Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

# 2022 : année noire pour la truffe, mais le diamant noir a attiré les foules, ce dimanche matin aux Halles d'Avignon




« Après 2 ans de crise sanitaire, on est heureux de vous retrouver! » déclare Claude Tumimo, l'adjoint en charge du développement économique et commercial à la mairie d'Avignon devant le mur végétal, Place Pie. Au-delà de ce retour à la tradition, chaleureux et convivial, l'ambiance est plutôt morose.

**Une année à oublier**

« Une année à oublier absolument » commente Jérôme Galis, trufficulteur dans le triangle d'or noir, Uchaux – Piolenc – Mornas, avec une propriété de chênes de 36 hectares. « Pas ue goutte d'eau en mars et avril, c'était sec comme jamais. Et en automne, il est tombé des litres et des litres, mais c'était trop tard. »

Véronique Michelet, la présidente des trufficulteurs de Vaucluse, qui a pris la suite de son père, Gilbert Espenon à Saint-Didier ajoute : « La truffe n'est pas un champignon comme les autres. Le cèpe ou le sanguin poussent en quelques jours après la pluie et un peu de soleil. Mais la truffe, elle, a un cycle long, de 7 mois environ entre la germination au printemps, la croissance et son développement ultime en décembre. On a tellement manqué d'eau qu'elle a peu poussé l'an dernier. Du coup, nos 300 trufficulteurs vauclusiens trinquent ». Avec le réchauffement climatique, certains s'inquiètent d'ailleurs de l'avenir du diamant noir.

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 le 27 novembre 2026



**Du jamais vu depuis 50 ans**

Christian, lui, à Richerenches, représente la 3e génération de trufficulteurs. Il commercialise huile d'olive, sel, beurre, sauce à la truffe « J'ai perdu 50% de récolte par rapport à l'année précédente, mais pour autant je n'ai pas augmenté mes prix ». Autre commentaire, celui de Nicolas Monnier de Saint-Saturnin-les-Apt : « C'est du jamais vu depuis 50 ans, la qualité de notre tuber melanosporum est magnifique, c'est juste la quantité qui manque ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Christian, 3e génération de rabassier de Richerenches.

**La truffe c'est davantage le Vaucluse que le Périgord**

Des truffes, il en existe de toutes les couleurs, de toutes les provenances, blanches (alba) du Piémont, grises (uncinatum) de Bourgogne, crèmes (aestivum) d'été, ou musquées (brumale) et de tous les goûts. Mais, à coup sûr, c'est notre diamant noir, qui est la perle des rabasses et qui fait du Vaucluse, le département n° 1 de la truffe en France, grâce à ses 2 marchés réputés, Carpentras et Richerenches, n'en déplaise au Périgord. Quant à son prix, il variait ce dimanche entre 1 100€ pour un producteur venu de la Drôme Provençale, à 1 400€ affichés par la Maison Feste. De toutes façons, inutile de se ruiner! Il suffit de quelques grammes râpés ou de quelques fines tranches découpées à la mandoline pour réaliser une succulente brouillade, un risotto ou des coquilles Saint-Jacques et se délecter.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Au centre, Véronique Michelet, présidente des trufficulteurs de Vaucluse.

Et pour les amateurs d'histoire, il faut savoir que c'est dans les années 1870 qu'un certain Joseph Talon agriculteur du côté d'Apt a eu l'intuition géniale du lien, de la symbiose entre l'arbre et la truffe. Il a fait germer des glands de chêne dans de la terre et récolta des truffes!

*Contact : info@syndicattruffes84.fr*