one is selling truffles as the miracle solution to the cognac crisis. "It takes seven to eight years for a truffle field to produce. And that remains uncertain. But planting them on a small plot, as a diversification, could be a good idea," boast buyers and nurserymen alike.

This is how Laëtitia Plumat, a farmer in Fouquebrune and president of the Charente Chamber of Agriculture, sees her truffle fields. "I planted one hectare six years ago, just to see," says the woman who has a small farm of 7 hectares of vines but wanted to diversify. "It's already starting to produce," she says happily. "But I never waited until after that to make a living. I told myself, the

investment isn't huge, 5,000 euros for 300 trees, I'll try. It's a pleasure to see the trees grow, we spend a few Sundays there with my husband, reseeding, working, but it's pleasant. And I just adopted a little Australian Shepherd, the relationship is great," she smiles.

“I wouldn’t pull up vines to plant truffle fields.”

Last October, she also invested 30,000 euros in 2 hectares of olive trees. "It's safer, faster, within three years, but probably less profitable per hectare than truffles," she believes. "We'll see." Opinions differ in the Cognac wine industry. Some want to try it. But many are still skeptical. "I know it works for some winegrowers, but my father tried it in the early 2000s and it didn't work; the soil was too acidic," says Eric Bilhouet, winegrower at the Garancille estate in Segonzac. "It discouraged me from planting it; it blocks plots for a long time, with no certainty of results. I'm more attracted to olive trees."

Jean-Philippe Painturaud, also a winegrower in Segonzac, hasn't ruled out planting some truffle fields. "But it would be on cereal

plots. It's hard to imagine sacrificing Cognac plots, even if it meant having to uproot them."

Source :

https://www.charentelibre.fr/societe/agriculture/la-truffe-veut-profiter-de-la-crise-du-cognac-pour-se-faire-une-place-en-charente-24863201.php?fbclid=IwY2xjawK9bghleHRuA2FlbOIxMQBicmlkETBZWW12TGl4WjV1azl3c3h4AR4ljBEoYhnU9kGQ5hGW1SYpZmgKpFHrI7K_5J79eum4n9xprllQtqg-DcMXLw_aem_cipbpvx3p8cXVzLdQx1KZg