*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

Vaucluse Hebdo

# Le Diamant Noir du Vaucluse, symbole d'excellence des trufficulteurs



Publié le 17/11/2025

Engagés dans une démarche de qualité, de transparence et de respect, ils sont une dizaine de trufficulteurs réunis depuis 2011 au sein d'une association au nom évocateur : le Diamant Noir du

Vaucluse. Leur but ? Garantir la qualité des truffes vendues sous le nom de cette marque collective.

Installé depuis 40 ans dans la montagne entre Saint-Saturnin-les-Apt et Sault, Nicolas Monnier, le président de l'association du Diamant Noir du Vaucluse, est devenu trufficulteur presque par la force des choses. « Il y a 15 ans, j'ai commencé ici, dans ces monts du Vaucluse où nous n'avons pas grand-chose à cultiver. C'est de la roche calcaire partout. Et à part la lavande, rien ne pousse. Même pour l'olivier, c'est trop haut ».

Il a donc planté ce que sa terre lui permettait de cultiver : la truffe ou la rabasse comme on l'appelle en Provençal. Ce n'était pas une première dans la région du pays d'Apt, car cette terre aride avait déjà produit de la truffe au XIXe siècle.

Grâce à un certain Joseph Talon, originaire de Saint-Saturnin-les-Apt, qui eut l'idée un jour de 1808 de planter dans une de ses garrigues au pied des Monts du Vaucluse des glands, provenant de chênes truffiers.

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

# Joseph Talon, le père de la trufficulture provençale moderne

Une décennie plus tard, Joseph Talon eut l'heureuse surprise de constater que les jeunes chênes lui donnaient une importante récolte de truffes noires. Une deuxième expérience, couronnée elle aussi de succès, lui fit comprendre qu'il y avait une symbiose entre truffe et chêne. La trufficulture était née.

Talon fit rapidement fortune et comme on l'avait vu planter des glands, d'autres propriétaires – plus de 200 - commencèrent à l'imiter. C'est d'ailleurs Joseph Talon lui-même qui leur vendit des plants truffiers, les premiers plants mycorhizés de l'histoire. Et les contreforts des monts de Vaucluse se couvrirent de chênes verts et de chênes blancs.

Il y en avait partout. Un phénomène exponentiel facilité par deux phénomènes convergents sous le Second Empire : la crise du phylloxera qui détruisit les vignes et la loi Montagne de Napoléon III qui accéléra le reboisement du Luberon et du Ventoux : des

millions d'hectares furent ainsi plantés en truffiers. Et la production de truffes a explosé.

## Distinguer la truffe de producteur de la truffe de négociant

Il existe en Vaucluse un syndicat des trufficulteurs, présidé par Véronique Michelet, qui regroupe 140 membres environ. L'association du Diamant Noir en est, si l'on peut dire, une émanation qui s'est fixée pour objectif premier de distinguer la truffe de producteur de la truffe de négociant.

« Si vous allez sur les grands marchés à la truffe, plus de la moitié de ceux qui vendent sont des négociants, qui ont acheté des truffes à des courtiers », commente Nicolas Monnier.

Difficile de s'y retrouver. Sans que l'on en connaisse vraiment la provenance, certains affirmant que globalement « la truffe d'Espagne se recycle à Carpentras et à Richerenches ».

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

La marque Le Diamant Noir du Vaucluse, soutenue par le Département de Vaucluse, développe un site internet, des fiches recettes, un sac pédagogique et assure une présence active sur toutes les fêtes de la truffe.

La première motivation des membres du Diamant Noir de Vaucluse est donc d'identifier l'origine des truffes qui sont vendues. « La truffe est un produit brut difficile à tracer. Avec nous, les gens savent d'où elle vient et comment elle est cultivée. Nous plantons, taillons, réensemençons. Tout est clair ».

D'où la mise en place de ce label de qualité "Diamant Noir du Vaucluse" qui vise à garantir l'origine locale des truffes, issues de producteurs déclarés à la MSA, et à éduquer le grand public à un usage plus large de la truffe. Un cahier des charges assez strict a été établi que tout futur adhérent doit signer. Il porte sur deux points essentiels :

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Les conditions de production : il faut travailler les truffières en agriculture raisonnée ou en bio. Le point essentiel étant le fameux glyphosate qui doit être absolument banni dans les truffières. « L'herbe est un concurrent hydrique. Nous nous interdisons de désherber avec des produits dangereux. Sachant que le mycélium fixe tout ce qui est dans le sol. C'est son job ».

Les conditions de commercialisation : avec une innovation importante sur la notion de fraîcheur. « Si c'est vendu sous la marque Diamant Noir du Vaucluse, c'est mûr et ça a moins de sept jours. Nous certifions que la truffe a été cavée il y a moins d'une semaine. Au-delà, nous en faisons de l'inoculum qui nous sert à réensemencer ».

Quant au début de la mise sur le marché, c'est en fonction de la saison. Soit très tôt : fin novembre parce que la saison est bonne. Soit plus tard, comme cette année, où la date a été fixée au 12 décembre 2025.

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

# Le Vaucluse premier producteur de France de tuber melanosporum

Le nom vulgaire de la truffe produite en Vaucluse est celui de "La truffe du Périgord". Ce qui peut satisfaire l'ego des Périgourdins, mais pas celui des Vauclusiens qui utiliseront plus volontiers le nom scientifique, à savoir Tuber melanosporum.

Sachant que le Vaucluse, avec ses 3 700 ha de truffières plantées (chiffres 2014) est le premier département trufficole en France avec des zones de production majeures comme l'Enclave des Papes, le Comtat Venaissin, le Mont Ventoux et le Luberon. On y a produit en 2023-2024 quelque 15 tonnes de truffes.

Quant au prix, il varie considérablement en fonction de la météo. En 2023-2024, il a atteint le palier de 1 300 €/kg juste avant Noël. Concernant cette nouvelle saison, il faut attendre le premier marché à Carpentras, en décembre, pour en savoir un peu plus sur la qualité de la truffe.

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*
*Leggi l'articolo in italiano qui*

Une dernière précision un brin folklorique : aujourd'hui, ce sont toujours des chiens et jamais des cochons qui sont chargés du cavage. Même si les premiers ont besoin d'un dressage alors que les seconds sentent la truffe de fort loin avec une précision de radar. Le problème, c'est qu'ils ont tendance à manger la truffe.

Source :
https://mesinfos.fr/84490-saint-saturnin-les-apt/le-diamant-noir-du-vaucluse-symbole-d-excellence-des-trufficulteurs-233346.html

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

# English translation :

Vaucluse Hebdo

## The Black Diamond of Vaucluse, a symbol of truffle growers' excellence



Published on 17/11/2025

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Committed to quality, transparency, and respect, a dozen truffle growers have been united since 2011 in an association with the evocative name: Le Diamant Noir du Vaucluse (The Black Diamond of Vaucluse). Their goal? To guarantee the quality of truffles sold under this collective brand.

Having settled in the mountains between Saint-Saturnin-les-Apt and Sault 40 years ago, Nicolas Monnier, president of the Black Diamond of Vaucluse association, became a truffle grower almost by necessity. “Fifteen years ago, I started here, in these Vaucluse mountains where we don’t have much to cultivate. It’s limestone everywhere. And apart from lavender, nothing grows. Even for olive trees, it’s too tall.”

So he planted what his land allowed him to grow: truffles, or "rabasse" as they are called in Provençal. This was not a first in the Apt region, as this arid land had already produced truffles in the 19th century.

Thanks to a certain Joseph Talon, originally from Saint-Saturnin-les-Apt, who had the idea one day in 1808 of

planting acorns from truffle oaks in one of his scrublands at the foot of the Vaucluse Mountains.

## Joseph Talon, the father of modern Provençal truffle cultivation

A decade later, Joseph Talon was pleasantly surprised to find that the young oak trees yielded a significant harvest of black truffles. A second, equally successful experiment confirmed his understanding of the symbiotic relationship between truffles and oak trees. Truffle cultivation was born.

Talon quickly made a fortune, and since he had been seen planting acorns, other landowners—more than 200—began to imitate him. In fact, it was Joseph Talon himself who sold them truffle seedlings, the first mycorrhizal plants in history. And the foothills of the Vaucluse mountains became covered with holm oaks and white oaks.

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

They were everywhere. An exponential phenomenon facilitated by two converging events during the Second Empire: the phylloxera crisis that destroyed the vineyards and Napoleon III's Mountain Law, which accelerated the reforestation of the Luberon and Ventoux regions: millions of hectares were thus planted with truffle orchards. And truffle production exploded.

## Distinguishing between producer-grown truffles and trader-grown truffles

In Vaucluse, there is a truffle growers' union, chaired by Véronique Michelet, which has around 140 members. The Black Diamond association is, so to speak, an offshoot of this union, whose primary objective is to distinguish between truffles grown by producers and those grown by traders.

"If you go to the major truffle markets, more than half of those selling are traders, who have bought truffles from brokers," comments Nicolas Monnier.

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*
*Leggi l'articolo in italiano qui*

It's difficult to find your way around. Without really knowing its origin, some claim that overall "Spanish truffles are recycled in Carpentras and Richerenches".

The brand Le Diamant Noir du Vaucluse, supported by the Department of Vaucluse, is developing a website, recipe cards, an educational bag and ensures an active presence at all truffle festivals.

The primary motivation of the members of Diamant Noir de Vaucluse is therefore to identify the origin of the truffles that are sold. “Truffles are a raw product that is difficult to trace. With us, people know where they come from and how they are cultivated. We plant, prune, and re-seed. Everything is transparent.”

Hence the creation of the "Black Diamond of Vaucluse" quality label, which aims to guarantee the local origin of truffles from producers registered with the MSA (French agricultural social security system), and to educate the general public about a wider

range of truffle uses. A fairly strict set of specifications has been established, which all prospective members must sign. It focuses on two essential points:

Production conditions: truffle orchards must be cultivated using sustainable or organic farming methods. The key point is the infamous glyphosate, which must be absolutely banned in truffle orchards. "Grass competes for water. We forbid ourselves from using dangerous weed control products. The mycelium fixes everything in the soil. That's its job."

Marketing conditions: with a significant innovation regarding the concept of freshness. "If it is sold under the Diamant Noir du Vaucluse brand, it is ripe and less than seven days old. We certify that the truffle was harvested less than a week ago. Beyond that, we use it to make inoculum for reseeding."

As for the start of the market launch, it depends on the season. Either very early: late November because the season is good. Or later, like this year, where the date has been set for December 12, 2025.

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

# Vaucluse, France's leading producer of Tuber melanosporum

The common name for the truffle produced in Vaucluse is "La truffe du Périgord" (The Périgord truffle). This may satisfy the ego of the people of Périgord, but not that of the people of Vaucluse, who would more readily use the scientific name, Tuber melanosporum.

Given that Vaucluse, with its 3,700 hectares of planted truffle orchards (2014 figures), is the leading truffle-producing department in France, with major production areas such as the Enclave des Papes, the Comtat Venaissin, Mont Ventoux, and the Luberon, it produced approximately 15 tonnes of truffles in 2023-2024.

As for the price, it varies considerably depending on the weather. In 2023-2024, it reached €1,300/kg just before Christmas. Regarding this new season, we'll have to wait for the first market in Carpentras in December to learn more about the truffle's quality.

One last, slightly quaint detail: today, it's always dogs, never pigs, that are used for truffle hunting. Even though dogs need training while pigs can smell truffles from a great distance with radar-like precision. The problem is, they tend to eat the truffles.

Source :
https://mesinfos.fr/84490-saint-saturnin-les-apt/le-diamant-noir-du-vaucluse-symbole-d-excellence-des-trufficulteurs-233346.html

*Revue de Presse hebdomadaire*

*Read the article in english here*

*Leggi l'articolo in italiano qui*

# Traduzione italiana :

Vaucluse Hebdo

## Il Diamante Nero del Vaucluse, simbolo dell'eccellenza dei tartufai



Pubblicato il 17/11/2025

*Revue de Presse hebdomadaire*

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Impegnati per la qualità, la trasparenza e il rispetto, dal 2011 una dozzina di tartufai si sono uniti in un'associazione dal nome evocativo: Le Diamant Noir du Vaucluse (Il Diamante Nero del Vaucluse). Il loro obiettivo? Garantire la qualità dei tartufi venduti con questo marchio collettivo.

Stabilitosi sulle montagne tra Saint-Saturnin-les-Apt e Sault 40 anni fa, Nicolas Monnier, presidente dell'associazione "Il Diamante Nero del Vaucluse", è diventato tartufaio quasi per necessità. "Quindici anni fa ho iniziato qui, su queste montagne del Vaucluse, dove non abbiamo molto da coltivare. C'è calcare ovunque. E a parte la lavanda, non cresce nulla. Persino per gli ulivi, è troppo alto."

Così piantò ciò che la sua terra gli permetteva di coltivare: i tartufi, o "rabasse" come vengono chiamati in provenzale. Non si trattava di una novità nella regione di Apt, poiché questa terra arida aveva già prodotto tartufi nel XIX secolo.

Grazie a un certo Joseph Talon, originario di Saint-Saturnin-les-Apt, che un giorno del 1808 ebbe l'idea di

piantare ghiande di querce tartufigene in una delle sue terre macchia mediterranea, ai piedi dei monti della Vaucluse.

## Joseph Talon, il padre della moderna tartuficoltura provenzale

Un decennio dopo, Joseph Talon fu piacevolmente sorpreso nello scoprire che le giovani querce producevano un raccolto significativo di tartufi neri. Un secondo esperimento, altrettanto riuscito, confermò la sua comprensione del rapporto simbiotico tra tartufi e querce. Nacque così la tartuficoltura.

Talon fece rapidamente fortuna e, poiché era stato visto piantare ghiande, altri proprietari terrieri – più di 200 – iniziarono a imitarlo. Fu addirittura Joseph Talon in persona a vendere loro piantine di tartufo, le prime piante micorriziche della storia. E le pendici dei monti del Vaucluse si ricoprirono di lecci e querce bianche.

Erano ovunque. Un fenomeno esponenziale facilitato da due eventi convergenti durante il Secondo Impero: la crisi della fillossera che

distrusse i vigneti e la Legge della Montagna di Napoleone III, che accelerò la riforestazione delle regioni del Luberon e del Ventoux: milioni di ettari furono così piantati a tartufaie. E la produzione di tartufi esplose.

## Distinguere tra tartufi coltivati dai produttori e tartufi coltivati dai commercianti

Nel Vaucluse esiste un sindacato dei tartufai, presieduto da Véronique Michelet, che conta circa 140 membri. L'associazione Black Diamond è, per così dire, una branca di questo sindacato, il cui obiettivo principale è distinguere i tartufi coltivati dai produttori da quelli coltivati dai commercianti.

"Se si va nei principali mercati del tartufo, più della metà dei venditori sono commercianti, che hanno acquistato tartufi da mediatori", commenta Nicolas Monnier.

È difficile orientarsi. Senza conoscerne realmente l'origine, alcuni sostengono che, in generale, "i tartufi spagnoli vengono riciclati a Carpentras e Richerenches".

Il marchio Le Diamant Noir du Vaucluse, sostenuto dal Dipartimento del Vaucluse, sviluppa un sito web, schede di ricette, una borsa didattica e garantisce una presenza attiva a tutte le feste del tartufo.

La motivazione principale dei soci di Diamant Noir de Vaucluse è quindi quella di identificare l'origine dei tartufi venduti. "I tartufi sono un prodotto grezzo difficile da tracciare. Da noi, le persone sanno da dove provengono e come vengono coltivati. Piantiamo, potiamo e riseminiamo. Tutto è trasparente."

Da qui la creazione del marchio di qualità "Diamante Nero del Vaucluse", che mira a garantire l'origine locale dei tartufi provenienti da produttori iscritti al MSA (Sistema Sociale Agricolo Francese) e a sensibilizzare il grande pubblico su una più ampia

gamma di utilizzi del tartufo. È stato stabilito un disciplinare piuttosto rigoroso, che tutti i potenziali membri devono sottoscrivere. Il disciplinare si concentra su due punti essenziali:

Condizioni di produzione: le tartufaie devono essere coltivate con metodi di agricoltura sostenibile o biologica. Il punto chiave è il famigerato glifosato, che deve essere assolutamente vietato nelle tartufaie. "L'erba compete per l'acqua. Ci vietiamo l'uso di prodotti pericolosi per il controllo delle erbe infestanti. Il micelio fissa tutto nel terreno. È il suo lavoro."

Condizioni di commercializzazione: con una significativa innovazione per quanto riguarda il concetto di freschezza. "Se viene venduto con il marchio Diamant Noir du Vaucluse, è maturo e ha meno di sette giorni. Certifichiamo che il tartufo è stato raccolto meno di una settimana fa. Oltre a ciò, lo utilizziamo per preparare l'inoculo per la risemina."

Per quanto riguarda l'inizio del lancio sul mercato, dipende dalla stagione. O molto presto: fine novembre, perché la stagione è

buona. O più tardi, come quest'anno, dove la data è stata fissata per il 12 dicembre 2025.

## Vaucluse, principale produttore francese di Tuber melanosporum

Il nome comune del tartufo prodotto nel Vaucluse è "La truffe du Périgord" (il tartufo del Périgord). Questo può soddisfare l'ego degli abitanti del Périgord, ma non quello degli abitanti del Vaucluse, che preferirebbero usare il nome scientifico, Tuber melanosporum.

Considerando che il Vaucluse, con i suoi 3.700 ettari di tartufaie piantate (dati del 2014), è il principale dipartimento francese per la produzione di tartufi, con importanti zone di produzione come l'Enclave des Papes, il Contado Venassino, il Mont Ventoux e il Luberon, nel 2023-2024 ha prodotto circa 15 tonnellate di tartufi.

Per quanto riguarda il prezzo, varia notevolmente a seconda delle condizioni meteorologiche. Nel 2023-2024, ha raggiunto i 1.300 euro/kg poco prima di Natale. Per quanto riguarda questa nuova

stagione, dovremo aspettare il primo mercato di Carpentras a dicembre per saperne di più sulla qualità del tartufo.

Un ultimo dettaglio, un po' curioso: oggi per la ricerca del tartufo si usano sempre i cani, mai i maiali. Anche se i cani hanno bisogno di addestramento, mentre i maiali riescono a fiutare i tartufi da grande distanza con una precisione paragonabile a quella di un radar, il problema è che tendono a mangiarli.

Fonte :
https://mesinfos.fr/84490-saint-saturnin-les-apt/le-diamant-noir-du-vaucluse-symbole-d-excellence-des-trufficulteurs-233346.html