



## Sommaire des articles du recueil 17/005

Page 03 La renaissance de Sarrion, capitale ibérique de la truffe

Page 05 La commune prépare son marché aux truffes

Page 06 2016, une mauvaise année pour la truffe noire

Page 07 La truffe d'été fait son grand retour sur le territoire

Page 09 Lot-et-Garonne : une année noire pour la truffe

Page 10 Trufficulture : retour sur une année de maigre production

Page 12 Lot-et-Garonne : pour enrayer la chute de production, les trufficulteurs installent des sondes

Page 13 Des scaners pour piéger les sols truffiers !

Page 14 Leuglay : une journée autour de la truffe

## La renaissance de Sarrion, capitale ibérique de la truffe noire



### La renaissance de Sarrion, capitale ibérique de la truffe noire

C'est la truffe qui a sauvé Sarrion. Sans le pari un peu fou de ses habitants qui, il y a quinze ans, ont presque tout misé sur la culture de ce champignon de luxe, ce petit village de l'Aragon d'un millier d'habitants aurait sans doute connu le même sort que les autres communes de la région, l'une des plus dépeuplées d'Espagne : l'exode, l'oubli, voire l'abandon.

Aujourd'hui, Sarrion est la capitale espagnole de la truffe noire. On ne le dirait pas à voir ses maisons qui ne payent pas de mine et la place de l'église où quelques gamins jouent au foot dans le grand silence de l'après-midi. La saison, qui vient de finir, a été bonne. En cinq mois – de novembre à mars –, le canton de Gudar-Javalambre, où se trouve le village, a ramassé (on dit « cavé ») environ 38 tonnes de *Tuber melanosporum*, les truffes noires. Une jolie récolte pour un peu plus de 8 000 habitants qui pensaient être condamnés à partir.

Des sols pauvres ont fait la richesse de Sarrion. Rien ne pousse vraiment dans ce paysage semi-montagneux de calcaire et de garrigue, froid et sec, perdu entre Teruel et Valence, loin

des grands axes routiers. « *Les céréales n'ont jamais bien pris, quant aux amandiers, ils gelaient dès qu'il faisait froid* », explique Manuel Doñate, 30 ans, l'un des principaux trufficulteurs de Sarrion. En misant sur la truffe, « *on n'avait rien à perdre et tout à gagner* ».

#### Nouvelles vocations

Au début des années 2000, beaucoup d'agriculteurs se sont mis à planter des chênes truffiers. Pour cela, ils ont adapté et amélioré les méthodes françaises et italiennes de mycorhization, l'introduction dans les racines de la base végétale qui permet au champignon de se développer, raconte Juan Maria Estrada, l'un des propriétaires d'Inotruf, la plus grande pépinière de Sarrion et l'une des plus grandes d'Espagne. Il vend 130 000 pieds de chênes truffiers par an.

*CET ARTICLE N'EST DISPONIBLE QUE PARTIELLEMENT*

**LADEPECHE.fr**[Actualité Grand Sud Aude Trausse](#)

Publié le 10/05/2017 à 03:50, Mis à jour le 10/05/2017 à 07:38

# La commune prépare son marché aux truffes

Marchés Le 14/05/2017



Dimanche, c'est à Trausse que l'on s'approvisionne en truffes./ photo NAV

Ce dimanche 14 mai, la commune de Trausse-Minervois accueille son marché aux truffes, organisé en partenariat avec l'association Les amis de tour Trencavel, -une jeune association créée l'année dernière et qui, en organisant diverses manifestations culturelles, récolte des fonds pour remettre en valeur la tour Trencavel-, et l'ATA, l'association des Trufficulteurs Audois. «C'est une journée haut de gamme, autour de la truffe d'été, d'autres productions proposées par de nombreux artisans. Les visiteurs auront droit à une large gamme de produits de qualité, dans notre village qui est une ancienne commune truffière», précisait Jean-François Saïssset, maire de [Trausse](#). Cette manifestation, après les nombreux marchés aux truffes de cet hiver dédié à la melanosporum, la truffe noire, ouvre la saison des marchés d'été. La truffe d'été se vend environ 300 € le kg, contre 1 000 € le kg pour la mélanosporum. Elle se mange crue, en salade ou en tapenade... Chaque année, c'est environ 2 tonnes qui sont récoltées. «La géographie de notre territoire est une vraie chance, nous avons les 3 truffes. Celle d'hiver, d'été et d'automne. Nous ne sommes pas le 1er département trufficole, mais nous sommes reconnus. La maison de la truffe de Villeuve-Minervois va s'appeler la maison de la truffe d'Occitanie, car c'est la seule de toute la région. C'est une vraie fierté, et une marque de reconnaissance», se réjouissait le président de l'association des trufficulteurs audois Alain Giniès. Après Trausse-Minervois, un nouveau marché aux truffes se déroulera à Roullens, le 24 juin.

*La Dépêche du Midi*



## Var-matin

# 2016, une mauvaise année pour la truffe noire

[DRAGUIGNAN VIE LOCALE](#)

PAR LA RÉDACTION Mis à jour le 16/05/2017 à 18:28 Publié le 16/05/2017 à 13:39



Samedi, le syndicat des trufficulteurs du Var, qui compte dans ses rangs plus de quatre-vingts adhérents, a dressé les bilans de l'année écoulée lors de l'assemblée générale organisée à Fox-Amphoux.

←

Pour le président-fondateur Francis Gillet, 2016, en raison d'un printemps trop sec, a été une mauvaise année pour la truffe noire au niveau de la production, en baisse de 50% par rapport à 2015.

Il a aussi noté la bonne vitalité du marché aux truffes d'Aups, très fréquenté tous les jeudis de fin novembre à mars. Lors des débats, un hommage a été rendu à Serge Serre, vice-président du syndicat, disparu il y a dix ans.

Une gerbe de fleurs, en présence de la famille, a été déposée sur sa tombe. Par ailleurs, le marché de la truffe d'été ouvrira à Aups le 14 juin prochain.

**LADEPECHE.fr**

[Actualité Grand Sud Aude Trausse](#)

Publié le 18/05/2017 à 03:50, Mis à jour le 18/05/2017 à 09:04

# La truffe d'été fait son grand retour sur le territoire

Gastronomie

←



La saison de la truffe d'été a officiellement débuté à [Trausse](#), ce dimanche 14 mai. Pour l'occasion, la jeune association des amis de la tour Trencavel en partenariat avec les trufficulteurs audois, avait organisé un marché mettant à l'honneur le précieux champignon, mais aussi d'autres productions du territoire.

Plus légère que sa cousine d'hiver, la truffe d'été, qui arrive aux alentours des mois de mai et juin, est plus légère, mais aussi moins onéreuse. Après l'ouverture officielle du marché, lancé par Lucie Weber élue Miss Carcassonne 2017, et Alain Giniès, président de l'association des trufficulteurs audois, le champignon était expertisé à 200 euros le kilo.

Pour le faire goûter aux visiteurs, les organisateurs avaient prévu une restauration sur place, avec une brouillade de truffes. Les Amis de la tour Trencavel, qui arboraient un tee-shirt aux armoiries de Trausse, proposaient une assiette de tapas et sa mayonnaise à la truffe.

Côté animations, après la mise en place des trente exposants, une soixantaine de randonneurs sont allés à la découverte de la garrigue. Jusqu'en 1907 et l'adjudication des truffières communales, cette garrigue, et les sols calcaires de la commune, étaient particulièrement favorables à la symbiose de la truffe et des chênes, mais également à la culture des vignes, cerises et guignes. Plus de cent ans après, la trufficulture traussoise fait son retour, et tous les exposants se sont montrés satisfaits de cette première édition du marché autour de la truffe d'été.

*La Dépêche du Midi*





# Lot-et-Garonne : une année noire pour la truffe

[A LA UNE CASTELLA](#) Publié le 26/05/2017 à 8h29 par Christophe Massenot.



Malgré le flair des chiens, la truffe du périgord a été rare cet hiver. PHOTO ARCHIVES THIERRY SUIRE

**Avec 400 kg contre une tonne habituellement, les membres de l'association départementale ont déploré une chute de production de plus de moitié la saison dernière.**

Foi de trufficulteur, on a rarement connu saison aussi piètre que la dernière, depuis la trentaine d'années que se développe la noire du Périgord dans la terre de Lot-et-Garonne. Demain, en la salle des fêtes du Castella, lors de l'assemblée générale des 230 adhérents de l'association départementale, le président Francis Ellero redonnera les mensurations de cette crise. « Sur le *Tuber melanosporum*, nous sommes, concernant nos adhérents, sur un volume de production de 400 kilos au lieu d'une tonne habituellement. Cela veut dire que nous n'avons même pas réalisé la moitié de ce que nous avons coutume de faire... »

*« La truffe n'a pas besoin d'eau. C'est vrai ! Surtout quand il pleut ! »*

L'examen de cette situation oblige de lever les yeux vers le ciel. Selon le président Ellero, la truffe a souffert d'un déficit pluviométrique et de la parcimonie orageuse du dernier...



# Trufficulture : retour sur une année de maigre production



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 %.



## Lot-et-Garonne : pour enrayer la chute de production, les trufficulteurs installent des sondes

[A LA UNE AGEN](#) Publié le 26/05/2017 à 9h06 par [sudouest.fr](#) Lot-et-Garonne.



Dans le département, près de 600 personnes se sont lancés dans la culture de la truffe.

ILLUSTRATION "SUD OUEST"

**Les professionnels de la truffe se réunissent samedi à Castella. Ils évoqueront notamment la crise que traverse le tuber melanosporum**

**400 kg... au lieu d'une tonne habituellement.** Les trufficulteurs de Lot-et-Garonne tirent la sonnette d'alarme et accusent la situation météorologique.

« Nous sommes dans une phase de découverte en matière des besoins en eau de la truffe noire qui peut aussi souffrir d'un excès d'irrigation. C'est en août et septembre, période du grossissement, que les besoins sont les plus importants » explique le président de l'association départementale, Francis Ellero. Selon lui, **la truffe a souffert d'un déficit pluviométrique** et de la parcimonie orageuse du dernier été. Une situation qui a pour conséquence de voir **le prix du kilo augmenter** sensiblement l'année dernière.

**La rédaction vous conseille**

[Lot-et-Garonne : de la truffe pour les affaires](#)

[Truffes en Lot-et-Garonne : le cavage, travail de chien](#)

Dans ce cas, comment parvenir à améliorer la production de cet or noir dans le département ?

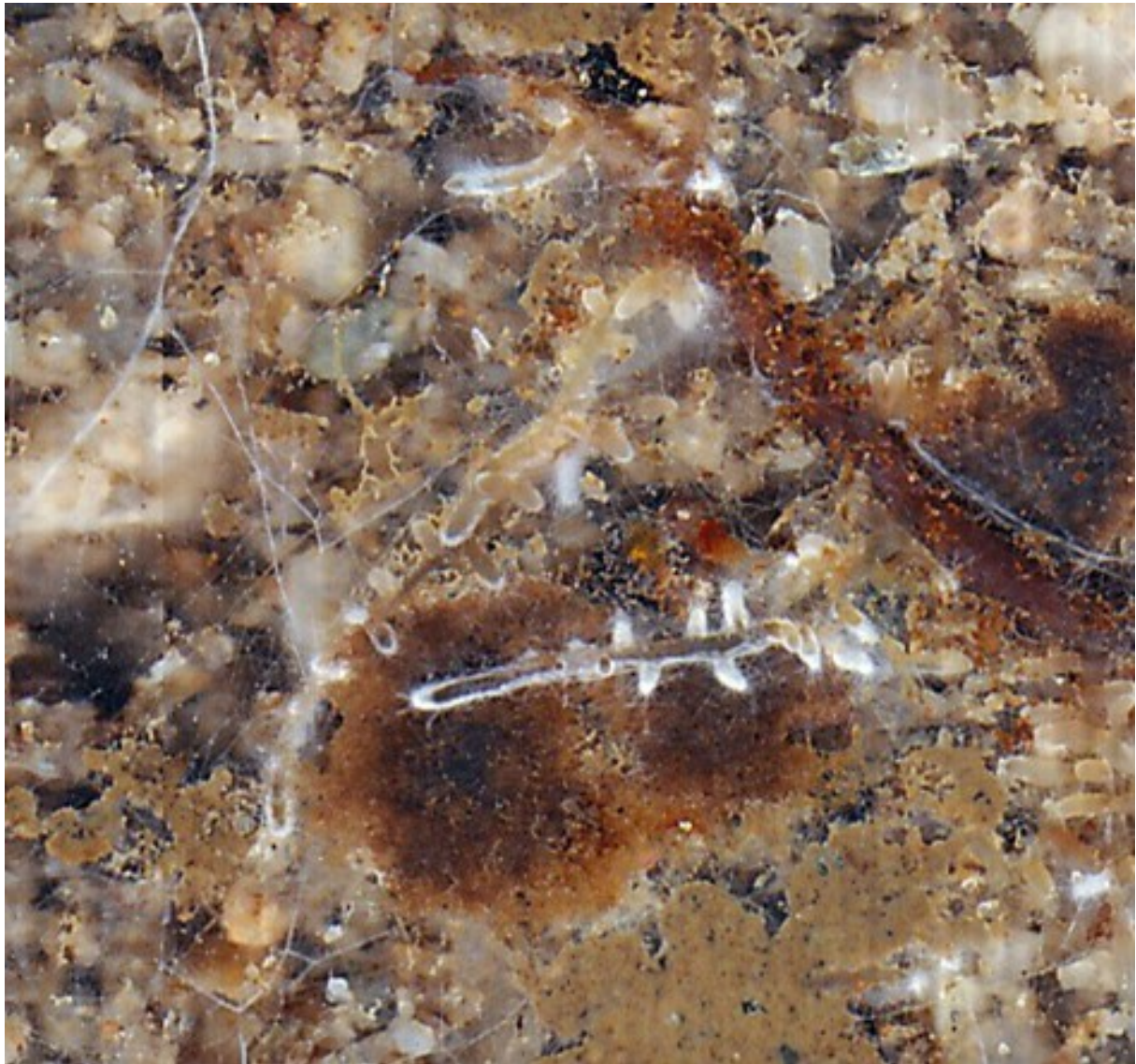
**Des sondes vont être installées** un peu partout dans le territoire afin de mesurer l'humidité et la température du sol. "En fonction de relevés, nous irriguerons nos truffières". Une installation qui a un certain coût pour les professionnels.



Presse trufficole du net | 31/05/2017 | Source : Olivier ROSE | Rédaction : Olivier ROSE

Trufficulteur du Tarn et curieux de découvrir les mystères de la truffe, j'ai placé 4 scanners dans le sol à des arbres mycorhizés mélando afin d'observer le déroulement du système racinaire, c'est un travail d'équipe et je vous fait profiter de ce que l'on peut voir : une formation sur les racines de mycorhizes d'un champignon.....qui à première vue semble mélando, sous toutes réserves.....

Remarquez les nombreuses mycorhizes dans l'angle au fond à droite de la photo.





**LE BIEN PUBLIC**

CÔTE-D'OR - ANIMATION

# Leuglay : une journée autour de la truffe

Le 30/05/2017 à 05:00 mis à jour à 21:43 [Réagir](#)

À l'initiative de Christine Dupaty, présidente de l'association la Truffe côte-d'orientale, et de son homologue de Bourgogne-Franche-Comté, une journée autour de la truffe s'est déroulée à la Maison de la forêt, samedi. Elle a réuni une trentaine de personnes, dont Peter Oviatt, chercheur aux États-Unis et qui veut implanter les truffes dans l'Orégon et en Californie.

« C'est une journée théorique pour partager autour des expérimentations sur la culture de la truffe de Bourgogne. Le thème est le suivi de l'arbre truffier et le suivi de sa mycorhization, et aussi le rôle joué par les plantes compagnes et la biodiversité », explique Christine Dupaty. Et de poursuivre : « Nous avons demandé à Armelle Golotte, ingénieur-chercheur au laboratoire Inoplant, en lien avec Agronov (pôle d'innovation en agro-écologie), de présenter ce thème.

L'objectif est d'améliorer les vergers truffiers, en particulier en truffes de Bourgogne ». Une visite était également organisée dans une truffière en production à Terrefondrée.