

# SUD OUEST

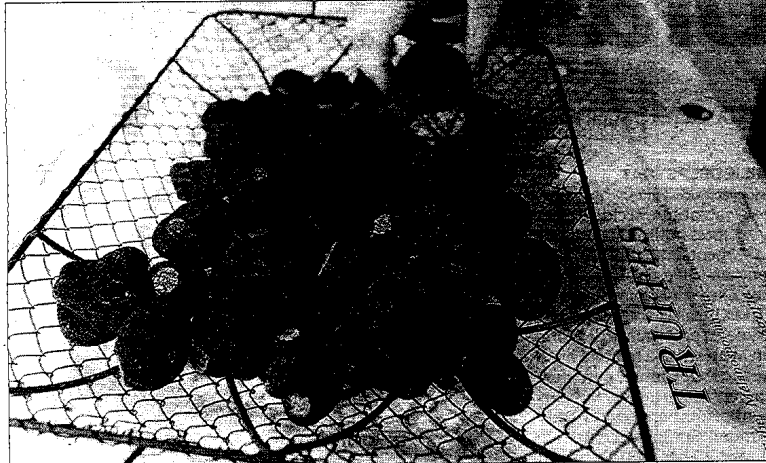
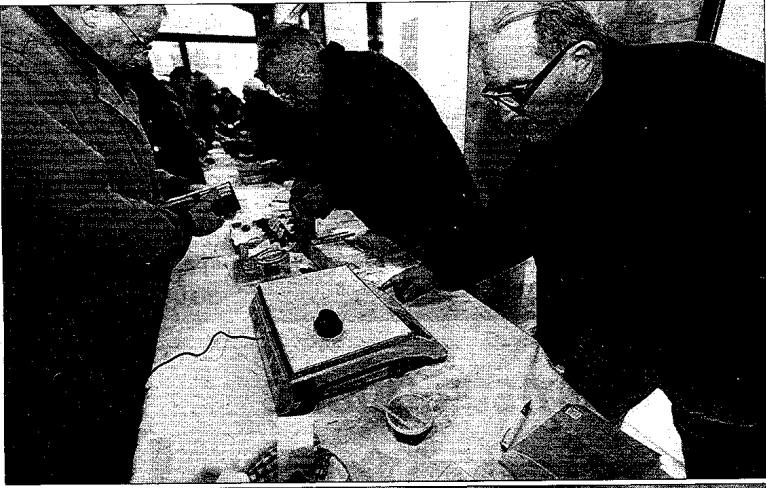
BERGERAC/SARLAT

MARDI  
7 DÉCEMBRE 2010  
0,90 €



**GASTRONOMIE**  
**Y aura-t-il une  
guerre des marchés  
aux truffes ?**  
Pages 12 et 13

Hier, pour l'ouverture du marché de Sainte-Alvère, on a beaucoup parlé de la concurrence de celui de Sarlat. PHOTO ARNAULD BERNARD



Des *Tuber melanosporum* impeccablement brossés, hier matin, au premier marché aux truffes de la saison, à

Sainte-Alvère. Les paniers se sont très rapidement retrouvés vides. PHOTOS A.R.B.

# La qualité avant la quantité

**TRUFFES** Le marché de Sainte-Alvère, qui ouvrait sa saison hier matin, a mis en vente 32 kilos du célèbre diamant noir

**ARNAULD BERNARD**  
sec.bergerac@sudouest.fr

Trente-cinq apporteurs... pour 35 kilos de truffes. À l'ouverture de son premier marché de la saison, Sainte-Alvère n'avait pas, hier matin, à rougir de ses étals. « Pour un premier marché de l'année, c'est pas trop mal », reconnaissait en aparté Alain Beaurin, adjoint au maire et commissaire à ses heures perdues. « La plupart des habitués des années précédentes sont de retour, c'est une bonne chose, cela prouve qu'ils ont confiance en nous... »

Enfin 35 kilos, c'était avant le passage des commissaires, justement. Parce qu'après avoir mis de côté les spécimens qui manquent de maturité, les truffes qui sont boisées et celles qui ont gelé... On perd déjà quelque 3 kilos de sporophores. Les apporteurs, qui sont arrivés dès 8 heures du matin, affichent la grise mine de rigueur. Non pas à cause des commissaires, mais juste parce que l'heure est grave. Dans quelques minutes, les portes du marché vont s'ouvrir...

## Une charte inflexible

Depuis que le temps s'est figé dans la salle, les grossistes se sont placés en embuscade derrière la porte, prêts à bondir. Des regards échan-

gés, des visages qui se connaissent bien... Patrick Maxime, le président de l'association Promotion et valorisation de la truffe (PVT), rappelle rapidement les règles du jeu, qui sont, à Sainte-Alvère, fixées dans une charte inflexible : « Toutes les truffes dégradées ou gelées doivent être éliminées des lots. Toutes les truffes doivent avoir un degré de maturité suffisant et les truffes devront être présentées brossées. » Une façon de rappeler que ce marché a été l'un des premiers à mettre en place ces critères de vente.

## Qualité et quantité

Patrick Maxime annonce également que six balances agréées ont été achetées : deux par la commune, deux par la PVT et deux par le groupement. Jacques Mathieu, un des apporteurs, confirme du bout des lèvres que les contrôles ont été effectués dès 8 h 30 : « Les contrôleurs ont été honnêtes. L'important, c'est de défendre la qualité de nos truffes et de soigner leur présentation. Toutes celles qui ont un défaut sont écartées. Sainte-Alvère reste le plus gros marché de détail de la Dordogne. »

Dix heures. Les portes s'ouvrent et c'est la ruée vers les tables de présentation. Les échanges sont rapi-

des, la qualité est bien là. Les cartes de visite passent de main en main, puis ce sont les billets et les sacs de plastique jalousement remplis. Les négociants se taillent rapidement la part du lion, alors que des particuliers achètent quelques grammes, pour le plaisir.

Thierry Chanteloube, un négociant de Thenon, semble déjà bien chargé : « Sur ce marché, on fait du détail, ce n'est pas un marché de gros comme à Sarlat, par exemple. Les quantités compliquent les ventes : pour les particuliers, les lots sont trop importants et pour les professionnels, ils ne le sont pas assez. » Pourtant, au vu de la quantité emportée par quelques négociants, on se dit que les ventes n'ont pas été si compliquées que ça.

Monique Marti est sur le marché de Sainte-Alvère depuis quelques années : « Les courtiers et les négociants disent que ce type de marché est amené à disparaître, mais je pense que c'est faux. Et la preuve, c'est qu'ils sont tous là, qu'ils reviennent d'une année sur l'autre. » Sainte-Alvère a beau être un marché au détail, les quantités vendues hier matin sont conformes à certains marchés de gros. De même que les prix, fixés entre 500 et 600 euros le kilo.

## Le marché au gros qui fait grincer des dents

**Marché au détail pour Sainte-Alvère, marché au gros pour Sarlat, les désaccords abondent**

Le torchon brûle entre les marchés aux truffes. Lorsqu'on parle du marché au gros de Sarlat à Philippe Ducène, maire de Sainte-Alvère et président de la Communauté de communes Terroir de la truffe, il voit rouge : « Ce qui se passe sur certains marchés m'attriste beaucoup. Pour moi, certaines pratiques sont la négation même de ce que nous avons essayé de mettre en place. Sur notre marché, les truffes sont brossées, on ne vend pas de la terre au prix de la truffe. »

Jean-Jacques de Peretti, le maire de Sarlat, affirme qu'il ne voit aucune raison de polémiquer. « Il n'y a pas de concurrence entre nous, il y a de la place pour les deux marchés. Nous, nous sommes géographiquement tournés vers le Lot-et-Garonne. Le marché au gros a de l'intérêt pour les producteurs, qui sont de plus en plus nombreux dans le Sarladais, mais nous avons aussi un marché au détail. Nous avons choisi de bien séparer les deux, voilà tout. Notre marché au

gros subit également des contrôles, on ne fait pas n'importe quoi. Mercredi, pour le premier de la saison, on avait 32 kilos. Après, chacun gère son territoire comme il l'entend. L'important, pour moi, c'est de savoir combien la Dordogne produira de truffes. »

## « Une stratégie en place »

32 kilos à Sarlat, 32 kilos à Sainte-Alvère. Verdict ? Philippe Ducène trouve ce chiffre satisfaisant pour le premier marché de la saison : « De toute façon, faire un marché fin novembre, c'est ridicule, ce n'est même pas le début de la saison. Pendant plus de vingt ans, et avec le soutien de la Fédération, nous avons participé au développement de la production et des techniques, apportant suffisamment de transparence pour faire venir les consommateurs : c'est en imitant le règlement du marché de Sainte-Alvère que la présence des commissaires s'est imposée un peu partout. Notre stratégie, ce n'est pas de faire du volume, mais de faire de la qualité. Et les acheteurs nous font confiance. La preuve ? Cette année, on a eu les premiers achats de truffes sur Internet. Les clients savent que chez nous, c'est du sérieux. »