

Ecrit par le 18 mai 2026

Batteries Prod : un marché vers la batterie au sodium



L'entreprise Batteries Prod a été créée en 2015. Elle a connu depuis une croissance à deux chiffres tous les ans, sur un créneau haut de gamme en batteries. Désormais, la société basée à Montoux mise sur le marché de la robotique et des drones.

[Mikaël Zezza](#) et [Stéphan Belin](#) sont les deux créateurs de [Batteries Prod](#). Mikaël s'occupe des achats et de la production, Stéphan du commercial. « Nous étions tous les deux passionnés de technologie et avons décidé de vendre notre agence de com en 2015 pour pouvoir acheter nos premières machines servant à fabriquer des batteries. Personne ne fabriquait de batterie au lithium-ion destinée aux particuliers en France, à part la société de machines agricoles Pellenc dont le siège est à Pertuis » explique Mikaël Zezza. Les deux associés y voient une opportunité et se lancent sur ce créneau. Le succès est rapidement au rendez.

L'entreprise Batteries Prod a investi en juin 2023 dans une usine flambant neuve située dans la zone des Escampades à Montoux, pour un budget de 2M€. « Ce nouvel outil nous a permis de gérer la croissance

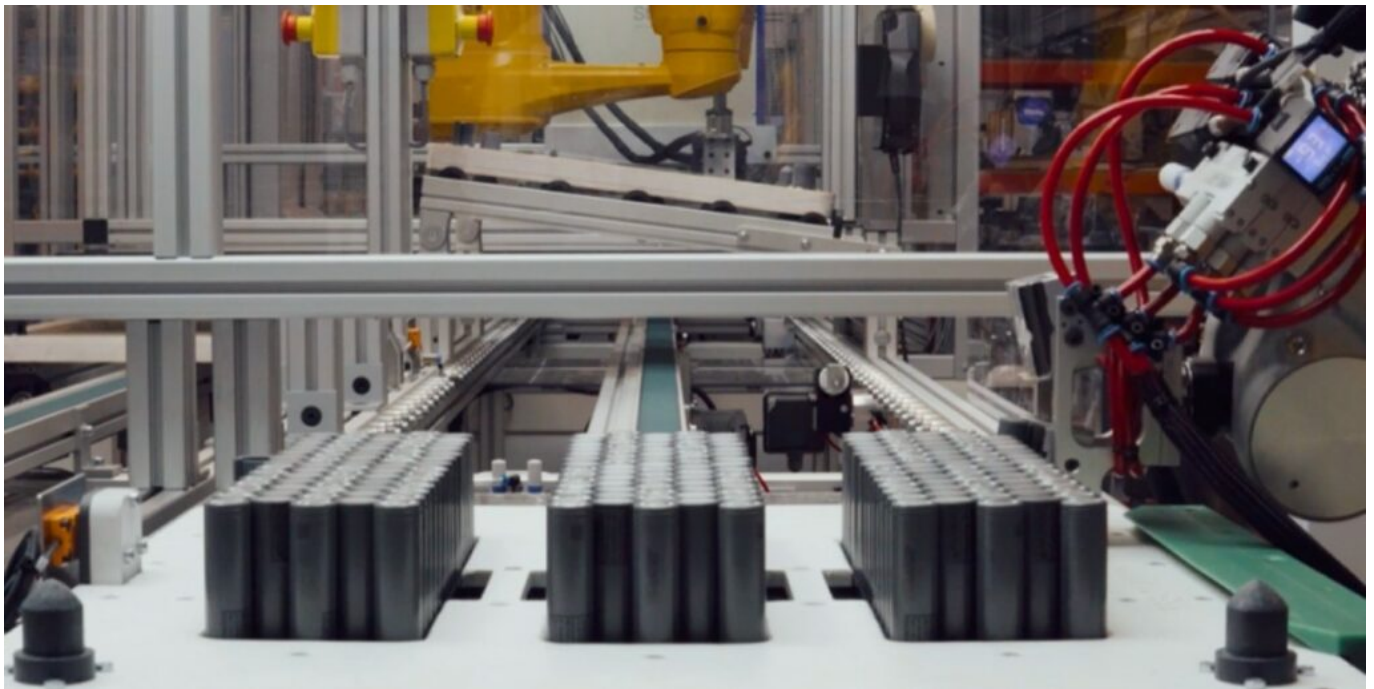
Ecrit par le 18 mai 2026

de notre entreprise qui est très importante depuis sa création à 2023 » explique Mikaël Zezza. En 2024 et 2025, le marché s'est cependant ralenti notamment dans le domaine de la mobilité avec les vélos électriques notamment.

Une opportunité en 2024

« L'Afrique de l'Ouest connaît des coupures d'électricité régulières pouvant durer plusieurs heures. Ceci cause un réel problème économique pour les entreprises, que ce soient des industries ou des services. Plusieurs entreprises africaines nous ont contactés en direct pour nous demander de mettre au point une station de stockage d'énergie autonome. Notre équipe de recherche-développement a travaillé sur un prototype qui est aujourd'hui au point. »

Les batteries vont être reliées au réseau domestique et seront rechargées quand il y aura du courant, comme des onduleurs pour les ordinateurs. Dès qu'une panne de courant survient, cette station de stockage autonome prendra le relais. « L'avantage par rapport à un groupe électrogène est économique, vu le prix de l'essence dans cette zone de l'Afrique. Nous avons gardé notre concept de batteries haut-de-gamme constituées de lithium ion NCM, dont les prix baissent en raison de leur développement massif et de la baisse du prix de nombreuses matières premières comme le cobalt ».



Batteries Prod en chiffres

- 9,5 M€ de chiffre d'affaires en 2024 (idem en 2023)
- 50 salariés
- 100 000 batteries fabriquées depuis 2015
- Certification ISO 9001 en 2021
- Prix moyen d'une batterie : entre 350 et 500€

Ecrit par le 18 mai 2026

Crédit : DR/Batteries Prod

35M€ de chiffres espérés

Les premières commandes ont été expédiées début mars vers l'Afrique de l'Ouest. L'entreprise estime la potentialité de ce marché à 35M€. Dans un premier temps la société espère écouler 750 batteries mensuellement. « Cette zone du monde est en effet en forte croissance démographique, avec une classe moyenne qui émerge et un certain développement économique » constate Mikaël Zezza. L'ONU demande à ce sujet aux entreprises de développer ce concept qui, en plus des coupures d'électricité, servira également de substitution aux panneaux photovoltaïques qui vont être amenés à se développer grandement dans les années à venir dans cette zone du monde. Un an après le lancement de ce projet, l'objectif fixé été revu à la baisse pour des raisons géopolitiques avec le Mali notamment. « Je crois toujours fermement à ce projet mais les choses avancent plus lentement que prévu. Il nous faut être patient. »

« Nous travaillons actuellement sur les nouvelles technologies de batteries sodium-ion. »

Mikaël Zezza

Une opportunité pour une nouvelle batterie

« Nous travaillons actuellement sur les nouvelles technologies de batteries sodium-ion. Ces dernières ont des caractéristiques écologiques meilleures que celles au lithium. Le coût est moins cher. L'avantage de ce type de batteries et qu'elle est moins sensible aux basses et hautes températures. Elle se recharge également plus vite, générant plus de puissance », poursuit Mikaël Zezza. L'entreprise travaille dur sur ce concept qui est idéal pour le stockage d'énergie dans des applications comme le médical. Un autre atout est également le zéro risque d'explosion, contrairement aux batteries au lithium. Dans quelques années, elles seront 20% moins chers que celles au lithium.

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : Batteries Prod/DR

Ecrit par le 18 mai 2026



Crédit : Batteries Prod/DR

Une convention avec une start-up chinoise

« Nous sommes pionniers dans ce domaine et avons un contrat avec une start-up chinoise qui est en train de la mettre au point depuis 2022. Notre métier en tant qu'assembleur sera de créer la batterie proprement dite. Les perspectives de développement sont très importantes. L'idée est que l'on devienne les assembleurs de cette entreprise chinoise pour l'Europe. »

Un métier d'assembleur

« Nous achetons la matière première chez Samsung et LG, constituée d'accumulateurs ressemblant à des grosses piles. Nous avons pris le choix du lithium ion NCM, nickel-cobalt-manganèse, qui a la meilleure densité énergétique, la meilleure longévité, entre cinq et sept ans de durée, et une bonne sécurité. Nous

Ecrit par le 18 mai 2026

voulions utiliser cette technologie premium car une batterie plus bas de gamme qui dure deux ans aurait été en concurrence avec la Chine, avec une différence de prix en leur faveur. »

Le marché de la robotique et des drones

« Nous étions précédemment dans divers marchés dont celui de la mobilité comme le vélo électrique. Ces derniers sont saturés, avec moins de perspectives de croissance. Nous nous tournons naturellement vers des marchés plus jeunes comme celui de la robotique et les drones. »



Une usine flambant neuve à Monteux

L'investissement du terrain d'une surface de 1ha, du bâtiment de 1 500 m², des lignes de fabrication entièrement automatisée et des machines a coûté autour de 2M€.

« Ceci a été le fruit d'une belle collaboration avec le service développement économique de la communauté d'agglomération des Sorgues-du-Comtat qui nous ont bien accueillis et proposés un terrain de cette surface, sur la ZAC des Escampades à Monteux, que nous n'avions pas ailleurs. Le maire de Monteux, Christian Gros, nous a rencontré sur le site et l'affaire a été conclue rapidement » explique Mikaël Zezza.

Ecrit par le 18 mai 2026

La société a la capacité de sortir une batterie toutes les trois minutes. Elle a un gros potentiel de croissance, avec assez peu d'entreprises faisant le même métier présentes en France. L'équipement actuel ne permet pas de fabriquer de batterie pour voitures.

Crédit : DR/Batteries Prod-Linkedin

Un plan pour rendre 19 collèges plus sobres et plus verts



Ecrit par le 18 mai 2026

Le Département de Vaucluse engage un programme de rénovation des chaufferies de 19 collèges du territoire, prévu entre 2025 et 2028. Objectif ? Améliorer les performances énergétiques, réduire les consommations et contribuer à la baisse des émissions de gaz à effet de serre.

Quatre établissements sont concernés : Les collèges Alphonse Tavan à Montfavet ; Clovis Hugues à Cavaillon ; Paul Eluard à Bollène et Alphonse Silve à Monteux. Les travaux auront lieu, hors période de chauffe, entre maintenant et septembre et concerneront également les automates de régulation, pompes, armoires électriques ou encore systèmes de production d'eau chaude sanitaire.

Dans le détail

Les travaux permettront l'introduction d'un mix énergétique, c'est-à-dire l'installation combinée d'une chaudière à gaz neuve et d'une pompe à chaleur électrique, favorisant ainsi une diminution significative des émissions de gaz à effet de serre.

Un investissement de 3,8 M€

Le montant prévisionnel de ce programme pluriannuel s'élève à 3 879 300 € HT, financé par le Département de Vaucluse et par l'État à hauteur de 792 540,99€, dans le cadre du dispositif 'Fonds vert - France Nation Verte'. Chaque rénovation de chaufferie vise une réduction moyenne de 30 % de la consommation énergétique liée au chauffage, contribuant ainsi à la sobriété énergétique.

Nouveau marché public d'exploitation des équipements thermiques

Ce programme s'inscrit dans un nouveau marché public d'exploitation des équipements thermiques des bâtiments départementaux mis en œuvre jusqu'en 2032 et couvre 72 bâtiments identifiés et imposera aux prestataires des objectifs de performance énergétique mesurables.

Ecrit par le 18 mai 2026



Chaufferie collège A Silve Copyright Département de Vaucluse communication

En vue de son ouverture prochaine à Monteux, McDonald's recrute

Ecrit par le 18 mai 2026



Un nouveau restaurant McDonald's devrait ouvrir ses portes au mois de juin en lieu et place de l'ancien Aldi à Monteux, Route d'Avignon. En amont de cette ouverture, l'enseigne recrute des équiéiers polyvalents.

Depuis plusieurs mois, l'enseigne de restauration rapide McDonald's a lancé une campagne de recrutement pour son nouveau restaurant à Monteux, dont l'ouverture est prévue mi-juin. En tout, 50 postes d'équiéiers polyvalents étaient initialement à pourvoir. Il est en encore temps de candidater.

Les demandeurs d'emploi sont invités à postuler via le [site de France Travail](#) ou directement sur le [site de McDonald's](#). Aucun diplôme ni expérience professionnelle n'est requis. Les équiéiers polyvalents sont en charge de l'accueil de la clientèle et de leur satisfaction. Parmi les tâches qui seront demandées, les équiéiers devront s'atteler à la préparation et production des commandes, au nettoyage des postes de travail mais aussi du restaurant.

Le travail d'équiéier polyvalent requiert d'être sourient, poli, sérieux, avenant, serviable, autonome, dynamique, rigoureux, mais aussi d'avoir le sens du travail en équipe et une aisance relationnelle. McDonald's Monteux propose des CDI en 27h.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'enseigne Little Bagel ouvre son tout premier restaurant à Monteux



La zone commerciale [Horizon Provence](#), situé à l'entrée du quartier de Beaulieu à Monteux, accueille une nouvelle enseigne de restauration qui va bientôt ouvrir ses portes. Pour l'ouverture de son premier restaurant, Little Bagel recrute un équipier polyvalent.

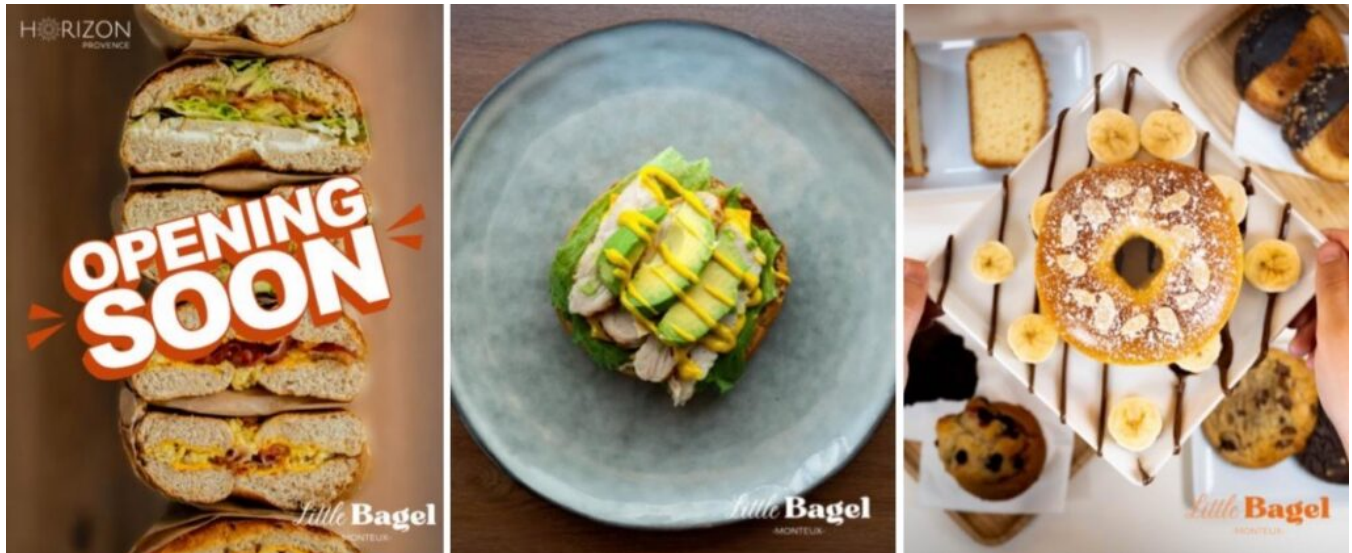
Little Bagel est une nouvelle chaîne de restauration qui, comme son nom l'indique, est spécialisée dans les bagels. Pour son tout premier restaurant, l'enseigne a choisi de s'implanter à Monteux, dans la zone commerciale Horizon Provence qui dispose déjà de huit magasins depuis son ouverture en janvier dernier. L'enseigne Little Bagel prévoit aussi l'ouverture de deux autres établissements dans les prochains mois à Avignon et Orange.

Doté d'une surface de vente de 70 m² et d'une terrasse, Little Bagel Monteux se veut un restaurant chaleureux, idéal pour prendre un petit-déjeuner, un brunch, un déjeuner ou tout simplement un café, le temps d'une pause entre deux courses ou après une séance de sport. Chaque client peut composer son repas selon ses envies parmi une large sélection d'ingrédients frais, qu'il commande sur place ou à emporter. Installée à côté de Marie Blachère, l'enseigne sera ouverte du lundi au samedi de 9h à 19h et

Ecrit par le 18 mai 2026

le dimanche de 10h à 14h.

Pour l'ouverture de la boutique, qui se fera prochainement — aucune date n'a été dévoilée pour le moment —, l'enseigne recrute un équipier polyvalent. Pour postuler, il suffit d'envoyer son CV et sa lettre de motivation à l'adresse mail : recrutement.littlebagel@gmail.com



©Little Bagel Montoux / Horizon Provence

Montoux : les parcs Spirou et Wave island recrutent leurs équipes 2025

Ecrit par le 18 mai 2026



Le parc d'attraction [Spirou Provence](#) et celui de [Wave island](#) vont procéder au recrutement de leur équipe 2025. Ce dernier se tiendra ce mercredi 21 mai à partir 13h30 au parc Spirou se situant dans la zone de Beaulieu. Pour l'occasion, le parking du parc sera exceptionnellement ouvert et gratuit pour les candidats à partir de 13h30. Une signalétique sera prévue afin de vous orienter. Les responsables du conseilent aux postulants de prévoir leur après-midi.

Ecrit par le 18 mai 2026

JOB DATING

21 mai



Inscription obligatoire !

Durant ce job dating, les équipes actuelles de Spirou et du parc aquatique de Wave island ([ce dernier a été repris par Spirou en juillet dernier](#)) vont présenter les différents postes à pourvoir avant de procéder aux entretiens.

« L'expérience n'est pas toujours requise, des formations seront proposées aux nouveaux salariés, » précise la direction du parc qui accueille désormais aussi des attractions sur l'univers de Naruto.

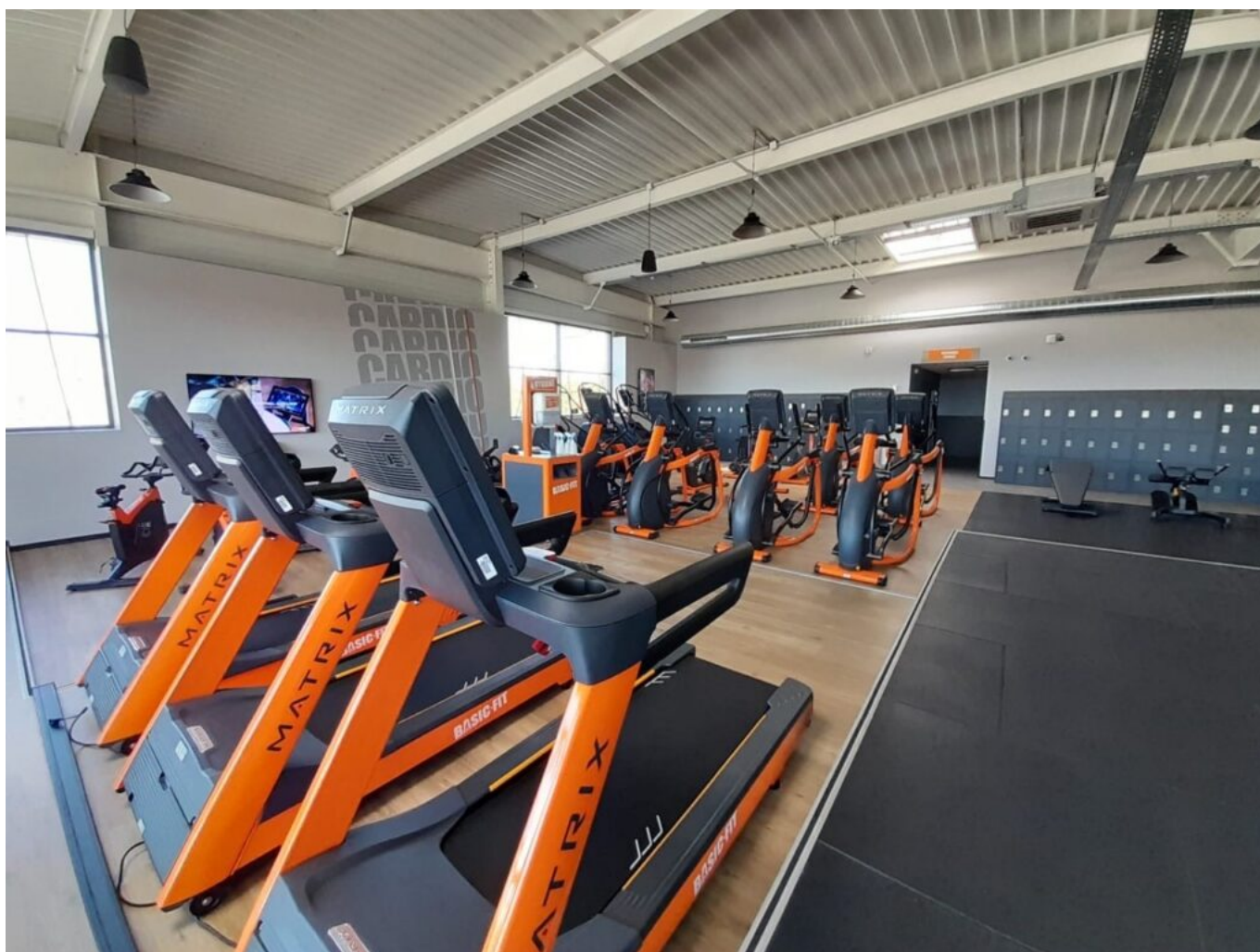
Ces offres sont ouvertes à tous (à partir de 18 ans à la date de début du contrat). Cependant, il est obligatoire de s'inscrire sur ce lien :

<https://www.eventbrite.fr/e/billets-job-dating-2025-1363902060779?aff=oddtcreator>
« Toute personne non inscrite ne sera pas autorisée à entrer », insistent les responsables des deux parcs de loisirs vauclusiens.

L.G.

[\(Vidéo\) Le Parc Spirou dévoile la première attraction dans l'univers de Naruto](#)

Monteux : la chaîne Basic Fit ouvre une salle de sport à Horizon Provence



Le club **Basic Fit** Monteux ouvre ses portes aux sportifs dès aujourd'hui – le mardi 22 avril – au sein du centre de commerces et services de proximité **Horizon Provence**.

Alors que la zone commerciale Horizon Provence, située à l'entrée du quartier de Beaulieu à Monteux, [n'a ouvert qu'en janvier dernier](#) au public avec cinq enseignes, le centre en comptabilise désormais neuf. Les commerces ouvrent les uns après les autres dans le but d'élargir l'offre proposée aux acheteurs.

Ecrit par le 18 mai 2026

Après un magasin de grande distribution, une animalerie, un opticien, ou encore une boutique d'outillage, les Montiliens et visiteurs vont pouvoir se remettre en forme avec l'ouverture d'une salle de sport. Basic Fit Monteux a ouvert ses portes aujourd'hui. Un club accessible 7j/7 avec sept espaces d'entraînement variés comprenant des équipements de dernière génération, le tout avec une vue imprenable sur le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, de quoi en motiver plus d'un.

Comme pour chaque ouverture de salle, Basic Fit propose une offre exclusive pour s'entraîner dans la salle de Horizon Provence et devenir Membre Fondateur pour 19,99€ par mois à vie et sans frais d'inscription. Une offre valable jusqu'au mardi 20 mai prochain. Il est possible de [s'inscrire en ligne](#) ou directement à la salle de sport de Monteux.

Basic Fit. Ouvert de 6h à 22h30 du lundi au vendredi et de 9h à 19h les samedi et dimanche. 1158 Route d'Avignon. Horizon Provence. Monteux.



Ecrit par le 18 mai 2026



©Basic Fit

Concert symphonique gratuit à Monteux

Ecrit par le 18 mai 2026



Pour la première date de la saison culturelle au lac de Monteux, la ville organise un concert symphonique à entrée libre ce samedi 12 avril.

Pour se prêter au cadre de l'amphithéâtre de la dune donnant sur le lac, la magie s'opérera avec l'[Orchestre symphonique académique de Würzburg](#) et ses 75 musiciens, sous la direction de Markus Pop. L'occasion d'apprécier les œuvres de Aaron Copland, Erich Wolfgang Korngold et Sergei Rachmaninov, composées au début du XXe siècle.

L'événement ouvre la programmation des [Rendez-vous du lac](#) qui se dérouleront jusqu'en septembre. Plus d'informations sur la saison seront prochainement publiées sur notre site.

Concert symphonique à l'amphithéâtre de la dune, Lac de Monteux samedi 12 avril à 17h - Entrée gratuite avec participation libre

A.R.C

Monteux : distribution gratuite de pièges

Ecrit par le 18 mai 2026

pour lutter contre le frelon asiatique



La Ville de Monteux, en partenariat avec le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse, organise pour la seconde année consécutive [une distribution gratuite de pièges](#). Ces dispositifs, simples à fabriquer avec une bouteille en plastique et un appât sucré (bière brune, vin blanc et sirop), doivent être installés avant le 15 mars, lorsque les températures dépassent 12°C, et entretenus régulièrement. Objectif : capturer les fondatrices avant qu'elles ne créent leurs nids. Cette action simple permet de limiter leur prolifération, un frelon peut parcourir 30km pour fonder un nid, et de protéger les ruches.

« L'efficacité du piégeage repose sur un effort collectif : un piège par lotissement suffit pour un maillage efficace du territoire. En adoptant ce geste, chacun contribue à la protection des pollinisateurs et à la préservation de la biodiversité », explique la municipalité montilienne.

Rendez-vous le mardi 11 mars à 17h30 en salle du Conseil municipal pour récupérer les pièges à frelons.

L.G.

(Vidéo) Monteux, les truffes des frères Jaumard, tout savoir sur le diamant noir



Direction Monteux, à destination de la ferme des frères Jaumard. Là, un beau mas avec sa pergola tressée de végétaux encore endormis résiste avec majesté au temps qui passe en cette fin d'hiver. A côté, un hangar dont la porte s'ouvre sur le capiteux parfum de la truffe. Sensation d'être comme au cœur de la terre. Un parfum de concentré de forêt, d'odeur primale d'avant la naissance des villes.

Dehors, de jeunes chênaies, plus exactement des truffières. Des arbres courts sur troncs avec des branches basses gardiennes de l'humidité des sols où, d'ailleurs, se dessine le cercle des sorcières, 'le

Ecrit par le 18 mai 2026

brulé', l'endroit où jamais la terre ne s'enherbe, premier indicateur de l'éclosion des truffes à moins de 10 centimètres sous terre.

La mouche à la baguette

L'autre indicateur ? La *Suillia gigantea* ou *Helomisa* -j'avoue ne pas savoir l'identifier -, une fine et longue mouche rousse, voire rouge, qui se pose juste à côté d'où nait la truffe. Elle ne sent le champignon que lorsqu'il est arrivé à maturité, pour y pondre ses œufs. Le caveur -celui qui déterre la truffe-, en ayant bien pris soin de laisser son ombre derrière lui -donc face au soleil-, l'observe, le regard horizontal à fleur de terre, tapotant doucement le sol de sa baguette, pour observer l'endroit où la mouche va se poser et, en cela, indiquer où éclot exactement, sous la terre grasse, le diamant noir. Une quête du champignon qui s'effectue de préférence un jour ensoleillé et sans vent.



Alexis Jaumard et Mollie, en pleine séance de cavage Copyright MMH

Un marché soumis au changement climatique

Si la truffe reste très demandée, la sécheresse revoit la carte de la production. Près d'entre 150 à 250

Ecrit par le 18 mai 2026

tonnes annuelles, toutes truffes confondues, arrivent ainsi sur le marché français. La saison 2025 a été excellente avec des pluies d'été -qui permettent à la truffe de s'épanouir- et l'absence de gelées. Les saisons de récolte des différentes truffes sont complémentaires quand certaines sont naturellement présentes en forêt, comme dans les parcs nationaux, d'autres préfèrent les terres agricoles. La truffe tisse, autour de son parfum, un réseau pluriel où pépiniéristes, agriculteurs, trufficulteurs, négociants, restaurateurs, épicerie fines, opérateurs touristiques et propriétaires fonciers se rencontrent sur un même marché. Cependant, en raison du changement climatique, et notamment du réchauffement, la truffe semble remonter la vallée du Rhône.



Alexis Jaumard, Copyright MMH

L'interview

«Le premier marché de la truffe a été fondé à Carpentras, au 19e siècle, relate Alexis Jaumard, ingénieur en agro-alimentaire. Il est celui qui donne le ton, en matière de cours de la truffe, en France, en Europe et à l'international. A la fin du 19e siècle, 1 500 tonnes de truffes étaient collectées. De nos jours, nous oscillons entre 20 et 60 tonnes. Trois principales raisons à cette baisse de production : l'apparition du

Ecrit par le 18 mai 2026

Phylloxéra, maladie de la vigne, qui a engagé le monde de la viticulture dans la recréation de parcelles, ce qui a décimé les bois, là, où, naturellement les truffes étaient présentes. Les porte-greffes américains ont fait leur apparition dans de nouvelles parcelles, celles-ci, participant à faire disparaître les truffes. »

La truffe pionnière des jeunes bois

« La 2e raison est que la truffe est pionnière dans les jeunes bois où elle se développe, remontant actuellement la vallée du Rhône, recherchant un climat méditerranéen. Elle progresse, ainsi, autour de Valence, Lyon, jusqu'en Isère. Cependant la truffe craint le gèle. Enfin, la 3e raison est le réchauffement climatique qui tend à raréfier son épanouissement. Les travaux avec l'Inra devenue [Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), dans les années 1970, étaient très porteurs d'avenir, donc, nous avons beaucoup planté en Paca (Provence Alpes Côte d'Azur). Ainsi, la région Sud, apporte à elle seule 80% de la production nationale de truffe sur le marché, tandis que le Périgord y contribue à hauteur de 20%. Environ, 20 000 familles vivent de la truffe en France. Cette année 2024-2025 a été une excellente année de production. »

Évolution des truffières

« Avant, la truffe était là grâce à un climat favorable distribuant de bonnes pluies l'été et des hivers bien froids, puis, les conditions climatiques ont changé. Désormais, il faut attendre en 10 et 15 ans pour que les arbres produisent leurs premières truffes. Dès que l'arbre est vieillissant -autour de 35 ans- la truffe disparaît. La taille des arbres diffère. Ils sont désormais courts, environ 1,80m, avec des branches basses laissées non taillées pour préserver un sol humide et filtrant. Celui-ci est irrigué tendant vers la micro aspersion. La fin de la saison approche et sera terminée dans trois semaines, tandis que la truffe d'été s'annoncera en mai jusqu'à fin juillet, sur d'autres parcelles. la Tuber Aestivum se développera ainsi, sur des arbres plus denses et plus âgés. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Mollie a marqué trois truffes en moins d'une heure Copyright MMH

Les arbres truffiers

Il peut s'agir, selon les régions, de Bouleaux, de Chênes, de Charmes, de Noisetiers, de Cèdres, de Pins noirs, de Tilleul, de Merisier, de Pommier sauvage... Les essences peuvent même se planter en haies car le mélange d'arbres fruitiers serait favorable au développement de la truffe.

La symbiose

La truffe est le fruit du mycelium qui vit en association avec les racines d'un arbre. L'arbre donne à la truffe des sucres (hydrates de carbone) résultant de la photosynthèse, tandis que le champignon fournit à l'arbre des sels minéraux (phosphore). Il aide l'arbre à supporter des taux de calcaire élevés et à mieux gérer son eau. Le système racinaire de l'arbre truffier est donc le siège d'une union à bénéfice réciproque, appelée symbiose Celle-ci s'effectue par l'intermédiaire des mycorhizes. Les mycorhizes sont des organes mixtes champignon-racine. Les pépiniéristes produisent des plants mycorhizés, c'est-à-dire mis en contact avec les spores de la truffe, cependant c'est l'alchimie, la relation, du plant avec la terre

Écrit par le 18 mai 2026

qui offrira ou non un milieu propice à la présence de la truffe. La fructification débute par la modification de la disposition des filaments du mycelium qui vont se rassembler en une structure spéciale à l'aspect cellulaire.

Climatologie

Le climat idéal de la truffe *Tuber melanosporum* ? Un hiver avec des nuits à -5°, et des journées entre 10 et 14°, un printemps où alternent des périodes d'humidité et de chaleur, un été chaud entrecoupé d'orages surtout entre les 1er et 15 août et un automne peu humide.

La présence de la truffe

La truffe sera présente dans des sols riches en calcaire et drainés, au pH7, neutre. Les plants seront dressés à 2 mètres de distance et sur des lignes distantes de trois mètres. Le sol sera travaillé superficiellement. La durée de vie d'un arbre truffier est d'environ 20 ans -après il reste solide mais les truffes se raréfient puis disparaissent- et il commence à donner des truffes dès ses 5 ans. Le rendement d'une truffière ? On considère que 10 chênes produisent environ entre 200 grammes à 1 kilo de truffes. Un hectare pourrait ainsi donner entre 4 et 20kg de truffes par an.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Truffe juste sortie de terre Copyright Jean-Luc Fourier

En réalité, il existe plus de 60 variétés de truffes recensées dans le monde

Dont six variétés sont cultivées en France

La **Tuber Melanosporum**

Tuber Melanosporum, truffe d'hiver est présente de mi-novembre à fin mars avec sa pleine saison à la mi-janvier. Elle est cavée dans le centre et le sud de la France, en Italie et en Espagne.

La **Tuber Magnatum Pico**, truffe blanche d'Alba ou du Piémont, fait partie des plus rares et des plus prestigieuses. Elle est actuellement cultivée en Vallée-du-Rhône.

La **Tuber Aestivum**, la truffe d'été ou de la Saint Jean se récolte d'avril à août.

La **Tuber Uncitanum**, ou truffe de Bourgogne ou truffe grise, est la plus répandue en Europe. Elle se met en symbiose avec le pin, le charme, le noisetier... Elle est naturellement présente en Bourgogne et en Alsace.

La **Tuber brumale**, ou truffe brumale peut être confondue avec la Melanosporum et se récolte de novembre à mars.

La **Tuber Borchii** ou **Tuber Albidum Pico**, truffe Bianchetto ou Blanchette est proche de la truffe blanche d'Alba et se récolte de mi-janvier à fin avril.

Une question de proportions : Pour 100 Tuber Melanosporum, 60 seront des Tuber Brumale, 50 seront des Tuber Uncitanum, 20 seront des Tuber Aestivum et 15 des Tuber Mésentrique.

La famille Jaumard

Tout commence dans les années 1970 avec Albert Jaumard, pharmacien de son état, qui possède 30 hectares de vergers de pêches et de poires à Montoux. C'est aussi l'époque où l'on évoque les plants mychorisés de chênes truffiers. Eric, le fils d'Albert, qui hérite des terres, collabore immédiatement avec l'Inra (Institut national pour la recherche agronomique) lors des premières parcelles dévolues à la création des truffières, collectant analyses et données pour faire avancer la trufficulture. En réalité, seulement 20% des chênes, noisetiers ou tilleuls mychorisés donneront des truffes dans leurs jeunes âges, car les truffes migrent avec les jeunes forêts. En 1993, Eric Jaumard réalise ses premières ventes de truffes au marché de Carpentras puis crée son entreprise de négoce 'La truffe du Ventoux' en 1998. En 2003, il propose des journées pédagogiques autour de la truffe, le cavage avec un chien truffier, puis la dégustation de celle-ci. Franck et Alexis, les fils d'Eric, compléteront dès 2019, le dispositif en proposant, gîte, déjeuner et dîner raffinés, en table d'hôtes, tout en continuant à dispenser leurs savoirs sur le précieux champignon.

Ecrit par le 18 mai 2026



Alexis et Franck Jaumard, ingénieur agronome et chef cuisinier issus de la prestigieuse école Vatel, meilleure école hôtelière de France Copyright MMH

La proposition commerciale

Les chambres d'hôtes

La famille Jaumard propose 4 chambres d'hôtes, avec petit-déjeuner, le week-end, avec découverte de la truffe, dans leur propriété, [la Quinsonne](#). Les chambres d'hôtes sont ouvertes d'octobre à fin mars puis de mai à début juin. 162€ la nuitée pour 2 personnes et 121€ pour 1 personne.

La formule découverte

La formule découverte de la truffe en week-end de novembre à mars : 1 nuit + 1 journée découverte 340€ pour un couple. De mi-juin à fin août, location de gîte à la semaine de 8 à 12 personnes. Animaux de compagnie non-autorisés.

La vente de produits

Ecrit par le 18 mai 2026

Les frères Jaumard vendent des truffes et des produits dérivés comme la truffe fraîche d'hiver : Tuber Melanosporum, du 1^{er} décembre au 15 mars ; La truffe fraîche d'été, la Tuber Aestivum, du 15 septembre au 30 novembre et la truffe fraîche de Bourgogne, la Tuber Uncinatum, et toute l'année, des produits dérivés de la truffe : truffe en conserve, huile, beurre d'Echiré, vinaigre balsamique, ketchup, moutarde, sel d'Echiré et miel, contenant de la truffe. Tous les produits de la boutique [ici](#).

Les infos pratiques

La truffe du Ventoux. [Les frères Jaumard](#). 634, Chemin du Traversier à Monteux. 04 90 66 82 21.

Le marché national et international de la truffe de Carpentras

«Le cours de la truffe au national et à l'international se joue à [Carpentras](#),» précise Alexis Jaumard de la Maison éponyme. Son marché a lieu tous les vendredis matins de la mi-novembre à fin mars, place Aristide Briand. La Tuber Melanosporum doit être ferme, de forme arrondie, d'un grain moyen, bien ciselé. Le marché de Carpentras est la référence des autres marchés : courtiers, négociants, conservateurs. Les caveurs viennent y quérir le partage du droit exclusif de récolte dans les bois et forêts domaniales du Ventoux.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Mollie voue une amitié sans faille à Alexis et ne marque et déterre les truffes qu'en sa présence contre une récompense.

Copyright Jean-Luc Fourier

Focus sur le prix de la Rabasse (truffe)

Le carreau professionnel est établi Cour de l'Hôtel-Dieu, place Aristide Briand, à Carpentras à partir de 9h. Le carreau particulier, pour la vente au détail, Parvis de la maison de Pays, Office de tourisme de Carpentras de 8h à 12h.

Pour le marché de gros

Pour le marché de gros au 21 février 15,50kg ont été vendus pour un cours entre 400 et 500€ le kilo et un cours moyen de 450€ le kilo. En janvier le cours moyen a oscillé entre 350 (10/01/25), puis de 400 (3/01/25) puis encore 450€. Sans surprise, autour du 20/12, le prix du cours moyen a atteint les 700€ le kilo autour du 20/12/24. Le cours moyen le plus bas était aux alentours, de 200€ le kilo en novembre 2024. Pour le marché au détail, le cours moyen le plus élevé a été enregistré à 1 100€ le kilo autour des 20 et 27 décembre 2024. Le cours moyen le plus bas ayant été à 650€ le kilo le 29 novembre 2024, et 800€ le kilo au 21 février 2025.

L'association des Amis du Vieux Village des Angles

L'Echo du mardi s'est rendu à l'invitation de l'association des [Amis du Vieux village des Angles](#) qui organise, régulièrement, la découverte du patrimoine, historique, artistique, insolite, gourmand... L'association, forte de plus de 130 adhérents, fourmille d'anciens professionnels et artistes issus de nombreux secteurs d'activités nationales et internationales, nourrit et partage une appétence intellectuelle pour son territoire et les alentours.