

## Saveur | Affluence record pour le marché aux truffes de Sainte Alvère



Depuis 1986, le marché de Sainte Alvère est devenu au fil des années une référence en Dordogne en matière de truffes. Ce lundi le troisième marché de la saison, avec 95 kilos de truffes pour 62 apporteurs fut un record pour un mois de décembre. A moins de quinze jours des festivités de fin d'année, les truffes se vendent entre 600 et 900 euros le kilo, en fonction des catégories. La saison 2017-2018 s'annonce exceptionnelle, les conditions climatiques ont été propices au fameux champignon.

C'est une très belle année pour la truffe. Après deux années moroses, la production de truffes en Dordogne et dans le Sud Ouest retrouve des couleurs. Ce lundi 11 décembre, pas de moins de 95 kilos de truffes ont été amenées par 62 apporteurs. Un vrai record pour un mois de décembre; nous ne sommes encore qu'au début de la saison. "Cette année, les conditions climatiques ont été bénéfiques pour la tuber mélanosporum. Les pluies sont arrivées au bon moment, les périodes chaudes et ensoleillées également, contrairement au Sud est de la France, qui enregistre cette année, une faible production. Depuis l'ouverture du marché, le 27 novembre, nous accueillons de nombreux courtiers, qui ne trouvent pas suffisamment le produit qu'ils veulent dans le Sud Est, explique Marie Jeanne Maxime, qui a pris la suite de son mari Patrice, décédé tragiquement en septembre, à la tête de l'association pour la promotion et la valorisation de la truffe.

La faiblesse de la production du Sud Est risque de doper la fréquentation du marché de Sainte Alvère qui a acquis une solide réputation de qualité, de rigueur et d'exigence depuis trente ans. "Depuis trois semaines, nous enregistrons une forte affluence : les apporteurs, même s'il y a beaucoup de locaux, viennent désormais des départements limitrophes Charente, Lot et Garonne. Côté acheteurs, ils viennent parfois de loin, de l'ensemble du grand Sud Ouest et de l'étranger. La semaine dernière, nous avons invité un groupe de dix huit japonais qui souhaitaient percer les mystères de ce fameux champignon. On peut aussi passer commande en ligne sur le site internet de l'association depuis 2000. Et les volumes de commandes progressent," précise Christian Valler, conseiller municipal en charge du marché.

### Un léger manque de maturité



moins de quinze jours de Noël, les truffes se vendent entre 600 et 900 euros le kilo, en fonction des catégories. Les cours élevés s'expliquent pour partie par la proximité des fêtes et la faiblesse de production sur les départements du Sud Est de la France. "Une bonne truffe, est une truffe bien noire où le veinage est bien net et surtout elles doivent être parfumées. Nous sommes encore qu'au début de la saison. Elles manquent encore un peu de parfum, c'est pourquoi nous n'avons pas encore de catégorie extra. Mais elles sont déjà plus parfumées que lors du premier marché. Pour l'extra, il faut attendre un peu. Janvier sera plus propice explique Marie-France Ghouti, commissaire principale. Au total, ils sont huit commissaires bénévoles à trier, scruter le moindre défaut. Ce lundi, ils ont eu beaucoup de travail. Les truffes gelées, boisées, pourries sont éliminées et leur vente est interdite. Ne sont commercialisées que les meilleures, celles offrant une maturité optimale et les qualités gastronomiques attendues. Sainte Alvère est le plus important marché contrôlé en Dordogne, le plus connu. Ce lundi, la foule d'acheteurs, qui se pressait devant les portes de la halle ne s'y est pas trompée. Les amateurs et passionnés peuvent également trouver leur bonheur auprès de onze autres marchés dans le Périgord : à Sarlat, Saint-Geniès, Bergerac, Saint-Astier, Périgueux, Brantôme, Excideuil, Terrasson, Ribérac, Thiviers et Sorges.



Claude-Hélène Yvard

*Crédit Photo :*  
*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 11/12/2017*  
*[Url de cet article](#)*