Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

LE BERRY RÉPUBLICAIN

"Le plus gros propriétaire en possède 800" : les chênes truffiers du Berry, symboles de ces cadeaux nature qui ont la cote



Publié le 10/12/2025

Les fêtes de fin d'année approchent à grand pas et une tendance prend de plus en plus d'ampleur : les cadeaux nature. Ils ont

plusieurs avantages : ils sont originaux, soutiennent les producteurs et proposent aux bénéficiaires une expérience unique et personnalisée. Dans le Cher, il est possible d'adopter un chêne truffier, un cadeau très demandé qui a l'intérêt de rapporter dans la durée. Vous pouvez aussi adopter un pied de vigne ou encore parrainer une ruche.

Noël approche et la même question se pose tous les ans : quel cadeau offrir?? Entre les éternels parfums, livres et chocolats, un nouveau type de cadeau se développe : les cadeaux nature.

Dans le Cher, Les Truffières du Berry ont misé sur cette tendance. En mai 2021, ils ont lancé Adopte un chêne truffier. Le concept : devenir propriétaire d'un chêne truffier, un pari sur l'avenir avec un retour sur investissement sur la récolte à venir. Leur principale parcelle est située à Plaimpied-Givaudins. Un champ à perte de vue de petits arbres, 6.500 exactement, hauts comme trois pommes et espacés de 4 mètres. On est loin du chêne centenaire, car le chêne truffier a la particularité d'être un jeune arbre, et il lui

faut des conditions bien particulières pour pouvoir produire des truffes.

« Ce sont tous des arbres certifiés par l'Inrae, mais l'entretien est bien spécifique. Ils ne doivent pas trop grandir, on les garde dans des conditions de stress pour qu'ils produisent des truffes, ça veut dire peu d'eau et d'engrais, on taille aussi régulièrement pour évacuer la matière organique. Dans le cas inverse, le champignon ne se développe pas, et on n'a jamais de truffe », explique David Sarrazin, fondateur des Truffières du Berry.

135 euros le chêne truffier

Aujourd'hui, le concept a séduit 3.000 propriétaires, que David Sarrazin appelle des truffipotes. Il est possible d'acheter des arbres à différents stades de maturité en fonction de la parcelle. Le prix débute à 125 €, pour un arbre qui vient d'être planté. « C'est vraiment devenu un cadeau, on a beaucoup de gens qui nous contactent dans ce but. Aujourd'hui, on a des propriétaires de quelques mois jusqu'à 95 ans, le panier moyen est de 4 arbres, le

plus gros propriétaire en possède 800 », raconte David Sarrazin, ancien pompier qui s'est reconverti dans la production de truffes grâce au soutien de sa compagne Adeline, il y a plus de quatre ans.

Tous les âges sont représentés, mais aussi les quatre coins du monde, puisque les propriétaires sont originaires du Brésil, du Japon, des États-Unis, ou encore de Dakar. Anne Jacquet, qui habite Abu Dhabi, a profité d'être de retour en France pour venir voir ses arbres.

Une réelle histoire de famille, puisque ce matin-là, au Truffières du Berry, elle était accompagnée de sa tante Anne : « C'est mon fils qui m'a offert un chêne truffier pour mon anniversaire, et je trouve ça super, on a déjà prévu d'en offrir un à mon mari. »

Comme elles, chaque propriétaire peut demander à venir visiter l'exploitation, et voir son, ou ses arbres, en vrai. David Sarrazin commence par expliquer quelles truffes sont produites, le savoir-faire, avant de vous emmener dans les champs. Les arbres

adoptés ont une étiquette, avec le nom que vous leur avez donné, et un QR code.

« Quand on le scanne, on a accès à une photo de l'arbre, et au contrat », précise David Sarrazin. Sur le site internet, il est aussi possible de voir l'exploitation, en direct, grâce à une webcam en live.

Un rendement mutualisé

Un investissement sur l'avenir, qui peut rapporter gros pour les propriétaires. Pour se rémunérer, l'exploitant prend 25 % sur la production : « Pour le reste c'est mutualisé, on est sur un concept de coopérative, la production est répartie entre tous les propriétaires. On a préféré faire comme ça, pour éviter les disparités, si l'on a un arbre qui produit beaucoup et un autre pas du tout. Il est aussi possible pour les propriétaires de spéculer, certains ont déjà revendu leur arbre plus âgé, et ont gagné de l'argent. »

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

La trufficulture assure aussi les arbres pendant 15 ans, en cas de mort du chêne, « le taux est assez faible entre 3 et 5 % », indique le producteur.

Aujourd'hui, près de 18.000 arbres ont été plantés, sur des parcelles de plusieurs communes du département. « Nous sommes présents à Plaimpied-Givaudins, Dun-sur-Auron, Lunery, Saint-Caprais, énumère David Sarrazin. Nous-mêmes sommes propriétaires d'un millier d'arbres, donc entre les nôtres et les adoptés, je dirais qu'il reste un peu plus de 200 arbres proposables à la vente. »

Mais ne vous attendez pas à crouler sous les truffes, dès la première année. Un chêne truffier met plusieurs années avant de produire une truffe. On estime qu'il est possible d'en trouver à partir de 5 ans, mais ça peut être plus.

Plusieurs options s'offriront alors aux propriétaires. « En fonction de la production, ils pourront soit recevoir leur morceau de truffe, dans une boîte adaptée pour la conservation. Mais si on est sur un petit grammage, ou que la personne ne veut pas de truffe, alors

chacun pourra épargner l'équivalent en argent sur son compte épargne truffe. Nous proposons aussi une troisième option, des produits transformés à prix coûtant. On travaille, par exemple, avec l'huilerie d'Auron, qui pourra nous faire de l'huile à la truffe. »

Actuellement, le prix d'un kilogramme de truffe avoisine les 1.000 €. La demande est forte. « Pour une truffe, on a environ 25 acheteurs », affirme David Sarrazin. Anne, de son côté, a déjà fait son choix : « J'adore ça, donc moi oui, j'aimerais recevoir le produit brut. »

Chaque année, ce sont près de 40 tonnes de truffes qui sont produites en France. Le Berry représente 1 % de la production nationale. « Chez nous, il s'agit bien de la Tuber melanosporum, celle qu'on appelle la truffe du Périgord ou la pomme féerique comme aimait l'appeler George Sand. Il ne faut pas la confondre avec les produits de supermarché, où on trouve de la Tuber Aestivum avec une faible saveur mais forte en arôme, et beaucoup moins chère ».

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Source :

https://www.leberry.fr/bourges-18000/economie/le-plus-gros-proprietaire-en-possedent-800-les-chenes-truffiers-du-berry-symboles-de-ces-cadeaux-nature-qui-ont-la-cote_14796083/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

LE BERRY RÉPUBLICAIN

"The largest owner has 800 of them": the truffle oaks of Berry, symbols of these popular natural gifts



Published on 10/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

The holiday season is fast approaching, and a growing trend is emerging: nature-based gifts. These gifts offer several advantages: they are original, support local producers, and provide recipients with a unique and personalized experience. In the Cher region, it's possible to adopt a truffle oak, a highly sought-after gift that offers the benefit of long-term returns. You can also adopt a grapevine or sponsor a beehive.

Christmas is approaching and the same question arises every year: what gift to give?? Between the eternal perfumes, books and chocolates, a new type of gift is developing: nature gifts.

In the Cher department, Les Truffières du Berry (The Truffle Farms of Berry) have capitalized on this trend. In May 2021, they launched "Adopt a Truffle Oak." The concept: become the owner of a truffle oak, a bet on the future with a return on investment in the upcoming harvest. Their main plot is located in Plaimpied-Givaudins. A field stretching as far as the eye can see, filled with small trees—6,500 to be exact, about the height of three apples and spaced 4 meters apart. These are far from

centuries-old oaks, as the truffle oak is a young tree, and it requires very specific conditions to produce truffles.

“These are all trees certified by INRAE, but the maintenance is very specific. They must not grow too big, we keep them in stressful conditions so that they produce truffles, which means little water and fertilizer, we also prune regularly to remove organic matter. Otherwise, the fungus does not develop, and we never get any truffles,” explains David Sarrazin, founder of Truffières du Berry.

135 euros for the truffle oak

Today, the concept has attracted 3,000 owners, whom David Sarrazin calls "truffle enthusiasts." It's possible to buy trees at different stages of maturity, depending on the plot. The price starts at €125 for a newly planted tree. "It's really become a gift; we have many people contacting us for this purpose. Today, we have owners ranging from a few months old to 95 years old; the average purchase is 4 trees, and the largest owner has 800," explains David Sarrazin, a former firefighter who switched to truffle

production more than four years ago thanks to the support of his partner, Adeline.

All ages are represented, as well as the four corners of the world, since the owners come from Brazil, Japan, the United States, and even Dakar. Anne Jacquet, who lives in Abu Dhabi, took advantage of being back in France to come and see her trees.

A true family story, since that morning at Truffières du Berry, she was accompanied by her aunt Anne: "It was my son who gave me a truffle oak for my birthday, and I think it's great, we've already planned to give one to my husband."

Like them, each owner can request a visit to the farm and see their tree(s) in person. David Sarrazin begins by explaining which truffles are produced and the techniques involved, before taking you into the fields. The adopted trees have a tag with the name you gave them and a QR code.

"When you scan it, you get access to a photo of the tree and the contract," explains David Sarrazin. On the website, it's also possible to view the operation live via a webcam.

A shared return

An investment in the future, which can yield significant returns for the owners. To earn their income, the operator takes 25% of the production: "The rest is shared; we operate on a cooperative model, with production distributed among all the owners. We preferred to do it this way to avoid disparities, such as when one tree produces a lot and another none at all. It's also possible for owners to speculate; some have already sold their older trees and made money."

Truffle cultivation also provides insurance for the trees for 15 years; in the event of the oak tree dying, "the rate is quite low, between 3 and 5%", says the producer.

Today, nearly 18,000 trees have been planted on plots of land in several municipalities across the department. "We are present in

Plaimpied-Givaudins, Dun-sur-Auron, Lunery, and Saint-Caprais," lists David Sarrazin. "We ourselves own about a thousand trees, so between our own and the adopted ones, I would say there are still a little over 200 trees available for sale."

But don't expect to be overwhelmed with truffles in the first year. A truffle oak takes several years to produce a truffle. It's estimated that you can find them from 5 years old, but it can be longer.

Several options will then be available to the owners. “Depending on the harvest, they can either receive their piece of truffle in a suitable storage box. But if it’s a small amount, or if the person doesn’t want a truffle, then they can save the equivalent amount in their truffle savings account. We also offer a third option: processed products at cost price. For example, we work with the Auron oil mill, which can make truffle oil for us.”

Currently, the price of a kilogram of truffles is around €1,000. Demand is high. "For every truffle, we have about 25 buyers," says David Sarrazin. Anne, for her part, has already made her choice: "I love them, so yes, I'd like to receive the raw product."

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Each year, nearly 40 tons of truffles are produced in France. Berry accounts for 1% of the national production. "Here, we're talking about Tuber melanosporum, the one we call the Périgord truffle or the 'fairy apple,' as George Sand liked to call it. It shouldn't be confused with supermarket products, where you find Tuber aestivum, which has a weak flavor but a strong aroma, and is much cheaper."

Source :

https://www.leberry.fr/bourges-18000/economie/le-plus-gros-proprietaire-en-possedent-800-les-chenes-truffiers-du-berry-symboles-de-ces-cadeaux-nature-qui-ont-la-cote_14796083/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

LE BERRY RÉPUBLICAIN

"Il più grande proprietario ne ha 800": le querce tartufigene del Berry, simbolo di questi popolari doni naturali



Pubblicato il 12/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Le festività natalizie si avvicinano rapidamente e sta emergendo una tendenza in crescita: i regali a base di natura. Questi regali offrono diversi vantaggi: sono originali, sostengono i produttori locali e offrono ai destinatari un'esperienza unica e personalizzata. Nella regione del Cher, è possibile adottare una quercia da tartufo, un regalo molto ricercato che offre il vantaggio di un ritorno a lungo termine. È anche possibile adottare una vite o sponsorizzare un alveare.

Il Natale si avvicina e ogni anno sorge la stessa domanda: cosa regalare? Tra gli eterni profumi, libri e cioccolatini, si sta sviluppando una nuova tipologia di regalo: i regali naturali.

Nel dipartimento dello Cher, Les Truffières du Berry (Le Tartufaie del Berry) hanno capitalizzato su questa tendenza. Nel maggio 2021 hanno lanciato "Adotta una Quercia da Tartufo". Il concetto: diventare proprietari di una quercia da tartufo, una scommessa sul futuro con un ritorno sull'investimento nel prossimo raccolto. Il loro appezzamento principale si trova a Plaimpied-Givaudins. Un campo che si estende a perdita d'occhio, pieno di piccoli alberi:

6.500 per la precisione, alti circa tre mele e distanziati di 4 metri l'uno dall'altro. Sono ben lungi dall'essere querce secolari, poiché la quercia da tartufo è un albero giovane e richiede condizioni molto specifiche per produrre tartufi.

"Si tratta di alberi certificati dall'INRAE, ma la manutenzione è molto specifica. Non devono crescere troppo, li teniamo in condizioni di stress affinché producano tartufi, il che significa poca acqua e fertilizzanti, e inoltre potiamo regolarmente per rimuovere la materia organica. Altrimenti, il fungo non si sviluppa e non otteniamo mai tartufi", spiega David Sarrazin, fondatore di Truffières du Berry.

135 euro per la quercia da tartufo

Oggi, il concetto ha attratto 3.000 proprietari, che David Sarrazin definisce "appassionati di tartufi". È possibile acquistare alberi in diversi stadi di maturazione, a seconda del terreno. Il prezzo parte da 125 euro per un albero appena piantato. "È diventato davvero un regalo; molte persone ci contattano per questo scopo. Oggi

abbiamo proprietari che vanno da pochi mesi a 95 anni; l'acquisto medio è di 4 alberi e il proprietario più numeroso ne ha 800", spiega David Sarrazin, ex pompiere che è passato alla produzione di tartufi più di quattro anni fa grazie al supporto della sua compagna, Adeline.

Sono rappresentate persone di tutte le età e provenienti da ogni angolo del mondo, poiché i proprietari provengono da Brasile, Giappone, Stati Uniti e persino da Dakar. Anne Jacquet, che vive ad Abu Dhabi, ha approfittato del suo ritorno in Francia per venire a vedere i suoi alberi.

Una vera storia di famiglia, visto che quella mattina a Truffières du Berry era accompagnata dalla zia Anne: "È stato mio figlio a regalarmi una quercia da tartufo per il mio compleanno, e penso che sia fantastico, abbiamo già pensato di regalarne una a mio marito."

Come loro, ogni proprietario può richiedere una visita all'azienda agricola e vedere di persona i propri alberi. David Sarrazin inizia spiegando quali tartufi vengono prodotti e le tecniche utilizzate,

prima di accompagnarvi nei campi. Gli alberi adottati sono dotati di un'etichetta con il nome che avete dato loro e di un codice QR.

"Scansionandolo, si ottiene l'accesso a una foto dell'albero e al contratto", spiega David Sarrazin. Sul sito web è anche possibile seguire l'operazione in diretta tramite una webcam.

Un ritorno condiviso

Un investimento per il futuro, che può generare rendimenti significativi per i proprietari. Per generare reddito, il gestore preleva il 25% della produzione: "Il resto viene condiviso; operiamo con un modello cooperativo, con la produzione distribuita tra tutti i proprietari. Abbiamo preferito procedere in questo modo per evitare disparità, come quando un albero produce molto e un altro niente. È anche possibile per i proprietari speculare; alcuni hanno già venduto i loro alberi più vecchi e hanno guadagnato".

La coltivazione del tartufo garantisce inoltre un'assicurazione sugli alberi per 15 anni; in caso di morte della quercia, "la percentuale è piuttosto bassa, tra il 3 e il 5%", afferma il produttore.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Oggi, quasi 18.000 alberi sono stati piantati su appezzamenti di terreno in diversi comuni del dipartimento. "Siamo presenti a Plaimpied-Givaudins, Dun-sur-Auron, Lunery e Saint-Caprais", afferma David Sarrazin. "Noi stessi possediamo circa un migliaio di alberi, quindi tra i nostri e quelli adottati, direi che ci sono ancora poco più di 200 alberi disponibili per la vendita".

Ma non aspettatevi di essere sommersi di tartufi il primo anno. Una quercia tartufigena impiega diversi anni per produrre un tartufo. Si stima che sia possibile trovarli a partire dai 5 anni, ma possono essere anche di più.

I proprietari avranno quindi diverse opzioni. "A seconda del raccolto, potranno ricevere il loro pezzo di tartufo in un'apposita scatola di conservazione. Ma se si tratta di una piccola quantità, o se la persona non desidera un tartufo, potrà accantonare l'importo equivalente nel proprio conto di risparmio per tartufi. Offriamo anche una terza opzione: prodotti trasformati a prezzo di costo. Ad esempio, collaboriamo con il frantoio Auron, che può produrre per noi l'olio al tartufo."

Revue de Presse hebdomadaire

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

Attualmente, il prezzo di un chilo di tartufi si aggira intorno ai 1.000 euro. La domanda è alta. "Per ogni tartufo, abbiamo circa 25 acquirenti", afferma David Sarrazin. Anne, da parte sua, ha già fatto la sua scelta: "Li adoro, quindi sì, vorrei ricevere il prodotto grezzo".

Ogni anno in Francia si producono quasi 40 tonnellate di tartufi. I frutti di bosco rappresentano l'1% della produzione nazionale. "Stiamo parlando del Tuber melanosporum, quello che chiamiamo tartufo del Périgord o 'mela delle fate', come amava chiamarlo George Sand. Non va confuso con i prodotti da supermercato, dove si trova il Tuber aestivum, dal sapore debole ma dall'aroma intenso, e molto più economico."

Fonte :
https://www.leberry.fr/bourges-18000/economie/le-plus-gros-proprietaire-en-possedent-800-les-chenes-truffiers-du-berry-symboles-de-ces-cadeaux-nature-qui-ont-la-cote_14796083/