



Sommaire des articles du recueil 17/004

Page 03 Uzès : des projets pour le syndicat des producteurs de truffes gardois

Page 05 Uzès: Michel Tournayre fait le point sur la production française de truffes

Page 07 Exclusif - "Le diamant noir" est exhumé à Imouzzer

Page 08 Gard : "L'offre de la truffe noire est insuffisante pour la demande mondiale"

Page 10 Truffe chinoise : première plainte pour fraude et escroquerie

Page 11 Truffes : 300 kg de moins que l'an passé sur le marché

Page 13 Trufficulture : retour sur une année de maigre production

Page 14 Lalbenque : La maison de la truffe sur les rails

Page 16 Pour sauver les animaux, cette entreprise fabrique un cuir à base de champignon !

Page 18 NOUVEAU – UN RESTAURANT FRANÇAIS DÉDIÉ À LA TRUFFE À BARCELONE

Midi Libre

Uzès : des projets pour le syndicat des producteurs de truffes gardois

il y a 11 heures 0 MIDI LIBRE



MM. Verdier, Tournayre, Teulle et Bonneau

L'assemblée générale du syndicat des producteurs de truffes du Gard s'est tenue le vendredi 31 mars, à l'hôtel de ville, salle Malraux.

Lors de l'assemblée, le président du syndicat Louis Teulle s'est attardé sur le calquage de la région trufficole avec l'Occitanie. Une nouvelle structure est ainsi constituée entre le Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées qui regroupe 1 633 adhérents sur treize départements. La principale démarche actuelle est de mettre en place un plan de relance au niveau des aides. Celle du conseil départemental du Gard a été suspendue mais un dossier est en cours afin de régler les projets.

Le président a annoncé pour l'automne un voyage en Espagne "pour voir ce qu'ils font" et début 2018 une journée d'initiation "pour ceux qui veulent se lancer". Les vols de truffes, en baisse, et les dégâts causés par les sangliers constituent toujours une préoccupation. Lucien Romieu a détaillé la convention en cours de finalisation avec la fédération des chasseurs du Gard. Il s'agit d'aider les agriculteurs à clôturer leur propriété. Dans cette lutte, le préfet vient d'autoriser le tir sur les sangliers, sans chien, à 150 m à proximité des cultures. Le piégeage par cage ou enclos est autorisé par des piégeurs agréés.

Alain Prat a ciblé la réussite de la cabane à truffes installée place aux Herbes lors des marchés du mercredi et du samedi jusqu'au 10 mars : sept producteurs s'y sont relayés et ont vendu au détail 20 kg de mégalosporum. Le marché de gros placé sous la responsabilité de Serge Agullo, le vendredi après-midi sur la place de l'Évêché, a permis de faire figurer la truffe d'Uzès à la mercuriale nationale : jusqu'à huit courtiers l'ont fréquenté et acheté 500 kg au prix de 500 à 600 €/kg. Enfin, le député Fabrice Verdier s'est fait l'écho de la Région : "L'Occitanie va continuer à vous accompagner car les retombées sont importantes."

Midi Libre

Uzès: Michel Tournayre fait le point sur la production française de truffes

il y a 11 heures 0 **MIDI LIBRE**

Michel Tournayre dans son musée des Truffières d'Uzès

Michel Tournayre : "L'offre est insuffisante pour satisfaire la demande mondiale".

Vendredi 31 mars, Michel Tournayre, président de la Fédération française des trufficulteurs (FFT), lors de l'assemblée générale du syndicat des producteurs de truffes du Gard, s'est attardé sur le monde de la trufficulture française avec ses 10 000 ha de plantations truffières en production, ses 5 000 ha en jeunes plantations et ses 1 000 ha réalisés chaque année. La production annuelle est de 31 tonnes en truffes d'hiver (mélanosporum) et de 5 tonnes en truffes de Bourgogne, dont 40 à 50 % sont commercialisées sur les marchés de gros, 20 % sur les marchés de détail et 30 à 40 % en direct par les trufficulteurs dont le nombre est estimé à 20 000, 6 000 étant adhérents à la FFT.

"La truffe noire, explique-t-il, est un produit de luxe dont l'offre est insuffisante pour satisfaire la demande mondiale." En 2015, 9 539 kg de truffes fraîches ou réfrigérées, pour un coût de 11,99 M€, ont été importés principalement d'Espagne et d'Italie. La France en a exporté 30 623 kg pour une valeur de 8,73 M€, principalement vers le Japon, les États-Unis et Hong Kong. Le chiffre d'affaires généré en France par la truffe s'élève à 67,3 M€.

Le protocole signé entre la fédération et le ministère de l'Agriculture poursuit plusieurs objectifs, parmi lesquels le développement des plantations et des rénovations à vocation truffière (1 000 ha par an) ; l'acquisition d'une meilleure connaissance des truffières avec la réalisation d'une étude des plantations par région et l'élaboration d'un guide pratique de la rénovation ; une meilleure connaissance de la production avec la réalisation d'un état annuel de la collecte ; la promotion des truffes françaises et la sensibilisation du public à la qualité des différentes espèces.

UZÈS

Exclusif - "Le diamant noir" est exhumé à Imouzzer

Par L'Economiste | Le 27/03/2017 - 12:20 | Partager



Cueillir des truffes noires à Imouzzer non loin de Fès, c'était le défi que s'est lancé le docteur Abdelaziz Laqbaqi en plantant des chênes truffiers dans un domaine de 12 hectares, il y a cinq ans. Aujourd'hui, il assure le "cavage" (récolte) de pas moins de 30 kilogrammes de truffes noires par an. Sa production est destinée principalement au marché international. Elle est vendue jusqu'à 1.200 euros le kilo.

À noter que le cavage des sols à la recherche du "diamant noir" (truffe) se fait, à l'aide de Milou (un chien), entre janvier et mars de chaque année. L'Economiste a été convié à cette opération. "Nous produisons la tuber melanosporum, identique à celle qui est récoltée dans le Quercy notamment", explique Dr Laqbaqi. Ce trufficulteur est un passionné qui assure également la "mycorhization" des jeunes chênes et partage son expérience avec d'autres agriculteurs du Royaume.

En guise de démonstration, Abdelaziz Laqbaqi suit son chien. Quand ce dernier s'arrête, on dit qu'il a marqué le sol. Le trufficulteur prend une poignée de terre et l'hume longuement. Il creuse 20 à 30 centimètres en profondeur, et voilà "le diamant noir" est exhumé. Reportage photos.

Y.S.A.



"Le diamant noir" est exhumé à Imouzzer (CP: Y.S.A.)

Midi Libre

Gard : "L'offre de la truffe noire est insuffisante pour la demande mondiale"



Le chiffre d'affaires généré en France par la truffe s'élève à 67,3 M€.
ARCHIVES BRUNO CAMPELS

Michel Tournayre fait le point sur la production française de la trufficulture.

Vendredi 31 mars, Michel Tournayre, président de la Fédération française des trufficulteurs (FFT), lors de l'assemblée générale du [syndicat des producteurs de truffes du Gard](#), s'est attardé sur le monde de la trufficulture française avec ses 10 000 ha de plantations truffières en production, ses 5 000 ha en jeunes plantations et ses 1 000 ha réalisés chaque année.

La production annuelle est de 31 tonnes en truffes d'hiver (mélanosporum) et de 5 tonnes en truffes de Bourgogne, dont 40 à 50 % sont commercialisées sur les marchés de gros, 20 % sur les marchés de détail et 30 à 40 % en direct par les trufficulteurs dont le nombre est estimé à 20 000, 6 000 étant adhérents à la FFT.

Des projets pour le syndicat des producteurs gardois

Lors de l'assemblée, le président du syndicat Louis Teulle s'est attardé sur le calquage de la région trufficole avec l'Occitanie. Une nouvelle structure est ainsi constituée entre le

Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées qui regroupe 1633 adhérents sur treize départements. La principale démarche actuelle est de mettre en place un plan de relance au niveau des aides. Celle du conseil départemental du Gard a été suspendue mais un dossier est en cours afin de régler les projets. Le président a annoncé pour l'automne un voyage en Espagne "pour voir ce qu'ils font" et début 2018 une journée d'initiation "pour ceux qui veulent se lancer".

Les vols de truffes, en baisse, et les dégâts causés par les sangliers constituent toujours une préoccupation. Lucien Romieu a détaillé la convention en cours de finalisation avec la fédération des chasseurs du Gard. Il s'agit d'aider les agriculteurs à clôturer leur propriété. Dans cette lutte, le préfet vient d'autoriser le tir sur les sangliers, sans chien, à 150 m à proximité des cultures. Le piégeage par cage ou enclos est autorisé par des piègeurs agréés. Alain Prat a ciblé la réussite de la cabane à truffes installée place aux Herbes lors des marchés du mercredi et du samedi jusqu'au 10 mars : sept producteurs s'y sont relayés et ont vendu au détail 20 kg de mégalosporum. Le marché de gros placé sous la responsabilité de Serge Agullo, le vendredi après-midi sur la place de l'évêché, a permis de faire figurer la truffe d'Uzès à la mercuriale nationale : jusqu'à huit courtiers l'ont fréquenté et acheté 500 kg au prix de 500 à 600 €/kg. Enfin, le député Fabrice Verdier s'est fait l'écho de la Région : "L'Occitanie va continuer à vous accompagner car les retombées sont importantes."

"Un produit de luxe"

"La truffe noire, explique-t-il, est un produit de luxe dont l'offre est insuffisante pour satisfaire la demande mondiale." En 2015, 9 539 kg de truffes fraîches ou réfrigérées, pour un coût de 11,99 M€, ont été importés principalement d'Espagne et d'Italie. La France en a exportées 30 623 kg pour une valeur de 8,73 M€, principalement vers le Japon, les États-Unis et Hong Kong. Le chiffre d'affaires généré en France par la truffe s'élève à 67,3 M€.

Le protocole signé entre la fédération et le ministère de l'Agriculture poursuit plusieurs objectifs, parmi lesquels le développement des plantations et des rénovations à vocation truffière (1 000 ha par an) ; l'acquisition d'une meilleure connaissance des truffières avec la réalisation d'une étude des plantations par région et l'élaboration d'un guide pratique de la rénovation ; une meilleure connaissance de la production avec la réalisation d'un état annuel de la collecte ; la promotion des truffes françaises et la sensibilisation du public à la qualité des différentes espèces.

L'INDÉPENDANT

Truffe chinoise : première plainte pour fraude et escroquerie



[GASTRONOMIE](#)

Photo d'illustration par L'Indépendant Le 08 avril à 06h00 2054 9

Début février, à l'occasion du marché aux truffes de Villeneuve-Minervois, Alain Giniès, président de l'association des trufficulteurs de l'Aude, affichait sa colère et sa détermination. La découverte, en quelques semaines, de trois lots de truffes chinoises présentées comme des tuber melanosporum, l'avait mené à afficher son intransigeance. Et à promettre des suites judiciaires.

Chose faite depuis vendredi après-midi, avec une plainte déposée auprès de la gendarmerie de Peyriac-Minervois par Alain Giniès en sa qualité de président de l'association. Une plainte pour fraude et escroquerie, contre un trufficulteur tarnais, membre de l'association audoise depuis janvier 2014, à jour de cotisation et de ce fait coutumier des marchés audois.

C'est d'ailleurs sur le plus emblématique d'entre eux, à l'occasion des Ampélofolies, qu'il avait présenté un lot de près d'1 kg pour la vente. Des truffes qui avaient généré le doute de Yann Galy, technicien en charge du contrôle des marchandises. Depuis, séquençage ADN et analyse moléculaire ont bien confirmé qu'il s'agissait de tuber indicum et non melanosporum. Remonter la filière

Informé de la plainte déposée, le Tarnais a aussi été invité par Alain Giniès à porter plainte à son tour contre la personne qui lui avait fourni la marchandise. Une façon de remonter la filière de la fraude, même si le président de l'association audoise était bien conscient que "nous ne remonterons évidemment pas jusqu'à la Chine". Mais suffisamment haut pour décourager les coutumiers de cette escroquerie qui permet de revendre 1 000 € le kg un produit acheté 50 €.



[Actualité Grand Sud Lot Lalbenque](#)

Publié le 15/04/2017 à 03:52, Mis à jour le 15/04/2017 à 07:36

Truffes : 300 kg de moins que l'an passé sur le marché

Consommation

←



Le marché aux truffes attire toujours autant de monde mais trop de truffes ne passent pas par ses étals./ Photo DDM, archives.

La saison trufficole vient de se terminer. Même si la saison ne fut pas des plus fastes quantitativement, Alain Ambialet, le président des trufficulteurs du pays de [Lalbenque](#), est résolument optimiste à l'heure du bilan.

- Pouvez-vous nous faire un bilan chiffré de la saison écoulée ?

- Cette saison, les apports ont fortement reculé par rapport à l'an passé. Seulement, 400 kg de truffes se sont vendus cette saison alors que 700 kg avaient trouvé preneur lors du précédent exercice. La sécheresse de l'été dernier n'a pas favorisé la production : un été sans pluie n'est pas bon pour la future récolte. On se réjouit par contre car la qualité du produit fut au rendez-vous. Les cours furent raisonnables avec un cours moyen à 650 € le kilo.

- Voyez-vous d'autres raisons à ces faibles apports ?

- Oui, il y a une raison à ne pas négliger. Le conseil d'administration des trufficulteurs estime que seulement 1/4 de la production locale passe par notre marché aux truffes. Le marché parallèle est trop important. Honnêtement, l'apport du marché n'est pas représentatif de la

production. Il ne faut pas perdre de vue, que le marché n'est pas là que pour respecter la tradition : il sert à réguler les cours. Pas de marché, pas de cours.

- De nouvelles plantations voient le jour ?

- Le syndicat incite, accompagne et forme les nouveaux et actuels trufficulteurs dans la plantation de nouvelles truffières. Grâce aux aides du département et de la région, de nombreux projets de plantations qui se concrétisent. Par ailleurs, il est important de signaler que la fédération régionale a déposé auprès de la région un projet d'aide à l'arrosage afin d'éviter les calamités de l'été dernier.

- Des nouveautés du côté du conseil d'administration ?

- La semaine passée, nous avons délocalisé notre assemblée générale du côté de Sauzet car nous avons de nombreux adhérents de côté là du département. Nous intégrons au CA, deux nouveaux : Jacques Imbert de Flaujac-Poujols et Cédric Loubradou, restaurateur dans notre village. Nous poursuivons notre action : nous travaillons en permanence sur l'organisation du marché dans le but de l'améliorer et de le pérenniser.

La Dépêche du Midi



Trufficulture : retour sur une année de maigre production

[A LA UNE COURSAC](#) Publié le 20/04/2017 à 3h39 par **Joël Larivière**.



Jean-Jacques Charenton, Guy Urgel, Pascal Protano, Christian Pratique et Claudette Decobert. PHOTO JOËL LARIVIÈRE

Samedi, le Groupement des trufficulteurs pérocoriens tenait son assemblée générale dans la salle du sous-sol de la mairie. Le président, Christian Pratique, a ouvert la séance en présence du maire Pascal Protano, et d'une trentaine d'adhérents. Il a présenté le rapport d'activité 2016, avec quatre sorties organisées sur l'année, à Saint-Aquilin, Saint-Astier, en Charente (pour rencontrer des producteurs de truffe d'été) et au Domaine de Chaulnes pour apprendre la fabrication du terreau truffier, l'intérêt étant de pouvoir le produire à sa manière plutôt que d'acheter du passe-partout.

60 kg seulement

Le groupement a participé à 14 marchés à Périgueux et 12 à Saint-Astier, malgré une production très faible de 60 kg alors que les autres années tournaient autour de 300 kg. Le trésorier Guy Urgel a présenté le bilan financier d'où il ressort une gestion très saine. Pour 2017, plusieurs voyages sont envisagés dont des visites des trufficultures sarladaises. Le bureau démissionnaire est réélu : président, Christian Pratique ; vice-président, Jean-Jacques Charenton ; secrétaire, Claudette Decobert ; trésorier, Guy Urgel ; administrateur, Pascal Protano.

Un local demandé

Christian Pratique est revenu sur un souci rencontré à Périgueux, avec les emplacements du marché aux truffes qui devrait revenir sur le marché au gras cette année. Michel Lachaud, adhérent, juge « judicieux de créer un local plus confortable et chauffé pour les acheteurs et les vendeurs, cela permettrait un rayonnement plus adapté au trésor qu'est la truffe et attirerait davantage d'acheteurs ». Christian Pratique ajoute : « À l'horizon 2020, la mairie de Périgueux propose d'inclure la truffe et le foie gras dans la future Manufacture gourmande, ce n'est donc pas pour tout de suite. »

Patrick Réjou a ensuite expliqué les nouvelles subventions possibles du Conseil départemental pour le financement de petits matériels pour travailler les trufficultures, à hauteur de 30 %.



Lalbenque : La maison de la truffe sur les rails



[THIBAUT SOUPERBIE](#) · [ÉCONOMIE](#) · [UNE](#)

Le dossier était à l'ordre du jour de l'assemblée générale de l'association du site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque.

Vendredi 21 avril, s'est tenue l'assemblée générale de l'association du site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque en présence notamment de Jacques Pouget, président de la communauté de communes mais aussi de Thomas Chardard, président de la

Chambre de commerce et d'industrie, Gilles Liébus, président de Lot Tourisme, et Catherine Marlas, présidente du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, invités de l'AG.

« L'idée était de trouver des leviers de développement pour le territoire. On est à la croisée des chemins. De nombreuses actions et animations ont été réalisées par le site du goût, elles se pérennisent, mais elles nous semblent aujourd'hui insuffisantes. Face à la concurrence des marchés et des animations qui est de plus en plus importante, la question qui se pose est de savoir ce que nous devons imaginer d'innovant pour rester visible et attractif à l'avenir ? Depuis plusieurs années, le site du goût tire la sonnette d'alarme, nos 3 invités nous ont également alertés sur les dangers de l'immobilisme, dans ce contexte très concurrentiel et de faible production trufficole, notamment au regard de la production nationale et européenne. L'irrigation sera aussi une des clés du développement lié à la production » précise Christine Vigouroux, la présidente de l'association, avant d'annoncer la suite des événements : « A l'issue des différents échanges, et des témoignages de Thomas Chardard, Gilles Liébus et Catherine Marlas, nous avons finalement décidé d'organiser en juin « une conférence des acteurs » avec la CCI, les élus de la communauté de communes, le Parc, un élu départemental, l'ADT, le lycée des territoires, des trufficulteurs, l'Office de tourisme, le syndicat des trufficulteurs de la région de Lalbenque, le site du goût, et des professionnels avec en ligne de mire, la maison de la truffe et des territoires comme projet principal. Cette réunion sera l'occasion de réfléchir ensemble à la faisabilité d'un tel projet et à ses retombées économiques pour notre territoire. Le recrutement par la communauté de communes d'un agent de développement facilitera le suivi du dossier et l'organisation des échanges. Enfin, il faudra également que les différents acteurs acceptent de travailler en complémentarité les uns avec les autres pour faire la promotion d'un territoire élargi qui deviendrait une véritable destination touristique trufficole. Nous en avons les moyens, l'image de Lalbenque reste très positive, je ne doute pas que ces nouveaux projets nous permettent d'y arriver ! » A suivre...

CITIZENPOSTSOCIETE,

Pour sauver les animaux, cette entreprise fabrique un cuir à base de champignon !

par **Yohan Demeure**

26 avril 2017, 16 h 48 min



Du cuir de champignon ? Cette idée est à mettre à l'actif d'une start-up américaine ayant réalisé la prouesse d'élaborer un tel matériau. Il s'agit d'une bonne nouvelle pour les vaches, mais l'application ne concerne pas seulement les vêtements.

En 2014, la designer espagnole Carmen Hijosa avait élaboré le [Piñatex](#), un cuir obtenu à l'aide de fibres d'ananas. Désormais, place au cuir de champignon dont la vocation est exactement la même : remplacer le cuir animal ! La société [MycoWorks](#) basée à San Francisco (États-Unis) a réussi à fabriquer un cuir ayant les mêmes propriétés que le classique cuir de vache.

Ce fameux cuir est composé de mycélium, la partie végétative et fibreuse du champignon. Au-delà de son respect des animaux et de l'économie de CO² habituellement liée à leur exploitation, le matériau affiche des propriétés intégrant l'imperméabilité, la résistance et la souplesse.

Le cuir de champignon est donc un matériau durable, affichant une empreinte carbone quasi nulle. Son prix est aussi très intéressant : cinq euros le pied carré (environ 929 cm²), une aubaine pour la confection de textiles ou encore pour le recouvrement des sièges auto. Il est également possible d'adapter la pousse du mycélium afin d'obtenir des cuirs différents, qui dit mieux ?



Crédits : MycoWorks / Facebook

L'imagination fait qu'il y a peu de limites quant à l'utilisation du mycélium et il pourrait bel et bien s'agir d'une matière du futur. Outre l'habillement, l'isolation, la construction et les composants électroniques pourraient être concernés.

En effet, MycoWorks avait en 2016 mis au point [une brique en mycélium](#) plus solide que les briques classiques, bienvenue dans la bioconstruction ! Grâce au mycélium, le champignon offre donc des propriétés incroyables, qui l'aurait cru il y a quelques années ? Ce n'est d'ailleurs pas pour rien que les universités américaines de Stanford, Berkeley et Columbia soutiennent cette société novatrice !

equinox

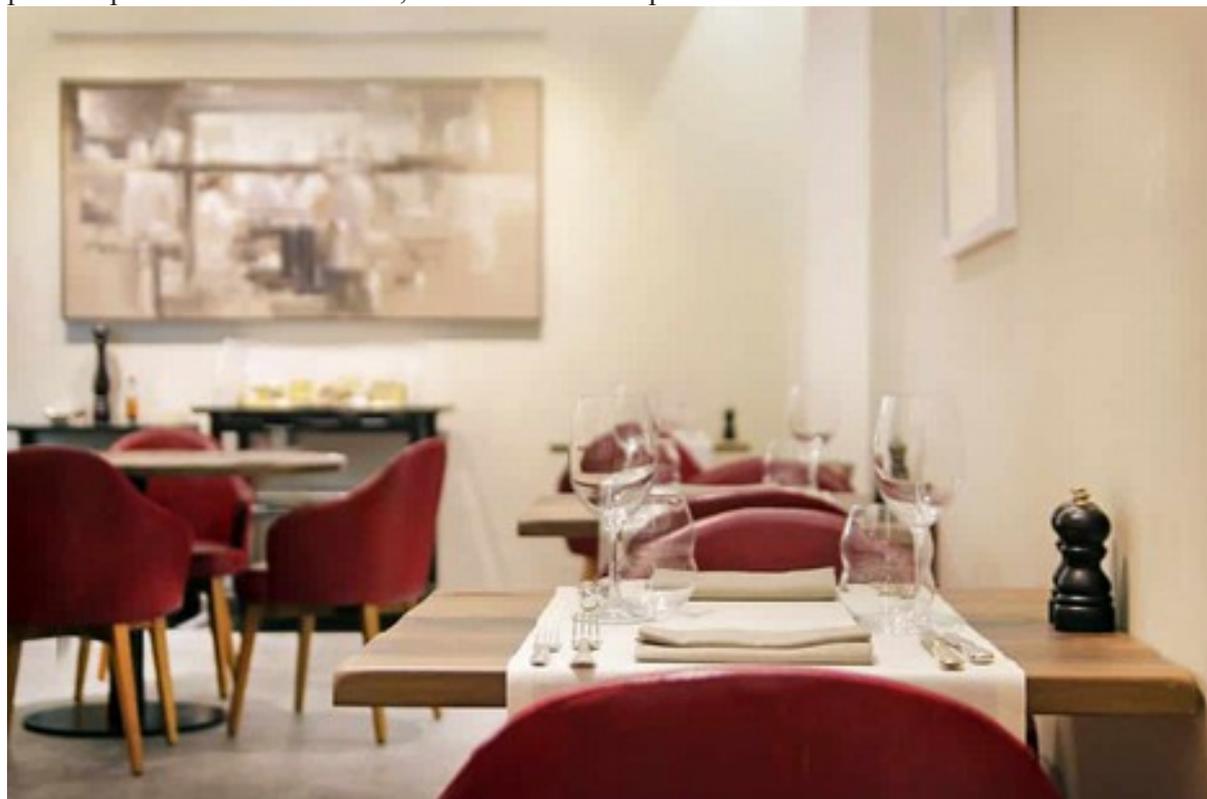
NOUVEAU – UN RESTAURANT FRANÇAIS DÉDIÉ À LA TRUFFE À BARCELONE

Par Rédac Equinox Radio Barcelone le 27 avril, 2017 SORTIR A BARCELONE

Un nouveau restaurant français vient d'ouvrir en plein cœur de l'Eixample: Tierra de Trufa. Un établissement qui propose une cuisine raffinée, avec des plats à base de truffe.

Photos: Sarah Sanchez/Equinox

Décoration élégante, produits frais et cuisine française, bienvenue à Tierra de Trufa, où la truffe est au centre de l'attention. Ce restaurant a ouvert ses portes à deux pas de l'avenue Diagonal et de la place Francesc Macià. Tierra de Trufa propose une gastronomie fine dans une ambiance de brasserie et une atmosphère chaleureuse. Du petit-déjeuner au dîner, en passant par la formule du midi, le restaurant s'adapte aux envies de ses clients.



Après avoir géré de nombreux restaurants en France, Helen Thomas a choisi de poser ses valises à Barcelone. Faire de la truffe l'ingrédient star de son établissement n'est pas un choix au hasard. L'objectif du propriétaire des lieux est de « *faire connaître ce produit en Espagne* », où il est moins répandu qu'en France. Seule la truffe noire (*melanosporum*) est travaillée.

Une carte variée

À la carte, on retrouve par exemple un bikini à la truffe ou des cannellonis au foie gras et à la truffe. Mais cet ingrédient sait aussi se faire oublier, afin de laisser place à des plats français, parfois revisités. En entrée, il est possible de déguster une soupe gratinée à l'oignon, des petits farcis maison ou une salade niçoise au thon frais.



Seules des viandes françaises et d'excellente qualité sont proposées, comme du veau, du Boeuf Val du Périgord ou du Porc du Limousin. La charcuterie et le fromage sont aussi 100% français.



Tierra de Trufa est un parfait mélange de saveurs raffinées et cuisine française pour ravir les papilles. La carte offre également du tartare coupé au couteau préparé devant le client,

poissons, tapas et desserts maison.



Les chefs utilisent seulement des produits frais, aucun surgelé. Tierra de Trufa abrite aussi un bar à cocktails, ainsi qu'un salon privé, idéal pour organiser des réunions.

Infos pratiques – Restaurant français de truffe Barcelone

Tierra de Trufa

Site officiel [ici](#)

Menu à 19 euros le midi du lundi au vendredi: choix entre trois entrées, trois plats et trois desserts.

Horaires: Du lundi au samedi de 8h du matin à 02h le soir

Contact et réservation: Par téléphone: 937 636 409

Par mail: info@tierradetrufa.com

Adresse: Carrer de Casanova, 193, 08036 Barcelona

Transport: Métro Hospital Clínic (ligne 5) et Provença (lignes 6 et 7)