Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

"Une région d'avenir" pour la truffe : les agriculteurs de Charente-Maritime et Charente incités à passer à l'or noir



Le Salon de la Trufficulture de Matha a montré comment identifier les spores de truffes grâce à un gros microscope © Radio France - Salomé Martin

Publié le 24/06/2025

La truffe est présentée comme une excellente opportunité de diversification pour les agriculteurs et les viticulteurs de Charente-Maritime et de Charente, en particulier face à la crise du secteur du cognac. Elle trouve ici un climat favorable.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Et si les agriculteurs de Charente-Maritime et de Charente se mettaient à la truffe ? Elle pourrait même être un des remèdes à la crise majeure que traverse le secteur du cognac, pour des agriculteurs et viticulteurs de plus en plus nombreux à chercher à se diversifier. Et le premier Salon de la Trufficulture, organisé ce dimanche à Matha, dans l'est de la Charente-Maritime, était là pour le démontrer. Trois-cents professionnels se sont réunis à l'initiative de Plantin, une entreprise spécialisée du Vaucluse. Avec l'objectif de mieux structurer la filière charentaise, déjà bien en place, mais qui a tous les atouts pour pouvoir encore se développer.

Joselito Grollet, dans le secteur de Saint-Jean-d'Angély, s'est ainsi lancé il y a neuf ans. "Je produisais des céréales et je cherchais une diversification. Nous avons donc planté des truffières, il y a neuf ans pour les premières. Et nous avons commencé à produire quatre ans après. C'est beaucoup de travail. C'est une préparation énorme, dans la truffière, de la plantation à la taille des arbres.

L'irrigation, aussi, est importante pour le développement de la truffe."

La truffe génère aujourd'hui 20% de ses revenus, et il espère arriver à la moitié. Les truffières représentent pourtant seulement 5% de ses surfaces. Son fils, Louison Grollet, agriculteur et viticulteur, a donc lui aussi choisi de s'y mettre, l'année dernière. "C'est quelque chose qui est en plein développement dans notre région. Du coup, je pense que c'est le moment pour s'y mettre. Il y a de la demande dans le monde. Donc c'est très important pour moi de travailler ce produit."

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Une centaine de personnes, la plupart agriculteurs, certains déjà trufficulteurs, posent leurs questions à l'un des chercheurs de la filière truffe © Radio France - Salomé Martin

Sylvain Mayolle confirme. Lui est acheteur de truffes pour la société Plantin, qui les revend aux restaurants ou en conserve. Et il est toujours à la recherche de nouveaux producteurs, pour pouvoir valoriser la truffe française. "L'Espagne produit aujourd'hui 70 à 80 % des truffes dans le monde. On en achète donc en Espagne, comme quasiment tout le monde. La grande région sud-ouest, c'est une nouvelle région trufficole, surtout les deux Charentes.

C'est une région d'avenir, parce qu'on a un climat qui est tempéré, donc pas d'excès de chaleur, pas trop froid. Pour nous, c'est intéressant aussi parce que ce sont des trufficulteurs qui cultivent la truffe. Ce n'est pas juste planter un arbre et récolter des truffes plus tard. C'est important d'avoir ces personnes-là."

Une truffe noire fraiche se vend entre 800 et 1.300 euros le kilo en fonction de la saison, de l'offre, et de sa qualité. Le prix de la truffe d'été se situe autour de 250 euros le kilo.

Source :
https://www.francebleu.fr/emissions/l-info-d-ici-ici-la-rochelle/une-region-d-avenir-pour-la-truffe-les-agriculteurs-de-charente-maritime-et-charente-incites-a-passer-a-l-or-noir-7198312

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction WETRUF :

"A region of the future" for truffles: farmers in Charente-Maritime and Charente encouraged to switch to black gold



The Matha Truffle Show demonstrated how to identify truffle spores using a large microscope © Radio France - Salomé Martin

Published on 06/24/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Truffles are presented as an excellent diversification opportunity for farmers and winegrowers in Charente-Maritime and Charente, particularly in the face of the crisis in the cognac sector. It is finding a favorable climate here.

What if farmers in Charente-Maritime and Charente were to take up truffles? It could even be one of the remedies for the major crisis facing the Cognac sector, with more and more farmers and winegrowers seeking to diversify. And the first Truffle Fair, held this Sunday in Matha, in the east of Charente-Maritime, was there to demonstrate this. Three hundred professionals gathered at the initiative of Plantin, a specialist company from Vaucluse. The aim was to better structure the Charente sector, which is already well established but has all the assets to be able to grow further.

Joselito Grollet, in the Saint-Jean-d'Angély area, started his own business nine years ago. "I was growing cereals and was looking

for diversification. So we planted truffle fields, the first nine years ago. And we started producing four years later. It's a lot of work. There's a huge amount of preparation in the truffle field, from planting to pruning the trees. Irrigation is also important for truffle growth."

Truffles currently generate 20% of his income, and he hopes to reach half that. Truffle fields, however, represent only 5% of his land area. His son, Louison Grollet, a farmer and winemaker, also decided to get involved last year. "It's something that's booming in our region. So, I think it's the right time to get started. There's demand for it worldwide. So it's very important for me to work with this product."

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Around a hundred people, most of them farmers, some already truffle growers, ask questions to one of the truffle researchers © Radio France - Salomé Martin

Sylvain Mayolle confirms. He is a truffle buyer for the Plantin company, which resells them to restaurants or cans. And he is always looking for new producers to promote French truffles. "Spain currently produces 70 to 80% of the world's truffles. So we buy them from Spain, like almost everyone else. The greater southwest region is a new truffle-growing region, especially the two Charentes. It's a region of the future because we have a

temperate climate, so there's no excessive heat, not too cold. For us, it's also interesting because truffle growers are the ones cultivating truffles. It's not just about planting a tree and harvesting truffles later. It's important to have these people."

A fresh black truffle sells for between 800 and 1,300 euros per kilo, depending on the season, availability, and quality. Summer truffles cost around 250 euros per kilo.

Source :
https://www.francebleu.fr/emissions/l-info-d-ici-ici-la-rochelle/une-region-d-avenir-pour-la-truffe-les-agriculteurs-de-charente-maritime-et-charente-incites-a-passer-a-l-or-noir-7198312