

Ecrit par le 11 avril 2025

Les Halles d'Avignon ramènent leur truffe : le diamant noir en vedette Place Pie



Pour une fois, un vendeur de truffes était tout sourire, Frédéric Bologna venu de Plan d'Orgon. « C'est une année magnifique ! Elles sont belles, bosselées, goûteuses. J'en ramasse environ 3kg par semaine et ici, il y en a 5kg à vendre ce dimanche Place Pie. » Ce retraité qui était primeuriste se définit comme « rabassier », pas trufficulteur : « moi je les cueille, elles sont sauvages. » Et il arrondit son quotidien en les vendant 900€ le kilo. Mais chacun sait bien que quelques dizaines de grammes de *Tuber melanosporum* suffisent à sublimer un plat de pâtes ou une brouillade.

Ecrit par le 11 avril 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pas loin de lui, dans un autre stand, Pierre Cunty venu de Pernes-les-Fontaines. Il a 24 ans et a repris les 8 hectares de l'exploitation familiale. Aux 'Grands Fonts', les premiers chênes truffiers ont été plantés en 1998. L'irrigation des terres est obligatoire par goutte-à-goutte et micro-jets et la récolte varie d'une année à l'autre. « C'est vrai, c'est une bonne année pour la truffe. Il m'est arrivé d'en ramasser seulement 15 kg, mais là, j'en ai une trentaine. La récolte est toujours mystérieuse. »

Ecrit par le 11 avril 2025



Pierre Cuntly, 24 ans, trufficulteur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sur ce marché de la truffe, on a pu rencontrer la maire d'Avignon, Cécile Helle, Serge Ghoukassian, le restaurateur réputé de Carpentras, Julien Aubert, l'ancien député LR de Vaucluse, Anne Paly, ex-présidente de la Banque Alimentaire et son mari Christian, viticulteur et ancien président d'Inter-Rhône.

Mais aussi la Confrérie des Taste-Fougasse et son président, André Boyer, qui a officiellement intronisé Claude Tumimo. « Il a grandi à Saint-Rémy où il a côtoyé Yvan Audouard et Marie Mauron, deux chantres de la Provence authentique. Il a travaillé à 'La Civette', puis dans la communication. Il a aussi dirigé 'Radio Nostalgie' pendant 15 ans. Il est adjoint de Cécile Helle, délégué au développement économique, commercial et agricole de la Ville d'Avignon. Mais le titre dont il est le plus fier, c'est celui de Président des Halles d'Avignon, lieu incontournable des meilleurs produits du terroir », a-t-il conclu.

Ecrit par le 11 avril 2025



Claude Tumimo (à gauche) intronisé, et le Président de la Confrérie des Taste- Fougasse, André Boyer (à droite). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 11 avril 2025

Plantin s'associe aux acteurs de l'agriculture pour relancer la production trufficole en Vaucluse



L'institut de la truffe [Plantin](#), situé à Puyméras, a décidé de s'associer au projet 'Terroir' porté par le [Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône](#) pour accompagner les viticulteurs qui le souhaitent vers une replantation de leurs terres peu rentables en terres truffières, dans le but de pallier la baisse de production de truffes en Vaucluse et plus largement en France.

À peine la porte poussée, notre sens de l'odorat est chatouillé. L'odeur de la truffe est envoi-rante. Sur les

Ecrit par le 11 avril 2025

étagères, le diamant noir dans son état brut dans des bocaux, des chips à la truffe d'été, de l'huile d'olive à la truffe noire, du carpaccio de truffes, des amandes salées à la truffe, et bien d'autres produits. Aucun doute possible, nous sommes bien au sein de l'institut de la truffe Plantin, à Puyméras.

C'est dans la boutique de cette entreprise qui manie l'art de la truffe depuis 1930 que [Christopher Poron](#) et [Nicolas Rouhier](#), respectivement président et directeur général de Plantin, ont donné rendez-vous aux acteurs de l'agriculture vauclusienne, au maire de Puyméras, Roger Trappo, mais aussi à Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, le jeudi 23 novembre pour évoquer le projet 'Terroir' auquel ils ont décidé de prendre part.



Ecrit par le 11 avril 2025



©Vanessa Arnal

Donner une nouvelle vie pour les terres peu rentables

Le projet 'Terroir' ambitionne d'accompagner massivement les 3500 viticulteurs des Côtes du Rhône pour réorienter leur stratégie vers plus de résilience, une meilleure capacité à s'adapter aux aléas et un équilibre économique durable. Cette association au projet permettrait de transformer les terres viticoles trop peu rentables en terres truffières.

« Il est plus que temps de replanter si l'on veut continuer d'exister face à la concurrence mondiale. »

Ecrit par le 11 avril 2025

Nicolas Rouhier, directeur général de Plantin

L'objectif serait de faire progresser la Maison Plantin, qui génère aujourd'hui 38M€ de chiffre d'affaires et emploie 100 salariés, dont 75 à Puyméras et 25 au sein de ses filiales à l'étranger. « Nous souhaitons évoluer dans une région truffière, qui elle doit être préservée », explique Nicolas Rouhier. La concurrence se fait de plus en plus rude avec d'autres départements qui cultivent la truffe comme l'Indre-et-Loire, ou encore la Charente, mais aussi à l'international. « Nous voulons planter localement pour une production au plus près des ateliers, mais aussi pour continuer de participer à l'économie vaclusienne », ajoute le directeur général de Plantin.

Visite de l'institut

Afin de mieux comprendre les problématiques, mais aussi le fonctionnement, de la Maison Plantin, Christopher Poron et Nicolas Rouhier ont proposé à leurs invités une visite des ateliers. Mené par la préfète de Vaucluse, le cortège a donc pu rencontrer certains employés, observer le tri des truffes opéré par sept personnes, ou encore la mise en bocal avec l'huile.

Plantin, c'est environ 100 tonnes de truffes chaque année. « La saison devrait être meilleure que l'année dernière en quantité, s'enthousiasme Christopher Poron. Il est encore un peu tôt pour parler de qualité, mais généralement les deux vont de pair. » 50% de l'activité de Plantin va à l'export, l'entreprise compte plus de 1400 clients dans le monde. L'entreprise est donc un acteur incontournable de la truffe sur le marché mondial de nos jours. Le défi est donc de le rester.

Ecrit par le 11 avril 2025



De gauche à droite : Violaine Démaret, Chirstopher Poron, et Nicolas Rouhier. ©Vanessa Arnal

Des ateliers qui s'agrandissent

La visite des ateliers de Plantin a été l'occasion pour le président et le directeur général d'évoquer l'histoire de l'entreprise. Afin d'être en perpétuelle évolution, Plantin a opéré plusieurs changements au fil des décennies. Après sa création en 1930 par Marcel Plantin à Grignan dans la Drôme, l'entreprise a posé ses valises en 1986 à Puyméras après avoir été reprise par Hervé Poron, puis par son fils Christopher en 2009.

Les ateliers ont accueilli 1000 m² de plus en 2016. La boutique, quant à elle, a vu le jour en 2019. En 2022, un nouveau bâtiment de stockage et de production de 1200 m² est sorti de terre. Mais Plantin ne compte pas s'arrêter là. En 2024, un nouvel atelier de transformation de 1400 m², dont la construction a déjà débuté, va naître.

Un chêne truffier symbolique

Ecrit par le 11 avril 2025

Afin de célébrer l'association de Plantin au projet 'Terroir', l'entreprise a décidé d'offrir un chêne truffier à Violaine Démaret qui a été symboliquement planté devant la boutique de la Maison Plantin. « Nous avons besoin du soutien de l'État pour faire avancer ce dossier indispensable à l'économie vauclusienne », conclut Nicolas Rouhier.



De gauche à droite : Nicolas Rouhier, Violaine Démaret, Roger Trappo, et Christopher Poron.
©Vanessa Arnal

L'événement s'est terminé dans la boutique, où les invités ont pu échanger, et déguster quelques mignardises avec l'ingrédient phare de la journée : la truffe.

Ecrit par le 11 avril 2025



Ecrit par le 11 avril 2025



Ecrit par le 11 avril 2025



©Vanessa Arnal