



Sommaire des articles du recueil 17/009

Page 03 1000 Mains à la pâte

Page 04 Les souches d'arbres, mémoire de la forêt ?

Page 08 En Thaïlande, découverte des premières truffes tropicales

Page 09 Du nouveau en trufficulture indirecte

Page 11 En Thaïlande, découverte des premières truffes tropicales

Page 12 Visite et dégustation à la maison de la truffe

Page 13 Fête de la Truffe et des Papilles

Page 15 La truffe de Bourgogne fait son retour

Page 17 La sécheresse menace la récolte de truffes dans la Drôme

Page 18 Messe d'ouverture de la saison de truffes en Drôme des Collines

Page 19 Le marché aux truffes

Page 20 De l'or noir en Picardie

Page 22 21e Fête de la Truffe de Pulnoy

Page 24 Année test pour la truffe d'automne à Matougues

SAMEDI 7 OCTOBRE 2017

3^{ème} Édition



1000 mains
à la pâte pour le GR65
chemin vers St-Jacques-de-Compostelle



**NETTOYAGE,
RESTAURATION DE MURETS...**

GRAND FIGEAC
LALBENQUE-LIMOGNE
GRAND CAHORS
QUERCY BLANC

Inscription
indispensable
avant le
25 septembre
voir programme



LOT
Office de Tourisme Lalbenque - Limogne
FFR
Avec la contribution des hébergeurs
et commerçants partenaires de l'opération

Conception & réalisation : Comité Territoire Compostelle - 2017

<http://www.futura-sciences.com/planete/>

Exclusivité : Les souches d'arbres, mémoire de la forêt ?

Si le bois des souches d'arbres est encore vivant, c'est parce qu'il est alimenté par les racines, explique cet extrait du documentaire *L'intelligence des arbres*, diffusé par Jupiter Films à partir du 27 septembre et que nous vous offrons en avant-première. Mais pourquoi donc les arbres nourrissent-ils des souches ? L'hypothèse des scientifiques est surprenante...

CE QU'IL FAUT RETENIR

Les arbres des forêts échangent des molécules par le réseau fongique associé à leurs racines. Cela leur permet de se transmettre de la nourriture et de l'information. L'observation et l'expérience ont aussi montré que ces échanges sont majoritairement dirigés vers les individus les plus jeunes.

L'information transmise semble être liée à une agression et au déclenchement d'une réaction chez un individu. Les souches d'arbres, nourries par leurs voisins vivants, participeraient à la mémoire collective et aideraient à donner une réponse collective plus rapide.

Un documentaire, qui sortira ce mois-ci au cinéma, explique ces découvertes, démontrant qu'une forêt est une entité en soi.

Voici un quatrième extrait du documentaire *L'intelligence des arbres*, diffusé par [Jupiter Films](#), qui sera bientôt diffusé dans les salles de cinéma (à partir du 27 septembre), en même temps qu'un second film, *Les trésors cachés des plantes*. Dans les précédents articles (voir ci-dessous), nous avons vu que les [arbres](#) d'une forêt échangent des molécules par l'intermédiaire de la mycorhize, cette association intime entre racines et champignons, dont les filaments, souterrains, forment un réseau.

Les études scientifiques de ces dernières décennies ont montré qu'il y avait là un moyen de nourrissage des [jeunes plants](#), les plus forts transmettant aux nouveaux venus leurs excès de sucre. Ces échanges sont aussi un moyen de communication. Un état de stress, lié entre autres à une attaque de [parasites](#) ou à un manque d'eau, peut engendrer une réaction d'un individu, laquelle pourra ainsi déclencher la même réponse chez les voisins. Plus précisément, un signal émis par un individu provoque chez ses voisins l'activation de certains gènes, qui synthétiseront les bonnes protéines, par exemple pour produire une substance insecticide.

Ces découvertes dessinent une image de la forêt assez différente de celle dont on a l'habitude. Les arbres qui y vivent sont des organismes sociaux, à la différence d'arbres vivant seuls, comme le saule notamment. En organisant une entraide, ils favorisent la constitution d'une forêt, un écosystème qui leur est favorable.

Les vieilles souches auraient la mémoire d'évènements anciens

Dans cet extrait, [Suzanne Simard](#) (écologue canadienne) et Peter Wohlleben (forestier allemand) abordent une observation difficile à expliquer : la survie des souches. Si leur bois n'est pas mort alors qu'aucune feuille ne fabrique de molécules organiques, c'est que les cellules sont alimentées en [sucres](#). Ce ne peut être que par l'intermédiaire du [réseau fongique](#). Une souche est donc nourrie par les arbres autour d'elle. Mais pour quelle raison ?

PUBLICITÉ

Les observations des communications entre arbres et celles de la réponse collective à une attaque (parasites, sécheresse...) suggèrent l'existence d'une forme de mémoire, qui

fonctionnerait un peu comme le système immunitaire des animaux. Les biologistes en déduisent l'hypothèse qu'une souche pourrait contenir une partie de cette mémoire. Celle-ci conserverait des informations sur des événements anciens pouvant être utiles quand une situation semblable se présentera.

Ce beau documentaire, bien vulgarisé, nous montre la complexité du monde végétal, et aussi combien la recherche a, dans ce domaine, encore de magnifiques découvertes à faire.

Les arbres transmettent leurs peurs

Article de Jean-Luc Goudet publié le 15 septembre 2017

Le documentaire *L'intelligence des arbres* montre l'étonnant système de communication souterrain entre les racines des arbres d'une forêt. Des échanges de nourriture ont été démontrés mais aussi l'émission de signaux chimiques d'alerte. C'est ce que nous montre cet extrait.

« *Les arbres ressentent des émotions* », explique Peter Wohlleben au début de ce court extrait du documentaire, *L'intelligence des arbres*, diffusé par Jupiter Films, qui sortira en France le 27 septembre, accompagné d'un second film, *Les trésors cachés des plantes*. L'assertion peut sembler sortir d'une secte de pseudo-sciences qui s'occuperait de trouver l'harmonie de la nature ou de faire écouter de la musique aux plantes. Il n'en est rien.

Nous sommes ici chez des scientifiques qui, tout simplement, prennent plaisir à nous expliquer leurs découvertes, s'égrenant sur des décennies. Les systèmes de défense des végétaux contre les agressions, l'équivalent du système immunitaire des animaux, restent mal connus.

Suzanne Simard (écologue), Peter Wohlleben (forestier) et leurs collègues nous présentent les études montrant comment des arbres peuvent, en quelque sorte, diffuser leurs peurs : quand un individu est agressé, il produit des signaux chimiques transmis à ses voisins à travers le réseau de champignons qui relie leurs racines. © Jupiter Films

Un arbre attaqué peut déclencher une défense chez ses voisins

Les équipes de chercheurs impliquées dans ce documentaire ont étudié des échanges moléculaires entre différents arbres voisins, au sein d'une forêt, par l'intermédiaire du mycélium, c'est-à-dire les réseaux de filaments enterrés, formés par des champignons et qui établissent des contacts étroits avec les racines. Comme l'ont montré les extraits précédents (voir articles ci-dessous), il s'agissait notamment de sucres et il y a bien une forme d'échange de nourriture entre les arbres d'une forêt.

“

Cet échange de signaux chimiques, c'est du jamais-vu.

Mais il y a autre chose puisque la production de substances toxiques pour les parasites (insectes, champignons...) est modifiée après des échanges avec des arbres voisins qui ont subi une attaque. Il y a donc bien une forme de communication entre végétaux reliés par leurs racines connectées au réseau du mycélium. Les informations transmises concernent donc l'état d'un végétal qui réagit à un stress. Alors pourquoi ne pas parler de peur ?

Les mots n'ont que peu d'importance, si ce n'est pour faire comprendre la complexité des phénomènes physiologiques chez les arbres. Ce documentaire, dont ces extraits ne fournissent qu'un avant-goût, nous les donne à voir, à travers le prisme de l'approche de ces biologistes et écologues. Une belle balade dans le monde végétal, où tant reste encore à découvrir.

L'étonnante découverte de « l'arbre-mère »

Article publié le 5 septembre 2017

Dans ce deuxième extrait du documentaire *L'intelligence des arbres*, diffusé par Jupiter Films à partir du 27 septembre, voyons comment l'étude des échanges de sucres entre les arbres d'une forêt montre une sorte de nourrissage : les arbres les plus jeunes reçoivent davantage de **glucides qu'ils n'en donnent. Les auteurs désignent ce phénomène « arbre-mère ». Un concept passionnant.**

Dans l'extrait précédent de *L'intelligence des arbres* que nous avons diffusé (ce documentaire de Jupiter Films sortira en France au cinéma le 27 septembre), Suzanne Simard (écologue) et Peter Wohlleben (forestier) nous avaient présenté la découverte d'un véritable réseau reliant plusieurs arbres. Celui-ci fonctionne grâce à l'association, connue de longue date, entre des champignons et des racines, la mycorhize. Suzanne Simard avait démontré l'échange de sucres entre individus.

Les études suivantes ont montré qu'à l'échelle d'un groupe d'arbres ainsi réunis, les échanges sont majoritairement dirigés des plus vieux vers les plus jeunes. Ce « Wood Wide Web » sert de passage de nourriture, conduisant à la notion « d'arbre-mère ». Au laboratoire, ces échanges via le réseau fongique (les champignons) ont été démontrés sur des sapins de Douglas. Placés dans le même pot mais isolés dans des filtres, des arbres se transmettent des substances, même si leurs racines ne se touchent pas, à condition toutefois que les filaments de champignons puissent, eux, traverser le tissu. Ces échanges sont effectivement directs : un petit arbre déjà bien installé absorbe davantage de sucres qu'il n'en a besoin. Il transmet le surplus à celui qui est arrivé plus tard et qui dispose de moins de ressources.

Suzanne Simard et Peter Wohlleben expliquent la notion d'arbre-mère dans cet extrait du documentaire *L'intelligence des arbres*. © Jupiter Films, YouTube

Un regard neuf sur le monde végétal

Pour expliquer ces échanges, les biologistes interrogés utilisent des expressions pouvant sembler anthropomorphiques : « arbre-mère », nourrissage, allaitement... Ce ne sont, bien sûr, que des images pour faire comprendre les phénomènes en jeu. En fait, ces analogies ne sont pas exactement anthropomorphiques. Elles s'appuient sur une vision non pas seulement humaine, mais animale.

C'est là un point important, car si les mots manquent pour décrire ces échanges entre plantes, c'est parce que ceux-ci ne sont étudiés que depuis peu et qu'ils dessinent une image assez nouvelle du monde végétal, ici la forêt fonctionnant comme un groupe d'individus sociaux. Dans les prochains extraits de ce documentaire, nous verrons comment ces échanges sont aussi le support d'une communication. Des signaux chimiques se propagent d'un individu aux autres et en modifient le comportement. Étonnant, non ?

Exclusivité : les arbres sont intelligents !

Article publié le premier septembre 2017

Le 27 septembre, sortira en France un documentaire comme on les aime, *L'intelligence des arbres*. Il expose les découvertes de chercheurs ayant démontré des échanges de nourriture et d'informations entre les arbres d'une forêt, témoignant d'entraide, de stratégies collectives et de mémoire. Partenaire du diffuseur Jupiter Films, Futura est heureux de vous présenter des extraits exclusifs, dont voici le premier, qui nous parle d'un réseau souterrain...

Promis, après avoir vu ce documentaire de [Jupiter Films](#), vous ne verrez plus les forêts de la même manière. Dans cet extrait, nous entendons d'abord [Suzanne Simard](#), écologue canadienne à l'université de Colombie-Britannique. Avec son équipe, elle a découvert que des bouleaux et des sapins de Douglas échangent des molécules par l'intermédiaire du réseau de champignons intimement lié aux racines, la mycorhize.

VOIR AUSSI : [Quand champignons et plantes font du troc !](#)

Les arbres d'une forêt s'aident littéralement entre eux. Les bouleaux expédient des sucres aux jeunes sapins qui manquent de lumière et, à la mauvaise saison, les sapins en envoient vers les bouleaux qui ont perdu leurs feuilles. Peter Wohlleben, forestier allemand, donne une explication : ces arbres ont besoin de la forêt. Ce sont des êtres sociaux (à la différence d'espèces solitaires, comme le saule ou le peuplier). L'intérêt pour eux est de coopérer car l'environnement forestier leur est utile. L'humidité y est retenue, des familles d'animaux, de plantes, de micro-organismes et de champignons y trouvent un habitat propice.

Des isotopes du carbone ont servi à démontrer que deux espèces des forêts canadiennes, le sapin de Douglas et le bouleau, échangent des molécules par leurs racines. Les arbres d'une forêt sont des êtres sociaux et la communication entre eux leur est bénéfique. ©

Jupiter Films, YouTube

Les arbres communiquent vraiment entre eux

Les observations conduisent à l'idée qu'une forêt n'est pas qu'une collection d'arbres. C'est une entité, qui réagit selon ses intérêts et entretient son environnement. On peut oser la comparaison avec la [fourmilière](#), dont le comportement n'est pas la simple addition des mouvements des fourmis.

L'idée communément admise est celle de la compétition, pas de la coopération. Pour autant, ces découvertes ne sont pas nouvelles. Les premières observations de Suzanne Simard sur les échanges entre sapins datent de 1997 (voir les liens au bas de cet article) et l'association de racines et de champignons pour former la [mycorhize](#) est connue depuis beaucoup plus longtemps. Les botanistes savent depuis des lustres qu'un arbre isolé n'a pas la même croissance qu'en forêt. Mais ces connaissances lentement acquises se diffusent mal auprès du grand public. Très impliqués dans la vulgarisation, Suzanne Simard et Peter Wohlleben ont, chacun de leur côté, contribué à faire connaître ces nouvelles visions. La première a par exemple donné une passionnante [conférence TEDx](#) et le second a écrit un livre, *La vie secrète des arbres*, qui a connu un grand succès.

Ensemble, ils participent à ce documentaire *L'intelligence des arbres*, réalisé par Julia Dordel et Guido Tölke, qui sera distribué en France par Jupiter Films à partir du 27 septembre prochain. Futura vous le fait découvrir en exclusivité. Il y aura d'autres extraits. Connaissez-vous le Wood Wide Web et la notion d'arbre-mère ? Non ? Alors ne manquez pas nos prochains rendez-vous !



En Thaïlande, découverte des premières truffes tropicales

Par [AFP](#) — 7 septembre 2017 à 13:06



Photo non datée, publiée le 7 septembre 2017 par l'université de Chiang Mai en Thaïlande, montrant les premières "truffes tropicales", découvertes dans le nord du pays. Photo Handout. AFP

← En Thaïlande, découverte des premières truffes tropicales

Deux nouvelles espèces de truffes ont été découvertes dans le nord de la Thaïlande, ont annoncé jeudi des scientifiques, qui assurent qu'il s'agit des premières truffes tropicales. «Nous avons pu confirmer qu'il s'agit de truffes, sur la base de leur ADN» notamment, a annoncé un des chercheurs de l'université de Chiang Mai à l'origine de la découverte, Jaturong Khamla.

La première espèce de truffe, blanche, découverte dès 2014, a enfin été répertoriée sous le nom «thailanddicum».

La deuxième, brune à l'extérieur, blanche à l'intérieur, découverte une année plus tard, s'appelle «lannaense».

«La truffe blanche (Thailanddicum) ressemble à la truffe blanche italienne, mais elle a un goût doux et est plus petite», explique le professeur Jaturong, spécialisé dans le recensement de nouvelles espèces de champignons.

Son équipe assure qu'il s'agit des «premières truffes découvertes dans un pays tropical». Contrefort de l'Himalaya, le nord montagneux de la Thaïlande a un climat plus tempéré, propice à la pousse de champignons.

Les scientifiques de Chiang Mai n'ont pas précisé s'ils avaient testé les qualités gustatives des truffes, ingrédient exotique pour les gastronomes thaïs. [AFP](#)

Du nouveau en trufficulture indirecte

Henri DESSOLAS un des dernier pionnier de la trufficulture indirecte (selon A. CHATIN « La truffe » 1892) vient de publier en Août 2017 son sixième ouvrage trufficole, dont trois coécrits avec un collectif de trufficulteurs et de chercheurs assidus. Il est intitulé :

Trufficulture ou en es-tu ? Point de vue des trufficulteurs, des chercheurs... depuis la mise en vente du plant mycorhizé (INRA 1973)

L'ouvrage comprend trois mini-mémoires et une annexe de faits marquants.

Il met en évidence les erreurs commises jusqu'à nos jours, ainsi que les révélations de Jean DEMERSON (mémoire II), sur le bien fait d'une meilleure connaissance du microcosme hypogée de la truffe (en dessous de la surface du sol)

Les trufficulteurs (dignes de ce nom) savent déjà que c'est à ce prix qu'ils pourront conduire rationnellement leurs nouvelles plantations. L'usage de ce mot « microcosme » est nouveau dans la littérature usuelle trufficole.

Il va de soi qu'il s'accompagne d'une méthodologie culturale anticipée, du type J.A.A.D avec son outil déporté afin de ne pas tasser le sol truffier (cf. ouvrage Col « Truffe osons une culture raisonnée 1914 », et mise en page Périgueux.

A toutes fins utiles il est bon de rappeler que ce n'est le champignon « truffe » que l'on cultive, mais son microcosme (en trois phrases lire ci-avant : J.A.A.D) à des fin d'une meilleure induction de la truffe qui va en résulter.

Ces précisions viennent en écho au Tf n°99/2017 « interview de François le TACON, question 5 page 18 : Il faut éviter de travailler le sol, de l'initiation de la reproduction à la récolte (...) »
Propos excédant le bon sens...

Cela fait prêt d'un demi siècle qu'une tentative en vue d'une mycorhization industrielle est en cours (1973). Elle est malheureusement préjudiciable aux trufficulteurs et à la vie économique en général.

C'est la raison pour laquelle notre collectif remet en cause la synthèse mycorhizienne (INRA de 1973)

PJ : Deux nouveaux témoignages bien argumentés en provenance du Lot viennent s'ajouter à ceux de l'annexe de l'ouvrage précité au premier paragraphe et le poème : La truffe messagère de Anne-Marie NEDELEC – 24

NB : Commande de l'ouvrage illustré de 56 pages - Participation aux frais : 18 € port inclus. Ed Mise en page 16 rue Kléber 24000 PERIGUEUX

Mail : jc.casarres@laposte.net

ou chez l'auteur : Henri DESSOLAS La Grange de Lasales 24460 Saint Front d'Alemps

PS : Livre disponible également : *Truffe Osons une culture raisonnée (2014)* Prix : 20€

Henri DESSOLAS

Trufficulture *où en es-tu ?*



Point de vue
des trufficulteurs,
des chercheurs...
depuis la mise en vente
du plant mycorhizé
(INRA) en 1973.

mise en page : édition

Le Point

En Thaïlande, découverte des premières truffes tropicales

AFP

Publié le 07/09/2017 à 13:07 | AFP



En Thaïlande, découverte des premières truffes tropicales © CHIANG MAI UNIVERSITY/AFP / Handout

Deux nouvelles espèces de truffes ont été découvertes dans le nord de la Thaïlande, ont annoncé jeudi des scientifiques, qui assurent qu'il s'agit des premières truffes tropicales.

"Nous avons pu confirmer qu'il s'agit de truffes, sur la base de leur ADN" notamment, a annoncé un des chercheurs de l'université de Chiang Mai à l'origine de la découverte, Jaturong Khamla.

La première espèce de truffe, blanche, découverte dès 2014, a enfin été répertoriée sous le nom "thailanddicum".

La deuxième, brune à l'extérieur, blanche à l'intérieur, découverte une année plus tard, s'appelle "lannaense".

"La truffe blanche (Thailanddicum) ressemble à la truffe blanche italienne, mais elle a un goût doux et est plus petite", explique le professeur Jaturong, spécialisé dans le recensement de nouvelles espèces de champignons.

Son équipe assure qu'il s'agit des "premières truffes découvertes dans un pays tropical". Contrefort de l'Himalaya, le nord montagneux de la Thaïlande a un climat plus tempéré, propice à la pousse de champignons.

Les scientifiques de Chiang Mai n'ont pas précisé s'ils avaient testé les qualités gustatives des truffes, ingrédient exotique pour les gastronomes thaïs.

07/09/2017 13:06:25 - Bangkok (AFP) - © 2017 AFP



[Actualité](#) [Grand Sud](#) [Aude](#) [Villeneuve-Minervois](#) [Sorties](#)

Publié le 21/09/2017 à 03:57, Mis à jour le 21/09/2017 à 08:39

Visite et dégustation à la maison de la truffe

Week-end

Le 23/09/2017



image: <http://www.ladepeche.fr/images/pictos/image-zoom.png>

Le samedi 23 septembre, de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 19 heures, une visite et dégustation aura lieu à la maison de la truffe d'Occitanie. Tout au long de la journée, le village, haut lieu de la trufficulture, proposera, au travers de son musée, de pénétrer au cœur de ses terres pour vous initier à la truffe. Venez découvrir tous les secrets du diamant noir et laissez-vous charmer, ensorceler, griser, séduire, émerveiller à tout jamais. La maison de la truffe vous propose, pour ce samedi gastronomique, des visites, suivies de dégustations. À cette occasion, un atelier culinaire est proposé, à 11 heures et à 17 heures, sur réservation, au prix de 15 €, incluant la visite du musée et la confection d'un brie truffé. La réservation est obligatoire au 04 68 72 35 47 (quinze places par session). Pour les autres visiteurs, la visite du musée sera agrémentée par une dégustation truffée à la fin de la visite, pour le prix unitaire de 5 €.

Spectacles
et art de vivre

Édition **Dijon** > **Manifestations** à Dijon et alentours

Fête de la Truffe et des Papilles



Rens. 03 80 95 24 03 - covati.tourisme@covati.fr

Entrée libre

PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - IS-SUR-TILLE

7 h 30 à 18 h - Samedi 21 octobre

Pour cette 12e édition, la Fête de la Truffe et des Papilles vous invite à partager un moment convivial et très gourmand ! Les secrets et le goût de la truffe de Bourgogne vous seront dévoilés le samedi 21 octobre, place de la République à Is-sur-Tille. Bien d'autres produits locaux pourront être savourés sur place ou à emporter. Tout au long de la journée, 3 marchés seront proposés : un marché aux truffes fraîches, un marché bio et un marché de pays, le tout rythmé par de nombreuses animations : balades à poney, exposition d'animaux de la ferme, dégustations, concert...

Programme

7 h 30 - Contrôle agréé des truffes

9 h - Ouverture officielle du marché aux truffes fraîches labellisé par la FFT

10 h - Conférence/débat sur le thème de la truffe en forêt

11 h 30 - Intronisations de la Confrérie de la Truffe de Bourgogne / Pause gourmande : omelette géante à la truffe (menu à 20 € proposé par la Confrérie de la Truffe de Bourgogne, sur rés.) salle des Capucins, produits locaux cuisinés par les producteurs au marché couvert

11 h 30 à 14 h 30 - Démonstrations de cuisine par l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or au marché couvert

14 h et 15 h - Danse folklorique avec les Compagnons de l'Albane

14 h 30 et 15 h 30 - Démonstration de cavage rue Gambetta

16 h - Tirage au sort du jeu

16 h 30 - Concert

VIVRE EN CÔTE-D'OR



La truffe de Bourgogne fait son retour

27 septembre 2017

Non, elle n' était pas partie en vacances ! Bien cachée dans les plantations ou les sous-bois calcaires du département, la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum* pour les connaisseurs) a peaufiné sa croissance et avec les premières fraîcheurs de septembre, a commencé sa lente maturation. Ainsi donc la saison truffière démarre. Mais nul ne sait encore , à ce jour, quel va en être le résultat, car celui-ci est conditionné par les conditions climatiques du printemps et du début de l'été.

Voici donc venu le temps de rappeler aux amateurs et caveurs de truffes, quelques principes à respecter pour être à la fois dans la légalité et la qualité. Tout d'abord, il est bien utile de rappeler, au démarrage de la saison truffière, qu'il existe un arrêté préfectoral daté du 12 septembre 2002, régissant la récolte des truffes en milieu naturel.

Cet arrêté précise les conditions dans lesquelles les truffes peuvent être récoltées en Côte d'Or :

1/ Comme pour la chasse, il existe des dates d'ouverture et de fermeture :

- Ouverture le 15 septembre
- Fermeture le 15 mars

Il est donc interdit de récolter et de commercialiser la truffe de Bourgogne en dehors de ces dates.

2/ Les truffes ne peuvent être ramassées (on dit « cavées ») qu'avec l'aide d'un chien (ou un cochon !) spécialement dressé à cette fin. Seul le chien, doté d'un flair très développé peut localiser et marquer une truffe « mûre » (Elle est toujours noire extérieurement, mais sa chair mûre sera couleur chocolat). Car toutes les truffes ne sont pas mûres en même temps, la maturation s'étalant sur 3 mois voire plus. Une truffe immature, dont la chair est de couleur blanche ou mastic, ne présente aucun intérêt gustatif.

3/ En corollaire du cavage au chien, l'arrêté interdit le piochage qui conduit à une lente agonie des truffières. Le piochage intensif, tel qu'on le rencontre encore trop souvent dans nos forêts, détruit le réseau souterrain du mycélium de la truffe qui est très fragile. En piochant, on trouve fatalement des truffes immatures, donc sans intérêt.

De même, la méthode dite « à la mouche » est proscrite car elle est bien souvent prétexte au piochage qui cette fois, outre la destruction signalée, risque d'aboutir au ramassage d'une truffe verreuse, la mouche ayant été plus rapide que le caveur.

4/ Il faut savoir également que le cavage des truffes ne peut se faire qu'après autorisation du propriétaire du terrain (forêts ou haies forestières) Ceci concerne aussi bien les propriétaires privés que les collectivités, en particulier les Communes. Malheureusement, trop de caveurs ne respectent pas cette règle. Peu de communes connaissent cette norme.

Par ailleurs, le cavage en Forêt Domaniale est interdit sous peine de lourdes sanctions. Seuls les caveurs ayant acquitté un droit de cavage auprès de l'ONF sont autorisés à récolter les truffes dans ces forêts.

Ceci étant dit, reste la question de la qualité des truffes proposées sur le marché. Eu égard au prix de cette « truffe d'automne » variable selon que la saison sera bonne ou mauvaise, le consommateur doit être assuré de trouver de bonnes truffes. C'est pourquoi, l'Association des Trufficulteurs de Côte d'Or (ATCO) propose plusieurs occasions pour acquérir ce fameux « diamant noir » en toute assurance.

En effet, lors de ces manifestations, la qualité des truffes passe par un contrôle, préalable à la mise en marché, systématique et rigoureux. Tous les vendeurs doivent donc y soumettre leurs lots qui seront alors conformes à la norme nationale « truffes fraîches » en vigueur chez tous les adhérents de la Fédération Nationale des Trufficulteurs. Ce travail est assuré par des contrôleurs membres de l'ATCO, formés et agréés.

Plusieurs marchés auront donc lieu dans les semaines qui viennent :

Leuglay : 24 septembre et 3 décembre, Maison de la Forêt

Is-sur-Tille : 21 octobre : fête de la truffe

Dijon; 18 novembre et 16 décembre : Halles centrales

Noyers-sur-Serein (89) : 29 octobre, 12 novembre, 26 novembre, Place au blé

Tous ces marchés locaux ont déjà montré que le grand public courtise à raison la truffe de Bourgogne. Son prix ne doit pas faire obstacle à son acquisition car, avec son puissant parfum, une faible quantité de truffe suffit pour sublimer un plat. 10 à 20 g par personne sont la plupart du temps nécessaires.

Alors Rendez-vous auprès des caveurs .

Jean-Claude FERRAND

Chargé de Communication de l'ATCO



[Auvergne-Rhône-Alpes](#)

La sécheresse menace la récolte de truffes dans la Drôme

Voir le reportage à l'adresse suivante :

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/drome/secheresse-menace-recolte-truffes-drome-1335563.html>

←
A deux mois de la récolte, les trufficulteurs ne se font guère d'illusions. La sécheresse a fait des ravages dans la Drôme. Et la récolte de truffes s'annonce tout bonnement catastrophique.

Par Aude Henry

Publié le 28/09/2017 à 09:54

Dans la Drôme, le spectacle est sans appel. Des parcelles agricoles sont totalement desséchées. Paysage d'une terre brûlée, en l'absence de pluie.

A Grignan, un trufficulteur affirme ne pas avoir vu tomber une goutte de pluie depuis début juin. Seule solution : ce cliquetis qui fend l'air à intervalle régulier. Les arroseurs automatiques ont été mis en route. Pour ce trufficulteur, c'est une grande première. Jamais en dix ans, ce producteur n'avait eu à compenser un déficit de pluies.

Autre producteur de truffe. A Saint-Paul-Trois-Châteaux. Joël Bes gratte la terre au pied de ses chênes. Se relève, sans se faire d'illusion. La sécheresse, la chaleur de l'été ont anéanti chez lui, tout espoir de voir pousser le champignon noir. Du jamais vu, dit-il.

La récolte de truffe devait démarrer à la mi-novembre. Mais dans la Drôme, il n'y en aura quasiment pas. Les chiffres annoncés sont déjà catastrophiques : 75% de pertes cette année. La truffe qui s'est vendue la saison entre 800 et 1000 euros le kilo, devrait voir son prix flamber.

Rustica

Messe d'ouverture de la saison de truffes en Drôme des Collines

Messe d'ouverture de la saison des Truffes
en Drôme des Collines

Dimanche 26 novembre 2017
à Saint-Donat-sur-l'Herbasse

- 10 h 00 Départ du défilé de la Halle des sports.
- 10 h 45 MESSE DES TRUFFICULTEURS à la Collégiale
- 12 h 30 Buvette et plat truffé à la Halle des sports
- 14 h 00 MARCHÉ AUX TRUFFES et exposition mycologique
- 14 h 45 Démonstration de cavage
- 15 h 30 Remise des prix du concours de dessins "TRUFFES" aux écoles
- 17 h 00 Clôture de la journée.

Entrée gratuite

20ème édition

LA DROME
SAINT-DONAT
FERRATON FÈRE & FILS

Halle des sports : av. du G.I de Gaulle G.P.S. 45.12 4.98 - 45° 7' 13.57 4' 58' 49.91
Renseignements : Office du Tourisme 04 75 45 15 32

Ne pas jeter ce document sur la voie publique

Où ? Quand ?

» Lieu : **Saint Donat sur Herbasse**

» Département : **Drôme**

» Date : Le 26/11/2017

Description

Manifestation gratuite autour de la truffe avec démonstrations de cavage avec chiens , exposition de champignons autour de la truffe , marché aux truffes du terroir , buffet/buvette avec plats truffés défilés des confréries ambassadrices du goût
A partir de 10 Heures le matin jusqu'à 18 heures

Informations pratiques

Adresse : Collégiale - 26750

SAINT DONAT sur HERBASSE -
France

Téléphone : 0611859042

Mail : vignonjean-yves@orange.fr

© JEAN YVES VIGNON



Le marché aux truffes

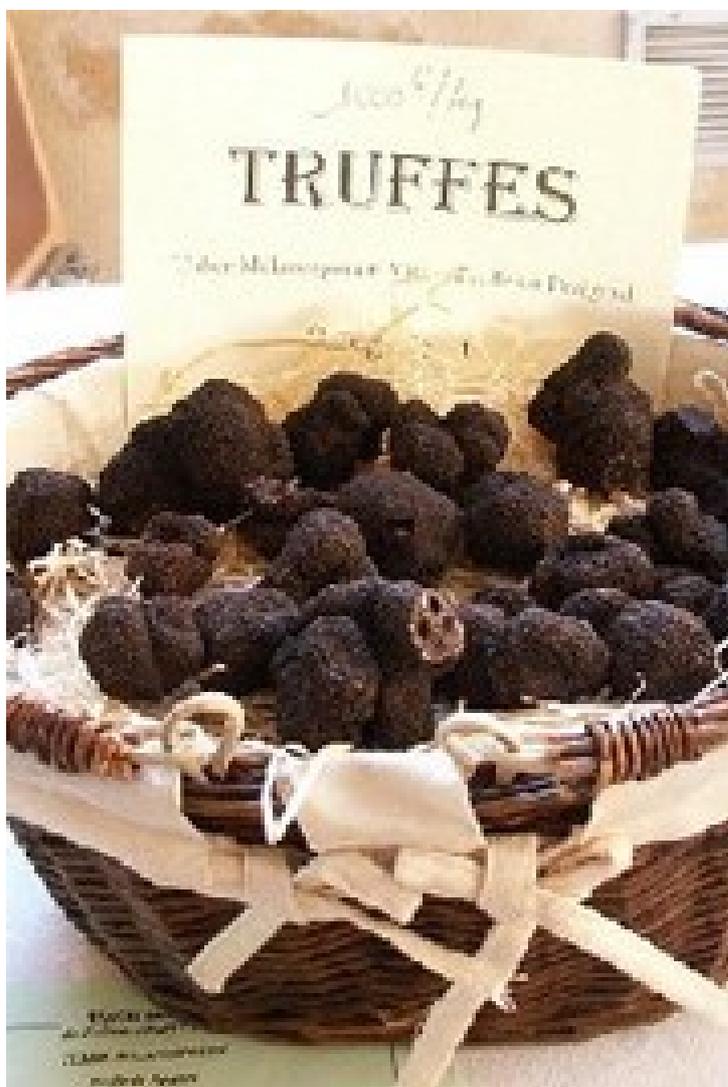
[Accueil](#) > Le marché aux truffes

Date:

07/10/17

Groupe:

Manifestation



La Maison du Pays Messin accueillera le samedi 7 octobre prochain son 7ème marché aux truffes. Organisé par l'Association Départementale de Trufficulture et de Promotion de la Truffe en Moselle, ce marché est devenu le rendez-vous incontournable des fins gourmets.

Trois producteurs seront présents pour vous faire découvrir la subtilité de ce produit rare, unique, entouré de mystères. En cette période de récolte, la truffe de Lorraine, connue également sous le nom tuber uncinatum, et la truffe de Meuse, appelée mésentérique, seront proposées à la vente. D'autres produits à base de truffe, tels des terrines, du sel, des huiles, du vinaigre, ..., seront également disponibles.

Entrée libre

Lieu : Maison du Pays Messin,

71c, rue de Pont-à-Mousson

Contact : 03 87 56 83 63



ENVIRONNEMENT

De l'or noir en Picardie

Sauvage, ou cultivée, la truffe est bien présente en Picardie. Elle serait même très bonne.

Par Fabrice Julien | Publié le 28/09/2017



Antoine De Oliveira a touché le Graal. Ce jeune cueilleur de champignons vient en effet de découvrir deux truffes, coup sur coup, dans une forêt située au nord d'Abbeville. « *Je préfère ne pas donner l'endroit exact, je ne veux pas être embêté* », précise le jeune homme de 25 ans, soucieux de garder son « bon coin » secret, comme tout ramasseur de champignons qui se respecte. Antoine, intérimaire à l'usine Procter et Gamble d'Amiens, et habitant de Saint-Léger-lès-Domart, a trouvé son premier spécimen mercredi après-midi, au pied d'un noisetier. En grattant avec son bâton la terre déjà retournée, « *probablement par un sanglier* », il aperçoit la belle perle noire. « *Quand on fait ce genre de trouvaille, on a les yeux qui pétillent, peut être pas au point de pleurer, mais c'est une très grande joie.* » Le lendemain, jeudi, il découvre une seconde truffe, encore une fois par hasard. « *J'étais au téléphone avec ma copine lorsque je l'ai aperçue, raconte Antoine. Un peu comme quelqu'un qui découvre de l'or, j'ai gratté pour en trouver d'autres, malheureusement sans succès.* » Renseignements pris auprès d'un spécialiste, ces deux spécimens de 14 et 10 grammes chacune sont des truffes

de Bourgogne, ou de Champagne, très présente notamment en Haute-Marne, mais également, donc, en Picardie.

Une production très confidentielle

Car contrairement aux idées reçues, le Périgord n'est pas la seule région truffière de France. Les mycologues amateurs de la région le savent bien, mais pas seulement. En Picardie, une poignée de particuliers s'est lancée dans cette production très particulière, avec des succès très divers. C'est le cas par exemple de Pascal d'Heygère, un ancien agriculteur de l'Oise qui arrondit sa retraite en cultivant des truffes noires mélanosporum, la fameuse variété périgourdine. Il fournit plusieurs tables réputées de la région, dont le restaurant de l'hôtel 4 étoiles Les Corderies, à Saint-Valery-sur-Somme, où officie Sébastien Porquet, chef emblématique de la baie de Somme. « *Cette culture, c'est tout un art*, précise le cuisinier. *Il a élevé un chien pour les trouver et il a dû attendre dix ans entre la plantation des arbres et la première récolte, en 2005. C'est une petite production, de l'ordre d'un kilo par an, mais c'est une truffe de très bonne qualité. Grâce à lui, j'ai arrêté de me fournir à Rungis et je suis fier de pouvoir proposer sur ma carte des truffes de Picardie !* ».

Les rares producteurs de la région cultivent néanmoins une très grande discrétion. Car avec des prix pouvant atteindre les 1 500 euros le kilo, la truffe est un véritable or noir que l'on préfère garder loin des regards indiscrets. À l'image de cet autre producteur de l'Oise, agriculteur également, qui refuse catégoriquement de parler de sa production. « *Je me méfie des prédateurs, et même dans mon village, personne n'est au courant* », raconte le trufficulteur.

Antoine, lui, n'a pas l'intention de vendre ses deux trouvailles. « *Je préfère les déguster en famille, ou avec des amis, cela fait partie du plaisir de la cueillette.* » Nul doute aussi qu'il pense à son grand-père, aujourd'hui décédé, qui lui a transmis le virus des champignons alors qu'il n'avait que quatre ans. « *Il aurait été fier, très fier.* »

Spectacles
et art de vivre

Édition Metz > Manifestations à Metz et alentours

21e Fête de la Truffe de Pulnoy



Rens. 03 83 29 16 64 - www.pulnoy.fr - Facebook Ville de Pulnoy
Entrée libre

Les samedi et dimanche midis, un service de restauration est proposé sur place, avec un plateau gourmand truffé.

CENTRE SOCIOCULTUREL - PULNOY

Samedi 4 et dimanche 5 novembre

Un grand marché aux truffes fraîches

Le Marché aux truffes de Pulnoy a bien évolué depuis sa création, en 1986 : il est devenu une référence nationale, tant au niveau de la quantité présentée que de la qualité des truffes proposées. Les truffes fraîches sont vendues directement du producteur au consommateur, sans intermédiaires. Chacune est contrôlée et "canifée" par des commissaires. Pour chaque truffe vendue, c'est donc l'engagement-qualité des trufficulteurs présents. Pulnoy est ainsi devenu le plus important marché aux truffes de tout le grand quart Nord Est de la France. Les visiteurs viennent de Normandie, de Paris, de la Drôme... de toutes les provinces de l'Est bien sûr, mais aussi d'Allemagne, de Belgique, du Luxembourg, de Suisse ou de beaucoup plus loin, pour respirer le bon air "truffé" qui flotte sur ce marché de qualité.

Toutes les réponses à vos questions apportées par des spécialistes

Ce marché aux truffes d'automne est animé par toute la filière trufficole. On y trouve tout ce qu'il faut connaître sur la trufficulture : stands techniques et scientifiques, conférences grand public, pépinières truffières, conseils en cuisine, démonstrations de recherche de truffes au chien, tombola-truffe, animations, dégustations...

Des gourmandises de qualité à prix raisonnable

Une cinquantaine de producteurs exposants sont également présents et proposent aux visiteurs des produits gastronomiques du terroir d'une grande variété.

La Nuit de la truffe

Pour la deuxième année consécutive, un repas truffé concocté par des chefs de renom peut être dégusté (sur rés.)

L'union

Année test pour la truffe d'automne à Matougues

Matougues

Après deux années difficiles, Benoît Jacquinet a pu irriguer ses truffières.

Par L'union | Publié le 29/09/2017 à 16h12



Benoît Jacquinet et Honey ont récolté les premières truffes la semaine dernière. Le producteur espère que cette année sera meilleure grâce à la mise en place d'un système d'irrigation expérimental.

Les premières truffes d'automne ont pointé le bout de leur nez la semaine dernière à Matougues. Dans les truffières de Benoît Jacquinet, le diamant noir s'était pourtant fait rare ces deux dernières années. À tel point que ce passionné de 47 ans, qui est aussi le président de l'Association marnaise des producteurs de truffes, avait douté. « *J'ose toujours y croire. La fin de l'an dernier m'avait éprouvé, j'étais las de me battre contre la nature. Maintenant, j'ai un moyen artificiel de me battre contre elle, et ça va mieux.* » C'est l'eau, qui a permis de voir repartir la production sur quatre des cinq hectares que compte sa truffière, plantée de l'autre côté de la route qui traverse Matougues, juste en face de l'établissement familial, l'auberge des Moissons et l'espace dédié à la *tuberuncinatum*, la fameuse truffe d'automne.

Ce petit champignon se récolte d'octobre à décembre. Pour qu'Honey, le labrador chocolat qu'il a dressé pour trouver la truffe, puisse exercer tout son talent, Benoît Jacquinet a pu, cette année, irriguer une partie des truffières et « combler » les aléas climatiques. Une grande première dans la région. L'Inra (Institut national de recherche en agronomie) cherchait un site

réfèrent dans le Grand Est (il n'en existe que cinq en France) afin de mener cette expérience d'irrigation sur les arbres truffiers.

Une expérience pour laquelle Benoît Jacquinet s'est porté candidat. « *Normalement, on a tous les éléments convergents naturellement : le sol, les arbres, le climat (il faut 700 mm d'eau en moyenne pour que pousse la truffe). Cela suffit au cycle du champignon* », explique-t-il, mais avec la canicule, seulement 500 mm sont venus arroser les plants. « *Pour satisfaire le cycle du champignon, il a fallu apporter de l'eau à certains moments et par dose homéopathique* ». Il y a douze ans, Benoît Jacquinet avait investi 10 000 € par hectare pour créer sa truffière. « *Je n'étais pas prêt à réinvestir sur une quelconque hypothèse d'irrigation. L'expérimentation de l'Inra a pu se faire grâce à du matériel loué.* »

«Pour satisfaire le cycle du champignon, il a fallu apporter de l'eau à certains moments et par dose homéopathique»

Trois arbres ont ainsi été isolés, sondés, leurs sols et températures prélevés. « *Cela va être une année test. Le bilan doit être fait fin décembre, à la fin de la production.* » La suite ? « *Tout dépend de la capacité qu'aura la filière truffe de pouvoir bénéficier de quotas d'eau. J'ai pu irriguer car il s'agit d'une truffière expérimentale. Normalement, la culture de la truffe ne fait pas partie des cultures irrigables. Je m'aperçois que l'eau est un élément primordial. L'irrigation sauverait mon projet.* »

Intégrer l'eau dans les plans d'investissement

L'Association marnaise des producteurs de truffes compte aujourd'hui soixante adhérents. « *On essaye de créer une filière, une production, un marché. Si l'eau est indispensable, il faut l'intégrer dans notre plan d'investissement, et après on ira voir les responsables pour plancher sur le sujet.* »

En attendant, les visiteurs pourront découvrir le travail de ce passionné ce week-end à l'occasion de la 3e édition des portes ouvertes de la Cav'O Truffes (lire ci-contre). Un événement grand public qui n'a qu'une ambition : « *Faire connaître et reconnaître notre truffe d'automne* ».

Géraldine Baehr