Presse trufficole
du net
Année 2017
17/002 Recueil des articles de Février

Sommaire des articles du recueil 17/002

Page 03 Comment les truffes passent à la casserole
Page 04 La truffe à l'honneur au marché
Page 06 Les Léopards à la conquête de l'or noir
Page 07 Vaucluse : les trufficulteurs espagnols s'inspirent du modèle français
Page 09 Tentatives de fraude repérées sur les marchés aux truffes
Page 11 La truffe, vitrine du terroir tarnais
Page 13 Au marché primé de Chartrier-Ferrière (Corrèze), la quantité de truffes n'était pas au rendez-vous
Page 15 Cognac : "On ne fait pas fortune avec la truffe"
Page 17 Lot-et-Garonne : les enfants s'initient au goût… de la truffe
Page 18 Fête de la truffe à Périgueux : "S'il le fallait, je ramperais pour elle"
Page 20 Dordogne : coup de froid sur le marché aux truffes de Périgueux
Page 22 Les trufficulteurs en assemblée
Page 24 Marché aux truffes
Page 25 Des truffes cultivées... en pleine Beauce
Page 27 Arles sur Tech- Fête de la truffe ou le diamant noir sous toutes ses facettes.
Page 30 Des Californiens à la découverte de la truffe
Page 31 Claret : une foule impressionnante à la 6e édition de la fête de la truffe

pressreader

Comment les truffes passent à la casserole

Le secret de leur mode de reproduction vient d'être percé

← 20 Minutes2 Dec 2016Loïc Chauveau

La vie sexuelle de ce tubercule odorant est truffée de surprises.

On sait enfin comment la truffe, ce tubercule odorant roi de la haute gastronomie, vient au monde ! Comme tous les champignons, elle est d'abord le fruit des amours de deux mycéliums, un fin réseau de filaments blanchâtres qui court dans les premiers centimètres du sol. Mais Tuber sp a aussi une vie sexuelle compliquée… Hermaphrodite, la truffe ne peut pas s'autoféconder. L'équipe de Marc-André Selosse, mycologue au Muséum national d'histoire naturelle de Paris, vient de découvrir qu'elle choisissait en fait son sexe… selon les circonstances !

Grosse compet'

En analysant le patrimoine génétique de 950 truffes, les chercheurs ont pu déterminer où se trouvaient dans les truffières les « pères » et les « mères ». Leurs résultats sont étonnants. Ils mettent en évidence que les truffes résultent de la fécondation entre une « mère » de grande taille vivant plusieurs années et de nombreux petits « pères » qui, eux, meurent au bout d'un an. La femelle doit avoir une taille suffisante pour à la fois donner des spores et fournir la chair de la truffe qui protège les spores, alors que le mâle, toujours de constitution plus faible, ne fournit que des spores. Les chercheurs ont aussi compris comment, au pied des chênes et des noisetiers, mâles et femelles se répartissent un territoire. « Quand une spore éclot à proximité d'un individu de sexe féminin déjà installé, le nouveau mycélium n'a pas d'autre choix que d'adopter le sexe opposé pour avoir une chance de se reproduire », poursuit Marc-André Selosse. Des découvertes qui devraient intéresser les trufficulteurs. Si 1 000 hectares de nouvelles truffières sont plantées tous les ans en France, la production nationale reste comprise entre 40 et 100 tonnes par an quand elle était supérieure à 1000 tonnes à la fin du XIXe siècle. Ce vendredi 2 décembre, le numéro de Sciences et Avenir est déjà en kiosques.

la Nouvelle République.fr

Indre-et-Loire - Ballan-Miré - Ballan-miré

La truffe à l'honneur au marché

03/02/2017 05:36

Gente dame Nowak et messire Chanson ont été nommés chevaliers par la Templerie des fleure-truffes et gouste foies gras en riches lieux de Touraine.

Il régnait une animation particulière dimanche midi au marché, habituellement plus calme. Il est vrai que la moitié de la place du 11-Novembre était occupée par deux chalets et un grand barnum. En fait, il s'agissait du marché aux truffes, organisé, pour la deuxième année consécutive par le Comité de jumelage de Ballan-Miré - Rencontres et Confluences.
Ce fameux « diamant noir » était bien sûr à l'honneur, mais on pouvait également trouver des mets de choix, comme le foie gras, le safran et autres élixirs. La Touraine gourmande était représentée par un grand chef. En effet, Guillaume Dallay avait préparé un velouté de topinambour. Ce légume, pourtant si peu apprécié par ceux qui ont connu la dernière guerre mondiale, était là rehaussé par de la truffe.
L'Association des trufficulteurs de Touraine en a profité pour vendre ses produits. A 900 € le kilo, quand même.

Deux intronisations

Ce marché était également l'occasion d'assister à l'intronisation de deux Ballanais par la Templerie des fleure-truffes et gouste foies gras en riches lieux de Touraine.
« Une fine tranche de pain légèrement grillé, une lamelle de foie gras, une rondelle de truffe, un peu de fleur de sel, un soupçon de poivre. Fermez les yeux, le bonheur est en vous », a résumé le grand maître de la confrérie, Michel Lassaussaye.
C'est ce qu'ont effectivement apprécié les deux novices du jour : Nadine Nowak, première adjointe de la commune, et Gérard Chanson, membre du comité, qui ont donc été nommés

chevaliers de la Templerie.

Avant que leur soient remis médailles et diplômes, le grand maître de cérémonie, Jean-Manuel Rocher, entouré des dignitaires de la Templerie, a déclaré : *« Ils ont fleuré, ils ont gousté. Gente dame Nowak et messire Chanson devront présenter et porter dignement ces atours en toutes occasions afin que la renommée du pays de 6e sens et de ses produits s'étende jusqu'aux limites de la Terre et du monde gourmand »*. Quelle belle mission.

La Templerie des fleure-truffes et gouste foies gras en riches lieux de Touraine tiendra son grand chapitre annuel le 4 février.
Renseignements :
au 02.47.58.16.08.
E-mail : michel-annie@cegetel.net

Publié le 03/02/2017 à 03:50, Mis à jour le 03/02/2017 à 08:09

Les Léopards à la conquête de l'or noir

Comme l'an passé, les coprésidents de Villeneuve 13, Patrick Mauri et Jean-Pierre Sagnette, organisent une soirée truffes à la salle du Palay à Pujols./Photo DDM, Joseph

Gastronomie et sport peuvent faire bon ménage. Pour preuve, Villeneuve 13 organise sa deuxième soirée truffes, le samedi 11 février, à la salle du Palay de Pujols, à partir de 19 h 45. Grand amateur d'or noir et de tuber melanosporum, le coprésident Patrick Mauri espère que ce produit de luxe ravira les papilles gustatives de tous les convives. Pour cette soirée qui se veut très conviviale et très festive, plus de 3 kg de truffes ont été commandées afin de pouvoir servir 13 déclinaisons aux convives. L'an passé, ils étaient 230 et cette année le club a limité à 300 personnes.

Alors, on peut se poser la question de savoir quel est le parallèle entre le club pionnier et la truffe ? Ancien joueur du SUA et désormais trufficulteur, Bernard Rosa explique très clairement : «Quand on plante un arbre mycorhize, il faut attendre sept, parfois dix ans, avant d'avoir une truffe. Au rugby, il faut autant de temps pour avoir un bon junior qui a commencé à l'école de rugby». En effet, la politique du club, c'est le «rugby bio», c'est de former des jeunes du terroir et de récolter quelques années plus tard les fruits de leur progression et de leur éclosion. Avec forcément des résultats sur le terrain, à condition bien évidemment de pouvoir les conserver dans l'effectif car ils risquent d'être sollicités par d'autres clubs de la région. Ainsi, hormis le Serbe Vladika Nicolic, les Léopards d'Aquitaine ne comptent aucun étranger dans le groupe.

La philosophie des coprésidents Patrick Mauri et Jean-Pierre Sagnette, c'est de travailler sur le moyen terme, en pensant bien évidemment aux jeunes et en leur permettant de franchir progressivement des paliers pour qu'ils portent un jour les couleurs de l'équipe première.

La soirée truffes, c'est donc le samedi 11 février, à la salle du Palay à Pujols. Tarif : 45 € par personne. Réservations avant le 7 février.

Renseignements sur le site du club.

De notre correspondant local Philippe Bertin

La Provence .com

Vaucluse : les trufficulteurs espagnols s'inspirent du modèle français

Samedi 04/02/2017 à 12H32

Des producteurs ibériques étaient en visite, hier, au marché de Carpentras. Des concurrents sérieux et souriants...

André Desserre a présenté les usages du marché carpentrassien aux producteurs espagnols.
PHOTO A.E.

On consomme peu la truffe en Espagne. En revanche, depuis ces dernières années, on en produit. Belle et de bonne qualité. "Depuis les années quatre-vingt-dix, elle se développe", explique Daniel Oliach, du centre technologique forestier de Catalogne qui conduit jusqu'à dimanche une délégation de producteurs ibériques curieux de l'histoire et de la tradition trufficole française. "Depuis une quinzaine d'années environ, grâce à des subventions de l'état et de l'Europe, nous avons développé la culture de la melanosporum", poursuit-il. C'est ainsi que quelque 18 000 hectares, dont un millier en Catalogne, ont vu le jour. Des plantations organisées et arrosées.

"Il y a un peu de truffières sauvages (10 %) car les conditions climatiques de notre pays ne sont pas favorables. En revanche, les terres arrosées (90 %) produisent très correctement. Jusqu'à ces dernières années, nous avions une bonne saison pour quatre mauvaises. Aujourd'hui nous sommes arrivés à stabiliser les récoltes." Soit 40 à 50 tonnes, dont 80 % partent à l'exportation... en France.

Autrement dit, la production française n'a qu'à bien se tenir. D'ailleurs les courtiers ne s'y trompent pas. Devant l'absence de truffe locale, ils se rabattent volontiers sur celle venue de l'autre côté des Pyrénées. "C'est exactement la même. Son origine est indécelable, sa qualité

identique", explique Patrice Goavec, président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, qui avoue ne pas pouvoir savoir si de la truffe espagnole a été présentée cette année sur les marchés français : "Chez nous, la récolte est très aléatoire. La melanosporum est capricieuse. On ne sait donc jamais vraiment combien une terre va donner. D'où une porte ouverte..."
Seule différence perceptible : le prix. La truffe d'Espagne est nettement moins chère, entre 400 € et 450 € le kilo en moyenne, constante sur le marché des professionnels... contre 600€ à 650€ sur celui, par exemple, de Carpentras...
Côté finances, il semble que l'Espagne a organisé un contrôle, laissant plus de transparence au négoce : "Certes, il y a quelques transactions qui se font discrètement à la nuit tombée... mais nous fonctionnons essentiellement par chèque et virements bancaires. Cela comprend les taxes, les charges. Pour résumer, tout est déclaré." Un principe peu usité dans l'Hexagone car inquiétant les producteurs locaux face à d'éventuels contrôles fiscaux. Il permettrait, pour certains professionnels, de supprimer un marché parallèle et les vols récurrents...
La délégation poursuit son périple ce matin à Richerenches : "Les marchés sont encore très confidentiels chez nous. Nous souhaitons les développer et faire découvrir la gastronomie qui les entoure", poursuit Daniel Oliach à la tête d'une délégation de concurrents sérieux et souriants...

Philippe Meron

LA DEPECHE.fr

Publié le 05/02/2017 à 03:52, Mis à jour le 05/02/2017 à 12:32

Tentatives de fraude repérées sur les marchés aux truffes

Economie - Repères

Les marchés aux truffes se poursuivent et continuent d'attirer les amateurs. Cependant, l'association des trufficulteurs est inquiète après avoir décelé des tentatives de fraudes./ photo DDM Jean-Luc Bibal.

«Depuis toujours, nous sommes vigilants. La truffe est un produit d'excellence, qui coûte très cher. On se doit d'être irréprochable. Et pourtant, c'est la première fois que nous avons à faire à ce genre de fraude». Le président de l'association des trufficulteurs audois Alain Giniès était hier très remonté à l'occasion du marché aux truffes de Villeneuve-Minervois. La raison, la Tuber indicum, la truffe de Chine, que certains ont tenté d'introduire sur les marchés des trufficulteurs. Cette truffe, noire, odorante, similaire à la mélanosporum vendue sur les marchés de la région, n'a aucun goût. Elle se vend, peu ou prou, 50 € le kilo, contre 1 000 € le kilo cette année pour la Tuber melanosporum.

Une fraude inédite

L'ATA a eu la mauvaise surprise de voir arriver sur le marché aux truffes à Moussoulens le 22 janvier dernier des truffes chinoises. 3 lots suspects ont ainsi été interceptés par Yann Galy, trufficulteur et chargé de l'expertise pour l'ATA. «Je n'ai eu absolument aucun doute en les prenant en mains. La truffe chinoise absorbe les arômes et donc elle est difficilement détectable à l'odorat. En revanche, au toucher, elle est moins rugueuse, a moins de relief, la forme est moins prononcée. On se rend immédiatement compte de l'arnaque. Les truffes suspectes ont ensuite été envoyées à un laboratoire d'analyse, qui nous a confirmé qu'il s'agissait bien de truffes chinoises», explique le professionnel. Ces trois lots suspects ont été introduits par trois personnes différentes, connus par les professionnels de la filière. «Nous allons recevoir ces trois personnes dans la semaine qui vient, pour déterminer si la fraude était volontaire. Dans tous les cas une plainte va être déposée» précisait le président de

l'association des trufficulteurs de l'Aude.

Les restaurateurs avertis

Pour lesrestaurateurs qui auraient le moindre doute, Alain Giniès et Yann Galy insistent sur le fait qu'ils peuvent toujours venir à la maison de la truffe pour faire analyser par un professionnel leur produit. «Parfois, on m'interpelle pour me dire que les truffes au restaurant n'avaient pas ou peu de goût. Ce n'est pas possible, et j'invite les restaurateurs à nous consulter en cas de doute».

Les marchés aux truffes se succèdent dans le département depuis le 10 décembre. L'ATA, l'association des trufficulteurs de l'Aude, est pourtant pour une fois sur ses gardes.

villeneuve-minervois

Le chiffre : 1 000

« Je serai très virulent sur le sujet. La truffe est un produit d'excellence, on se doit d'être irréprochable. S'il y a le moindre doute sur une truffe, tout le lot est confisqué »

Alain **Giniès**, président de l'association des trufficulteurs

Euros> Le kilo. C'est à ce prix que se négocie la truffe cette année. En moyenne entre 10 et 12 kg se vendent par marché. Il reste 5 marchés cette année dans le département.

R.B.

←
Actualité Grand Sud Tarn Villeneuve-sur-Vère

Publié le 06/02/2017 à 03:49, Mis à jour le 06/02/2017 à 07:51

La truffe, vitrine du terroir tarnais

Gastronomie

←

On la regarde, on la touche, on la sent, hier à Villeneuve-sur-Vère, la truffe était la reine du terroir à la fête de Villeneuve-sur-Vère. /Photo DDM, Emilie Cayre.

La météo n'a pas freiné l'envie des amateurs du tuber mélanosporum. Ils étaient nombreux, hier, à s'être rendu à la traditionnelle fête de la truffe de Villeneuve-sur-Vère et son marché pour les particuliers.

Ah, la traditionnelle fête annuelle de la truffe de Villeneuve-sur-Vère. Elle fleure bon le terroir, la tradition. La France des campagnes et son patrimoine. Ce n'est pas la pluie qui va gâcher la fête.
Si Serge Bouthonnier, le président du syndicat des trufficulteurs du Tarn avaient quelques inquiétudes avant l'ouverture du marché, il a vite été rassuré. Cette 11e édition a connu un nouveau succès populaire. Chaque année, ils sont environ 3 000 visiteurs à se rendre à la salle Jean-Louis de Corail pour apprécier la récolte de l'année. Tous des particuliers. Villeneuve-sur-Vère n'est pas un marché de gros où l'on achète au panier mais au détail. Alors dans les travées, les habitués jouent des coudes avec de nombreux curieux venus des villes alentour, parfois en famille, à la découverte de ce produit 100 % naturel. «Les acheteurs sont souvent des néophytes», expliquent Martine et Jean-Claude Barthes, adhérents du syndicat. Alors un petit conseil est toujours le bienvenu sur la façon de préparer la truffe.
Quand il s'agit de la première fois, il est préférable de prendre une petite truffe.» C'est le cas de Benoît. Cet habitant de Rouffiac a rejoint un ami. Il a délaissé l'habituelle sortie dominicale en VTT pour arpenter les allées. «J'ai acheté trois petites truffes que l'on va cuisiner pour les enfants accompagnés d'un bon morceau de pain pris sur place. Ils vont pouvoir en apprécier le goût. Même moi, cela fait longtemps que je n'en ai pas mangé».

Au total, 30 kg sont mis à la vente. «Les producteurs sont d'abord passés par le contrôle, précise Serge Bouthonnier. Ils ont canifé la truffe c'est-à-dire coupé une tranche pour examiner l'intérieur. C'est un examen visuel pour donner un accord sur la vente».
Avec 30 kg, c'est un marché bien pourvu qui est proposé.
Pourtant, le produit s'est fait rare cette année. La faute au gel des derniers jours. «Jusqu'à 10 cm, la terre était gelée, témoigne Martine. Mais le chien de la maison est capable de les sentir jusqu'à 30 cm.» Il n'empêche. Selon Serge Bouthonnier, ce sont les départements du Tarn et de l'Aveyron qui alimentent le grand marché de Lalbenque dans le Lot.
Les Lotois ont été victimes de la sécheresse.
Le prix moyen est de 900 euros le kg. Sur les tables, on peut trouver toutes les tailles et donc pour toutes les bourses. Et à défaut de la cuisiner chez soi, on pouvait en apprécier la saveur avec la traditionnelle omelette à la truffe à déguster sur place.

La truffe, vitrine des produits locaux
Si la truffe est la star de la fête, elle n'est pas le seul produit du terroir que l'on peut découvrir à Villeneuve-sur-Vère. Hier, de nombreuses saveurs du Tarn étaient au rendez-vous.
Uniquement des productions locales assuraient les organisateurs. Plus d'une cinquantaine d'exposants avaient pris place dans et autour d e la salle Jean-Louis Corail. L'occasion de découvrir une belle diversité de produits et garnir la table familiale pour les jours à venir.
Entre les vins de gaillac, les spiritueux, l'ail rose de Lautrec, les fromages ou les gâteaux à la broche, les saveurs et les odeurs étaient multiples.

Le chiffre : 30
kg> en vente. C'est le poids total que la vingtaine de trufficulteurs présentait à la vente, hier, au marché à la truffe de Villeneuve-sur-Vère. Pour un prix moyen de 900 euros le kg.
P.G.

LA MONTAGNE

Gastronomie

Au marché primé de Chartrier-Ferrière (Corrèze), la quantité de truffes n'était pas au rendez-vous

Publié le 06/02/2017

À ce marché primé, tout est une affaire de nez pour les connaisseurs et amateurs.? © Photos P. Perrouin

La qualité des truffes était au rendez-vous, dimanche, du marché primé plein de promesses, à Chartrier-Ferrière (Corrèze). Sept producteurs ont proposé leurs produits.
YOUR PREMIUM CONTENT HERE

Le 14 e marché de Chartrier-Ferrière (Corrèze) a ouvert ses portes au public dès le son de la cloche, à 10 h 30. Et les visiteurs et amateurs de truffes étaient nombreux à se presser sous la petite tente. Les acheteurs, impatients, sont passés sous la corde pour être les premiers servis une fois les ventes commencées.
Sept trufficulteurs ont amené les fruits de leur récolte, dimanche. Venus de Dordogne, de Corrèze ou encore du nord du Lot, ces producteurs ont eu une saison… plutôt difficile.

« La saison va s'arrêter plus tôt, car les truffes ont gelé. L'an passé, on avait été épargné »
DENIS FROMAGE.

« L'année dernière, on proposait sur notre marché un peu plus de 7 kg de truffes. Là, on en a gardé seulement 5,626 kg. Depuis deux ans, le panier diminue », se désole Denis Fromage, président de l'Association des trufficulteurs du causse corrézien.
La quantité n'était pas au rendez-vous. Néanmoins, la qualité était indéniable. À la fin du contrôle et sous l'œil des experts, la plus grosse truffe pesait 170 grammes et le plus gros panier faisait en tout 1,742 kg. « La saison va s'arrêter plus tôt, car les truffes ont gelé. L'an passé, on avait été épargné », souligne Denis Fromage.

Un marché réputé

En attendant l'ouverture du marché, Jérôme Carbonnel fait un tour des tables. « Ce marché est très réputé dans la région. Je suis venu de Saint-Céré (Lot) pour pouvoir acheter un peu de truffe, raconte cet amateur de diamant noir. C'est la deuxième fois que je viens. La première fois, c'était plus en tant que spectateur ».
Dimanche, à la vente, les produits des trufficulteurs n'étaient pas seuls à l'honneur. Des plans d'arbres truffiers, des boissons chaudes et une tombola étaient aussi mis à disposition des acheteurs, tout comme des amuse-bouches… à base de ce diamant noir si prisé.
Émincé de truffe sur du pain avec du beurre ou encore brouillade d'œufs… Sylvette et Christian Bom en proposaient sur le marché. « C'est une bonne façon de faire découvrir ce petit bijou noir », se réjouit Sylvette.
Pour le maire de Chartrier-Ferrière, Guy Roques, « ce marché est important pour notre commune. C'est notre identité, a t-il indiqué avec fierté. Une référence pour les amateurs de truffes du Causse et des alentours ».

Clémentine Dutertre

CHARTRIER-FERRIÈRE

SUD OUEST

Cognac : "On ne fait pas fortune avec la truffe"

A LA UNE BOURG-CHARENTE Publié le 09/02/2017 à 3h38. Mis à jour à 9h41 par **Jonathan Guérin.**

Sur un terrain familial de Bourg-Charente, Bruno Allafort cultive la truffe en amateur. PHOTOS J. G.

Bruno Allafort représente le Syndicat régional des trufficulteurs. Il vient de sortir un livre de vulgarisation pour les enfants. Loin des idées reçues, il parle surtout d'une passion.

En semaine, on peut le croiser aux services techniques de la mairie de Cognac. Bruno Allafort y est responsable du bureau d'études. Mais sur son temps libre, le fonctionnaire quitte la ville. On le retrouve à Bourg-Charente, dans un endroit somme toute banal de la campagne charentaise. « Pour cultiver la truffe, certains ont l'image d'une forêt. Mais pas du tout. Il faut simplement de la place. »

C'est en bordure de la RN 141, sur un terrain familial de Bourg-Charente, qu'il a planté des chênes truffiers en 1996. « Ce n'était pas du tout prémédité, confie le fonctionnaire de 57 ans. Je venais à la Chambre d'agriculture pour me renseigner sur les plantations de noyer et ils organisaient une campagne d'information sur la truffe. Finalement, je me suis lancé dans ça plutôt que dans le bois d'œuvre… »

L'éloge de la patience

Bruno Allafort est le seul, dans son entourage, à avoir tiré le filon du diamant noir. « Mon oncle s'y est mis aussi. Pour nous, c'est plus une passion qu'une obsession, nuance-t-il. On approfondit ses connaissances, on progresse pas à pas. » À raison de quelques heures par semaine, cet « amateur passionné » inspecte ses allées de chênes. « Il faut en moyenne sept à huit ans pour récolter. Au pied, on peut voir des ronds de sorcière, un endroit où la terre et la végétation ont un aspect très particulier. C'est dans ce rayon-là qu'apparaissent les truffes. » Soudain, sa chienne Mishka commence à gratter le sol. Le chien d'eau espagnol a été dressé pour reconnaître l'odeur de la truffe. « Mais n'importe quelle race fait l'affaire, explique le maître. Je mets un peu d'huile de synthèse à l'arôme de truffe dans un petit objet que je cache. Pour le chien, ce n'est rien d'autre qu'un jeu. Lorsqu'il retrouve l'objet, on le récompense. » Et d'ajouter, dans un sourire : « Mais le vrai plaisir, c'est quand il en ramène une vraie. » En l'espèce, le chien ne déterre pas un leurre mais une belle tuber melanosporum, la plus recherchée des truffes, glanée à quelques centimètres de la surface. « Il y a beaucoup de

modes de culture, d'expérimentations. Avec la méthode que j'ai choisie, on ne récolte pas plus, pas moins. Ça fait partie du mystère… »
On associe souvent la truffe à un diamant noir, car les cours actuels donnent le kilo à 900 euros. Alors est-il devenu riche grâce au précieux champignon ? « Ceux qui arrivent à produire en quantité y passent un temps fou. Moi, je fais ça en dilettante, et on ne fait pas fortune avec la truffe. Il faut évacuer l'idée de faire de l'argent ! »

La passion avant tout
D'ailleurs, le livre de 40 pages qu'il vient de sortir n'est destiné qu'à transmettre sa passion. « Filomène et le diamant noir » (1), édité sur ses fonds propres, s'adresse au jeune public avec des illustrations sur la naissance de la truffe. « J'ai toujours aimé rédiger des petites histoires, confie Bruno Allafort. Là, c'est fait pour expliquer de manière pédagogique aux enfants, mais les grands peuvent aussi être intéressés. Car ça parle de la magie qu'il y a autour de la truffe… »
Cette idée de transmission compte beaucoup pour cet homme dont le tempérament emprunt de sérénité se marie bien avec l'idée de la patience propre à la trufficulture : « Finalement, je donne beaucoup de truffes. Car c'est un produit à part. Certains n'en mangent qu'une seule fois dans leur vie. Alors si jamais j'ai pu contribuer à ce plaisir, c'est formidable. »
(1) « Filomène et le diamant noir ». Antipode – éditions du Puits de Roulle. 10 euros. Renseignements par courriel à brunoallafort@yahoo.fr.

L'union en Nouvelle-Aquitaine
Pendant quinze ans, Bruno Allafort a été secrétaire du Syndicat des trufficulteurs charentais puis président de la structure à l'échelle de Poitou-Charentes. Et le 21 janvier dernier, il a été élu numéro deux de l'Union régionale des trufficulteurs de Nouvelle-Aquitaine, dont la naissance a eu lieu à Jarnac.
Cette entité prend acte des fusions des anciennes régions et fédère 2 700 producteurs. Un véritable défi, tant la Dordogne (qui compte 1 600 trufficulteurs) a sa propre logique. « Il est vrai que nous avons deux terroirs et deux cultures différentes, concède Bruno Allafort. Mais nous allons travailler ensemble. Notamment sur la lutte contre les arômes artificiels. Plus généralement, il faut démocratiser la truffe pour qu'un maximum de personnes puissent en profiter à des prix corrects. » La région devrait par ailleurs bénéficier d'aides à la plantation pour encourager le développement de la trufficulture.
Le membre du conseil d'administration revient également sur cette saison compliquée, en raison du manque de pluie cet été : « Finalement, on s'attendait à une année beaucoup plus difficile. On arrive tout de même à avoir 40 kg de truffes chaque semaine au marché de Jarnac. »

Lot-et-Garonne : les enfants s’initient au goût… de la truffe

Publié le 09/02/2017 à 15h57 par **Francis Sigl**.

Les élèves, ravis de leur repas. FRANCIS SIGL

Les élèves de l’école d’Espiens ont eu droit à un repas de grand chef, ce jeudi à midi
C’est un repas **digne des grands restaurants** qui a été servi aux enfants de l’école d’Espiens, ce jeudi midi. Grâce à l’association des trufficulteurs du Lot-et-Garonne, le chef cuisinier Bernard Michel a, en effet, contacté **un repas aux truffes** pour les 30 élèves qui fréquentent la cantine.

Une **initiation au goût très appréciée** avec, au menu, un consommé de poule et ses ravioles parfumées avec de la grenaille de truffe (petites truffes), suivie d’une truite pochée et sa sauce hollandaise et un abondant râpé d’une très belle truffe.

SUD OUEST

Fête de la truffe à Périgueux : "S’il

le fallait, je ramperais pour elle"

A LA UNE PÉRIGUEUX Publié le 12/02/2017 à 3h28. Mis à jour à 9h55 par **Benoît Martin**.

5kg de truffes sur le marché

Hier matin, les amateurs se sont pressés à la Fête de la truffe pour la déguster. Comme le diamant noir se fait de plus en plus rare, autant le choyer, sans rien négliger.

Envolée… Il est à peine 10 h 15, hier matin, sur la place de l'Ancien hôtel de ville de Périgueux. La dernière truffe noire du Périgord du marché hebdomadaire vient de s'envoler. Une première catégorie à 1 050 euros le kg, soit 85 euros pour les 80 grammes que pesait cette petite dernière. Au total, 5 kg ont trouvé preneur en moins de deux heures.

Philippe Gauvain remballe panier et balance. « J'en ai proposé que 120 grammes ce matin, ça ne va pas bien loin, soupire le trufficulteur. Ce champion reste mythique mais depuis trois ans, il n'y a plus grand-chose. Entre le réchauffement climatique, le manque d'eau, le PH des eaux qui devient basique, la pollution… On ne peut pas faire de miracle ». Ce sont Nicole et Jean qui ont mis la main dessus. Le couple est venu spécialement du bassin d'Arcachon. « Cette année, on a loupé le marché à Bordeaux. On était déçu. Alors on est venu jusqu'à Bordeaux, explique Nicole. S'il le fallait, je ramperais pour avoir de la truffe ! C'est un produit exceptionnel ».

« Senteur phénoménale »

« On l'a découverte sur le tard, il y a dix ans de ça. C'était chez une amie périgourdine. Quand on est rentré dans sa maison, cette senteur de truffe… C'était phénoménal ! », précise Jean. Un repas au Relais de la Poste, deux étoiles au Michelin, à Magescq, dans les Landes, est venu confirmer que leur amour de la truffe rimerait avec toujours.

Démonstration de cavage et dégustations constituent les deux piliers de la Fête de la truffe. CRÉDIT PHOTO : PHOTOS ARNAUD LOTH

Plus de truffe brute, à ramener et cuisiner chez soi ? Hier matin, les déçus avaient quand même de la chance, et les retardataires de quoi se rattraper. Le traditionnel marché aux truffes était doublé d'une fête, organisée par la Ville et l'association des Trufficulteurs pétrocoriens. Au menu de cette matinée consacrée au diamant noir du Périgord : des gustations de mets et de produits concoctés par des chefs et des artisans Périgord.

Pour 1, 2 ou 5 euros, les fans peuvent déguster un grenadin de veau de lait ou un tournedos de blonde d'Aquitaine aux truffes, des crépinettes à la truffe, du beurre salé à al truffe, des assiettes de fromage truffés.ou encore un velouté de topinambour truffé à l'huile de pépin de raisin…

« C'est un légume racine. Il vient de la terre, du même endroit que la truffe. Le deux se marient très bien », explique Thierry Pralong, maître restaurateur de la Ferme Saint-Louis à Périgueux.

Rien à redire : l'alliance, équilibrée, est réussie.

En batterie et sous chapiteau

Pour faire une brouillade de truffes, il faut bien casser des œufs, râper l'auguste champion et mélanger le tout au moins une heure avant la cuisson à feu doux. Un vieux monsieur s'approche, circonspect. « Ce ne sont pas des bons œufs que vous avez là ! », s'exclame celui qui se décrit comme un « passionné de gastronomie », en voyant les deux cartons de 36 œufs sous cellophane. « On fait les choses bien ou on ne le fait pas ! », renchérit le gastronome qui achète ses œufs à la ferme et fait ses pâtés aux truffes en décembre.

À bien y réfléchir, ce monsieur n'a pas tort. Le diamant noir mérite mieux que des œufs de poule élevés en batterie. La truffe choit ? Autant la choir.

Dordogne : coup de froid sur le marché aux truffes de Périgueux

Par **Benjamin Fontaine**,
samedi 11 février 20

Les producteurs de truffes n'avaient pas beaucoup de champignons à proposer ce samedi matin. © Radio France - Benjamin Fontaine

Comme tous les autres marchés aux truffes du Périgord, celui de Périgueux avait très peu de tuber melanosporum à proposer ce samedi matin pour la fête de la truffe.
/chapo

Deux kilos et 600 grammes vendus entre 850 et 1000 euros le kilo. Il n'y avait pas beaucoup de truffes ce samedi 11 février à l'ouverture du marché aux truffes de Périgueux. **A peine une dizaine de producteurs avaient fait le déplacement.** C'était pourtant la grande fête de la truffe, avec au programme une dégustation de brouillade, des démonstrations de cavage...Mais cette année le diamant noir du Périgord n'est pas à la fête.

Une baisse des ventes considérable

La production de tuber melanosporum n'est pas bonne. Le président des trufficulteurs pétrocoriens (qui réunit 200 producteurs) Christian Pratique tire un très mauvais bilan de la saison qui se termine. *"On ne sait même pas si elle a vraiment démarré. Sur le marché de Périgueux **on a vendu 90 kilos de truffes** alors que l'an passé on en a écoulé 320 kilos ! C'est un très gros déficit,"* explique-t-il. **Le manque d'eau et les fortes chaleurs de l'été** sont désignés comme les principaux facteurs responsables de cette baisse de production. *"Depuis*

la mi-janvier ***c'est le gel qui fait du mal !*** *Ce samedi matin on a encore dû refuser plusieurs centaines de grammes de truffes gelées."*

Christian Pratique "on ne sait pas si la saison a vraiment commencé! **Pour voir la vidéo :**
https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/dordogne-coup-de-froid-sur-le-marche-aux-truffes-de-perigueux-1486810186

Marie-Claire venue de Sainte-Foy-de-Longas confirme. *"**Je ne suis pas revenue sur le marché depuis les fêtes**. Nous n'avoins rien à proposer"* raconte cette trufficultrice qui cave "à la mouche". *"On ne peut pas chercher les truffes. Quand le sol est gelé les mouches ne se posent pas."* Jean-Michel, infirimier de Paussac et trufficulteur amateur a eu un peu plus de chance. *"**Après un mois de décembre assez mauvais, janvier est plutôt bon**. Les truffières ont été arrosées par les orages cet été. Ça a peut-être été bénéfique mais je n'ai aucune certitude."*

Des acheteurs de toute la France

Dans ses petits paniers en osier, Jean Michel a devant lui près de 700 grammes de truffes. L'une d'elle vient de trouver acheteur : **Christian, un Parisien venu spécialement pour le marché**. *"Ici je sais qu'elles sont de meilleure qualité qu'à Paris. Sentez-moi ça ! C'es incroyable. Je vais la découper en fine lamelle pour la déguster sur une tartine grillée accompagnée d'un vieux champagne."* Preuve que la truffe sait se faire désirer et qu'elle a encore de nombreux prétendants.

Reportage sur le marché aux truffes de Périgueux
https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/dordogne-coup-de-froid-sur-le-marche-aux-truffes-de-perigueux-1486810186

LADEPECHE.fr

←
Actualité Grand Sud Lot Limogne-en-Quercy

Publié le 13/02/2017 à 08:54

Les trufficulteurs en assemblée

L'assemblée générale de l'association des trufficulteurs du causse de Limogne.

Lundi 6 février à 20 h 30, à la maison des associations, avait lieu l'assemblée générale des trufficulteurs du causse de Limogne, présidée par Yves Lacam, en présence de Jean-Marie André président de la fédération départementale et de 40 adhérents sur 94 que compte l'association, était excusé Alain Ambialet, coprésident de la fédération régionale.

Bilan 2016, 1036 plants truffiers ont été plantés, un stage de formation, les infos par le bulletin «Le trufficulteur des Causses du Quercy et de Midi-Pyrénées». Repas à la truffe, préparé par le Lycée Hôtelier et L'EREA de Villefranche-de-Rouergue pour le 25e anniversaire de l'association en février avec 130 convives à Varaire, mais aussi la plantation de truffiers et l'entretien pour aboutir à des récoltes satisfaisantes. (Cette saison est mauvaise pour la production du fait de la sécheresse de l'été). Bilan financier présenté par Martine

Lacam, excédent de 1 078,01 € et un avoir de 9 547,32 € au 31 décembre, adopté à l'unanimité. Renouvellement du conseil d'administration et du bureau, départ de Dominique Espinasse, Alain Viguié le remplace les autres membres acceptent leur reconduction. Des délégués auprès des fédérations ont été désignés. La cotisation pour 2017 est reconduite sur la base de 15 €. Journée de formation FEADER : organisée avec le concours de la station du Montat aura lieu (date à fixer) à Capdenac-le-Haut. Commandes de plants truffiers : Pour les plantations de ce printemps, les fournisseurs disposent encore de plants. Jean-Marie André a apporté des précisions sur la constitution de la nouvelle fédération régionale d'Occitanie, sur les aides départementales et régionales à la plantation qui seront maintenues en 2017. La situation de la station du Montat et de ses techniciens truffe (que l'association souhaite plus présents sur le terrain) dont le devenir reste à conforter. Questions diverses : Suite à la mauvaise saison en cours, la remise des prix du concours de fidélité au marché aux truffes de Limogne est annulée. Ont été évoqués les résultats irréguliers résultant de l'arrosage des truffiers et des difficultés d'appliquer la bonne méthode en fonction du terrain. Le verre de l'amitié clôturé cette réunion.

La Dépêche du Midi

LADEPECHE.fr
Actualité Grand Sud Lot Cuzance

Publié le 14/02/2017 à 03:51, Mis à jour le 14/02/2017 à 08:47

Marché aux truffes

←

L'ouverture du marché.

Le dernier marché aux truffes de la saison s'est tenu vendredi à la Maison de la truffe. Deux kilos de truffes présentés sur les étals ont été échangés autour de 950 € le kilo. Ouvert par les membres de la Confrérie du diamant noir, l'évènement a attiré environ cent cinquante visiteurs. C'est un beau succès pour les organisateurs des Amis de la Maison de la truffe et son Président Jacques Celier. Tous ont partagé les omelettes, les brouillades, et autres veloutés, dégustant les spécialités truffées préparés par Stéphane Chambon chef cuisinier lotois réputé.

La Dépêche du Midi

L'ÉCHO RÉPUBLICAIN

Agriculture

Des truffes cultivées... en pleine Beauce

Publié le 16/02/2017 à 11h43

Christelle Bois, agricultrice à Nottonville, s'est diversifiée dans la production de truffes qu'elle commercialise auprès des restaurants du département. © Deschamps Willy

←

Bien loin des grandes régions truffières, la Beauce possède pourtant des atouts favorables à la production de ce champignon qui vit en symbiose avec certains arbres.

YOUR PREMIUM CONTENT HERE

Ils seraient quelques-uns dans le département à être sur le créneau de cette culture confidentielle. Christelle Bois est agricultrice à Nottonville, dans le sud de l'Eure-et-Loir, où elle y cultive les productions classiques du secteur, telles que le blé, le colza, le maïs ou encore les pommes de terre. En parallèle, elle s'est orientée dans la trufficulture, une production plutôt inattendue en Eure-et-Loir et que l'on pensait réservée aux régions du Sud de la France.

« Je trouvais cette culture attrayante et différente de ce que l'on faisait déjà sur l'exploitation. »

Pourtant, les sols argilo-calcaires superficiels que l'on retrouve en Beauce se prêtent à la culture d'arbres truffiers. C'est à la suite de son installation en 1996, que Christelle Bois décide de se diversifier dans la truffe. « L'année suivante, en 1997, j'ai planté deux hectares d'arbres. C'était une façon de valoriser nos parcelles caillouteuses, pas toujours faciles à travailler, ainsi que les coins de champs, difficilement irrigables. D'autre part, je trouvais cette culture attrayante et différente de ce que l'on faisait déjà sur l'exploitation. »

L'agricultrice estime que c'est aussi un moyen de « rencontrer des gens hors du contexte agricole, notamment grâce à la partie commercialisation. Les arbres utilisés sont le chêne pubescent, le noisetier et le pin. Ceux-ci doivent être inoculés du champignon au niveau de leurs racines afin de pouvoir produire ».

Une étape qui se fait en amont de la plantation, par le pépiniériste qui fournit les arbres. « J'ai choisi de planter deux espèces : la truffe noire, récoltée de décembre à mars, et la truffe de Bourgogne, récoltée entre juillet et septembre. Pour la première, il faut obligatoirement un chien pour la récolte, car la truffe est enfouie trop profondément et seul son flair permet de la détecter. »

Une production pour le marché local

« Concernant la truffe de Bourgogne, c'est un peu plus aisé, car elle pousse plus superficiellement et forme une légère bosse de terre une fois mûre ».

Le fruit de sa récolte, la trufficultrice le vend essentiellement à des restaurateurs du département. Une production très variable d'une année à l'autre, notamment en fonction de la météo. Les pluies du printemps dernier ont été favorables au fameux champignon, Christelle Bois a ainsi récolté une trentaine de kilos.

Une quinzaine d'années avant de produire

Du point de vue de l'itinéraire technique, une fois les arbres plantés, il faut attendre une quinzaine d'années avant qu'ils ne commencent à produire. Les premières années, il faut donc veiller à leur bon développement et à les protéger des dégâts du gibier. Une truffière en place a une durée de vie d'une bonne vingtaine d'années et en période de récolte, le ramassage est quotidien. Ensuite, en dehors de ces périodes de récoltes, l'entretien concerne surtout la taille des arbres à leur base, afin de laisser les rayons du soleil arriver jusqu'à leur pied. Un travail du sol entre les arbres avec un outil à dents permet son aération. Dans certains cas, un broyage de l'herbe peut être nécessaire. À part ça, cette production ne nécessite pas d'apports d'engrais ou de traitements.

Willy Deschamps

L'INDÉPENDANT

Arles sur Tech- Fête de la truffe ou le diamant noir sous toutes ses facettes.

Le 16 février à 23h00

←

← Le moment délicat du contrôle

Le Syndicat des Trufficulteurs Catalans, son président Jean Puigségur et son secrétaire Jean Luc Magenti avaient bien fait les choses. Pour la Fête de la truffe noire du Canigó, les badauds pouvaient aborder le prestigieux champignon sous de nombreux aspects : marché aux truffes, conférence, observation scientifique, gastronomie.

http://www.ville-arles-sur-tech.fr

Cinq kilos à la vente.

Dès le matin, sont arrivés les producteurs, leur trésor bien emballé dans du papier absorbant et des boîtes en plastique hermétiques. « Ce sont des truffes récoltées dans la semaine, on ne peut pas les conserver trop longtemps ! » Avant la mise sur les étals, chaque truffe a été contrôlée et pesée par Philippe Barrière, ancien technicien de la Chambre d'Agriculture.

http://www.sudcanigo.com

Dans cette mission délicate, tous les sens sont sollicités : « Le toucher d'abord : la truffe doit être ferme et dense. Si elle est molle, c'est qu'elle a été gelée ou colonisée par un insecte. Ensuite, c'est visuel. Il faut couper un petit bout ; si elle a un aspect boisé, on l'élimine. Si c'est juste un morceau qui a un problème, on « canife ». On observe le veinage et la couleur, ça permet d'identifier la truffe. Il en existe plus de 100 espèces ! » Et puis, il y a le nez ! Autour du stand flotte un délicat parfum…

Cinq kilos de tubermélanosporum seront proposés à la vente, à côté des produits locaux dont les laitages du Mouly Benc de Serralongue et du Moli d'en Dagues de Saint Laurent, le miel de la Ruche du Haut Vallespir, les « pains d'épice du coin » de Céret, salaisons, fruits et plants de chêne truffier.
http://www.guideduvallespir.com

Les sonneurs de Trompes du Roussillon.

Un peu de délicieux bouillon de poule au beurre truffé?

Odorants chefs-d'œuvre en cuisine.
Tandis qu'au stand-dégustation, un délicat bouillon de poule au beurre truffé mettait en éveil les papilles, que les sonneurs de Trompes du Roussillon en grande tenue annonçaient les moments forts de la journée et que la conférence de Philippe Barrière intéressait un nombreux public, Jean Plouzennec, Henri Ronde et Gilbert Gris, prestigieux restaurateurs à la retraite et Jean Louis Ricard, coiffés de leur toque blanche, créaient en cuisine d'odorants chefs-d'œuvre. Mais si le restaurant affichait complet pour le repas gastronomique, le marché aux truffes n'a pas eu le succès escompté, de nombreux spécimen n'ayant pas encore trouvé preneur à la mi-journée.

Les personnalités à l'écoute d'Agnès Langevine, vice-présidente du Conseil Régional.

Cette manifestation a été honorée par la présence du maire René Bantoure, de la Conseillère départementale Hermeline Malherbe, du Conseiller départemental Alexandre Reynal et de la vice-présidente de région Agnès Langevine, qui ont pris l'engagement de promouvoir la trufficulture catalane.

La recette de Jean Luc Magenti : « vous faites bouillir une pomme de terre, vous l'écrasez, vous ajoutez un peu de sel, du beurre et vous râpez une petite truffe dessus. Pour quelques euros, vous vous régalez ! »
MCD

LADEPECHE.fr

Actualité Grand Sud Lot Saint-Cyprien
Publié le 24/02/2017 à 03:48, Mis à jour le 24/02/2017 à 09:19

Des Californiens à la découverte de la truffe

Le groupe de Californiens autour de Todd Kniess (3e en haut à g.) lors d'une démonstration de cavage.

Un groupe d'une dizaine de Californiens séjourne pendant deux semaines à la Grange de Marcillac, à Saint-Cyprien, où la maîtresse des lieux, Mireille Pinatel, leur fait découvrir quelques richesses du terroir. Todd Kniess, chef du Bistro Liaison à Berkeley pendant seize ans, est à l'origine de ces séjours gastronomiques. Grâce à sa société «Bon vivant food and wine adventures», il organise des voyages touristiques pour des clients de San Francisco et Los Angeles, tous passionnés de bonne chère et de vins fins.

S'il va souvent en Provence, Bourgogne, Champagne, et aussi en Italie pour découvrir la truffe blanche d'Alba, Todd vient régulièrement dans le Lot depuis 2005, toujours en février, pour faire découvrir la gastronomie, les vins et le patrimoine remarquable de la région à ses compatriotes. Mais la truffe est le vrai but du séjour, et plusieurs activités sont organisées autour de ce thème.
Le marché de Lalbenque, les démonstrations de cavage avec le cochon Kiki ou avec les chiens Lagottos Romagnolos sur une truffière du Quercy blanc, ont séduit les Américains. Mireille Pinatel leur a présenté un diaporama sur la truffe et sa préparation, et ils ont pu la savourer dans plusieurs restaurants, dont un repas à l'étoilé Gindreau. La découverte des vignobles lotois fait aussi partie de l'itinéraire «Recherche de la truffe» de Todd Kniess, avec la visite du Château de Haute-Serre et du Clos de Gamot.
De retour en Californie, ils auront même appris à faire le pastis, à Pern.

La Dépêche du Midi

Midi Libre

Claret : une foule impressionnante à la 6e édition de la fête de la truffe

il y a 4 jours 0 **MIDI LIBRE**

←

←

Le diamant noir a régalé son monde et les séances de cavage fasciné les curieux.

Dimanche 19 février, pour la 6e édition de la fête de la truffe, des senteurs, des couleurs, des dégustations ont mis les promeneurs en appétit lors de cette journée quasi printanière. Mise en place par l'association Culture et truffe cette manifestation a connu un énorme succès. Un succès qui a dépassé les espérances des organisateurs et de leurs partenaires, notamment le comité des fêtes.

Celui-ci avait en charge le côté restauration. Victimes de leur succès (avec 250 plateaux servis) ils ont dû refuser des clients. Les restaurants partenaires le Bistro du Pic de Claret et le Mas-de-Baumes de Ferrières-les-Verreries ont, eux aussi, affiché complet. Très tôt ce dimanche matin la foule se pressait dans la salle polyvalente pour faire provision du diamant noir. 15 kg étaient proposés à la vente et malgré le prix élevé (1 000 € le kg) à 15 h 30 les étals étaient vidés de leur pré- cieux contenu. À l'extérieur les trois séances de cavage attiraient toujours autant de curieux fascinés par le flair des chiens et leur dextérité à débusquer les truffes enfouies dans le sable.

À midi, Jacques Rigaud, président du Conseil régional, Frédéric Roig député de l'Hérault et Alain Barbe, président de la communauté de communes, s'étaient joints aux élus de Claret pour féliciter Philippe Bouet, le président de l'association. Avec sa formidable et dynamique équipe, Philippe ouvrait les portes de Claret à de nombreux producteurs et artisans d'art pour une manifestation remarquable. Sur les étals un grand choix de friandises raffinées, de vins réputés, de safran, de charcuterie et fromage, des produits bio, des produits de beauté, des créations d'artisans d'art, des spécialités culinaires faisaient le bonheur des promeneurs. Tous les producteurs ont été ravis de cette journée aussi bien sur le plan financier que sur le plan de l'accueil et de la convivialité.