Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Puyméras, 2022, Plantin voit plus grand



Plantin, leader Français de la truffe, du champignon sec haut de gamme et des produits dérivés à base de truffes et de champignons vise les 25M€ de chiffre d'affaires en 2022. Comment ? En pariant sur un développement à l'export de 50% via ses filiales de Hong-Kong et New-York.

Pour l'heure ? Au 31 août 2021 l'entreprise avait réalisé 19M€ de CA dans le cadre d'un EBITDA de 15 %, clé de la poursuite de son expansion. Vous avez dit EBITDA ? (Earning before interrest, taxes, depreciation, and amortization ; Bénéfice avant intérêts, impôts, dépréciation et amortissement), l'équivalent en France du EBE (Excédent brut d'exploitation). L'outil ? Il mesure le niveau de rentabilité du processus d'exploitation de l'entreprise. Les 25M€ de CA ? Ils sont visés sur l'exercice en cours avec le maintien du même ratio de rentabilité.

Une importante croissance

Cette multiplication par 4 du chiffre d'affaires en 12 ans s'est effectuée sur tous les segments clients, en France et à l'international, et, en partie grâce aux 2 filiales de Hong-Kong, et New-York, auprès de la clientèle historique des restaurants gastronomiques ; des industriels charcutiers, fromagers, fabricants de foie gras ; des distributeurs à la RHF ; des traiteurs industriels ; de l'épicerie fine au sens large (épiceries fines, cavistes, bouchers, primeurs…) Le groupe accueille 100 collaborateurs dont 75 en France et 25 à l'international. L'entreprise est détenue, depuis 2009, par Christopher Poron -à51%- qui en est le président ; Nicolas Rouhier -à 49%-qui en est le directeur-général et Luc Moulin le directeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



De gauche à droite Nicolas Rouhier, Luc Moulin et Christopher Poron

Un e-shop pour booster le segment client
Une gamme complète à destination du consommateur final a été créée et fait l'objet d'un catalogue annuel proposant 30 nouveautés par an.Avec une position achat gourmand et achat cadeaux de prestige. La GMS (grande et moyenne surface) est abordée depuis 2021 avec une marque dédiée, Jean Baudoin fils, dans le cadre de recettes et de packagings spécifiques, avec un référencement premium en GMS. Un nouvel e-shop 100% dévolu aux particuliers vient d'être finalisé : truffe-plantin.com

La fabrique Plantin
La fabrique Plantin évolue depuis 100 ans en aval des services qualité et recherche et développement. Ici, les 30 employés travaillent le produit brut, la truffe fraîche et les champignons séchés, ainsi que les produits transformés à base de truffe et de champignons. Trois ateliers sont aux manettes : l'Atelier champignons ; l'atelier délices et condiments mis en place en 2018 qui confectionne aussi des plats gastronomiques et des douceurs sucrées, et l'atelier expédition. Plantin est certifié IFS Food.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La truffe, un met d’hiver

Ça a commencé comme ça
L’aventure de la Maison Plantin commence en 1930 avec Marcel Plantin. Son idée ? S’imposer comme le fournisseur des plus belles tables françaises. Puis l’entreprise est reprise par la famille Sisteron et ensuite Hervé Poron, en 1986, qui développera fortement l’activité à l’export. L’aventure continue avec Christopher Poron, son fils, et Nicolas Rouhier un ami autrefois comptable et surtout enfant de restaurateur, qui, en 2007, rejoint l’aventure familiale.

Les métiers de Plantin ?
La truffe fraîche, noire, blanche, d’été et de Bourgogne, entière, en morceaux, en pelures, en brisure et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

même en jus. Et aussi les champignons séchés : Morilles, Ceps, Girolles, Trompettes de la mort, bolets jaunes, shiitakés et mélanges forestiers. Dans les rayons de l'épicerie fine on trouve les huiles, vinaigres, sels, apéritifs et tartinables, condiments, sauces et préparations… à la truffe. Également des douceurs sucrées et des plats gastronomiques toujours à base du diamant noir ou blanc.



La boutique et l'Institut de la truffe

Combien et où ?
Côté chiffres ? 50 tonnes de truffes fraîches passent, chaque année, entre les mains des maîtres truffiers de la maison. Quels genres de truffes ? La Maison en commercialise 4 sortes. La star ? La truffe noire ou Tuber melanosporum, surnommée le Diamant noir, la plus appréciée des gastronomes. Celle-ci provient principalement de la Drôme, du Vaucluse et de l'Australie lors de la période estivale. Il y a aussi la truffe blanche 'Alba', la Tuber Magantum) qui est une truffe sauvage très rare. Puis suivent la truffe d'été (Tuber Aestivum) qui s'invite sur les tables en été et, enfin, la truffe de Bourgogne dite d'Automne (tuber Uncinatum) à la chair marron et au subtil parfum.

Destination ?
Les produits Plantin sont distribués des Etats-Unis au Japon, en passant par Singapour, les Emirats Arabes Unis. Où ? Sur les tables de l'Elysée et des plus grands chefs français et internationaux. Et aussi sur les tables étoilées de France, chez les industriels et les traiteurs, chez les distributeurs de la restauration hors foyer et dans les épiceries fines et l'ensemble des revendeurs.