

Sainte-Alvère. Melanosporum, de première ou de seconde catégorie, et même brumales ont toutes trouvé preneurs sous la halle en un rien de temps ce lundi 28 novembre.

Joli succès pour le tout premier marché aux truffes de l'année

Les retardataires ont trouvé portes closes, sous la halle de Sainte-Alvère le 28 novembre. À 10 h précises, après un contrôle minutieux de la qualité des truffes présentées sur le premier marché de Dordogne, la vente est déclarée ouverte.

Les acheteurs sont nombreux comme à l'accoutumée, les vendeurs plus rares que d'habitude : en dix minutes, c'est plié. Les prix sont variables en ce début de saison comme les qualités. Les contrôleurs ont fait leur boulot et, avant que ne s'ouvrent les portes de la halle, le commissaire Patrick Maxime a annoncé les cours des marchés du Sud-Est car ils démarrent avant ceux du Périgord. « À Carpentras, 30 kg se sont vendus à des cours d'environ 250-300 € le kg. L'an dernier, notre marché avait présenté des truffes allant de 350 € à 600 € le kg. Faites pour le mieux », lance-t-il à la quinzaine de vendeurs.

Certains sont venus avec une dizaine de truffes, d'autres n'en présenteront qu'une ou deux. « Elles ne sont pas encore à leur maximum, repassez dans deux ou trois marchés et vous verrez la différence », explique ce trufficulteur qui a pourtant vu partir toute sa marchandise aux prix proposés. Des prix variables selon les vendeurs qui les déclinent au kilo (autour de 450-500 € en général), à la pièce, voire aux 10 grammes...

3 kilos retirés de la vente

Sur les 13 kg présentés ce premier lundi, 3 kg de truffes ont été retirés de la vente par les contrôleurs. Un peu exagéré selon les vendeurs. « La preuve qu'on fait bien le travail », d'après le commissaire qualité.

Le fait est qu'il y a moins de truffes et que cette rareté peut aussi expliquer l'engouement des acheteurs. Les mauvaises conditions climatiques, pluies printanières, sécheresse estivale, expliqueraient le manque



Dix minutes ont suffi pour que partent les 10 kg de truffes mis en vente ce lundi matin. (Ph. N. Fray)

de volume (20 kg avaient été apportés sur le premier marché de la saison 2015.) En plus, sur les 10 kg à la vente, beaucoup de melanosporum de seconde catégorie. « Aussi bonnes que les 1^{res} catégories mais moins présentables », affirme ce vendeur qui cave avec son chien « et un coup de griffes, ça se voit ». La truffe n'est pas déclassée, ni moins bonne, juste un peu moins chère.

Quelques brumales sont proposées à la vente, bien moins parfumées. Elles ont leurs

adeptes. « Le propre d'un marché contrôlé, c'est d'afficher ce que l'on vend », précise Patrick Maxime. Et aussi de donner des conseils pour que la truffe soit conservée et consommée dans les meilleures conditions.

NELLY FRAY

Flashez la page

Recette de l'omelette aux truffes



PARTENARIAT AVEC SORGES

Le maire Philippe Ducène étant retenu par ailleurs, le conseiller municipal Christian Valler a lancé la saison, aux côtés de Jean-Jacques Ratier, maire de Sorges. En effet, il y a quelques mois, une charte était signée entre les deux communes pour devenir les deux portes d'entrée des pays truffiers. Désormais, la promotion de la truffe du Périgord sera assurée par l'association de l'Écomusée de la truffe (Sorges) et par l'association pour la promotion et la valorisation de la truffe (Ste-Alvère). La publication d'un livre devrait bientôt couronner ce partenariat.