



Sommaire des articles du recueil 17/003

Page 03 Les trufficulteurs de plus en plus nombreux

Page 05 Une offre en fort recul

Page 06 «Truffe et Patrimoine» s'offre une nouvelle édition

Page 08 La mycorhize pour une deuxième révolution verte ?

Page 11 Un voleur de truffes arrêté

Page 12 Truffes : "Nous voulions l'engagement des chefs" insiste
Claude Paulin

Page 13 Du nougat à la truffe, Didier Chabert l'ambitieux

Page 14 C'est une première au monde : un habitant de la Vienne est
parvenu à créer des graines de truffe de façon totalement naturelle.

**la Nouvelle
République.fr**

Deux-Sèvres - Sainte-Ouenne - Sainte-ouenne

Les trufficulteurs de plus en plus nombreux

05/03/2017 05:36



La taille du chêne truffier a fait l'objet d'une démonstration.

Les trufficulteurs des Deux-Sèvres étaient réunis hier à Sainte-Ouenne pour leur assemblée générale annuelle.

Ils sont de plus en plus nombreux à cultiver la truffe dans les Deux-Sèvres et à rejoindre l'association départementale qui réunit producteurs, jeunes et futurs planteurs. « Créée en 1994 (sept adhérents en 2001), notre structure compte près de cent trente membres actuellement, explique Christian Soullard, président des Trufficulteurs des Deux-Sèvres. Pour faire émerger ce produit encore méconnu dans notre département, nous organisons des marchés destinés à faire découvrir la truffe, par des dégustations, en collaboration avec l'Amicale des cuisiniers des Deux-Sèvres. »

Ces marchés permettent également aux adhérents producteurs de vendre leur récolte et d'avoir un contact direct avec les consommateurs (circuits courts et conseils).

200 kg attendus pour la saison 2016-2017

La saison 2016-2017 devrait aboutir à une production d'environ 200 kg, pour le département. Bien loin des 2,5 tonnes que produisaient les Deux-Sèvres en 1889. La guerre de 1914-1918 a notamment conduit au déclin de nombreuses truffières. Ce qui provoquera une réduction très significative de la production. Aujourd'hui, en France, on récolte de 20 à 46 tonnes (en fonction des années), pour des besoins estimés bien supérieurs. *« C'est une année moyenne, car l'été sec a été défavorable à la croissance des truffes, précise le président.*

L'association organise des formations qui correspondent aux attentes des trufficulteurs, autour de la plantation, de la taille, de l'arrosage ou du dressage des chiens. »

L'assemblée générale s'est poursuivie par la visite de la truffière d'André et de Fabienne Saboureau, qui ont planté leurs premiers arbres en 2008. Ils sont nombreux comme eux à redonner vie au chêne truffier, qui s'épanouit dans des sols calcaires. Environ 150 hectares ont été plantés depuis 1994 dans le département.

« Tout au long de l'année, des actions de promotion de la truffe, comme les marchés de Noël à La Mothe-Saint-Héray et Benet, ceux d'Availle-Thouarsais ou de Prin-Deyrançon, permettent de valoriser ses formidables qualités aromatiques. »

Contact au 05.49.05.02.43.



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région
Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Une offre en fort recul

(mise à jour au 1er janvier 2017)

La campagne a démarré mi-novembre de manière timorée. Les conditions météorologiques de l'été (déficit pluviométrique, sécheresse et vent), font craindre des rendements en baisse, y compris dans les truffières irriguées. Les fortes précipitations de novembre n'ont pas permis le cavage pendant quelques jours, ce qui a également réduit l'offre de début de campagne. En novembre, l'offre est peu importante et par conséquent les prix plus élevés (280 €/kg en moyenne) que la campagne précédente et la moyenne quinquennale. L'offre progresse ensuite jusqu'à mi-décembre, puis décroît jusqu'à la veille de Noël, ce qui permet de maintenir les prix pour les fêtes. Un effondrement des prix s'observe ensuite la dernière semaine de l'année en raison d'une demande quasi-absente. Les hausses de prix de décembre auraient découragé des clients s'orientant vers la truffe espagnole, moins coûteuse.



←

[Actualité Grand Sud Aude Trassanel Sorties](#)

Publié le 09/03/2017 à 03:50, Mis à jour le 09/03/2017 à 07:36

«Truffe et Patrimoine» s'offre une nouvelle édition

Week-end

Le 12/03/2017



Carcassonne Agglo est l'un des principaux partenaires de l'opération «Truffe et Patrimoine» / Photo N. A.-V.

La huitième édition de la journée «Truffe et Patrimoine», organisée par la Confrérie Los Trufaïres de Vilanova de Menerbès en partenariat avec Carcassonne Agglo, aura lieu le dimanche 12 mars dans le village de [Trassanel](#).

Chaque année, la Confrérie Los Trufaïres de Vilanova de Menerbès organise sa journée «Truffe et Patrimoine» dans l'un des villages du Triangle d'Or de la truffe dans l'Aude : Cabrespine, Villeneuve-Minervoises ou Trassanel. C'est dans ce dernier village que la journée aura lieu cette année, le dimanche 12 mars. Au programme : bénédiction des truffes et des arbres truffiers par Mgr Planet, évêque de Carcassonne, ateliers de cuisine, démonstration de cavage – la recherche de truffes par les chiens truffiers – et, bien sûr, un marché de produits locaux. La nouveauté de cette édition : deux trails de 10 et 28 km et une randonnée pédestre de 10 km le matin.

Un projet original

Chaque année, les fonds récoltés au terme de cette journée «Truffe et Patrimoine» sont reversés à la commune qui accueille la manifestation, pour l'aider à rénover son patrimoine. L'édition de cette année permettra au village de Trassanel de réaliser un projet quelque peu

original, qui n'est pas de l'ordre de la rénovation immobilière.

«L'argent récolté par la manifestation nous permettra de préserver la flore du village», explique Christiane Gros, maire de Trassanel. En effet, des botanistes ont identifié une très large variété de plantes et fleurs rares à la jonction des communes de Trassanel, Cabrespine et Villeneuve-Minervois. Il s'agira alors de les protéger, d'abord en interdisant le passage de quads et de motos dans ces environnements, et ensuite en matérialisant des sentiers pour éviter que les promeneurs ne les abîment.

Ce projet est largement soutenu par Carcassonne Agglo, principal partenaire de la journée «Truffe et Patrimoine». «Carcassonne Agglo est proche de toutes les manifestations agricoles», a lancé André Bonnet, vice-président de la communauté d'agglomération et chargé de la préservation et de la valorisation du foncier agricole et viticole.

programme de la journée

8 heures > Départ du trail de 28 km, avec traversée du Gouffre géant de Cabrespine.

9 h 30 > Départ du trail de 10 km.

9 h 40 > Départ de la randonnée pédestre de 10 km.

10 heures > Messe célébrée par Mgr Planet, évêque de Carcassonne. Bénédiction de truffes et d'arbres truffiers.



La mycorhize pour une deuxième révolution verte ?

Des relations complexes s'établissent entre les racines des plantes et des champignons, c'est la mycorhize. Son étude pourrait permettre de développer des technologies qui révolutionneraient les pratiques agricoles, et certains n'hésitent pas à parler d'une deuxième révolution verte !

Rédigé par **Paul Boucher**, le 19 Mar 2017, à 10 h 30 min



Depuis une cinquantaine d'années, les chercheurs comprennent mieux les relations complexes qui s'établissent entre les racines des plantes et certains champignons. À l'Université de Bourgogne, l'équipe CNRS-INRA Plante-Microbe-Environnement a mis au point une technique qui permet de favoriser ces relations, ce qui pourrait révolutionner les pratiques agricoles.

La mycorhize ou la symbiose entre les plantes et les champignons

Les **mycorhizes**, ce sont des **associations entre des champignons microscopiques** (myco- : champignon) **et les racines des plantes** (rhiza- : racine) qui sont **symbiotiques**, c'est-à-dire bénéfiques aux deux : **la plante alimente le champignon** en composés carbonés (glucides, acides aminés et vitamines) et **le champignon alimente la plante** en eau et en minéraux. Les champignons sauvages que vous voyez dans la forêt sont un exemple de mycorhize avec les racines des arbres.



Des champignons amis des plantes dans les climats hostiles

On pense maintenant qu'il y a des centaines de millions d'années, au moment où les premières plantes commençaient à apparaître sur la terre, les Glomérormycètes, un groupe de champignons très peu connus du grand public, mais écologiquement indispensables, se sont associés aux plantes primitives pour les aider à **coloniser les terres émergées**, par leur capacité à **extraire l'eau et les minéraux du sol**.

On sait aussi que dans des régions froides ou désertiques, **ces champignons aident les plantes à résister au gel, à la sécheresse**, au vent, au ruissellement, ou aux trop fortes intensités lumineuses.

Comment ça marche ?

En pratique, le développement de champignons multiplie par dix le volume du sol occupé par les racines des plantes : sous 1 m² de sol de prairie, la surface racinaire représente environ 1 m², alors que celle du champignon peut atteindre 90 m² ! **Cela permet à la plante de se nourrir plus facilement** et de mieux résister à la sécheresse. Le champignon participe aussi à la **dégradation de la matière organique dans la terre**, libérant ainsi des éléments minéraux et contribuant à la fertilisation du **sol**.

Lire aussi : [savoir utiliser les mycorhizes pour le jardin](#)

Les **champignons mycorhiziens** protègent les racines contre des éléments pathogènes, rendent la plante plus forte et plus résistante. Certains **déclenchent même des mécanismes d'auto-défense chez la plante**. La mycorhize permet ainsi aux plantes de survivre dans des lieux hostiles. Par exemple, c'est grâce à la mycorhize que les arbres de la forêt boréale poussent dans des sols très froids et très acides.

L'agriculture intensive empêche la mycorhize de s'établir

Les mycorhizes participent à la fertilité biologique des sols, et il « est rare de trouver dans

la nature une plante sans mycorhize, plantes cultivées y compris », déclare Silvio Gianinazzi, directeur de recherche émérite du CNRS, et spécialiste de ce sujet. Cette association entre une plante et un champignon concerne en effet près de 95 % des végétaux.



Cependant lorsque les sols sont très dégradés, le retour en arrière est difficile, et **nos pratiques agricoles ont malheureusement tendance à leur être défavorables.**⁽¹⁾
Comment ?

La sélection génétique a produit des plantes comme le blé ou les tomates moins dépendantes de la mycorhize.

Le **travail du sol modifie la distribution des champignons mycorhiziens** dans le sol, et le labour enfouit les spores trop profondément pour être atteints par les racines.

La fertilisation par les **effluents d'élevage** ou les **engrais phosphatés** empêche la relation de s'établir. À trop nourrir les plantes on les coupe d'une relation naturelle aux spores dans le sol.

Les **produits phytosanitaires** (herbicides, fongicides, régulateurs de croissance, agents de désinfection des sols) entraînent l'élimination des champignons mycorhiziens.⁽²⁾

Conclusion : l'agriculture intensive produit des plantes obèses dans un environnement stérile !

Lire page suivante : **concrètement comment utiliser la mycorhize pour révolutionner l'agriculture**



EUVILLE - VOL

Un voleur de truffes arrêté

LE 24/03/2017 À 18:24



Le voleur a expliqué avoir agi par « intérêt scientifique. »

Certains diront que la truffe de Meuse ce n'est pas de la truffe, que la seule truffe qui vaille est celle du Périgord. Il y a pourtant des amateurs des truffes de Meuse. Les gendarmes de Commercy viennent de faire la connaissance de l'un d'eux, un Nancéen de 70 ans en l'interpellant pour avoir volé des truffes dans une truffière.

Tout a commencé en décembre dernier quand le propriétaire d'une truffière à Ville-Issey (commune du Grand Euville) a constaté que la terre au pied d'arbres avait été grattée et que des truffes avaient été volées. Des vols qui ont eu lieu à plusieurs reprises et se sont produits entre décembre et février.

Les investigations de la gendarmerie ont payé puisque le voleur vient d'être identifié et a reconnu les faits, sans pour autant préciser la quantité de champignons dérobés. Passionné par les champignons, celui-ci a expliqué avoir volé « par intérêt scientifique ».

Quand on sait que la truffe se revend 1 000 € le kilo on peut tout de même s'interroger sur la motivation du vol... d'autant plus que le voleur semble bien connu dans le milieu de la truffe. Pour commettre ses méfaits il était assisté d'un complice... un chien au flair bien aiguisé.

Primo-délinquant, le septuagénaire sera prochainement convoqué devant le délégué du procureur.

K.D.



Truffes : "Nous voulions l'engagement des chefs" insiste Claude Paulin

ÉCRIT PAR LAURE OSTWALT

23/03/17

AFFICHAGES : 204

...itéChâteau

Le marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux a accueilli, cette année, plusieurs restaurateurs pour cuisiner la truffe et embaumer les visiteurs. Au-delà de l'aspect gastronomique et festif, c'est le développement d'un engagement pour la qualité et la transparence face à des truffes venues d'ailleurs. Claude Paulin, fondateur du marché, s'en explique.

Pourquoi avoir fait le choix d'une charte de qualité, avec les restaurateurs ?

Claude Paulin : Nous voulions cela, afin de pouvoir étendre notre démarche de qualité à ceux qui travaillent la truffe. Le but étant d'avoir un engagement des chefs régionaux, contre les arômes de synthèse et la tuber indicum, cette variété de truffe de venue de Chine. Chacun d'entre eux s'engageant enfin à afficher la nature de leurs truffes et leur provenance. Il s'agissait d'une première étape, suivie par une trentaine de chefs, signataires de cette charte.

Vous parlez d'une première étape, pour ce partenariat. La venue de plusieurs de ces chefs sur le marché, en est une supplémentaire. Quel regard portez-vous sur cette initiative ?

Vous savez, le marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux est extrêmement attractif. Nous nous sommes donc demandés comment les accueillir, afin qu'ils puissent faire la promotion de leur maison. Et ce, dans le cadre de leur engagement vertueux autour de la truffe. L'idée étant de leur offrir un contact direct, avec la clientèle du marché aux truffes. Cette année a donc vu la création d'un barnum, leur étant entièrement dédié. Nous avons ainsi douze chefs, lors des treize rendez-vous que nous avons organisés cette année.

Comment jugez-vous cette première année d'existence ?

Il s'agit d'un véritable succès, à plusieurs niveaux. En premier lieu, entre le monde des trufficulteurs et celui des chefs, ce n'était peut-être pas si évident sur le papier. Les deux entités ne se connaissant pas en effet, avant ce rendez-vous. Les chefs sont également extrêmement fiers de cela, entre eux et nous remontons ainsi des marches que nous avons pu perdre, depuis des dizaines d'années.

Propos recueillis par C. V.

ledauphine.com**MONTE LIMAR**

Du nougat à la truffe, Didier Chabert l'ambitieux



Didier Chabert fait pousser des plants de chênes truffiers sous serre avant qu'ils soient vendus ou plantés sur place.

À Montélimar, le nom de Didier Chabert reste associé à l'industrialisation de la fabrication du nougat chez le leader Chabert & Guillot et à des innovations, comme celle d'une crème de nougat. À Grignan, va-t-il laisser son empreinte avec la multiplication des plants de chênes et une étonnante crème de truffes destinée aux chefs de grandes tables ?

Volontiers provocateur – « sans ça on ne peut pas avancer » – Didier Chabert veut « professionnaliser » une activité de niche historiquement discrète : la trufficulture. Ainsi a-t-il le projet de mettre sur pied une école dans laquelle il se verrait bien, avec sa fille Audrey Chapuis-Chabert, proposer des formations : « apprendre à planter, caver, élever les chiens mais aussi apprendre à transformer le produit en cuisine ».

Pourquoi ? Ne pas voir disparaître un savoir-faire : « Il y a un problème de transmission des truffières, il s'agit souvent d'un héritage donné la main froide, mais il n'existe pas d'accompagnement pour ceux qui reprennent. » L'ex-industriel voit plus loin : accueillir par exemple des groupes de Chinois, passionnés par le produit, et leur enseigner le tour de main qui a fait la renommée de la truffe noire du Tricastin. Et sa valeur.

N'est-ce pas prendre le risque d'élargir la concurrence ? De faire baisser les prix ? « Le danger immédiat ne vient pas de la Chine mais de l'Espagne », réplique-t-il, où la production augmente et les prix sont hyper-compétitifs.

Alors le Drômois croit avoir trouvé une parade : « Je veux devenir la première ferme trufficole avec un objectif de 15 000 arbres. » Il revendique une capacité de production de « 4 000 plants par an depuis deux ans »...

Par Joël AUDRAN | Publié le 02/04/2017 à 06:05



C'est une première au monde : un habitant de la Vienne est parvenu à créer des graines de truffe de façon totalement naturelle.

Par CM avec Jérôme Vilain

Publié le 01/04/2017 à 18:20

C'est une première et c'est dans la Vienne qu'elle s'est produite.

Dans ce traditionnel département truffier, un habitant de Saulgé, E. Turgeon, a réussi à créer des graines de truffe de façon totalement naturelle.



Une prouesse

Après plusieurs saisons de disettes dans les truffières à cause de la sécheresse, la prouesse de ce Poitevin promet

de révolutionner le monde de la truffe, grâce au procédé naturel de lyophilisation olfactive et de concentration moléculaire.

CONCENTRATIONS de Na^+ K^+ Cl^- et sens du gradient

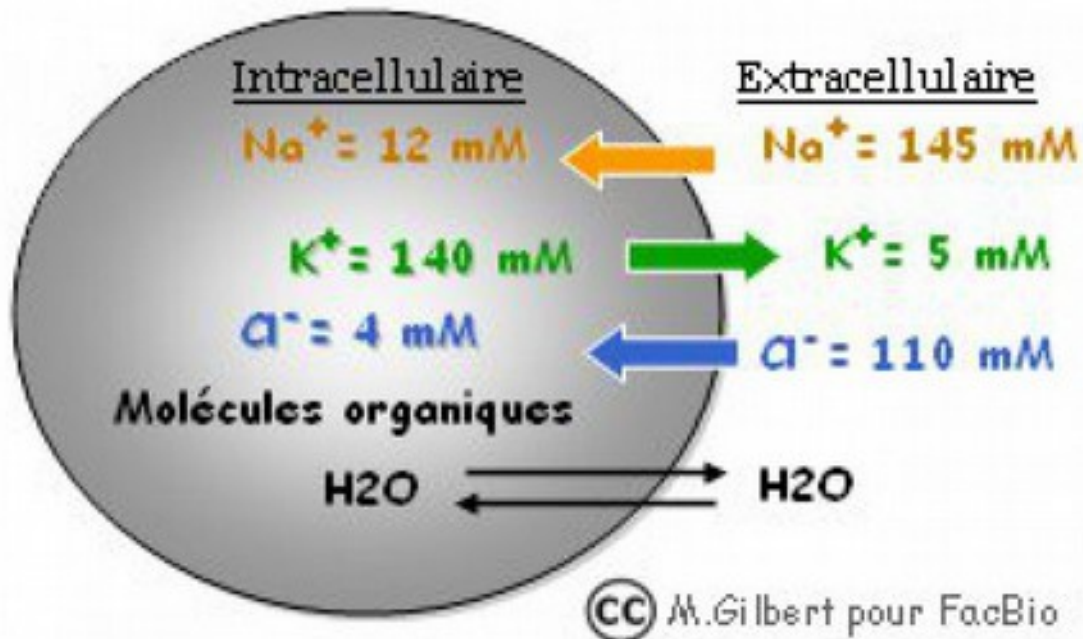


Illustration classique d'une concentration moléculaire de la melanosporum par procédé chimico-olfactif. / © CC M. Gilbert pour FacBio

Pour voir la vidéo :

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/truffe-graine-genie-1226105.html>