Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

L'industrie australienne de la truffe s'impose comme un géant discret



Publié le 02/12/2025

Sous l'ombrage des chênes français et anglais qui recouvrent l'Australie, une transformation discrète s'opère. Jadis domaine exclusif de la gastronomie européenne et de traditions séculaires, la truffe est désormais solidement ancrée dans le sol australien.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Au sens propre comme au figuré. En à peine plus de vingt ans, l'Australie est devenue le quatrième producteur mondial de truffes, exportant vers plus de 60 pays et jouissant d'une réputation internationale d'excellence.

Ce qui avait commencé comme une curiosité romantique pour de nombreux pionniers est devenu l'une des industries émergentes les plus prometteuses du pays, portée par l'innovation, la collaboration et un appétit croissant pour l'un des aliments les plus énigmatiques au monde.

Le charme d'un trésor caché

Pour de nombreux trufficulteurs, l'aventure commence par un moment magique. Ce fut assurément le cas pour Tony et Jane Groves, de Flinders Truffles, sur la péninsule de Mornington, dans l'État de Victoria. Le couple menait une vie professionnelle trépidante : Tony travaillait dans la vente automobile et Jane dans la décoration d'intérieur, avant qu'un simple repas ne change tout.

Revue de Presse hebdomadaire

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

« On a cherché sur Google ce qu'on avait mangé ce jour-là parce que j'avais dit que c'était délicieux », se souvient Jane.

« Je pense que nous avons nous aussi été séduits par le charme des truffes, comme tout le monde. »

Ce rêve est vite devenu réalité. Sur leur ferme, 1 300 chênes produisent désormais chaque année une récolte de truffes noires parfumées, dénichées par leurs deux chiens, Lucy et Enzo. Bien qu'ils n'en soient qu'à leur troisième année de production commerciale, le couple a récolté environ 150 kilos en 2024 et espère doubler cette quantité la saison prochaine.

Leur croissance reflète la trajectoire générale du secteur, avec une demande provenant des chefs locaux, des clients directs des exploitations agricoles et d'un marché d'exportation florissant.

« Environ 50 kilos ont été expédiés à l'étranger, notamment en Italie, en France, à Hong Kong, au Vietnam, à Tokyo, à Dubaï, en Inde et en Corée », explique Tony.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Une puissance mondiale de l'hémisphère sud

L'essor de l'Australie en tant que producteur de truffes a été à la fois rapide et remarquable.

« Nous sommes sur une trajectoire ascendante très régulière », déclare Noel Fitzpatrick, vice-président de l'Association australienne de l'industrie de la truffe.

« Il ne faudra pas longtemps avant que nous… produisions plus que l'Italie. »

La majorité des truffes australiennes proviennent de la région de Manjimup, en Australie-Occidentale, au sud de Perth. Cette région est réputée pour sa forte densité de production truffière à l'hectare, la plus élevée au monde. Des rendements importants, une qualité constante et une collaboration étroite entre les acteurs de la filière ont consolidé sa place de leader mondial dans la production de truffes.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Stone Barn Truffles, acteur majeur du secteur à Manjimup, produit environ 1,5 tonne par saison grâce à ses 2 000 truffiers adultes. Son propriétaire et promoteur, Dion Rangè, n'avait jamais envisagé de devenir trufficulteur.

« Je suis tout simplement tombé amoureux de cette région », dit-il.

Une rencontre fortuite avec le professeur Nick Malajczuk, pionnier de la truffe, l'a mis sur une nouvelle voie.

« Un verre de vin, un bon déjeuner, une poignée de main et le reste appartient à l'histoire. »

Les chiens de Stone Barn, Hazel, Billy et Dougie, parfois distrait, travaillent sans relâche chaque hiver pour dénicher les précieux champignons. Le directeur général, Damon Boorman, explique que le succès de la ferme repose sur l'attention portée à la santé des sols et au bien-être des arbres.

« Un arbre en bonne santé… produit davantage de sucres, ce qui permet au mycélium de se développer encore plus et de former ensuite des corps fructifères. »

Leur philosophie contraste avec les méthodes européennes traditionnelles qui consistent à stresser les arbres.

« Cela va tout simplement à l'encontre de la nature », ajoute Dion.

« Un arbre heureux est un arbre productif. »

Une opportunité d'exportation florissante

Environ 90 % des truffes australiennes sont exportées, approvisionnant les marchés de l'hémisphère nord durant l'été, période creuse pour l'approvisionnement en truffes fraîches. Cet avantage saisonnier a permis à l'Australie de s'implanter solidement aux États-Unis, en Asie et en Europe.

« Il existe de nombreux autres marchés dans le monde qui seraient prêts à accepter les truffes australiennes », explique Damon.

« En tant qu'industrie, nous ne produisons tout simplement pas encore suffisamment… mais le marché est là pour absorber la demande. »

Même les grands investisseurs agricoles s'y intéressent. La magnat minière Gina Rinehart aurait planté environ 20 000 chênes et noisetiers en Australie-Occidentale, signe d'une grande confiance dans l'avenir du secteur.

Développer l'industrie ensemble

« Les gens ont tendance à garder leurs connaissances précieusement », déclare Dion.

« Nous pensons tous les deux que plus il y aura de réussite, mieux ce sera pour nous et pour tout le monde. »

L'Association australienne de l'industrie de la truffe élabore un code de bonnes pratiques pour guider les nouveaux entrants, avec des normes couvrant les sols, les considérations climatiques, la sécurité de l'eau et les processus de manipulation.

L'éducation et la recherche joueront un rôle essentiel. AgriFutures Australia a investi 3 millions de dollars sur cinq ans pour soutenir le secteur par le biais de la recherche, du développement des producteurs et d'un meilleur accès aux marchés.

« Quiconque s'engage maintenant dispose d'une infrastructure bien meilleure... c'est une entreprise beaucoup moins risquée », déclare Dion.

L'avenir de la truffe en Australie

De la Tasmanie au Victoria, en passant par la Nouvelle-Galles du Sud et même la région granitique du Queensland, la truffe prospère dans bien plus de régions qu'on ne le pense. Les trufficulteurs expérimentent de nouvelles technologies, agrandissent leurs vergers et misent sur le tourisme truffier pour faire découvrir leur produit aux visiteurs curieux.

« Il existe encore de belles opportunités dans ce secteur », affirme Damon.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Avec des rendements en hausse et une demande mondiale croissante, l'avenir s'annonce prometteur et prometteur en termes de parfums. Bientôt, le monde pourrait se tourner vers le sud non seulement pour s'approvisionner hors saison, mais aussi pour trouver un leader.

Comme le dit Damon : « Les Français et les Italiens vont se demander : "Que se passe-t-il en Australie ?" Ces gars-là font vraiment du bon travail. »

L'histoire de la truffe australienne est encore en train de s'écrire, un trésor caché à la fois.

Source : https://www.miragenews.com/australias-truffle-industry-emerges-as-quiet-1581305/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

The MIRAGE

The Australian truffle industry is emerging as a quiet giant



Published on 02/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Beneath the shade of the French and English oaks that blanket Australia, a quiet transformation is taking place. Once the exclusive domain of European gastronomy and centuries-old traditions, the truffle is now firmly rooted in Australian soil. Literally and figuratively. In just over twenty years, Australia has become the world's fourth-largest truffle producer, exporting to more than 60 countries and enjoying an international reputation for excellence.

What began as a romantic curiosity for many pioneers has become one of the country's most promising emerging industries, driven by innovation, collaboration, and a growing appetite for one of the world's most enigmatic foods.

The charm of a hidden treasure

For many truffle growers, the adventure begins with a magical moment. This was certainly the case for Tony and Jane Groves of Flinders Truffles, on the Mornington Peninsula in Victoria. The

couple led busy professional lives: Tony worked in car sales and Jane in interior design, before a simple meal changed everything.

"We Googled what we had eaten that day because I had said it was delicious," Jane recalls.

"I think we too have been seduced by the charm of truffles, like everyone else."

This dream quickly became a reality. On their farm, 1,300 oak trees now produce an annual harvest of fragrant black truffles, unearthed by their two dogs, Lucy and Enzo. Although they are only in their third year of commercial production, the couple harvested approximately 150 kilos in 2024 and hope to double that amount next season.

Their growth reflects the overall trajectory of the sector, with demand coming from local chefs, direct customers of farms and a thriving export market.

"About 50 kilos were shipped abroad, including to Italy, France, Hong Kong, Vietnam, Tokyo, Dubai, India and Korea," explains Tony.

A global power in the southern hemisphere

Australia's rise as a truffle producer has been both rapid and remarkable.

"We are on a very steady upward trajectory," says Noel Fitzpatrick, vice-president of the Australian Truffle Industry Association.

"It won't be long before we... produce more than Italy."

The majority of Australian truffles come from the Manjimup region of Western Australia, south of Perth. This region is renowned for its high truffle density per hectare, the highest in the world. Significant yields, consistent quality, and close collaboration among industry stakeholders have solidified its position as a global leader in truffle production.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Stone Barn Truffles, a major player in the sector in Manjimup, produces approximately 1.5 tonnes per season thanks to its 2,000 mature truffle trees. Its owner and promoter, Dion Rangè, had never considered becoming a truffle grower.

"I simply fell in love with this region," he said.

A chance encounter with Professor Nick Malajczuk, a truffle pioneer, put him on a new path.

"A glass of wine, a good lunch, a handshake, and the rest is history."

Stone Barn's dogs, Hazel, Billy, and the sometimes distracted Dougie, work tirelessly each winter to unearth the precious mushrooms. General manager Damon Boorman explains that the farm's success hinges on the attention paid to soil health and tree well-being.

“A healthy tree… produces more sugars, which allows the mycelium to develop even more and subsequently form fruiting bodies.”

Their philosophy contrasts with traditional European methods that involve stressing the trees.

"This simply goes against nature," Dion adds.

"A happy tree is a productive tree."

A flourishing export opportunity

Approximately 90% of Australian truffles are exported, supplying Northern Hemisphere markets during the summer, a lean season for fresh truffles. This seasonal advantage has allowed Australia to establish a strong presence in the United States, Asia, and Europe.

"There are many other markets around the world that would be willing to accept Australian truffles," explains Damon.

"As an industry, we simply aren't producing enough yet… but the market is there to absorb the demand."

Even major agricultural investors are taking an interest. Mining magnate Gina Rinehart has reportedly planted around 20,000 oak and hazelnut trees in Western Australia, a sign of great confidence in the sector's future.

Developing the industry together

"People tend to keep their knowledge close to their hearts," says Dion.

"We both believe that the more success we have, the better it will be for us and for everyone."

The Australian Truffle Industry Association is developing a code of good practice to guide new entrants, with standards covering soil, climate considerations, water safety and handling processes.

Education and research will play a vital role. AgriFutures Australia has invested $3 million over five years to support the sector through research, producer development, and improved market access.

"Anyone who gets involved now has a much better infrastructure... it's a much less risky undertaking," says Dion.

The future of truffles in Australia

From Tasmania to Victoria, via New South Wales and even the granite region of Queensland, truffles thrive in far more areas than one might think. Truffle growers are experimenting with new technologies, expanding their orchards, and focusing on truffle tourism to introduce their product to curious visitors.

"There are still great opportunities in this sector," says Damon.

With rising yields and growing global demand, the future looks bright and promising for perfumes. Soon, the world may look south not only for off-season sourcing but also to find a leader.

As Damon says, "The French and the Italians are going to be wondering, 'What's going on in Australia?' These guys are doing a really good job."

The story of the Australian truffle is still being written, one hidden treasure at a time.

Source : https://www.miragenews.com/australias-truffle-industry-emerges-as-quiet-1581305/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Traduzione italiana :

The MIRAGE

L'industria australiana del tartufo sta emergendo come un gigante silenzioso



Pubblicato il 02/12/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

All'ombra delle querce francesi e inglesi che ricoprono l'Australia, si sta verificando una silenziosa trasformazione. Un tempo dominio esclusivo della gastronomia europea e di tradizioni secolari, il tartufo è ora saldamente radicato nel suolo australiano. Letteralmente e figurativamente. In poco più di vent'anni, l'Australia è diventata il quarto produttore mondiale di tartufi, esportando in oltre 60 paesi e godendo di una reputazione internazionale di eccellenza.

Ciò che è iniziato come una curiosità romantica per molti pionieri è diventato uno dei settori emergenti più promettenti del Paese, trainato dall'innovazione, dalla collaborazione e da un crescente interesse per uno degli alimenti più enigmatici del mondo.

Il fascino di un tesoro nascosto

Per molti tartufai, l'avventura inizia con un momento magico. Questo è stato certamente il caso di Tony e Jane Groves di Flinders Truffles, nella penisola di Mornington, nello stato di Victoria. La coppia conduceva una vita professionale molto

impegnata: Tony lavorava nel settore delle vendite di automobili e Jane nell'interior design, prima che un semplice pasto cambiasse tutto.

"Abbiamo cercato su Google cosa avevamo mangiato quel giorno perché avevo detto che era delizioso", ricorda Jane.

"Penso che anche noi siamo stati sedotti dal fascino del tartufo, come tutti."

Questo sogno è diventato rapidamente realtà. Nella loro fattoria, 1.300 querce producono ora un raccolto annuale di profumati tartufi neri, scovati dai loro due cani, Lucy ed Enzo. Sebbene siano solo al terzo anno di produzione commerciale, la coppia ha raccolto circa 150 chili nel 2024 e spera di raddoppiare tale quantità la prossima stagione.

La loro crescita riflette la traiettoria generale del settore, con una domanda proveniente da chef locali, clienti diretti delle aziende agricole e un fiorente mercato delle esportazioni.

"Circa 50 chili sono stati spediti all'estero, tra cui Italia, Francia, Hong Kong, Vietnam, Tokyo, Dubai, India e Corea", spiega Tony.

Una potenza globale nell'emisfero australe

L'ascesa dell'Australia come produttore di tartufi è stata rapida e notevole.

"Siamo su una traiettoria ascendente molto costante", afferma Noel Fitzpatrick, vicepresidente dell'Australian Truffle Industry Association.

"Non passerà molto tempo prima che... produrremo più dell'Italia."

La maggior parte dei tartufi australiani proviene dalla regione di Manjimup, nell'Australia Occidentale, a sud di Perth. Questa regione è rinomata per la sua elevata densità di tartufi per ettaro, la più alta al mondo. Rese significative, qualità costante e una stretta collaborazione tra gli operatori del settore hanno consolidato la sua posizione di leader mondiale nella produzione di tartufi.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Stone Barn Truffles, uno dei principali attori del settore a Manjimup, produce circa 1,5 tonnellate a stagione grazie ai suoi 2.000 alberi da tartufo maturi. Il suo proprietario e promotore, Dion Rangè, non aveva mai pensato di diventare un tartufaio.

"Mi sono semplicemente innamorato di questa regione", ha detto.

Un incontro casuale con il professor Nick Malajczuk, pioniere della ricerca del tartufo, lo ha indirizzato verso una nuova strada.

"Un bicchiere di vino, un buon pranzo, una stretta di mano e il resto è storia."

I cani di Stone Barn, Hazel, Billy e il talvolta distratto Dougie, lavorano instancabilmente ogni inverno per dissotterrare i preziosi funghi. Il direttore generale Damon Boorman spiega che il successo dell'azienda agricola dipende dall'attenzione prestata alla salute del suolo e al benessere degli alberi.

“Un albero sano... produce più zuccheri, il che consente al micelio di svilupparsi ulteriormente e successivamente formare corpi fruttiferi.”

La loro filosofia è in contrasto con i metodi tradizionali europei che prevedono di stressare gli alberi.

"Questo va semplicemente contro natura", aggiunge Dion.

"Un albero felice è un albero produttivo."

Una fiorente opportunità di esportazione

Circa il 90% dei tartufi australiani viene esportato, rifornendo i mercati dell'emisfero settentrionale durante l'estate, una stagione magra per i tartufi freschi. Questo vantaggio stagionale ha permesso all'Australia di affermarsi negli Stati Uniti, in Asia e in Europa.

"Ci sono molti altri mercati in tutto il mondo che sarebbero disposti ad accettare i tartufi australiani", spiega Damon.

"Come settore, semplicemente non produciamo ancora abbastanza... ma il mercato è lì per assorbire la domanda."

Anche i principali investitori agricoli stanno mostrando interesse. La magnate mineraria Gina Rinehart avrebbe piantato circa 20.000 querce e noccioli nell'Australia Occidentale, segno di grande fiducia nel futuro del settore.

Sviluppare insieme l'industria

"Le persone tendono a tenere la propria conoscenza vicino al cuore", afferma Dion.

"Entrambi crediamo che più successo avremo, meglio sarà per noi e per tutti."

L'Australian Truffle Industry Association sta sviluppando un codice di buone pratiche per guidare i nuovi operatori, con standard che riguardano il suolo, le considerazioni climatiche, la sicurezza dell'acqua e i processi di manipolazione.

Istruzione e ricerca svolgeranno un ruolo fondamentale. AgriFutures Australia ha investito 3 milioni di dollari in cinque anni per sostenere il settore attraverso la ricerca, lo sviluppo dei produttori e un migliore accesso al mercato.

"Chiunque si impegni ora ha a disposizione un'infrastruttura molto migliore... è un'impresa molto meno rischiosa", afferma Dion.

Il futuro dei tartufi in Australia

Dalla Tasmania al Victoria, passando per il Nuovo Galles del Sud e persino la regione granitica del Queensland, i tartufi prosperano in molte più aree di quanto si possa immaginare. I tartufai stanno sperimentando nuove tecnologie, espandendo i loro frutteti e puntando sul turismo del tartufo per far conoscere il loro prodotto ai visitatori curiosi.

"Ci sono ancora grandi opportunità in questo settore", afferma Damon.

Revue de Presse hebdomadaire

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

Con l'aumento dei raccolti e la crescente domanda globale, il futuro appare luminoso e promettente per i profumi. Presto, il mondo potrebbe guardare a sud non solo per l'approvvigionamento fuori stagione, ma anche per trovare un leader.

Come dice Damon, "I francesi e gli italiani si chiederanno: 'Cosa sta succedendo in Australia?' Questi ragazzi stanno facendo davvero un ottimo lavoro."

La storia del tartufo australiano è ancora in fase di scrittura, un tesoro nascosto alla volta.

Fonte : https://www.miragenews.com/australias-truffle-industry-emerges-as-quiet-1581305/