



Sommaire des articles du recueil 17/006

- Page 03 Dordogne : c'est parti pour la saison de la truffe d'été !
- Page 05 Journée autour de la truffe
- Page 06 Le premier marché aux truffes d'été
- Page 07 Un champignon de l'âge des dinosaures retrouvé
- Page 09 Omelette aux truffes Géante à Lalbenque
- Page 11 Nocturne de la truffe d'été d'Aups et du Verdon
- Page 12 Ouverture du marché de la truffe blanche à Aups
- Page 13 UNA DÉCADA DEL CULTIVO EN CHILE: LA TRUFA
COMIENZA A OLER BIEN
- Page 18 VOYAGE « VIN ET TRUFFE » en HONGRIE
- Page 20 Des intronisés au Diamant Noir
- Page 21 La saison de la discrète truffe d'été est lancée
- Page 22 Aude : mariage d'amour entre truffes d'été et vins de la
Malepère
- Page 23 Mise en garde contre les vols de ruches
- Page 24 Avis de recherche : Mycko à disparu
- Page 25 Déjà des marques de truffes



AGRICULTURE – PÊCHE

Dordogne : c'est parti pour la saison de la truffe d'été !

Par [Antoine Balandra](#), [France Bleu Périgord](#) et [France Bleu](#)

lundi 5 juin 2017 à 14:20



Les truffes blanches d'été vendues à Sainte Alvère © Radio France - Harry Sagot

Le premier marché aux truffes d'été de Sainte-Alvère (en Périgord) avait lieu ce lundi matin, lundi de Pentecôte. Deux kilos ont été négociés. La truffe d'été devient en tout cas de plus en plus à la mode sur les tables et en cuisine

Le premier marché aux truffes d'été de Sainte-Alvère avait lieu ce lundi matin, lundi de Pentecôte, en Périgord noir.

Deux kilos ont été vendus, **au prix élevé de 150 euros le kilo**. Quand la saison bat son plein et que l'apport est plus important, la truffe d'été se négocie plutôt autour de 80 euros le kilo.



Les truffes d'été du marché de Sainte Alvère © Radio France - Harry Sagot

Bien moins cher donc que sa cousine, la tuber melanosporum, la truffe noire du Périgord. Pourtant, le goût de la truffe blanche est subtil, moins prononcé, mais elle serait parfaite crue pour parfumer une salade par exemple.

La méthode de cavage est exactement la même que pour une truffe noire, elle se fait renifler par un chien ou un cochon. Mais le cochon a l'inconvénient de vouloir manger la truffe lui-même.

Une truffe de plus en plus en vogue

Aujourd'hui, la truffe blanche, la tuber aestivum, est de plus en plus à la mode, alors que dans les années 60 par exemple, elle était surtout réservée pour nourrir les cochons dans les anciennes truffières. Mais à notre époque, des chefs étoilés recherchent les meilleures truffes blanches, et elle semble de plus en plus appréciée.



Humer les truffes... toujours un plaisir immense pour les périgourdins © Radio France - HarrySagot

C'est aussi un moyen pour des communes comme Sainte-Alvère **de conserver une animation toute l'année**, et pas seulement l'hiver pendant la saison de la truffe noire. Cette année, les conditions atmosphériques ont été plutôt favorables avec un printemps plutôt pluvieux. L'an dernier au premier marché d'été, 29 kilos avaient été apportés, mais l'apport s'était amenuisé au fil des semaines, car le soleil avait brillé pendant trois mois.

Retrouvez ici l'interview intégrale de Christian Valler, trufficulteur et vice-président de l'association pour la promotion et la valorisation de la truffe sur France Bleu Périgord :

Pour écouter l'enregistrement :

<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/dordogne-c-est-parti-pour-la-saison-de-la-truffe-d-ete-1496658824>

Le prochain marché aux truffes blanches d'été aura lieu lundi 12 juin



Journée autour de la truffe

Le samedi 14 octobre

L'Amicale vous propose une journée autour de la truffe et de la madeleine dans la Meuse.

Le programme est le suivant :

- ← **08h00** : Rendez-vous à Metz, place de la Comédie
- ← **08h15** : Départ en autocar de Metz pour Boncourt sur Meuse
- ← **09h30** : Visite guidée de la Maison de la Truffe, avec visionnage d'un film en fin de visite
- ← **10h15** : Visite de la truffière, accompagnée du trufficulteur et de son chien. Possibilité d'acheter des truffes fraîches aux producteurs présents sur place
- ← **12h-12h15** : Dégustation apéritive de toasts à la truffe et d'un verre de vin
- ← **12h30** : Déjeuner autour de quatre plats à la truffe :

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre de truffe

Filet mignon en croûte à la sauce méseptérique

Brie truffé sur salade

Tiramisu poire truffé

Café

Vin et eau compris

- ← **15h15** : Départ pour Commercy
- ← **15h30** : Visite d'une fabrique de madeleine et dégustation
- ← **17h00** : Retour direct vers Metz
- ← **Vers 18h15** : Arrivée à Metz.

Prix par personne :

- ← Amicaliste et ayant(s) droit : **26,00 €**
- ← Extérieur(s) : **74,00 €**

Le prix comprend :

- ← Le transport en autocar Grand Tourisme
- ← La visite de la Maison de la Truffe
- ← Le déjeuner sur place
- ← La visite de la fabrique de madeleines à Commercy

Le prix ne comprend pas :

- Les dépenses personnelles
- Les autres prestations non mentionnées ci-dessus.

LADEPECHE.fr

←

[Actualité Grand Sud Lot Limogne-en-Quercy](#)

Publié le 08/06/2017 à 03:51, Mis à jour le 08/06/2017 à 09:04

Le premier marché aux truffes d'été



Le premier marché aux truffes d'été

Dimanche 4 juin, à 10 heures avait lieu le premier marché aux truffes d'été (*tuber aestivum*) de la saison, sur le muret de la place d'Occitanie à Limogne, face à l'office de tourisme. Il n'y avait pas beaucoup de trufficulteurs, mais tout de même 8 kg du précieux tubercule pour quatre paniers étaient proposés. Les prix étaient relativement chers pour certains, 150 € le kg, mais en cherchant bien il était possible d'en acheter moins cher en prenant le lot complet. Les arômes dégagés par un lot laissent à penser que cette année, l'or noir du Causse (blanc à l'intérieur pour la truffe d'été) va être très gustatif.

La Dépêche du Midi

Le Monde.fr

Un champignon de l'âge des dinosaures retrouvé

Des scientifiques ont découvert un champignon datant d'environ 115 millions d'années au Brésil. Il s'agit du spécimen le plus ancien jamais retrouvé.

Le Monde.fr avec AFP | 10.06.2017 à 00h16 • Mis à jour le 10.06.2017 à 13h16



Un technicien de laboratoire travaille sur microscope. REMY GABALDA / AFP

Des scientifiques ont découvert le fossile rare d'un champignon datant d'environ 115 millions d'années, de très loin le plus ancien spécimen jamais trouvé et qui poussait au temps des dinosaures.

Ce petit champignon de cinq centimètres de haut, identique à ses lointains descendants contemporains, a été mis au jour au [Brésil](#) qui se trouvait à l'époque sur le super-continent du Gondwana.

Cette énorme masse continentale s'est ensuite brisée pour [former](#) l'Amérique du Sud, l'[Afrique](#), l'Antarctique, l'[Inde](#) et l'[Australie](#).

Son nom : « *Gondwanagaricites magnificus* »

Une observation avec un microscope électronique a révélé qu'il avait des branchies sous son chapeau plutôt que des spores ou des épines, des structures qui peuvent [aider](#) à [identifier](#) les espèces de champignon, précise Sam Heads, un paléontologiste de l'université d'Illinois à

Urbana-Champaign.

Il est co-auteur de cette communication qui fait l'objet d'une présentation dans la dernière édition de la revue américaine *PLos One* datée du 7 juin. Ces chercheurs ont classé ce champignon dans l'ordre des agaricales qu'ils ont baptisé « *Gondwanagaricites magnificus* ». Tombé dans une rivière à la suite probablement d'un glissement de terrain, ce champignon a été emporté vers un lagon où il a été enterré dans des sédiments et s'est fossilisé, un scénario conforté par les fossiles d'insectes et de plantes trouvés au même endroit.

Selon, le professeur Heads, l'eau de ce lagon devait être très salée et contenir peu d'oxygène, empêchant toute vie dans ses fonds. « *Ce fossile est assez étonnant car les champignons sont vraiment éphémères* », pointe ce chercheur. « *Dès qu'ils sortent de terre, ils poussent et généralement disparaissent en quelques jours* », ajoute-t-il.

99 millions d'années était le record à battre

De plus, leurs chair et structures sont fragiles et se dégradent très rapidement ce qui fait que les chances de fossilisation sont extrêmement faibles, explique-t-il.

Des filaments fongiques fossilisés avaient déjà été découverts datant de plusieurs centaines de millions d'années mais seulement dix champignons entiers fossilisés avaient été trouvés, dont le plus ancien remontait à 99 millions d'années. Mais tous ces champignons avaient été fossilisés dans de l'ambre.

Les champignons ont évolué avant les plantes et sont responsables de la transition des végétaux du milieu aquatique à un environnement terrestre, précisent ces scientifiques.

Au moment où « *Gondwanagaricites magnificus* » est sorti de terre, les toutes premières plantes à fleur étaient apparues et connaissaient une énorme évolution, relève le professeur Heads.

« *Il y avait aussi des dinosaures qui piétinaient ces lieux et des ptérosaures qui volaient dans le ciel ainsi qu'une faune très différente* », ajoute-t-il.

En savoir plus sur http://www.lemonde.fr/sciences/article/2017/06/10/un-champignon-de-l-age-des-dinosaures-retrouve_5141743_1650684.html#eyY9mACfU9WAT8pD.99



SITE REMARQUABLE DU GOUT

Marché aux truffes de Lalbenque
LALBENQUE > LOT > OCCITANIE

omelette aux truffes géante

7,2 KG de truffes de la région de Lalbenque (*Tuber Melanosporum*)

15 €

Plus de **2400 œufs**

25 juillet 2017 en soirée
Place du Mercadiol / Lalbenque

Réservation conseillée > Office de tourisme / 05 65 31 50 08
www.site-truffe-lalbenque.com

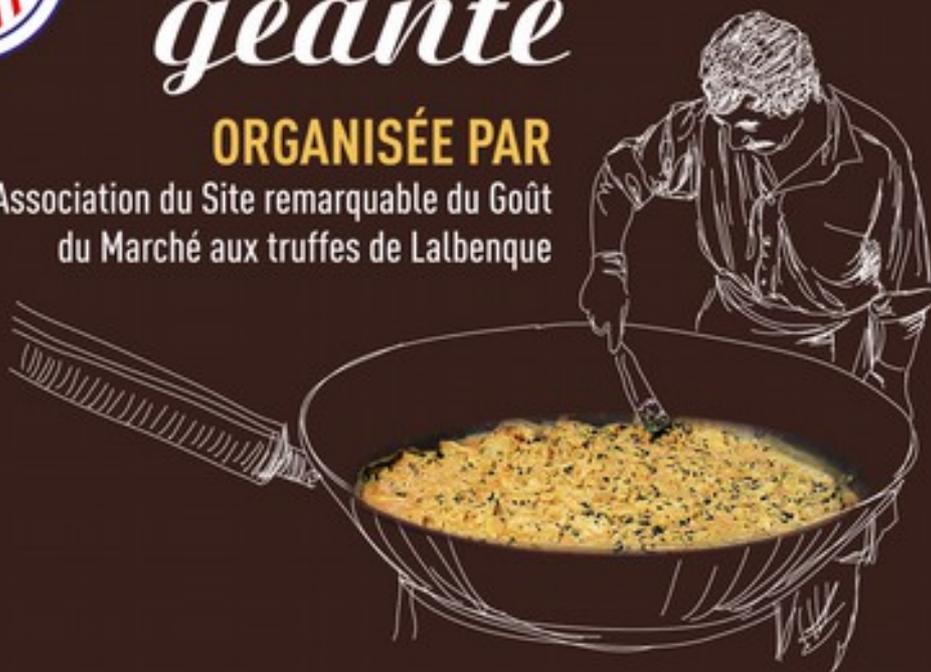
Logos: Lalbenque, Communauté de Communes de Lalbenque, Occitanie, CA, Grand Sud-Ouest



omelette aux truffes géante

ORGANISÉE PAR

L'Association du Site remarquable du Goût
du Marché aux truffes de Lalbenque



Animations dès l'après-midi

- Visite guidée de la truffière des Grèzes à 17h00
- Repas vers 19h30 avec l'omelette truffée servie par l'association complétée sur place avec des produits locaux vendus par les producteurs de la région (chaises, tables, couverts, verres et assiettes seront mis à disposition par l'association).
- Animations surprises en soirée...

15 €

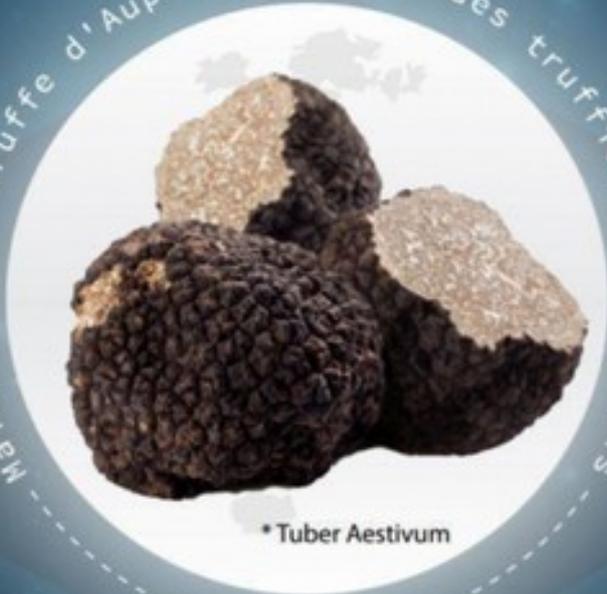
Réservation conseillée > Office de tourisme / 05 65 31 50 08

NOCTURNE DE LA TRUFFE D'ÉTÉ* D'AUPS & DU VERDON

Millésime 2017

Mercredi 5 juillet 2017 de 17H à 22H
Place Martin Bidouré - Aups

Maison de la Truffe d'Aups - Syndicat des trufficulteurs Varoys



* Tuber Aestivum



**Ateliers culinaires «Truffe d'été* et cuisine du Verdon»
animés par les chefs du label "Maison de la Truffe"**

Démonstrations de cavage - tombola (truffe d'été*)

Marché à la truffe d'été* et productions du Verdon

Renseignements et Réservations :
Maison de la Truffe d'Aups et du Verdon - 06 32 44 65 13 - aups83@wanadoo.fr
Programme détaillé : <http://maisondelatruffe-verdon.fr> 



Var-matin

Ouverture du marché de la truffe blanche à Aups

DRAGUIGNAN VIE LOCALE

PAR M.B Mis à jour le 14/06/2017 à 16:47 Publié le 14/06/2017 à 16:45



Le premier marché de la truffe d'été s'est tenu ce mercredi matin, sur la place Mistral.

Jusqu'à fin août, amateurs comme simples curieux peuvent venir déguster les subtiles saveurs du précieux champignon. «Sur le plan gustatif, la truffe d'été a toute sa place ! martelait Francis Gillet, président du syndicat des trufficulteurs varois, aujourd'hui, à l'ouverture du marché.

De son côté, Philippe De Santis, vice-président du syndicat expliquait : "Il y a autant de différences entre les truffes d'été et d'hiver qu'entre une pomme et une poire. Celle d'été se mange crue. Elle a un petit goût de noisette. Elle est à déguster sur des produits neutres pour que son goût ressorte : salade, écrasé de pomme de terre, gnocchis..."

De juin à août, de 9h30 à 13 heures, la tuber aestivum est mise à l'honneur tous les mercredis, sur la place Mistral.

Le marché de la truffe d'été est ouvert! Philippe Arnassan

UNA DÉCADA DEL CULTIVO EN CHILE: LA TRUFA COMIENZA A OLER BIEN



Una década lleva el cultivo comercial de trufas en Chile, una década en la que los truficultores han ido avanzando a través de estudios, asesorías y también una cuota de ensayo a través de prueba y error. Pero fue la cosecha pasada la que marcó un punto de inflexión en este cultivo, cuando el huerto de Carlos Weber, en la zona de Cato, rindió 33 kilos la hectárea, muy por sobre lo máximo que se había alcanzado el año anterior que fueron 6 kilos. Con este rinde, la trufa mostró su lado amable, que se había dado con el manejo adecuado y que sí se puede llegar a los 50 y tal vez 100 kilos que producen los gigantes del rubro: Australia, España, Francia e Italia.

Es un cultivo apasionante, y muy desafiante por lo demás. Toda la producción está bajo tierra, el productor no ve nada hasta, al menos, el tercer año, cuando un perro entrenado para la cosecha, logra encontrar una trufa gracias al olor que comienzan a expeler una vez que ha hecho el frío necesario para madurar. Y es precisamente el olor lo que define a una buena trufa de una mala, es el olor el que determina el precio que puede llegar hasta los 1.200 dólares el kilo. Un cultivo muy rentable si se llega a la producción que están alcanzando los huertos maduros. Es cosa de sacar calculadora no más. Pero quizás lo más interesante del cultivo es que no hay una unidad mínima productiva: puedes tener 50 plantas, lo que representa menos

de una tarea, o 100 hectáreas y comercializar por unidad o por gramos. Por supuesto, el volumen es siempre más lucrativo.

POR SOBRE TODO OLOR

Variedades de trufas hay muchas, pero la principal y la más comercializada es la trufa negra de invierno, *Tubermelanosporum*, que es la que se produce en Chile. Está catalogada como un condimento o un aderezo que le entrega un aroma muy exclusivo al plato. Se ocupan como máximo un par de gramos por porción. La trufa es una papa negra con marcadas venas blancas en su interior. Más que propiedades, lo que da prestigio a la trufa es el glamour que la rodea. Es todo un tema servir un plato con trufa, hay restaurantes especializados donde el chef llega con la trufa en una bandeja y corta unas láminas sobre el plato mientras el aroma impregna el lugar.

Es un gusto adquirido, hay que tener un paladar sofisticado para apreciarla, dicen los expertos. En cuanto a la calidad, hay tres características que se valoran en la trufa, la primera de ellas y la que, en definitiva, le otorga el valor es el aroma, que sea intenso e impregne el lugar. Segundo, el tamaño, nadie quiere trufas gigantes porque hay que trozarlas y ya pierde el sentido de sacar una rodaja perfecta. Y por último, la forma, de preferencia redonda para que la lámina sea lo más armónica posible.

El valor de la trufa en el mercado internacional puede llegar a costar US\$ 1.200 aunque los productores estiman que el valor que ellos deberían recibir está en torno a los US\$ 800 por kilo.

Durante la cosecha del 2016 en Chile se produjeron 200 kilos de los cuales 50 se consumen en el país, por lo tanto, el mercado nacional ya está saturado.

Y es que no tenemos una cultura de trufas, tampoco hay el suficiente ingreso per cápita como para masificarlo. Hay países cuyo estándar de vida es más elevado, consumen dos toneladas al año, y producen nueve como es el caso de Australia. Europa produce unas 80 toneladas al año, pero su consumo puede llegar a doblar eso. Mercado hay, y mucho, a medida que el poder adquisitivo aumenta, el gusto por lo gourmet también y una vez que le toman el gusto es difícil dejar estas exquisiteces de lado.

En cuanto al clima, Javier Rozas, Presidente de la Asociación de Truficultores, señala que la trufa necesita frío y calor, más bien un clima mediterráneo, por eso en Chile se da entre la Región Metropolitana y Los Ríos, principalmente. “Eso sí tenemos una socia que tiene plantaciones en Puerto Tranquilo, Aysén, que es seguramente la más austral del mundo”. A nivel mundial se cultiva, además del mediterráneo, en Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Chile y Argentina.

Nuestra gran diferencia con el mediterráneo son las lluvias de verano, pero nosotros controlamos ese tema con el riego tecnificado.

En cuanto, al suelo por experiencia propia, comenta Javier, la trufa debe estar de preferencia en un suelo franco arenoso porque permite que la trufa respire con tranquilidad, el inconveniente es que mientras más friable sea el suelo retiene menos la humedad, por eso hay que regar más seguido. Se debe mantener humedad al menos en los 15 primeros centímetros del suelo en el periodo de crecimiento de la trufa, acota.

EL HUERTO MÁS PRODUCTIVO

Como todo rubro, había que esperar, trabajar, investigar y apostar a que resultara y al parecer resultó. Las primeras plantaciones comerciales se establecieron en Chile a fines del 2005 cuando Carlos Weber, biólogo, recién llegado de Austria, junto a su señora, decidieron plantar un huerto en la zona de Cato, Ñuble. Se interesaron en el tema en Europa, mientras buscaban

una alternativa para cultivar que fuera lucrativa, y que les permitiera estar en el inicio del negocio, porque al final esa es la apuesta interesante con todo el riesgo que conlleva. En Austria, Carlos conoció una empresa que estaba inoculando avellanos europeos y parecía algo mucho más interesante aún: lograr un cocultivo.

Al poco tiempo se dieron cuenta que el avellano no era factible y que había que elegir entre uno de los dos cultivos. Eligieron las trufas. Así plantaron 12 hectáreas con *Quercus ilex* inoculado, que es en definitiva el árbol que mejores resultados ha dado a nivel mundial. Está en proyecto plantar 20 hectáreas más.

Carlos esperó pacientemente tres años hasta la primera cosecha, con su perro entrenado para el proceso, ingresaron al huerto y no encontraron nada. Gran decepción, aunque era esperable, en promedio los huertos comienzan a dar al sexto año, pero hay casos en que al tercero se encuentra algo. Recién al sexto año pudieron cosechar: sólo 400 gramos. Prácticamente nada. Se informó a través de la literatura del cultivo y con asesores internacionales hasta que la cosecha del 2016 logró 33 kilos por hectárea, lo que lo convierte en el huerto más productivo del país hasta la fecha.

La razón de este rendimiento, la atribuye a la técnica que llevó a cabo en cada labor que demandaba la plantación, por ejemplo, un manejo adecuado de poda que permitiera más sombra en verano, aireación del suelo y mantener una buena humedad.

No hay un promedio claro a nivel internacional, pero Carlos Weber señala que las plantaciones de Australia y España han alcanzado los 100 kilos por hectárea y piensa que no es tan difícil poder lograrlo. El huerto que ellos están cosechando tienen una densidad de plantación de 6 por 6 y la superficie productora, a la fecha, es de un radio de un metro y medio en torno al tronco del árbol. Eso se debe al lento avance del hongo a través de las raíces, se calcula que por año avanza unos 10 a 15 cms. Entonces, en 10 años se está cosechando 33 kilos por hectárea en solo un 20% de la superficie que debería cubrirse de trufas.

CONOCER EL CULTIVO

En cuanto al costo, Weber calcula que las plantaciones deberían costar unos 6,5 millones la hectárea sin incluir la tierra, de las cuales en un marco de plantaciones de 6 por 6 deberían ser 2,5 millones en plantas, 2 millones en riego, dos millones en otros ítemes anexos.

La cantidad de plantas va a depender del manejo y de la insolación que tenga el huerto, mientras menos sol haya tiene que ser una plantación más abierta, pero más al norte se debe tener más plantas por hectárea, señala Javier.

Quizás la mayor demanda de insumos a la hora de la plantación es la aplicación de cal. Se requiere un pH 8 y en general los suelos de la zona bordean los 6, eso implica al menos unas 60 a 90 toneladas por hectárea dependiendo del pH que tenga el suelo, indica Javier Rozas. Carlos ha innovado al respecto en las plantaciones nuevas: sólo encala dos metros alrededor del árbol, los cuatro restantes los encala en la medida que el hongo avanza lentamente.

Tanto Weber como Rozas destacan la baja mano de obra que demanda el cultivo. Una persona puede cosechar hasta 10 hectáreas.

En estricto rigor, las labores del huerto deberían consistir en poda, manejo de maleza, aireación y riego.

Respecto a la poda, Carlos Weber comenta que en un principio utilizaron una técnica que permitiera mayor iluminación al huerto, pero con el tiempo se dieron cuenta que en la zona no era necesario elevar la temperatura de la tierra, por el contrario, hay que proporcionar sombra en el verano.

Los bajos rendimientos que han mostrado las plantaciones durante los primeros años se deben a una “falla de origen” como lo llama Javier Rozas. Cuando el cultivo ingresó al país, había muy poca información, escasísimos asesores y pocos proveedores de plantas que en un

comienzo no fueron buenos, hubo algunos huertos con problemas que finalmente tuvieron que arrancarse, a eso se suman los terrenos mal elegidos, lo que demandó mucho trabajo extra.

Javier lo sabe de cerca, cuenta con una plantación de tres hectáreas en Coihueco, en un suelo trumao, lo que lo ha obligado a mantener mano de obra para soltar la tierra.

La cosecha comienza a principios de junio, cuando las trufas empiezan a emitir su aroma, una vez que han acumulado el frío necesario y empiezan a madurar; cierran el ciclo a mediados de agosto. Necesitan 800 horas frío y en la zona tenemos más de 1.000. El elemento central de la cosecha es el perro especialmente entrenado por un equipo en la zona de Talca durante unos dos meses. La raza es indiferente, cualquier perro sirve siempre y cuando tenga la aptitud. Las trufas van saliendo periódicamente, por eso hay que pasar con cierta frecuencia por el huerto para ir cosechando.

¿Cuáles son los principales problemas a los que se han visto enfrentados los truficultores?

“El principal problema es que mucha gente que ha ingresado al mundo de la trufa no es agricultor, o no vive de esto, lo tiene como una distracción, como una idea simpática, pero no son profesionales dedicados al cultivo entonces el manejo se les complica mucho, son plantaciones que terminan llenas de malezas. Como cultivo es igual de exigente que cualquier otro frutal, simplemente hay labores que se deben hacer en el momento adecuado”, comenta Carlos Weber.

MERCADO PARA LA TRUFA

Hasta la fecha, los envíos que se han realizado a Estados Unidos han tenido excelente llegada gracias a su calidad. “Tenemos el potencial para producir muy buenas trufas y hoy la única competencia es Australia”, señala Weber.

Ahora bien, Carlos piensa que debemos apuntar a mercados ya existentes, donde el producto se come y hay poder adquisitivo: una buena opción sigue siendo Estados Unidos. “Ya es suficiente desafío empezar con un cultivo nuevo como para más encima crear un mercado para las trufas”.

Pero opciones hay: la asociación ha realizado gestiones para ingresar a Brasil, a través de ProChile. El año pasado concretaron una gira que fue bastante exitosa, pero se encontraron con que la trufa no tenía autorización de ingreso por lo que había que solucionar una serie de trabas sanitarias que quizás tarden dos años. Otra opción que están prospectando es Dubai, el Medio Oriente es un mercado con alto poder adquisitivo y abierto a nuevos sabores. Japón, por su parte, es un gran consumidor de trufas, pero Australia está bastante posicionado en la zona.

Chile es aún es un productor chico, pero han existido envíos, no exportación por los pequeños volúmenes, a Suiza, Inglaterra, China y Estados Unidos.

Muchos truficultores están vendiendo en forma individual, envían de 100 gramos por ejemplo en una caja de plumavit por Chile Express a países donde no hay restricción, contando con el certificado del SAG no hay problema. El envío debería concretarse en máximo 14 días para que la trufa no pierda su calidad.

“Yo estimo que el 2020 Chile va a producir una tonelada de trufas y nuestra producción la puede absorber cualquier capital importante del mundo”, proyecta Javier Rozas.

LA ASOCIACIÓN

Se calcula que en Chile hay unas 70 personas que cultivan trufas con un total de 300 hectáreas, de ellas, 28 integran la Asociación que Javier Rozas preside. La plantación más grande, aún improductiva, se encuentra en la zona de Mulchén, pero es de un grupo de inversionistas, el segundo huerto en cantidad de hectáreas es el de Carlos Weber. En promedio los truficultores tienen dos hectáreas.

La Asociación nació el 2013 con el fin de lograr un trabajo en conjunto, intercambiar experiencias, hacer un frente común para obtener recursos, información y prospectar mercados.

LA TRUFERA MÁS AL SUR DEL MUNDO DE UNA CHILLANEJA

Claudia Cerda es ingeniero forestal, en su campo ubicado en Pinto, el fundo Santo Domingo, tiene una hectárea de trufas que plantó hace dos años. Pero con el cultivo empezó mucho más al sur en un campo en Puerto Tranquilo, Aysén. Su pasión por los árboles la llevó a idear un negocio que estuviera ajeno a la extracción de leña tan común en la región, así llegó a la trufa, navegando por internet. “Me di cuenta que en Coyhaique las temperaturas medias y precipitaciones eran muy similares a la de los países europeos que la cultivan”, cuenta. Así postuló a un proyecto FIA y se lo adjudicó. Plantó media hectárea de trufa negra de invierno y, a una distancia considerable, media hectárea de trufa de verano. La diferencia entre ambas está en el olor, la de verano es mucho más suave, claro que cuesta diez veces menos que la de invierno.

Instalar la trufera más austral del mundo no estuvo exenta de problemas, primero la logística de trasladar las plantas desde el vivero en Talca fue un tema no menor, además justo ese año fue un invierno atípico donde nevó en agosto, pero el 97% de los árboles tuvo prendimiento. Y el análisis de micorrizas, luego de tres años de plantación, alcanzó un 80% , “el que tengamos micorrizas no significa que vayamos a tener el fruto”, advierte Claudia.

La gran ventaja de esa zona, es que llueve lo suficiente como para no regar y el calor es similar a la zona norte de Italia, que es trufera también.

El suelo es areno arcilloso, lo ideal para las trufas, pero dado que son suelos nuevos y, por ende, delgados hubo que buscar un pie de monte para encontrar la profundidad necesaria y el drenaje que se requiere.

Claudia pertenece a la comisión de apertura de mercado de la asociación y luego de la experiencia de Brasil están buscando países donde la trufa no tenga barreras: Dubai es una excelente opción, y gracias a ProChile en septiembre se realizará la prospección, también Alemania tomó contacto con ellos.

La exportación de trufas podrá concretarse con el huerto establecido en Pinto, pero la de Puerto Tranquilo por la distancia será difícil, por eso está en otro proyecto para dar valor agregado a través de la elaboración de subproductos de la trufa como conservas, arroz, paté etc.

Rosa Torres: 50 plantas de trufas

Rosa Torres es enfermera y buscando una opción para cultivar algo en su parcela de El Arenal en Quillón, llegó a la información de las trufas. Su nuera lo vio por internet, entonces comenzó un estudio junto a su hijo y decidieron comprar los árboles, más o menos a ciegas confiesa. Invirtieron 600 mil pesos en 50 árboles con un marco de plantación de 5 por 3 metros. La siguiente inversión fue comprar cal porque tuvieron que agregar 5 kilos por planta para quedar con el pH adecuado. Y finalmente, el riego, que requiere de al menos dos o tres veces por semana en verano.

El problema lo tuvieron con la tierra, era arcilla por lo que fue necesario comprar tierra vegetal (dos camionadas) y mezclarla con arena para que tuviera un buen drenaje.

La gracia de las trufas es que se puede tener una plantación pequeña. De hecho, Rosa la maneja con su hijo. Las labores de invierno consisten en podar, evitar que el agua se encharque y soltar cada cierto tiempo la tierra por lo menos a unos 10 centímetros de profundidad; en verano regar y estar analizando la capacidad de campo del suelo. El control de maleza a mano, es seguramente lo más demandante. En todo caso, están felices e ilusionados con la experiencia, tanto así que ya preparan el terreno para agregar unas 100 plantas más.

Presse trufficole du net | 15/06/17 | Source : Gérard CHEVALIER

VOYAGE « VIN ET TRUFFE » en HONGRIE

Les Hongrois ont une longue tradition viticole, puisque les vins de Tokaj étaient connus depuis le Moyen-Age. Ce vin doit sa réputation à sa qualité, mais aussi à la « publicité » faite par Louis XIV qui disait de ce vin que c ' était « le vin des rois et le roi des vins ». D'autres vignobles sont sortis de l' anonymat, après la chute du communisme, dont ceux d' Eger et du lac Balaton.

Les Hongrois ont également une longue tradition truffière, puisque la truffe était connue depuis le XVIème siècle. Des documents datant des environs de 1540 citent un décret du juge de la province de Trencsen qui ordonnait de bien garder une forêt de hêtre produisant des truffes. Les Hongrois savent aussi très bien cuisiner la truffe.

L' espèce de truffe la plus commune est la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) , mais les Hongrois ont aussi la chance de récolter, mais à un degré moindre, la prestigieuse truffe blanche d' Italie (*T. magnatum*).

Dans le but de faire connaître aux Français un pays d' Europe, partageant la même civilisation que la nôtre, producteur important de vin et de truffes, autrement que par l' image déformée et partielle que donnent nos médias, le Professeur Zoltan BRATEK, qui travaille depuis de nombreuses années sur la truffe à l' Université de Budapest et est également président des trufficulteurs de Hongrie et moi-même avons décidé d' organiser un voyage en Hongrie. L' organisation matérielle sera effectuée par une agence vosgienne, Est'Capade, spécialisée dans les voyages en Europe de l' Est.

Le voyage comprendra une partie touristique (visite des caves à Eger et Tokaj, visite de Budapest, Szilvazvarad...) et une partie truffe (visite de truffières sauvages, de plantations en production, récolte au chien, de l' écomusée hongrois de la truffe...).

Pour des questions de temps, l'inauguration de la confédération européenne des confréries de la truffe a été reportée à l' été prochain.

Pour ce voyage, deux options vous seront proposées, à savoir :

- voyage /autocar, au départ d' Epinal,
- voyage /avion, au départ de l' aéroport de votre choix, avec RDV / hôtel Budapest.

Ce voyage se déroulera du dimanche 15 au dimanche 22 novembre prochain pour la version « autocar » et du lundi 16 au samedi 21 novembre prochain pour la version « avion ».

Le programme détaillé et les bulletins d' inscriptions seront envoyés à ceux qui en feront la demande dès que possible à Est' Capade (e-mail : estcapade@voila.fr ou encore doillon.simon@wanadoo.fr) .

PROGRAMME PREVISIONNEL TRUFFE HONGRIE 2017

J1, mercredi 4 : départ autocar Epinal (éventuellement Valence ou Montélimar)

Nuit à Vienne

J2, jeudi 5 : arrivée à Budapest en fin de matinée ; visite de Budapest

J3, vendredi 6 : journée placée sous le signe de la gastronomie et de la truffe ; visite des vignobles et des caves d' Eger et de Tokay

J4, samedi 7 : journée clef : soirée des Chevaliers de la Truffe à Szilvasvarad et inauguration de la confédération européenne des confréries de la truffe.

J5, dimanche 8 : visite d' un habitat naturel à *T. uncinatum* à Sülisap et à *Mattirolomyces terfezioides* (« terfez » à goût sucré très appréciée dans les pâtisseries).

Visite du château de Sissi à Gödöllő

J6, lundi 9 : poursuite de la découverte de Budapest ; nuit à Szekszard

J7, mardi 10 : à Szekszard, visite de la maison natale de Laszlo HOLLOS, pionnier de la recherche sur la truffe et les hypogés en Hongrie ; dépôt d' une gerbe sur la tombe d' HOLLOS.

A Solt, visite d' une truffière plantée de *T. uncinatum*.

Nuit à Budapest.

J8, mercredi 11 : découverte de Szentendre, ville aux multiples palais baroques et aux collines « truffées » d' églises.

Nuit à Prague.

J9, jeudi 12 : courte visite de Prague.

Déjeuner à Pilzen (la bière !)

Soirée : arrivée à Epinal (voire Montélimar ou Valence) .

Il y aura deux options :

Option 1 : voyage en car
prix approximatif de l' an dernier : 1400 euros par personne

Option 2 : récupération en gare de Budapest ou à l' aéroport des personnes voulant voyager par leurs propres moyens.
Prix approximatif par personne : 1200 euros.



Publié le 16/06/2017 à 03:49, Mis à jour le 16/06/2017 à 09:18

Des intronisés au Diamant Noir



Geneviève Lasfargues a été intronisée.

La confrérie du Diamant noir et de la gastronomie s'est réunie samedi 10 juin à [Cuzance](#), à la Maison de la truffe. En début d'après midi, les représentants des entités situées dans le Sud-Est et pour le Sud-Ouest les régions du Quercy et du sud corrézien, ont tenu leur assemblée générale. Une belle opportunité pour traiter les bilans des deux secteurs. La prochaine assemblée et le chapitre 2018 se tiendront à Visan (84). À 17 h 30, devant 130 personnes, a commencé le 38e chapitre sous la présidence d'Henri Veyradier, originaire de Richerenches proche de Montélimar, Grand Maître de l'ordre, a présenté à la confrérie quinze nouvelles intronisations de personnes issues de notre région. «La jeunesse et l'engagement des récipiendaires confortent l'avenir de notre mouvement», a insisté le Grand Maître. Elles sont proches de la culture, de la restauration ou soutenant l'activité de la culture de la mélanosporum. Geneviève Lasfargues, conseillère régionale a été intronisée en présence de Gilles Liébus président de Cauvaldor et de Jean-Claude Requier, sénateur.

Trois autres confréries ont été invitées à participer : la Cerise d'Ixassou du Pays Basque, celle de la poule au pot et du fromage de Barousse et celle, corrézienne, de Mycogastronomie gaillarde Corrèze. La confrérie du diamant noir a intronisé des personnes qui seront les ambassadeurs de ce produit d'exception.



La saison de la discrète truffe d'été est lancée

Le premier marché de la tuber aestivum s'est tenu à Aups dans le Var. Jusqu'à fin août, amateurs comme simples curieux peuvent venir déguster les subtiles saveurs de la prestigieuse cousine noire

- Nice-Matin (Cannes)
- 19 Jun 2017
- M. B.

Sur le plan gustatif, la truffe d'été a toute sa place ! martelait Francis Gillet, président du Syndicat des trufficulteurs varois, mercredi, à l'ouverture du marché de la truffe d'été à Aups (Var). De son côté, Philippe De Santis, vice-président du syndicat expliquait : « Il y a autant de différences entre les truffes d'été et d'hiver qu'entre une pomme et une poire. Celle d'été se mange crue. Elle a un petit goût de noisette. Elle est à déguster sur des produits neutres pour que son goût ressorte: salade, écrasé de pomme de terre, gnocchis... » De juin à août, de 9 h 30 à 13 heures, la tuber aestivum est mise à l'honneur tous les mercredis, sur la place Mistral.

Mauvaise récolte

« Cette année, nous avons perdu près de 60 % de la récolte, regrettait le vice-président. Le gel a fait des ravages au moment où les truffes étaient en train de se développer. Mais nous avons eu un beau printemps pluvieux. La truffe est rare, mais elle est belle ! » Vendue à près de 240 euros le kilo, elle atteindra les 300 euros d'ici une quinzaine de jours, « quand elle sera plus mûre, et qu'il y aura plus de demande. On l'appelle truffe d'été, mais c'est plutôt une truffe de printemps. Les premières sont moins goûteuses. Mais d'une semaine sur l'autre, elles mûrissent et développent leurs saveurs. » Chaque mercredi, des restaurateurs locaux seront là pour sublimer la truffe. « Jusqu'à fin août, huit chefs viendront présenter des recettes autour de la truffe sur le marché. »

Des restaurateurs du cru

L'autre jour, au tour de Claude Archier du restaurant aupsois Le Provençal. Au programme, du snacking. Toast de pain grillé avec fromage de chèvre de Fox-Amphoux et bâtonnets de truffe légèrement salés, à l'huile d'olive d'Aups. Ou encore choux farcis de chantilly au foie gras à la truffe d'été. « La truffe est un produit intéressant à travailler, soulignait le chef. C'est un produit du terroir, d'ici. C'est notre étiquette. En général, on la travaille crue ou juste tiédie. » Quant à Francis Gillet, quand il faut parler de truffe, il ne mâche pas ses mots. « Dès que l'on prononce le mot truffe, ça fait tilt dans l'imaginaire des gens. C'est un produit qui bénéficie d'une belle image. Qui n'est pas courant, on n'en mange pas à tous les repas. » Et de louer les mérites de ce marché : « Ici, tout le monde peut venir acheter de la truffe. Il paraît même que nous sommes le seul marché au détail de France ! »



Aude : mariage d'amour entre truffes d'été et vins de la Malepère



par P. M. Le 24 juin à 17h18 | Mis à jour le 24 juin 9

Ce samedi, Roullens fête sa cinquième édition de la « Truffe d'été », dite truffe blanche, « la seule en Languedoc » !

Associé cette année au dixième anniversaire de l'AOP Malepère, les organisateurs de la Fête de la truffe, ont convenu de se réunir dans les jours à venir, pour tirer un bilan des futures orientations de l'événement.

« Nous attendons entre 2000 et 2500 visiteurs, précise Patrice Ferrié, le président de l'association. Nous avons beaucoup misé sur la communication et nous sommes prêts à changer de formule si nos efforts n'ont pas été récompensés... ».

Face au tonnelier façonnant en public ses fûts à la asse de rognade, face au vannier, face aux couteliers, face aux rémouleurs, face aux jeux pour les enfants, face aux chants occitans, face aux multiples produits du terroir, face aux verres de vin en provenance de l'AOP Malepère et, bien sûr, face aux splendides truffes présentées dans leurs mouchoirs à carreaux rouge, à Roullens, les yeux pétillent de bonheur.

Presse trufficole du net | 26/06/17 | Source : Jean Michel FAUCHER

En parcourant la revue nationale apicole, je suis tombé sur un article, consacré bien évidemment aux abeilles mais qui, transposé au domaine qui nous intéresse, pourrait peut-être, attirer l'attention des trufficulteurs "concernés" par les vols de truffes ou, pour le moins, inquiets par des visiteurs non habilités ! Il me semble, en effet, que la précision apportée par l'encart A SAVOIR peut sans doute aider quelques collègues à organiser la "défense" à titre préventif !

Mise en garde contre les vols de ruches et conseils de prévention

Depuis plusieurs mois, la commune de Clohars-Carnoët, dans le Finistère, est impactée par des vols de ruches.

Trois plaintes ont été recueillies par différents apiculteurs (au total 10 ruches ont été subtilisées).

Les ruches pèsent plus de 40 kg pour celles équipées de rehausses. Les vols ont lieu de nuit, parfois à moins de 50 mètres des habitations. Les auteurs circuleraient avec un 4x4 et/ou un utilitaire. Ils ont indéniablement des connaissances dans le domaine, les ruches étant en pleine production (emplacement laissé en parfait état, non souillé, etc.).



Conseils de prévention et d'alerte

1. Placer sur les points de passage obligés menant à vos ruches des caméras/appareils photo dites de « chasse » (exclusivement sur vos propriétés, pas de vue sur la voie publique ou chez un tiers). Lors du passage d'un individu dans le champ de couverture de cet appareil (doté d'une vision nocturne par leds infrarouges), il est transmis sur le smartphone de l'exploitant (grâce à un abonnement avec un opérateur, transmission par GSM) soit un petit film, soit 3 photos. Le but étant d'alerter l'exploitant de la présence d'un individu sur le site (exemple d'un appareil sur la photo ci-contre).
2. Procéder à un marquage personnalisé de vos ruches (en plusieurs endroits), permettant ainsi d'identifier son propriétaire lors d'une enquête judiciaire.
3. Être plus vigilant pendant les périodes de production (c'est le cas actuellement) et particulière-



ment lors des nuits de pleine lune (luminosité accrue sur les sites facilitant l'action délictueuse des auteurs).

4. En cas de comportement suspect d'individus sur les sites ou de véhicules en repérage, prendre le maximum d'éléments (plaques d'immatriculation par exemple) et aviser la brigade de gendarmerie compétente (composer le 17).

A savoir

Si vous le souhaitez, des conseils de sécurisation de votre exploitation peuvent vous être prodigués par l'un des « correspondants sûreté » de la brigade de gendarmerie de votre ressort. N'hésitez pas à les contacter pour obtenir de plus amples renseignements sur ce service de prévention rendu par la gendarmerie nationale.

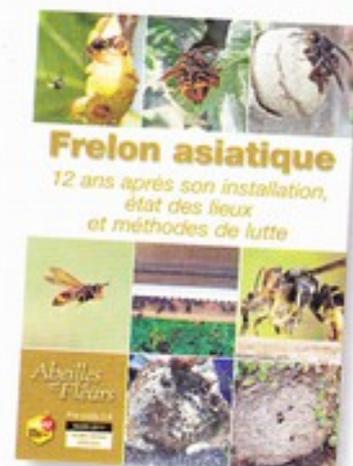
Librairie

Hors-série spécial « Frelon asiatique »

DOUZE ans après son installation, état des lieux et méthodes de lutte. Ce hors-série spécial « frelon asiatique » de la revue Abeilles et Fleurs vous permettra de tout savoir pour combattre ce véritable fléau. Il se décompose en différents chapitres : état des lieux, dégâts occasionnés, risques

pour les hommes, réglementation, description des nids, évolution et déploiement, moyens de destruction, protections des ruches, plans de lutte...

En vente à l'UNAF :
26, rue des Tournelles - 75004 Paris
Tél. 01 48 87 47 15
Prix : 5,00 € + port 2,00 €



Presse trufficole du net | 26/06/17 | Source : Annie GUILLEN

RECHERCHE CHIEN

MYCHO (se prononce Miko-chien de 1an) A DISPARU LE
MERCREDI 24 MAI 2017 VERS 20H DANS LE SECTEUR
DE LA BONICARDE A VIVIERS LES MONTAGNES.

SI VOUS LE TROUVEZ MERCI DE CONTACTER LE

06.86.66.66.16 // 05.63.74.87.43

IL MANQUE BEAUCOUP A SES MAITRES ET PLUS
PARTICULIEREMENT A SON PETIT MAITRE DE
4ANS...

MERCI DE VOTRE AIDE



Presse trufficole du net | 27/06/17 | Source : Abdelaziz LAQBAQBI

Les marques des truffes apparaissent très tôt cette année : IMG-20170626-WA0004



26/06/2017, 09:16 - abdelazizlaqbaqi1: IMG-20170626-WA0005.jpg



Petite truffette à la naissance cavée il y a 3 jours, sa couleur rouge brique témoigne de sa bonne santé et de sa nature : mélanosporum.

26/06/2017, 09:20 - abdelazizlaqbaqi1: IMG-20170626-WA0006.jpg



Aspect de l'intérieur de cette truffette,tout à fait caractéristique de la jeune melalo.(aspect de la gléba)

26/06/2017, 09:22 - abdelazizlaqbaqi1: IMG-20170626-WA0007.jpg



Expérimentation du paillage sur quelques chênes à Imouzzer du kandar.
26/06/2017, 09:46 - abdelazizlaqbaqi1: IMG-20170626-WA0008.jpg



Sans le travail rien n'est possible. Si Ahmed veille sur la truffière. L'irrigation est une tâche très technique et primordiale. Trop d'eau tue la truffe ,pas d'eau la tue également

26/06/2017, 09:58 - abdelazizlaqbaqi1: IMG-20170626-WA0009.jpg



Les chinois veulent investir dans les Morilles au Maroc

26/06/2017, 10:02 - abdelazizlaqbaqbi1: IMG-20170626-WA0010.jpg



**Gérard CHEVALIER et Dr. LAQBAQBI
Février 2017 - Imouzze, Sefrou**

Dernière visite au Maroc du père de la mycorhization ,le Pr CHEVALIER avec le directeur régional de l'agriculture de fes.