

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 interest, 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 -à 51%- qui en est le président ; Nicolas Rouhier -à 49%-qui en est le directeur-général et Luc Moulin le directeur.

Ecrit par le 23 juillet 2024



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](#).

La truffe, un met d'hiver

Ça a commencé comme ça

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 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 épicerie fines et l'ensemble des revendeurs.

'Diamant noir du Vaucluse' cristallise les ambitions du territoire

Ecrit par le 23 juillet 2024



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.

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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 vaclusien est celui de la meilleure tuber 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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Retrouvez les trufficulteurs en [cliquant ici](#).