



TRUFFICULTURE

.....
Fiche filière

“

À retenir

Récolte 2023
**Production estimée :
60 tonnes.**

**Une campagne satisfaisante
après les résultats décevants
de la récolte 2022 (20 t)**

”

Les années référencées correspondent à l'année de récolte d'une campagne donnée. L'année 2023 signifie campagne 2023/2024.



ORGANISATION

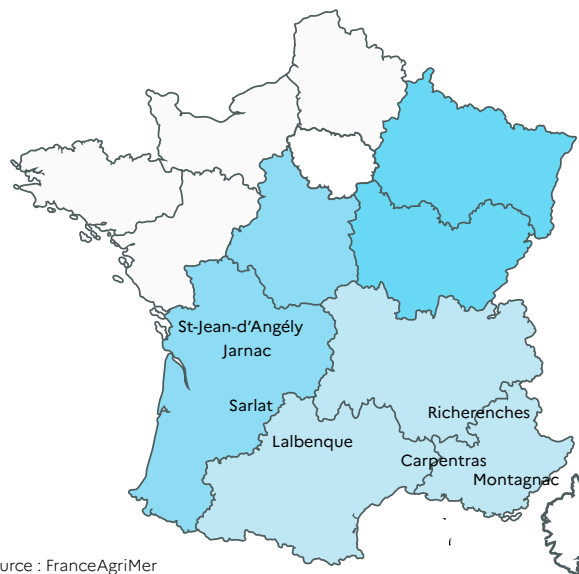
- La Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) regroupe les structures professionnelles des trufficulteurs français.
- En 2024, 7 régions trufficoles adhèrent à la FFT. Elles sont représentées en fédérations ou associations régionales, déclinées, elles-mêmes, en fédérations ou associations départementales et organisations locales, sous forme associative ou syndicale.



PRODUCTION

- Localisation dans 7 régions réparties entre :
 - Le Centre et Sud-Ouest : Nouvelle-Aquitaine, Centre-Val de Loire ;
 - Le Sud-Est : Occitanie, PACA, Auvergne-Rhône-Alpes ;
 - Le Centre Est : Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est ;
- 20 000 trufficulteurs estimés (55 - 60 % n'ont pas le statut d'agriculteur) ;
- 35 000 hectares sur 48 départements ;
- 1 000 ha plantés en moyenne par an en région ;
- 350 000 plants truffiers vendus en moyenne en France par 14 pépiniéristes agréés ;
- Production annuelle inférieure à 100 tonnes ;
- Prix de vente entre 500 et 1 500 €/kg (variable selon les saisons, les variétés, les quantités disponibles, la qualité du produit) ;
- Rendement annuel/ha de 0,5 kg à 50 kg.

Zones de production et principaux marchés



Source : FranceAgriMer



LE MARCHÉ FRANÇAIS (SOURCE : DIRES D'EXPERTS)

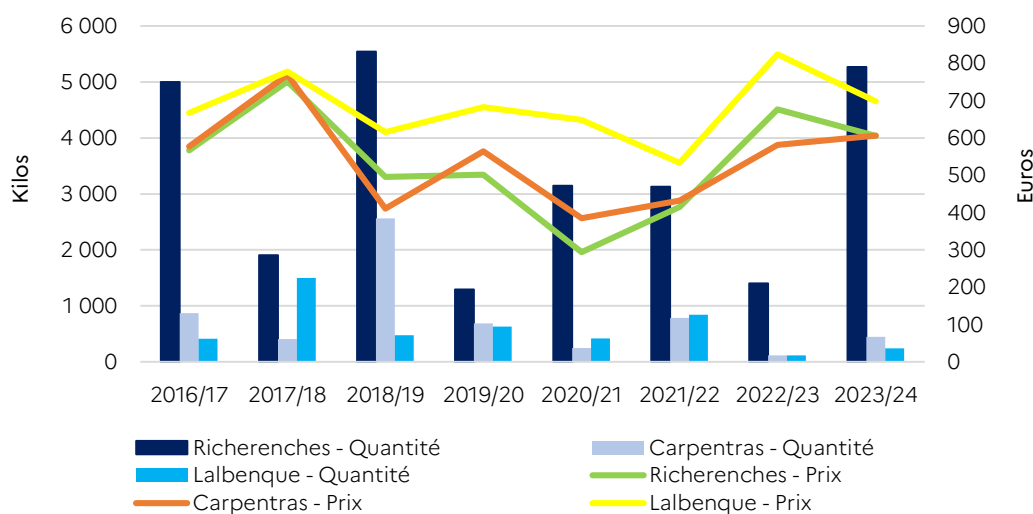
- La commercialisation de la truffe à l'état frais est effectuée en circuit direct ou indirect sur des marchés de détail spécialisés ou des marchés de gros hebdomadaires destinés aux professionnels (négociants) ;
- Une trentaine de courtiers interviennent sur ces marchés de gros ;
- Une vingtaine de conserveurs de truffes génère un chiffre d'affaires de l'ordre de 20 millions d'euros ;
- Le décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 détermine les exigences de qualité et d'étiquetage applicables aux truffes vendues à l'état frais et aux denrées alimentaires comportant de la truffe.



COURS ET QUANTITÉS SUR LES PRINCIPAUX MARCHÉS DE DÉTAIL

Cours moyens pondérés par les volumes estimés présents sur le marché

- La campagne de commercialisation 2023/24 présente une offre satisfaisante, avec toutefois des volumes inégaux selon les régions de production.
- Le commerce français bénéficie d'une faible concurrence espagnole par rapport aux dernières années. En effet, les épisodes de sécheresse et les restrictions d'arrosage ont réduit les volumes de production ibérique ; les truffes espagnoles affichent ainsi des prix particulièrement proches de ceux du marché français (RNM).



Source : RNM



IMPORT - EXPORT (SOURCE : DOUANE – DONNÉES 2023)

- Les importations françaises de truffes (à l'état frais ou réfrigéré, toutes variétés confondues) ont représenté 126 tonnes pour 15 millions d'euros.
- 72 % des approvisionnements sont originaires de l'UE dont les principaux fournisseurs de la France sont la Bulgarie et l'Espagne. L'Iran pèse 21 % du marché français en volume.
- Les exportations françaises de truffes (à l'état frais ou réfrigéré, toutes variétés confondues) ont représenté 40 tonnes pour 10 millions d'euros
- Les principaux clients de la France sont le marché asiatique (Japon et Chine), avec une part de marché volume de 46 %, puis les États-Unis

Évolution annuelle des importations françaises en volumes, valeur et prix moyen/kg



Source : Douane Française

Évolution annuelle des exportations françaises en volumes, valeur et prix moyen/kg

