Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 16 décembre 2021

‘Diamant noir du Vaucluse’ cristallise les ambitions du territoire



La première marque collective de truffe noire de France vient d’être créée par cinq trufficulteurs du Vaucluse. ‘Diamant noir du Vaucluse’ garantit fraîcheur et qualité dans le premier département producteur de l’hexagone.

Il s’agit de protéger la truffe noire du Vaucluse et de mieux informer le consommateur à travers une marque collective. Cinq trufficulteurs du Vaucluse, engagés dans une démarche de qualité, de transparence et de respect, s’emploient à promouvoir le meilleur de la truffe noire. La ‘tuber melanosporum’ promet l’excellence en matière d’arôme. Ces truffes sont produites à Saint-Didier, Saint-Saturnin-lès-Apt, Vaison-la-Romaine, Cabrières-d’Avignon ou Pernes-les-Fontaines, sous la houlette du syndicat des producteurs de truffe du Vaucluse et de sa présidente Véronique Michelet. Un cahier des charges garantit leur origine, leur mode de production sans pesticides et surtout leur fraîcheur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 16 décembre 2021

Fraîcheur, maturité, qualité

Plus la truffe est fraîche, plus son arôme est puissant. C’est pourquoi l’association s’engage à dater les truffes et à ne proposer à la vente que des truffes de moins d’une semaine. La truffe noire ne l’est pas à sa naissance. Elle passe du blanc au gris, puis au gris foncé, jusqu’à ce beau noir violet de la truffe vraiment mûre. La puissance aromatique est fonction de la maturité. Seules les truffes vraiment noires sont proposées et les trufficulteurs les canifent pour présenter l’intérieur. « Nous nous engageons à ne proposer sous la marque ‘Diamant Noir du Vaucluse’ que nos meilleures truffes, les plus savoureuses, issues de notre terroir », précise l’association.



A Cabrières- d’Avignon en présence de l’édile Delphine Cresp, lancement de la marque ‘Diamant noir du Vaucluse’ à l’initiative du syndicat des producteurs de truffe du Vaucluse. Crédit photo: Delphine Cresp.

C’est dans le Vaucluse que la culture de la truffe est née

Climat méditerranéen, terre pierreuse calcaire, le terroir vauclusien est celui de la meilleure tuber

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 16 décembre 2021

melanosporum. Si le nom vulgaire de la tuber melanosporum est ‘truffe du Périgord’, c’est bien dans le Vaucluse qu’est née la trufficulture. « En 1808, Joseph Talon eu l’idée, pour obtenir des truffes, de planter des glands sur ses terres à Saint Saturnin lès Apt. Son succès fut imité, les monts de Vaucluse se couvrirent de chênes et le département est toujours, deux siècles plus tard, au centre de la trufficulture. Les deux plus gros marchés professionnels s’y tiennent, à Carpentras et Richerenches », rappelle l’association.

Retrouvez les trufficulteurs en cliquant ici.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !