* Le coût d'une truffe de qualité sur le marché dépend de sa taille, de son espèce et de sa qualité.
* Il peut atteindre de 75 € les 100 grammes à plusieurs milliers d'euros pour les truffes communes, ce qui leur donne déjà l’image d’un produit de luxe
* La rare truffe blanche d’Alba qui ne pousse que dans le Piémont (Italie) a atteint en 2005 les 4 000 €/kg, après avoir dépassé les 15 000 €/kg les années de mauvaise récolte. Les records de prix sont battus lors de la vente aux enchères qui clôture la Foire de la Truffe blanche qui se déroule entre octobre et novembre. Elle se tient dans la Salle des Masques du Château de Grinzane et les acheteurs du monde entier y participent grâce à une liaison par satellite. Dans l'édition 2010, treize truffes ont été vendues pour un total de 307 200 €. Le record revient à deux truffes, l'une a été vendue à Hong Kong pour 105 000 €, l'autre à Grinzane pour 100 000 €. Il est à souligner qu'en 2009 un restaurateur de Hong Kong s'est adjugé une truffe de 750 grammes pour 100 000 €.
* La truffe noire dite du Périgord (Tuber melanosporum) est la plus recherchée en France. Le Sud-Est (Vaucluse, 1er département français producteur, Gard, Drôme, Alpes-de-Haute-Provence, Var), assure 70 % de la production contre 30 % pour le Sud-Ouest (Lot) et de façon moindre du Centre-Ouest.
* La production s'étale de mi-novembre à mi-mars. L'optimum de la qualité est atteint à la fin décembre. Le cours de la truffe varie chaque semaine en fonction des conditions météorologiques.
* Au cours de la campagne, entre seize et dix-neuf semaines, les prix pratiqués sur le marché aux truffes de Carpentras servent de référence aux autres marchés. Carpentras est depuis des décennies ce marché de référence en France, tant par la quantité que par la qualité de ses truffes et le respect des normes.
* Il y existe en fait deux marchés, celui des professionnels (restaurateurs, courtiers, conserveurs....), et celui des particuliers. Les détaillants en tirent une marge confortable, puisque la tuber melanosporum achetée sur le marché de gros peut doubler son prix vendue au détail.
* En conserve, en 2005, les 100 grammes de truffes noires brossées extra pouvaient dépasser les 150 € (1 590 €/kg). Cette différence importante vient du fait que la truffe est débarrassée de sa terre (environ 10 %) et que la vente est sérieusement contrôlée tant sur l'origine, l'espèce et la qualité. La truffe se paye toujours en espèces et les trufficulteurs sont peu loquaces sur leurs revenus