



Sommaire des articles du recueil 17/007

Page 03 Devenir trufficulteur en Périgord

Page 06 Sarlat : opération séduction pour des Chinois

Page 08 Vol de truffes au Beaucet : un père et son fils condamnés à 8 mois ferme

Page 09 Carpentras - Déguisés en chasseurs et armés ils étaient venus visiter une exploitation avant Noël Vol de truffes au Beaucet : un père et son fils condamnés à huit mois ferme

Page 11 Des truffes à la pelle en Ile-de-France

Page 13 Le diamant peut aussi être blanc

Page 15 Quand la science ramène sa truffe !

Page 17 Truffes d'été et marchés gourmands

Page 19 600 convives à l'omelette truffée

Page 20 Gourmandises dans la ville

Page 21 Un marché aux truffes «exceptionnel»



Devenir trufficulteur en Périgord

La Fédération départementale des trufficulteurs du Périgord (FDTP) vous accompagne tout au long de la vie de votre plantation trufficole. Près de 1550 adhérents ont déjà rejoint la FDTP pour bénéficier de son appui technique.

Vous accompagner



Avant la plantation

- Visite d'un technicien pour un diagnostic foncier préalable avec éventuelle analyse de sol
- Démonstration de plantation
- Calendrier des travaux
- Achat de [plants mycorhizés contrôlés](#) à tarif préférentiel
- Formation préalable au projet "Acquérir les bases de la trufficulture"
- Confection du dossier de [subventions](#)



Tout au long de la vie de vos plantations

- Appui technique collectif par des démonstrations de taille, travail du sol, réensemencement...

[Découvrez un calendrier annuel d'animations techniques](#) • Résultats d'expérimentations : séances de transfert de résultats, visites d'essais...

- Contrôles de mycorhizes
- Commercialisation de votre production grâce à l'organisation de marché
- Formations et voyages d'étude
- Abonnement à un bulletin d'informations trimestriel [Lo trufaïre](#)



Vous former

- Démonstration de techniques de plantations
- Taille des arbres truffiers
- Protection phytosanitaire
- Dressage des chiens truffiers
- Reconnaissance des espèces de truffes
- Réensemencement sporal des arbres
- Cuisine de la truffe
- Formations réservées aux adhérents de la Fédération Départementale des Trufficulteurs du Périgord.

Groupements de trufficulteurs de Dordogne

Il y en a forcément un près de chez vous !



Pour bénéficier d'un accompagnement technique et partager vos expériences avec d'autres trufficulteurs, adhérez au groupement de producteurs de votre secteur. Vous deviendrez ainsi membre de la Fédération départementale des trufficulteurs du Périgord (FDTP).

[Découvrir la liste des groupements de la Dordogne,](#)
[le responsable professionnel et technique de votre secteur](#)

• [Télécharger le bulletin d'adhésion](#)

Rejoindre la FDTP, c'est aussi bénéficier du contact chaleureux de trufficulteurs plus anciens, toujours heureux de faire partager leur expérience et leur passion.

Vendre et acheter de la truffe



Deux solutions : les marchés contrôlés ou la coopérative

Les 12 marchés contrôlés

Connaître les règles de fonctionnement et découvrir des recettes de cuisine avec la truffe.

[Localiser les marchés sur une carte.](#)

La coopérative Périgord UNITRUFFES

Des garanties d'origine et de qualité identiques à celles des marchés avec un approvisionnement possible toute l'année (surgelées, conserves et préparations élaborées).

[Commandez des produits en ligne !](#)

Histoire et aires de production de la truffe

De l'apogée au déclin de la production trufficole

A la fin du 19^{ème} siècle, le phylloxéra détruisit la plupart des vignobles français, vignobles très largement répandus, laissant ainsi libre champ à la colonisation de la truffe. Cette situation entraîna une explosion de la production trufficole. Ainsi, la production française de truffes du Périgord (*Tuber melanosporum*) atteignait à cette époque une moyenne de 1500 tonnes par an, volume dans lequel la part du Périgord était importante.

De nos jours, la production française de truffes a fortement diminué avec une moyenne annuelle de 40 tonnes. Selon les années, 4 à 9 tonnes sont produites en Périgord.

Les principaux bassins de production de la Truffe du Périgord

Les bassins de production importants et traditionnels avec l'Aquitaine se situent dans le Sud-Est (départements de Vaucluse, Drôme, Gard...) et en Midi-Pyrénées (Lot). Quelques bassins émergents, comme les Charentes, atteignent des productions significatives. La truffe du Périgord est également produite en Espagne et en Italie.

La Truffe en Périgord : renaissance d'un volume de production

Au cours des vingt dernières années, des plans de relance de la trufficulture ont été mis en place dans la plupart des régions de production. Ainsi, en Dordogne, les truffières spontanées en déclin ont été peu à peu remplacées par des plantations. La Fédération Départementale des Trufficulteurs de la Dordogne (FDTP) soutient cette politique de plantation. Plus de 100 ha de truffières sont plantées chaque année en Dordogne, à partir de plants mycorhizés. La tendance au déclin est bel et bien inversée et la production départementale, après avoir retrouvé des volumes significatifs, est en expansion constante. Depuis 1992, l'Union Régionale des Trufficulteurs d'Aquitaine (URTA) s'est dotée d'un Centre Expérimental Trufficole (CET) pour accompagner la relance de la production en Aquitaine.



Sarlat : opération séduction pour des Chinois

[A LA UNE DORDOGNE SARLAT-LA-CANÉDA](#) Publié le 05/07/2017 à 8h55 par Franck Delage.



La délégation était intéressée par la ville et la truffe du Périgord. FRANCK DELAGE

Une délégation de patrons et de médias a sillonné le Périgord noir

On en a vu défiler à Sarlat en Dordogne des Chinois en délégation ces dernières années, reçues en mairie, par l'office de tourisme, des acteurs économiques, faisant naître de **grands espoirs de vagues de visiteurs**, d'investissements dans le tissu local. Et puis pas grand-chose derrière. Lundi 3 juillet, de nouveau, une bonne vingtaine de chefs d'entreprises, de personnes travaillant dans des médias et de représentants d'une école de commerce renommée implantée à Shaoshan, la ville natale de Mao Zedong, avaient les honneurs d'une petite réception dans la salle du Conseil municipal avec quelques petits fours au foie gras, quelques verres de vin blanc et un discours de l'adjoint Franck Duval très axé sur la truffe du Périgord, le tourisme et les événementiels organisés par la Ville.

C'était à bon escient car les visiteurs du jour étaient **très intéressés par la tuber melanosporum**. Ils étaient d'ailleurs mardi à Péchalifour à Saint-Cyprien, sur la truffière d'Édouard Aynaud, pour une visite et un repas spécial truffe, pas celle de Chine évidemment. Là-bas aussi, **ils appellent le diamant noir la « truffe du Périgord »** ! Le deuxième intérêt de cette visite était la ville de Sarlat elle-même.

Ville romantique

Après Paris et Limoges, ils sont arrivés pour deux jours en Périgord noir avant de rejoindre Bordeaux et retourner à Paris. « **Sarlat est un village de rêve très romantique** », estime Fei Zhong, directrice de la réputée école de commerce de Shaoshan. La clientèle touristique semble se développer petit à petit selon Hélène Lawlos, présidente de Via Chine voyages, une

agence de voyages basée à Aubervilliers (Seine-Saint-Denis) qui accompagnait la délégation.

La rédaction vous conseille

← [Visite au coeur du luxueux hôtel de Crillon rénové](#)

← [Sarlat : la procédure pour le complexe hôtelier lancée](#)

Venue voici deux ans à Sarlat, elle était tombée sur une publicité pour la Fête de la truffe. En janvier, elle est revenue avec deux télés chinoises. Depuis, **elle a fait venir une centaine de touristes**. Les retombées sont donc encore assez faibles, surtout quand on sait que la délégation **partait ensuite en Bordelais pour acheter deux vignobles**.

Il y a deux ans, un groupe d'investisseurs chinois avait déjà été reçu en grande pompe par la mairie. À cette occasion, ils avaient visité le château de Campagnac. Certains, fortement intéressés pour y aménager un centre touristique, étaient revenus il y a six mois avec un projet sous le bras. Il n'y a pas eu de suite car **l'architecte des bâtiments de France n'a pas accepté ce projet** qui prévoyait la construction d'une centaine de structures en dur.

Toutefois, lundi, lors des échanges, une idée est née entre Hélène Lawlos et Franck Duval, toujours autour de la truffe. Cette dernière a proposé de travailler à **un rapprochement de cuisiniers à l'occasion de la Fête de la truffe et de l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe**. « Les cuisines française et chinoise sont les deux meilleures cuisines du monde, on pourrait organiser des échanges entre les deux pays à cette occasion » ambitionne-t-elle. En attendant, il est également prévu d'organiser la venue de l'ambassadeur de Chine à Sarlat. À suivre.

Presse trufficole du net | 09/07/17 | Source : Patrice GOAVEC | Rédaction : Vaucluse matin

Vaucluse matin

1,00€ | VENDREDI 7 JUILLET 2017 | A 84 le dauphiné AVIGNON & CARPENTRAS

CARPENTRAS | Déguisés en chasseurs et armés ils étaient venus visiter une exploitation avant Noël

Vol de truffes au Beaucet : un père et son fils condamnés à huit mois ferme

Le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, avait mobilisé ses troupes devant le tribunal de grande instance de Carpentras. Comptant bien, faire un exemple de chaque procès pour vol de truffes, le syndicat a même changé ses statuts de manière à pouvoir se porter partie civile. « Nous le ferons dans chaque affaire » indiquait le président du syndicat Patrice Goavec.

Hier, l'audience correctionnelle retrouvait un dossier renvoyé au printemps dernier. Celui de deux voleurs de truffes, originaire de Pernes-les-Fontaines, un père et son fils surpris par les caméras de vidéo surveillance installées sur la truffière de Paul Philippe au Beaucet.

« En garde à vue, les deux hommes avaient reconnu les faits. Le père se vantant même de visiter les truffières depuis près de quarante ans.

310 grammes de truffe avaient été retrouvés à leur domicile. « Mais, il est difficile de quantifier le préjudice, plaçait maître Sandra Bouix, avocate pour la partie civile du trufficulteur et du syndicat. Aujourd'hui, il y a une véritable exaspération de la profession ».

Dans son réquisitoire, le procureur de la République Pierre Gagnoud, insiste également sur le « sérieux » de l'affaire. « Ce n'est pas une affaire pagnolesque, c'est une activité de pillage en règle. Il faut prendre en compte les considérations locales, comme on le ferait s'il s'agissait d'huîtres dans le bassin d'Arcachon. » Et de demander une peine de 16 mois ferme pour le père et le fils.

Maître Stéphane Simonin assurait la défense des deux hommes, absents à l'audience pour raisons de santé. « Il s'agit de 310 grammes de champignon, que l'on appelle diamant noir dans une filière économique opaque et souterraine. Le vol de truffes existe depuis l'apparition de la trufficulture. La peine doit être plus juste. »

Dans son délibéré, rendu hier soir, le tribunal condamne le père et le fils à huit mois ferme. Pour le syndicat des trufficulteurs, c'est une satisfaction.

Grégoire CORNET



Le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, veut désormais faire un exemple de chaque procès pour vol de truffes. GOAVEC

ledauphine.com

Carpentras - Déguisés en chasseurs et armés ils étaient venus visiter une exploitation avant Noël Vol de truffes au Beucet : un père et son fils condamnés à huit mois ferme



Le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, veut désormais faire un exemple de chaque procès pour vol de truffes. Le DL/G.C.

Le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, avait mobilisé ses troupes devant le tribunal de grande instance de Carpentras. Comptant bien, faire un exemple de chaque procès pour vol de truffes, le syndicat a même changé ses statuts de manière à pouvoir se porter partie civile. « Nous le ferons dans chaque affaire » indiquait le président du syndicat Patrice Goavec.

Hier, l'audience correctionnelle retrouvait un dossier renvoyé au printemps dernier. Celui de deux voleurs de truffes, originaire de Pernes-les-Fontaines, un père et son fils surpris par les caméras de vidéo surveillance installées sur la truffière de Paul Philippe au Beucet.

En garde à vue, les deux hommes avaient reconnu les faits. Le père se vantant même de visiter les truffières depuis près de quarante ans.

310 grammes de truffe avaient été retrouvés à leur domicile. « Mais, il est difficile de

quantifier le préjudice, plaidait maître Sandra Bouix, avocate pour la partie civile du trufficulteur et du syndicat.

Aujourd'hui, il y a une véritable exaspération de la profession ».

Dans son réquisitoire, le procureur de la République Pierre Gagnoud, insiste également sur le "sérieux" de l'affaire. « Ce n'est pas une affaire pagnolesque, c'est une activité de pillage en règle. Il faut prendre en compte les considérations locales, comme on le ferait s'il s'agissait d'huîtres dans le bassin d'Arcachon. » Et de demander une peine de 16 mois ferme pour le père et le fils.

Maitre Stéphane Simonin assurait la défense des deux hommes, absents à l'audience pour raisons de santé. « Il s'agit de 310 grammes de champignon, que l'on appelle diamant noir dans une filière économique opaque et souterraine. Le vol de truffes existe depuis l'apparition de la trufficulture. La peine doit être plus juste. »

Dans son délibéré, rendu hier soir, le tribunal condamne le père et le fils à huit mois ferme. Pour le syndicat des trufficulteurs, c'est une satisfaction.

Par Grégoire CORNET | Publié le 07/07/2017 à 06:00



Des truffes à la pelle en Ile-de-France

La truffe blanche ne se trouve pas seulement dans le Périgord mais également dans les Yvelines.

Publié le 10 Jul 17 à 15:24 / Modifié le 10 Jul 17 à 15:25



Les plus beaux spécimens découverts à Montchauvet mesurent jusqu'à 15 centimètres d'envergure. (©78actu)

Dans un village des **Yvelines**, Christian Duval, habitant de Montchauvet, a trouvé dans son jardin des **truffes blanches**, explique le site [78actu](#).

Des truffes qui, selon le site, poussent à foison chez lui avec certaines pouvant atteindre 15 cm d'envergure.

Les prix ne sont pas ceux pratiqués pour la truffe périgourdine mais on atteint tout de même les 150 euros le kilo.

Elle séduit les chefs

Dans la région, cette découverte reste exceptionnelle. « L'espèce est plutôt méridionale, elle se rencontre plus rarement au nord », indique Étienne Varney, mycologue et président de l'Association des naturalistes des Yvelines.

La truffe d'été, ou *Tuber aestivum*, n'a pas le parfum remarquable de la truffe du Périgord, développe le site. Elle séduit néanmoins les chefs cuisiniers. Et s'assure une place à la carte de nombre de restaurants. Éric Voiron, chef des Terrasses de Clairefontaine (près de Rambouillet) dont la truffe est l'une des spécialités, utilise cet ingrédient, de juin à septembre, pour accompagner par exemple un risotto.

[Rédaction Melun](#) / [La République de Seine et Marne](#) /



Le diamant peut aussi être blanc

[A LA UNE LOT-ET-GARONNE PUYMIROL](#) Publié le 12/07/2017 à 3h40 par **Corinne Malet**.



Francis Ellero prépare les truffes avant l'ouverture du marché. PHOTO C. M.

Du haut de son plateau, Puymirol, plus ancienne bastide lot-et-garonnaise, domine la campagne environnante. À son extrémité, la place du Foirail est le théâtre chaque samedi de l'été, d'un marché de producteurs de pays qui pourrait facilement trouver cadre moins sympathique.

C'est là que samedi dernier, en fin de journée, l'Association des trufficulteurs du Lot-et-Garonne s'est installée pour son marché aux truffes. Quelques tables sont disposées au bout du marché avec Francis Ellero, président, et son équipe de bénévoles qui s'affairent avant d'ouvrir la saison de la truffe d'été. « Le marché de Puymirol fait partie de nos rituels et nous y faisons halte chaque été pour présenter nos truffes de la saison. Il y a en Lot-et-Garonne environ 700 trufficulteurs planteurs et un peu plus de 230 sont adhérents à notre association. Cela donne une belle variété à la production départementale avec l'hiver, la célèbre truffe noire, et l'été, le plaisir de déguster une truffe, blanche, qui séduit pour ses qualités gustatives. »

Un bijou venu de la terre

Un arôme plus léger, moins puissant en bouche que son homologue noire d'hiver, et une douceur qui s'accorde parfaitement avec des plats de saison. Après ces quelques explications, Francis Ellero reprend rapidement son couteau caveur pour préparer les truffes qui vont être commercialisées séance tenante. Patiemment et avec dextérité, il canifie, coupe des petits morceaux dans la chair de chaque truffe afin d'en déterminer la fermeté, la couleur, la nature du réseau filamenteux. La qualité et la maturité de chaque champignon sont ainsi analysées par ce spécialiste, avant d'être pesé sur une balance à la précision qui ne ferait pas honte à un joaillier de la place Vendôme. Après tout, nous sommes en compagnie d'un diamant qui, une

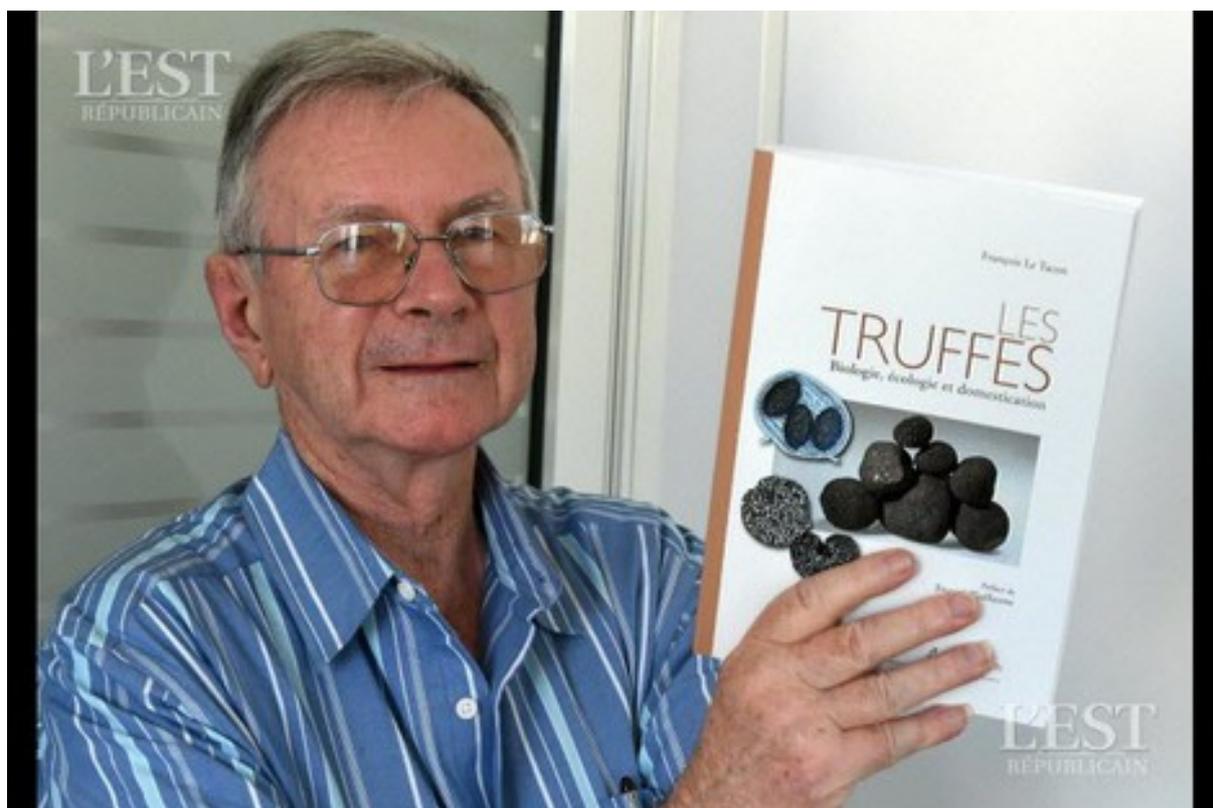
fois n'est pas coutume, dissimule sous sa peau noire des teintes tirant sur le crème et café au lait. « Avec quatre kilogrammes présentés aujourd'hui, la production est satisfaisante. Peut-être un peu faible en quantité mais belle en qualité. Elles sont très mûres, notamment à cause de la période de canicule que nous avons connue autour de la Saint-Jean. Elles n'apprécient pas particulièrement les fortes chaleurs car c'est une variété qui provient à l'origine de Bourgogne où elles arrivent à maturité bien plus tard. »

Lorsque Francis Ellero tape dans ses mains pour proclamer l'ouverture du marché à la truffe blanche de Puymirol, les premiers clients ont déjà repéré le beau diamant blanc qui va accompagner leurs plats. Mais avec une truffe en modestes quantités et une qualité au beau fixe, le ticket d'entrée s'établit rapidement à 220 euros le kilogramme. Le prix d'un bijou aujourd'hui purement lot-et-garonnais.



NANCY - EDITION

Quand la science ramène sa truffe !



François Le Tacon présente son ouvrage sur la reine noire. Photo Cédric JACQUOT

Mais qu'a donc ce petit champignon qui mérite qu'on y consacre 40 ans de sa vie ? Certes, il a gagné ses titres de noblesses sous l'appellation « diamant noir » de la gastronomie et enchante les fantasmes autant que les papilles. Il était donc normal que la recherche s'y intéresse. « Mais il révèle aussi une nature et un fonctionnement très complexes, sur lesquels règne encore une grande part de mystère. »

Un peu du voile a néanmoins été levé ces dernières décennies. Ce dont témoigne « Les Truffes - biologie, écologie et domestication », signé François Le Tacon, chercheur à l'INRA, dont la curiosité a été piquée dès 1979 par cet énigmatique organisme. Et qui propose là un état des lieux de ce qu'on sait de la reine noire, et des conclusions qu'il faut en tirer pour mieux les faire pousser...

Le premier cap révolutionnaire remonte à plus de 40 ans, nous rappelle le spécialiste, lorsque les premières mycorhization ont été réalisées. Succès de l'Inra Clermont-Ferrant d'ailleurs. Il s'agit d'implanter le champignon (sous forme de mycélium) sur les racines d'un très jeune arbre, afin de favoriser l'apparition de la truffe si prisée. Le hasard et la nature n'étaient donc plus seuls décideurs de l'apparition du champignon. Encore faut-il ensuite lui offrir les

meilleures conditions d'épanouissement. Et donc la connaître. Car les diagrammes publiés dans l'ouvrage montrent que si la mycorhization a permis de stabiliser la production de truffes en France (en chute libre depuis la Grande Guerre), elle ne l'a guère fait remonter.

Totalement dépendante

« Or ces dix dernières années, la recherche a avancé sur trois points importants », note François Le Tacon. « La reproduction sexuée, dont on ignorait même qu'elle existait. » Et qui se révèle d'ailleurs elle aussi d'une très grande complexité. « Mais aussi la nutrition. Alors qu'on pensait la truffe capable de se nourrir, seule, de matières organiques puisées dans le sol, on a découvert qu'elle dépend du carbone que lui apporte l'arbre. » Conséquence : mieux vaut ne pas inconsidérément travailler le sol, au risque d'interrompre les fines liaisons entre l'arbre et le champignon. « Et enfin, 3e point important, la nécessaire irrigation, ce qu'on a eu trop tendance à oublier. »

À ce jour, la mélanosporum (truffe noire du Périgord, la plus prisée) est « la seule dont la culture soit vraiment maîtrisée. Mais les recommandations qu'on peut tirer des recherches les plus récentes sont très probablement applicables à l'aestivum (aussi connue comme truffe de Bourgogne et de Lorraine). Seulement, il faut observer certaines règles, parfois certains équilibres délicats. Bref, c'est tout un art. Mais après tout, on ne parle là ni de blé, ni de betterave ! »

Lysiane GANOUSSE



←

[Actualité Lot-et-Garonne Prayssas Sorties](#)

Publié le 27/07/2017 à 03:53, Mis à jour le 27/07/2017 à 08:12

Truffes d'été et marchés gourmands

Sorties

Le 28/07/2017

←



Les truffes de l'été 2017 seront-elles aussi belles ?

C'est le vendredi 28 juillet, à 18 h 30, que la cloche retentira pour l'ouverture du premier marché à la truffe d'été sur le site exceptionnel du parc du moulin de Montpezat. Si pour de nombreux amateurs de ce champignon noir, l'hiver est la saison idéale, il ne faut pas pour autant négliger la truffe d'été et son parfum si reconnaissable.

Dès 19 heures, le marché à la truffe sera suivi du marché gourmand qui réunira des producteurs locaux qui proposeront, dans une ambiance musicale, des produits à consommer sur place ou à emporter : les vins de Didier Labat dont les vignes sont situées sur les coteaux du village, le cochon grillé provenant de l'élevage de la famille Godéas situé dans la plaine de Montpezat, les produits élaborés à partir des canards et des oies de la ferme Mella (notamment leur fameux foie gras), les légumes biologiques de l'exploitation «Les Serres de Talives» de la famille Kergomard, les fromages de chèvre de la ferme de Parrouty et les excellents pains et pâtisseries du Soleil Levain de Marie Boland, sans oublier ses pizzas et son miel bio. L'animation musicale est assurée par le groupe Djelem Djelem et ses musiques du monde. Au cours de la soirée, une tombola, avec un panier gourmand à gagner, sera tirée pour la plus grande joie des participants.

Plusieurs éditions prévues

Ce premier marché gourmand, édition 2 017 sera suivi d'un deuxième marché le vendredi 4

août, animé par «Les Polissons de la chanson» (qui nous surprendront par leurs reprises de standards de la chanson revisités par leur créativité et une énergie acoustique non discutable) et un troisième marché le vendredi 11 août qui sera animé par Calza et l'Orchestre international de la Tracasserie qui propose une musique poético-burlesque, vivante et ensoleillée.

Organisées par l'Association des parents d'élèves de Saint-Sardos-Montpezat, ces soirées feront découvrir les bons produits de notre terroir dans le cadre de ce village authentique qui a joué un rôle si important dans les événements qui ont déclenché la guerre de Cent Ans. Si à l'époque les relations entre Montpezat (fief «Anglois») et la bastide de Saint-Sardos (possession de l'abbaye de Sarlat appartenant au roi de France) étaient quelque peu tendues, les années (et les siècles) ont marqué une réconciliation et développé des relations amicales avec nos amis Britanniques qui sont nombreux à partager nos moments de fêtes et de convivialité.

Le Petit Bleu d'Agen

LADEPECHE.fr

Publié le 27/07/2017 à 03:48, Mis à jour le 27/07/2017 à 08:39

600 convives à l'omelette truffée



L'omelette géante est entre les mains de bénévoles/ Photo DDM, Léa Collet

Le vent s'est levé et les premiers convives font déjà la queue, assiette en main, à 21 heures tapante, pour obtenir la très attendue omelette géante truffée. Ils étaient près de 600, habitués, touristes ou habitants, attablés hier à [Lalbenque](#) pour la 7^e édition de l'omelette géante truffée. Pas moins de 7,2 kg de truffes noires de Lalbenque et environ 2 500 œufs ont été nécessaires pour la préparation. Du lait, du sel et du poivre ont été ajoutés par la suite.

«Nous avons préparé, avec l'ensemble des bénévoles, treize omelettes dans l'après-midi que nous avons mis ensuite en chambre froide avant de les faire cuire sur place», explique Pierre Baysse, secrétaire général de l'association du Site Remarquable du Goût du marché aux truffes de Lalbenque, «une omelette permet de servir approximativement 50 personnes et cuit en environ 15 minutes». Les poêles d'un mètre sur un mètre ont accueilli la fameuse omelette au diamant noir, servi en une heure, pour le plus grand bonheur des personnes présentes, les petits comme les grands, qui se sont retrouvés avec environ 12 grammes de truffe dans leur assiette. «On a réitéré l'opération cette année, car elle connaît de plus en plus de succès et c'est un événement très important pour financer toutes les animations autour de la truffe que nous organisons durant l'année», ajoute-t-il.

Afin d'accompagner cette omelette truffée, plusieurs producteurs locaux sont venus poser leurs stands en face de l'omelette, pour compléter le repas. Le choix était aux convives entre le pain, le melon, la charcuterie, les fromages, les desserts, les fruits et les vins de la région. La bonne humeur présente lors de cet événement a été accompagnée par une chanteuse et un accordéoniste qui ont animé l'ensemble de la soirée. Une animation surprise s'est déroulée au cours de la soirée avec Paul Pinsard, trufficulteur, qui a réalisé un cavage (recherche de la truffe) avec son cochon. Des jeux gonflables étaient également disposés près des grandes tablées à l'attention des enfants.

Parmi les convives, plusieurs personnalités politiques ont été invitées. Aurélien Pradié, député du Lot, ainsi que les maires de la communauté de communes ont pu déguster l'omelette géante.

Léa Collet



Gourmandises dans la ville

[A LA UNE LOT-ET-GARONNE CASTELJALOUX](#)

Publié le 27/07/2017 à 3h39 par **Michelyne Cailleau**.



Le marché des producteurs de Pays, place Gambetta PHOTO M. C.

La cité thermale met le paquet, aujourd'hui, place Gambetta, à partir de 18 h 30, en réunissant tous les ingrédients d'une belle manifestation, entre ambiance musicale, produits gastronomiques, et bonnes affaires. Le premier marché des producteurs de pays de la saison, mais aussi premier marché aux truffes fraîches d'été, harmonie municipale des musiques vont satisfaire les nombreux touristes présents à Casteljaloux.

Des partenariats croisés

Le tissu associatif de la ville est très actif et organise, tour à tour, des rencontres pour satisfaire le nombreux public durant la saison estivale. Après l'édition 2016 qui avait réuni plus de 1 800 participants en deux marchés, la deuxième édition est en route. Le marché des producteurs de pays est organisé conjointement entre la Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne et la municipalité. Pas moins de 14 producteurs de proximité, bœuf bazadais, veau, truite du Ciron, canard rouge, volaille, miel, fromages, fruits et légumes, crêpes, pains, vins, bières locales seront présents. Chaises et tables accueilleront le public pour une soirée où chacun fera son marché et pourra consommer sur place.

Cette année, l'association des Trufficulteurs 47 s'associe à la rencontre, avec un marché aux truffes fraîches d'été. Plusieurs trufficulteurs et trufficultrices expliqueront au grand public la culture des différentes variétés sur leur stand de promotion et de dégustation de toasts au beurre truffé d'été et d'hiver. Ils proposeront aussi de la vente de truffes, des produits dérivés, et un jeu pour gagner une truffe.

L'association des commerçants du centre-ville s'associe avec une braderie de 18 heures à 23 heures, aujourd'hui également. Les axes de la Grande-Rue, place Gambetta et rues annexes seront fermées à la circulation dès 17 heures. Demain, la braderie sera en boutique et samedi la Grande-Rue sera piétonne de 9 à 13 heures.

LA DEPECHE.fr[Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Montayral](#)

Publié le 28/07/2017 à 10:05, Mis à jour le 28/07/2017 à 10:38

Un marché aux truffes «exceptionnel»



Francis Ellero, à gauche, et J.-F. Ségala au centre, derrière le stand des trufficulteurs./ Photo DDM. MR

Le week-end dernier, ont eu lieu les fêtes de [Montayral](#) et, comme chaque année, il y avait de nombreuses activités proposées : concours de pétanque, marche, vide-greniers...

J.-F. Ségala, maire de Montayral, ne cachait pas sa satisfaction car cette édition a été marquée par un nouveau centre d'intérêt, un marché aux truffes «exceptionnel» puisque c'était la première fois qu'il avait lieu et que le produit proposé était la truffe d'été.

Francis Ellero, le président de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne, nous a présenté cette truffe d'été : «C'est par erreur qu'on l'appelle truffe blanche. Elle n'est blanche que si on la ramasse trop tôt. Je préfère l'appeler truffe de la Saint-Jean. À maturité, elle est noire à l'extérieur, présente une couleur noisette à l'intérieur et est parfumée. Elle n'est pas très connue chez nous, c'est pour cela que nous organisons une dizaine de marchés dans le département. Aujourd'hui de nombreux arbres sont susceptibles de produire cette truffe : les chênes, le charme, le tilleul, le pin... Le sanglier l'adore et ensemence tout le territoire à travers ses déjections. Son prix varie de 20 à 25 € les 100 g».

De par la saison de production et en raison d'un prix nettement inférieur à celui de sa cousine du Périgord, cette truffe permet de toucher un public plus large et différent, notamment les touristes.

La Dépêche du Midi