

Le Diamant Noir du Vaucluse, symbole d'excellence des trufficulteurs

Agriculture - Publié le 13 novembre 2025 à 13h55, par Jean Calabrese - CVH

Dans le premier département producteur de France, des trufficulteurs engagés dans une démarche de qualité ont créé Le Diamant Noir du Vaucluse, une marque collective pour permettre au consommateur d'acheter en toute confiance des truffes du Vaucluse.



Qualité, transparence et respect sont les maîtres-mots de Nicolas Monnier, trufficulteur à Saint-Saturnin-les-Apt et président de l'association du Diamant Noir du Vaucluse, une marque gage de qualité. (© J. Calabrese)

Engagés dans une démarche de qualité, de transparence et de respect, ils sont une dizaine de trufficulteurs réunis depuis 2011 au sein d'une association au nom évocateur : **le Diamant Noir du Vaucluse**. Leur but ? **Garantir la qualité des truffes** vendues sous le nom de cette marque collective.

Installé depuis 40 ans dans la montagne entre Saint-Saturnin-les-Apt et Sault, **Nicolas Monnier**, le président de l'association du Diamant Noir du Vaucluse, est devenu **trufficulteur** presque par la force des choses. « *Il y a 15 ans, j'ai commencé ici, dans ces monts du Vaucluse où nous n'avons pas grand-chose à cultiver. C'est de la roche calcaire partout. Et à part la lavande, rien ne pousse. Même pour l'olivier, c'est trop haut* ».

Il a donc planté ce que sa terre lui permettait de cultiver : la truffe ou **la rabasse** comme on l'appelle en Provençal. Ce n'était pas une première dans la région du pays d'Apt, car **cette terre aride** avait déjà produit de la truffe au XIX^e siècle



Grâce à un certain Joseph Talon, originaire de Saint-Saturnin-les-Apt, qui eut l'idée un jour de 1808 de planter dans une de **ses garrigues au pied des Monts du Vaucluse** des glands, provenant de chênes truffiers.

Joseph Talon, le père de la trufficulture provençale moderne

© DR - Joseph Talon, né en 1794 à Saint-Saturnin-lès-Apt où se dresse sa statue, a été le premier à comprendre la symbiose entre la truffe et le chêne.

Une décennie plus tard, Joseph Talon eut l'heureuse surprise de constater que les jeunes chênes lui donnaient une importante récolte de truffes noires. Une deuxième expérience, couronnée elle aussi de succès, lui fit comprendre qu'il y avait une **symbiose entre truffe et chêne**. La trufficulture était née.

Talon fit rapidement fortune et comme on l'avait vu planter des glands, d'autres propriétaires – plus de 200 - commencèrent à l'imiter. C'est d'ailleurs Joseph Talon lui-même qui leur vendit des plants truffiers, **les premiers plants mycorhizés de l'histoire**. Et les contreforts des monts de Vaucluse se couvrirent de chênes verts et de chênes blancs. « *Si vous voulez récolter des truffes, semez des glands !* » aurait dit Joseph Talon, premier trufficulteur du Vaucluse.

Il y en avait partout. Un phénomène exponentiel facilité par deux phénomènes convergents sous le Second Empire : la crise du phylloxera qui détruisit les vignes et la loi Montagne de Napoléon III qui accéléra le reboisement du Luberon et du Ventoux : des millions d'hectares furent ainsi plantés en truffiers. Et la production de truffes a explosé.

Distinguer la truffe de producteur de la truffe de négociant

Il existe en Vaucluse un **syndicat des trufficulteurs**, présidé par **Véronique Michelet**, qui regroupe 140 membres environ. L'association du Diamant Noir en est, si l'on peut dire, une émanation qui s'est fixée pour objectif premier de **distinguer la truffe de producteur de la truffe de négociant**.

« Si vous allez sur les grands marchés à la truffe, plus de la moitié de ceux qui vendent sont des négociants, qui ont acheté des truffes à des courtiers », commente Nicolas Monnier.



© J. Calabrese - De nombreux restaurants dans le Vaucluse proposent en saison des menus truffes. Comme au restaurant à La Beaugravière à Mondragon où les plats déclinés autour de la *Tuber melanosporum* sont sublimés.

Difficile de s'y retrouver. Sans que l'on en connaisse vraiment la provenance, certains affirmant que globalement « *la truffe d'Espagne se recycle à Carpentras et à Richerenches* ».

La marque Le Diamant Noir du Vaucluse, soutenue par le Département de Vaucluse, développe un site internet, des fiches recettes, un sac pédagogique et assure une présence active sur toutes les fêtes de la truffe.

La première motivation des membres du Diamant Noir de Vaucluse est donc d'identifier l'origine des truffes qui sont vendues. « *La truffe est un produit brut difficile à tracer. Avec nous, les gens savent d'où elle vient et comment elle est cultivée. Nous plantons, taillons, réensemencions.* »

D'où la mise en place de ce **label de qualité "Diamant Noir du Vaucluse"** qui vise à **garantir l'origine locale des truffes**, issues de producteurs déclarés à la MSA, et à **éduquer le grand public** à un usage plus large de la truffe. Un cahier des charges assez strict a été établi que tout futur adhérent doit signer. Il porte sur deux points essentiels :

- **Les conditions de production** : il faut travailler les truffières **en agriculture raisonnée ou en bio**.
Le point essentiel étant le fameux glyphosate qui doit être absolument banni dans les truffières. « *L'herbe est un concurrent hydrique. Nous nous interdisons de désherber avec des produits dangereux. Sachant que le mycélium fixe tout ce qui est dans le sol. C'est son job* ». **Les**
- **conditions de commercialisation** : avec une innovation importante sur la notion de fraîcheur. « *Si c'est vendu sous la marque Diamant Noir du Vaucluse, c'est mûr et ça a moins de sept jours. Nous certifions que la truffe a été cavée il y a moins d'une semaine. Au-delà, nous en faisons de l'inoculum qui nous sert à réensemencer* ».

Quant au début de la mise sur le marché, c'est en fonction de la saison. Soit très tôt : fin novembre parce que la saison est bonne. Soit plus tard, comme cette année, où la date a été fixée au 12 décembre 2025.

Le Vaucluse premier producteur de France de tuber melanosporum

Le nom vulgaire de la truffe produite en Vaucluse est celui de "**La truffe du Périgord**". Ce qui peut satisfaire l'ego des Périgourdins, mais pas celui des Vauclusiens qui utiliseront plus volontiers le nom scientifique, à savoir *Tuber melanosporum*.

Sachant que le **Vaucluse, avec ses 3 700 ha de truffières plantées** (chiffres 2014) est le **premier département trufficole** en France avec des zones de production majeures comme l'Enclave des Papes, le Comtat Venaissin, le Mont Ventoux et le Luberon. On y a produit en 2023-2024 quelque **15 tonnes de truffes**.

Quant au prix, il varie considérablement en fonction de la météo. En 2023-2024, il a atteint le palier de 1 300 €/kg juste avant Noël. Concernant cette nouvelle saison, il faut attendre le premier marché à Carpentras, en décembre, pour en savoir un peu plus sur la qualité de la truffe.

Une dernière précision un brin folklorique : aujourd'hui, **ce sont toujours des chiens** et jamais des cochons qui sont chargés du cavage. Même si les premiers ont besoin d'un dressage alors que les seconds sentent la truffe de fort loin avec une précision de radar. Le problème, c'est qu'ils ont tendance à manger la truffe.

Les rendez-vous de la truffe saison 2025 - 2026

Marché aux truffes de Carpentras : ouvert tous les vendredis matin à partir du 5 décembre 2025 jusqu'à fin mars. Carreau des professionnels à partir du 14 novembre 2025, dès 9 h, dans la cour d'honneur de l'Hôtel-Dieu. Pour les particuliers à partir du 5 décembre 2025, de 8 h à 12 h, sur le parvis de l'office de tourisme. [Bulletin d'inscription sur le site de la Ville de Carpentras](#).

Marché aux truffes de Richerenches, un des plus grands d'Europe. Tous les samedis matin à partir du 6 décembre 2025 jusqu'au 21 mars 2026. Ne pas oublier **le ban de la truffe** le samedi 6 décembre 2025 et **la messe des truffes** le 3^e dimanche de janvier 2026 (le 19). Cérémonie religieuse avec bénédiction des truffes et vente aux enchères au profit de la paroisse.

4^e fête du Diamant Noir de Vaucluse à Vaison-la-Romaine en février 2026. Date à préciser. Toutes les infos sur [le site de l'association du Diamant Noir de Vaucluse](#).