



Saint-Jean-d'Angély, temple du diamant noir

lundi 15 janvier 2024, par [lpe](#)

Chaque lundi soir, de fin novembre à fin février, la très belle salle Aliénor d'Aquitaine sert de décor au marché aux truffes. Ce rendez-vous, prisé des amateurs et des professionnels, est l'un de plus importants marchés français consacrés au précieux tubercule.

Lundi 27 novembre, premier marché de la saison à Saint-Jean-d'Angély. Une heure et demie avant l'ouverture au public, tout le monde s'affaire en coulisses. L'événement est coorganisé depuis cinq ans par l'Association des trufficulteurs de Charente-Maritime et son homologue des Deux-Sèvres. Leurs présidents, Éric Chasseriaud et Christian Soullard, assurent l'accueil. Ici, tout le monde se connaît, se salue. Le milieu de la truffe est un petit monde.

Des truffes sous haute surveillance

Les portes restent fermées. La préparation du marché se déroule dans la plus grande discrétion. Les apporteurs - ceux qui vendent les truffes - s'inscrivent, s'installent et soumettent leur production à l'œil attentif et expérimenté des contrôleurs. Leur responsabilité est grande. Eux-mêmes trufficulteurs, ils ont suivi une formation spécifique qui leur permet, en quelques coups d'œil, de détecter toutes les caractéristiques de la truffe et de déterminer sa catégorie : catégorie 2 dès lors que la truffe est « canifée », c'est-à-dire coupée, catégorie 1 si elle est entière, catégorie extra si elle est entière et présente des qualités supérieures en termes de taille, parfum...

« Toute cette préparation, c'est la marque de fabrique du marché de Saint-Jean-d'Angély. Le rendez-vous est particulièrement réputé pour cette raison. Toutes les truffes présentées sont contrôlées et préparées en amont, ce qui n'est pas le cas sur tous les marchés », explique Éric Chasseriaud.

Autrement dit, ici, on n'achète pas de la terre. Cette transparence vaut au marché de Saint-Jean-Angély, malgré sa jeune existence, de se hisser sur le podium des **plus importants marchés aux truffes en France**. Il était le troisième au niveau national l'année dernière.



Le culte du secret

Avant l'ouverture des portes, le président annonce les volumes vendus sur les autres marchés les jours précédents, ainsi qu'une indication sur les prix. Les apporteurs sont libres de fixer les prix qu'ils souhaitent, il est formellement interdit de leur imposer. Le prix affiché diffère parfois du prix de vente, tant cette information est soumise au secret. En début de saison, le prix oscille entre 350 et 500 € le kilo. Au pic de la saison, fin décembre, il peut atteindre 1200 € le kilo.

Quelques minutes avant l'ouverture, le public se masse derrière les portes fermées. Particuliers, restaurateurs, courtiers sont côte-à-côte. À 19h précises, Éric Chasseriaud fait sonner la cloche en fonte, la grande porte s'ouvre enfin.

À droite de la salle, la vente en lots, réservée aux acheteurs professionnels. À gauche, la vente à l'unité pour les particuliers. Chacun sait où se diriger, ce qu'il est venu chercher. [...] *Retrouvez l'intégralité de cet article dans notre magazine de l'hiver sur <https://boutique.lepetiteconomiste.com>*

Julie Leboissetier

A propos : L'Association des trufficulteurs de Charente-Maritime compte 150 adhérents, celle des Deux-Sèvres 185. Chacun des adhérents cultive la truffe en activité complémentaire, aucun n'en vit totalement. Les présidents des deux associations se réjouissent de voir de plus en plus de jeunes, notamment des agriculteurs, se lancer dans cette activité.