



Sommaire des articles du recueil 18/005

Page 03 Marché aux truffes d'été

Page 04 Patrice GOAVEC claque la porte

Page 05 Truffes : s'affairer pour rester compétitifs face aux autres régions

Page 06 DGCCRF Présentation et qualité des truffes

Page 09 Du rififi dans la truffe: la répression des fraudes sévit

Page 11 Les trufficulteurs ont encore des projets

Page 12 Des truffes ardéchoises dégustées à Paris en 1760

Page 17 Les premières truffes d'été arrivent sur les étals

Page 18 Fête de la Truffe d'été à Ruoms

Page 19 Les Balcons du Dauphiné lancent une filière truffe en Isle Crémieu

Page 21 Venasque : une vieille conserve de truffes et un mystère qui perdure

Page 23 Limogne : Ouverture du marché aux truffes d'été



Marché aux truffes d'été



Foire & marché

La truffe d'été, *Tuber aestivum*, dite aussi « Truffe de la Saint-Jean » a longtemps été déconsidérée. Elle est maintenant et depuis plusieurs années bien implantée tant dans le négoce que chez les restaurateurs de notre région.

Elle possède une chair claire, jaunâtre à beige, avec un goût de noisette

marqué et de rave. Elle pousse à l'état sauvage dans des terres calcaires où on la récolte dans les mêmes truffières que la *Tuber Melanosporum*, la truffe noire d'hiver. Elle ne possède pas le parfum suave et pénétrant de la "*Tuber Melanosporum*" mais elle a ses fervents défenseurs et commence à susciter quelques intérêts.

Elle ne supporte pas la cuisson et se consomme exclusivement crue et râpée en salade, sur des pâtes mais aussi à l'apéritif, en beurre truffé par exemple. Les plus grosses truffes se serviront en présentation sur des toasts, sur une purée ou autres. Vous couperez, à la mandoline ou avec une râpe à truffe, de fines tranches avec un filet d'huile d'olive et du sel de Guérande pour accentuer le parfum, surtout en début de saison

Elle rehausse également les carpaccios de poissons frais et les tartares de bœuf. Délicieuse également en omelette, œufs au plat ou brouillade, et dans toutes les sauces de poissons ou de viandes.

Sollicitée par les professionnels de la filière, la ville a pris conscience de l'opportunité de créer un marché dédié à ce produit du terroir de plus en plus plébiscité par la clientèle locale et touristique.

Ainsi en accord avec la fédération régionale des trufficulteurs PACA et le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, le Conseil Municipal de la Ville de Carpentras a adopté le principe de la création d'un marché aux truffes d'été lors de sa séance du 10 février 2015.

LE DOSSIER DU JOUR | EN VAUCLUSE

SAINT-DIDIER | Le président vaclusien démissionne à quelques jours de l'assemblée générale

Syndicat des trufficulteurs : Patrice Goavec claque la porte

Président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse depuis juin 2011, Patrice Goavec préparait depuis plusieurs jours l'assemblée générale du syndicat qui doit se tenir le 12 mai à Richerenches.

Une assemblée générale où il ne se rendra pas. Patrice Goavec a annoncé sa démission dimanche soir à l'issue d'une réunion préparatoire.

« Il était 23 h 50 très précisément, explique-t-il. Un différend nous opposait à propos de notre adhésion à la fédération nationale et à une possible venue de son président à Richerenches. J'y étais opposé. On m'a fait comprendre que ma démission était donc attendue pour samedi lors de l'AG. Je n'ai pas voulu attendre, je suis parti sur-le-champ. Et je ne reviendrai pas sur ma décision. »

« Les trufficulteurs de l'Enclave ne veulent pas être récupérés par la Drôme »

Le syndicat, fait de 150 adhérents, se retrouve donc sans tête, à quelques jours d'une assemblée générale importante, où Patrice Goavec voulait mettre sur la table un différend naissant avec ses homologues de la Drôme.

« C'était pour moi un point essentiel de l'ordre

de jour. J'ai été alerté par des trufficulteurs de l'Enclave qui ne comprennent pas pourquoi le syndicat drômois souhaite changer son appellation pour les inclure dedans. Ils sont remontés comme des pendules à l'idée de se faire récupérer. Ils se sentent Vauclusiens. Je ne sais pas ce que le syndicat drômois cherche à faire, mais c'est à mon avis du grand n'importe quoi. Je voulais mettre le dossier sur la table pour attirer l'attention de nos adhérents et défendre les trufficulteurs de l'Enclave. »

Patrice Goavec laisse donc ce dossier à la charge de son successeur. « Bon courage, parce qu'il va y avoir du boulot ! »

« J'ai peur que plus rien ne se passe dans les années à venir »

En l'absence de président, l'assemblée générale sera donc conduite par l'actuelle vice-présidente du syndicat vaclusien, Véronique Michel. « Je l'ai avertie qu'il fallait qu'elle prenne le relais mais je doute fort qu'elle puisse réunir un CA extraordinaire avant samedi. Je ne vois non plus qui pourrait prendre la présidence... J'ai reçu de nombreux soutiens de la part de nombreux trufficulteurs, beaucoup se demandent s'ils vont se déplacer à



Patrice Goavec a pris la tête du syndicat en juin 2011. (archives photo Le Du)

Richerenches. »

À titre personnel, Patrice Goavec exprime le sentiment d'un immense gâchis. « On a fait tellement pour faire avancer les choses, j'ai peur que plus rien ne se passe dans les années à venir. »

L'ex-président du syn-

dicat met en avant son travail réalisé « pour ouvrir et normaliser » le monde de la trufficulture. « Je voulais que l'on travaille tous ensemble pour faire face à la baisse de production et poursuivre la modernisation de la profession. Les

principaux résultats sont ceux obtenus dans le dossier des vols dans les truffières. Avant, les contrevenants s'en sortaient avec un rappel à la loi, depuis nos mobilisations ils écoperont de 8 mois ferme. »

Grégoire CORNET

Le Syndicat de la truffe noire du Tricastin, du pays de Grignan et de l'Enclave des papes refuse d'entrer dans une polémique



L'assemblée générale du Syndicat de la truffe noire Tricastin/Pays de Grignan/Enclave des Papes a eu lieu il y a quelques jours à Valréas. (Photo Le Du)

Le syndicat des producteurs de truffe noire du sud de la Drôme est né en 1966 dans le village drô-

mois de Montségur-sur-Lauzon.

Mais dès cette époque, les liens sont étroits avec le

Vaucluse puisqu'il porte un nom éloquent : Syndicat de truffes noires du Tricastin et du Comtat.

Rebaptisé "Tricastin, Pays de Grignan et Enclave des Papes" il y a de nombreuses années pour incarner l'ensemble des identités locales de son terroir, ce syndicat revendique régulièrement être « le premier bassin trufficole d'Europe ».

Un territoire qui s'étend sur une soixantaine de communes drômoises et une petite quinzaine de communes vaclusiennes.

« En son sein se commercialisent près de 70 % des truffes noires vendues en France » est-il encore affirmé sur son site internet.

Hier, les représentants de ce syndicat ne souhaitent pas surenchérir dans une polémique qu'ils jugent vaine. Un communiqué "pondu" dimanche dans la

nuit a finalement été rangé dans les tiroirs.

Lors de sa récente assemblée générale dont Vaucluse Matin s'est fait l'écho dans ses pages valréassiennes, le 30 avril, à aucun moment le syndicat n'a évoqué une quelconque intention d'aller titiller des terres voisines.

« Accroître la production de truffes » fait bien partie des ambitions des dirigeants, mais ceci sur le territoire actuel, « par l'augmentation des surfaces plantées ». Pas chez les autres, donc.

Après un hiver difficile en termes de production, les trufficulteurs du sud de la Drôme et de l'Enclave se seraient bien passés de cette désagréable publicité.

J.A.

ledauphine.com

Richerenches | Truffes : s'affairer pour rester compétitifs face aux autres régions



Le conseil d'administration est uni dans sa volonté de structurer la profession avec l'aide des fédérations régionale et nationale.

« Avant toute chose, il convient de préciser que la démission du président Patrice Goavec, ne fait pas suite à des querelles personnelles mais à une divergence de point de vue entre lui et le conseil d'administration. Les autres membres du conseil ne souhaitent pas quitter la fédération régionale ni la nationale. Il a été désavoué et, il est donc parti mais cela n'enlève en rien tout ce qu'il a fait pour le syndicat », a détaillé l'un des membres du bureau. Une intervention qui s'est terminée sous les applaudissements de la salle, clôturant ainsi tout débat autour des remous survenus plus tôt dans la semaine.

Avant d'élire un nouveau président, les trufficulteurs ont surtout profité de cette assemblée générale pour faire état de la truffe dans le Vaucluse. Les dernières recherches scientifiques ont permis de mettre à jour de nouvelles recommandations pour pallier la perte de récolte liée au réchauffement climatique. Attentivement, les trufficulteurs ont prêté attention à l'exposé du technicien, Jean-François Tourette, nouvellement membre du conseil d'administration.

Mais, la parole a aussi été donnée aux négociants en truffes. L'occasion de comparer le marché provençal avec ses concurrents. « Jusqu'à présent, on ne faisait pas attention à la qualité des truffes que l'on présentait. Mais quand on regarde maintenant ce qui est proposé par les Espagnols, il va falloir faire attention à la qualité, car aujourd'hui clairement, nous ne sommes plus compétitifs », a avancé Pierre André Valayer. Vite rejoint par le président de la fédération régionale, Michel Santineli : « Il faut se coordonner pour organiser professionnellement la filière. Il est important de regarder ce qui se fait ailleurs pour réagir... » Une action qui selon lui ne passera pas forcément par la création d'une appellation ou d'un label mais par la structuration de la profession.

Par C.V. | Publié le 13/05/2018 à 06:05



Présentation et qualité des truffes

15/05/2018



L'enquête avait pour objet de vérifier la conformité des mentions d'étiquetage des truffes, et plus particulièrement des denrées alimentaires qui annoncent la présence de truffe. Les contrôles ont révélé un fort taux infractionnel lié à des étiquetages incomplets ou à des dénominations de vente trompeuses. Les opérateurs concernés se sont vus adresser 29 avertissements et 17 injonctions. Six procédures contentieuses ont été engagées. Un indice d'entente a été relevé sur un marché aux truffes et le réseau d'alerte européen *Food Fraud* a révélé une pratique frauduleuse associant deux responsables d'établissements français et italien ayant des liens familiaux.

©Pixabay

L'enquête s'est déroulée dans les régions où la production de truffes est significative et dans celles où sont établis les sièges des acheteurs qui utilisent des truffes pour la transformation, en particulier dans des produits de charcuterie, des plats cuisinés, certains fromages ou encore des huiles. Les ventes en ligne de truffes et produits à base de truffe ont également fait l'objet de contrôles.

Quarante deux produits ont été prélevés pour être analysés dans le cadre de cette enquête, visant pour l'essentiel des produits contenant des truffes, du jus de truffe ou de l'arôme de truffe. Les analyses ont mis en évidence des défauts d'étiquetage dans plus de la moitié des cas : 16 denrées ne respectaient pas les règles d'étiquetage du décret relatif aux truffes, 5 n'informaient pas correctement le consommateur sur la nature de la truffe utilisée et 3 étaient déficitaires en truffe par rapport à la quantité annoncée.

La filière en bref

Production de niche, la trufficulture fait partie intégrante du patrimoine culinaire et culturel national.

Toutes variétés confondues, la truffe est ramassée dans 42 départements et fait travailler directement plus de 12 000 personnes, agriculteurs et non-agriculteurs.

Selon [France Agrimer](#), le volume de la production française représentait, en 2016, 30 tonnes de *Tuber melanosporum* (contre 50 tonnes en 2015) et 600 kg de truffes de Bourgogne (*Tuber incinatum*).

Les principales régions productrices sont : le Centre-ouest, le Sud-ouest et le Sud-est. 70 %

de la production est réalisée dans les trois principaux départements du Sud-est (Drôme, Vaucluse et Alpes de Haute-Provence).

Le prix du kilo de truffe s'établit entre 500 et 1 200 euros. Le chiffre d'affaires de la filière est estimé à 24 millions d'euros.

Un taux de non-conformité particulièrement élevé

Outre la volonté de certains opérateurs de frauder, deux facteurs expliquent ce taux infractionnel

élevé (57 %) :

- ← d'une part, les opérateurs concernés n'ont pas pris en compte la révision de l'article 6 du [décret n°2012-129 modifié](#), intervenue en 2016, qui rend le texte plus explicite quant aux obligations d'étiquetage,
- ← d'autre part, bien que la plantation d'arbres mycorhizés soit encouragée (plus de 1 000 hectares de truffières sont plantés chaque année en France), les surfaces plantées restent encore nettement insuffisantes au regard de la demande, ce qui crée un climat propice à la fraude.

Six suites contentieuses engagées

Les enquêteurs ont adressé 17 injonctions à des opérateurs utilisant des mentions abusives du terme « truffé » ou « truffe » dans la dénomination de vente, et lorsque le pourcentage et/ou le nom usuel des truffes faisaient défaut.

Vingt-neuf avertissements ont été pris à l'encontre notamment :

- ← de commerçants non sédentaires (marchés), notamment lorsque l'affichage des prix pouvait induire en confusion et/ou lorsque la dénomination de vente des truffes fraîches faisait défaut,
- ← d'un caveur apposant un étiquetage portant à confusion sur des truffes en conserve qu'il vendait à des restaurateurs en mentionnant « type *mélanosporum* » alors que l'analyse a montré qu'il s'agissait exclusivement de *tuber brumale*,
- ← d'un restaurateur n'indiquant pas le nom usuel de la truffe sur la carte,
- ← de vendeurs d'huile d'olive qui, en boutique comme sur internet, mentionnaient la présence de truffe et/ou avec une représentation graphique de truffe, alors que leurs huiles étaient uniquement aromatisées d'un arôme truffe,
- ← d'une société qui utilisait de nombreuses dénominations de vente non conformes telles que :
- ← « préparation à base d'huile et de truffe », sans préciser la nature et le pourcentage de truffe mis en œuvre ; « sel de Guérande à la truffe » au lieu de « préparation à base de sel et de truffe X à Y % » ; « moutarde à la truffe » et « crème de beurre à la truffe », ces deux dernières dénominations ne pouvant pas être employées au sens des réglementations relatives à la moutarde ([décret du 6 juillet 2000 relatif aux dénominations des moutardes](#)) et au beurre ([règlement OCM unique n°1308/2013](#), partie XVI).

Une pratique frauduleuse mise à jour par le réseau *Food Fraud*

Dans le cadre du réseau européen [Food Fraud](#), les services officiels italiens ont signalé aux autorités françaises avoir un soupçon de pratique frauduleuse envers un courtier en truffes d'été.

Les investigations effectuées en France par la DGCCRF portant deux entreprises, l'une située en Italie et l'autre en France et dont les responsables avaient des liens familiaux, ont mis à jour un système de fausses factures, des modes de stockage des truffes suspects et des

mentions d'étiquetage non conformes. Cette enquête a également révélé que étaient tantôt client, tantôt fournisseur l'une de l'autre.

À la suite de l'intervention des enquêteurs, la gérante de l'établissement français a déclaré prendre ses distances avec l'opérateur italien et avoir la volonté de revoir l'étiquetage des produits à base de truffe qu'elle commercialise. La remise en conformité sera contrôlée.

Quatre procès verbaux ont été dressés pour des indications de nature à induire en erreur et de fausses dénominations et deux restaurateurs ont ainsi été sanctionnés. Un procès verbal a concerné des responsables de première mise sur le marché qui, bien qu'informés de la réglementation, commercialisaient de l'huile d'olive sans truffe, additionnée d'un arôme truffe, en indiquant la présence de truffe dans la dénomination de vente. Un autre procès verbal a été pris à l'encontre d'une entreprise, déjà connue des enquêteurs pour usurpation d'AOP, qui commercialisait des huiles d'olive aromatisées en mentionnant la présence de truffe, complétée d'une illustration en face avant.

À noter qu'un indice d'entente entre trufficulteurs sur les prix a été relevé sur un marché et a donné suite à un avertissement.

Face à ces fraudes, la reconnaissance de la qualité des truffes produites en France passe nécessairement par une meilleure identification du produit. Les trufficulteurs ont décidé de s'organiser, ils entreprennent une réflexion qui pourrait les conduire à élaborer un label ou une marque qui donnerait au consommateur l'assurance de distinguer ce produit de haute qualité de ses concurrents (truffes de moindre qualité ou ersatz de truffe).

Cible	Résultats
112 établissements visités 320 actions	17 injonctions 29 avertissements 6 procès-verbaux

Le Point

Du rififi dans la truffe: la répression des fraudes sévit

15/05/2018 à 18:09



Du rififi dans la truffe: la répression des fraudes sévit © French National Museum of Natural History/AFP/Archives / -

Une enquête de la répression des fraudes sur l'étiquetage des produits à base de truffes a révélé des étiquetages incomplets, des dénominations de vente trompeuses et une entente sur les prix.

"Quarante-deux produits ont été prélevés pour être analysés dans le cadre de cette enquête, visant des produits contenant des truffes, du jus de truffe ou de l'arôme de truffe. Les analyses ont mis en évidence des défauts d'étiquetage dans plus de la moitié des cas", indique la DGCCRF (direction générale de la concurrence et de la répression des fraudes) mardi dans un communiqué.

Le prix du kilo de truffe s'établit entre 500 et 1.200 euros. Le chiffre d'affaires de la filière est estimé à 24 millions d'euros.

Sur ces 42 produits, 16 ne respectaient pas les règles d'étiquetage du décret relatif aux truffes, 5 n'informaient pas correctement le consommateur sur la nature de la truffe utilisée et 3 étaient déficitaires en truffe par rapport à la quantité annoncée, relève la DGCCRF.

Les enquêteurs ont adressé vingt-neuf avertissements, 6 procès-verbaux, et 17 injonctions à

des opérateurs utilisant des mentions abusives du terme "truffé" ou "truffe" dans la dénomination de vente, et lorsque le pourcentage et/ou le nom usuel des truffes faisaient défaut.

La DGCCRF note également "qu'un indice d'entente entre trufficulteurs sur les prix a été relevé sur un marché et a donné suite à un avertissement".

La répression des fraudes indique qu'au delà de la volonté de certains opérateurs de frauder, deux facteurs expliquent ce taux d'infraction élevé (57 %) : la non prise en compte du changement d'un article intervenu en 2016 précisant les obligations d'étiquetages, et des surfaces plantées qui "restent encore nettement insuffisantes au regard de la demande".

Face à ces fraudes, "la reconnaissance de la qualité des truffes produites en France passe nécessairement par une meilleure identification du produit", assure la DGCCRF.

"Les trufficulteurs ont décidé de s'organiser, ils entreprennent une réflexion qui pourrait les conduire à élaborer un label ou une marque qui donnerait au consommateur l'assurance de distinguer ce produit de haute qualité de ses concurrents (truffes de moindre qualité ou ersatz de truffe)", poursuit-elle.

Toutes variétés confondues, le volume de la production française représentait, en 2016, 36 tonnes de truffes, produites principalement dans trois départements du Sud-est (Drôme, Vaucluse et Alpes de Haute-Provence).

15/05/2018 18:08:35 - Paris (AFP) - © 2018 AFP

ledauphine.com

VALRÉAS

Les trufficulteurs ont encore des projets

Le Syndicat de la truffe noire Tricastin/Pays de Grignan/Enclave des Papes a tenu son assemblée

VALRÉAS

Les trufficulteurs ont encore des projets



Le président, Éric Solier, et la trésorière, Virginie Simian, ont présenté les projets et les chiffres de l'association, devant l'assemblée.



Le Syndicat de la truffe noire Tricastin/Pays de Grignan/Enclave des Papes a tenu son assemblée générale samedi dans la salle de réunion du Musée du cartonnage et de l'imprimerie de Valréas en présence de la municipalité et du Département. Une trentaine d'adhérents et des membres du bureau dont son président, Éric Solier, étaient présents. Virginie Simian, trésorière, a quant à elle, parlé du bilan financier. Satisfaisant à tous égards avec une balance équilibrée de 13 483 €. Un montant comportant l'aide du Département et d'un sénateur.

De nombreuses sorties déjà au compteur

Plusieurs noms s'inscrivent dans la liste du bureau. Parmi eux, Bernard Duc-Mauge, président délégué, Henri Seroin et Joël Barthélémy,

vice-présidents, Hervé Jardin, secrétaire, et son adjoint, Pascal Trouve et Michel Berthiet, trésorier adjoint.

Beaucoup de manifestations ont déjà jalonné l'année 2018. Notamment, la participation au Salon de l'agriculture, une réunion de travail avec les sénateurs et des rencontres des syndicats amis. Les trufficulteurs ont visité plusieurs expositions à Réauville, Baume, Montbrison, Richerenches, à Valence...

Et bien sûr, ils ont participé à la journée de la Truffe et du Vin à Grignan en présence de chefs étoilés et de Bernard Pivot. Un grand voyage de trois jours a aussi été organisé dans la région bordelaise et toulousaine, celui en Croatie ayant été annulé.

Des conférences se sont tenues sur l'écologie, la biodiversité et les dernières

nouvelles sur la recherche.

Encore des projets à venir pour 2018

D'autres projets sont en cours, notamment la communication. Un grand panneau est confectionné et des flyers sur le syndicat ont été imprimés. D'autres outils sont mis en place comme une page Facebook, ainsi que de nouvelles manifes-

tations promotionnelles...

Des contacts étroits avec l'université du vin à Suzula-Rousse sont noués, des rencontres avec des députés sont prévues ainsi qu'une sortie au cours d'un long week-end. Le programme est bien chargé pour les trufficulteurs.

L'assemblée générale a aussi été l'occasion de présenter un nouveau membre du conseil d'administration,

élu à l'unanimité, Jean-Michel Baillis, originaire des Pyrénées Orientales. À son arrivée à Monségur, il s'est immédiatement passionné pour la truffe au point de se lancer dans la production de diamants noirs.

L'assemblée s'est clôturée avec une bonne nouvelle. Le nombre d'adhérents a augmenté. Il s'élève désormais à 71.

Jean-Marie SELLAC



Le conseil d'administration compte désormais un nouveau membre, Jean-Michel Baillis.



Des truffes ardéchoises dégustées à Paris en 1760

C'est grâce à une information de Monsieur DELAUZUN, archiviste municipal à Barjac, que nous avons la preuve que 15 kg de truffes, achetées au marché d'Aubenas, ont été convoyées à Paris en décembre 1760 à l'attention de Monseigneur le Marquis du Roure.

Le syndicat des trufficulteurs d'Ardèche remercie monsieur DELAUZUN de nous avoir confié sa découverte pour en faire la publication.

Achat de Truffes à Aubenas en 1760

Par Laurent DELAUZUN archiviste municipal-Barjac

C'est en classant les archives communales de Barjac (30), que j'ai découvert la mention dans une quittance de l'achat de truffes au marché d'Aubenas en 1760.

Ces mentions sont suffisamment rares pour que l'on puisse écrire un article sur ce sujet !

Les protagonistes :

Claude SERVANT, né en 1716 à Banne (07) y habitant, semble être négociant. A son mariage en janvier 1740 avec Marianne FEUDIER, est présent et témoin Jacques FABREGAT. Il semble avoir donc des liens privilégiés avec ce dernier. C'est ainsi qu'il sera mandaté par celui-ci pour aller acheter des truffes à Aubenas.

Jacques FABREGAT, né en 1701 à banne, fils de notaire et lui-même notaire et juge pour le comte du Roure. C'est aussi l'homme d'affaire et de confiance du Comte du Roure. Il est présent à nombre de transactions, obligations, quittances ... ayant attrait aux affaires du comte du Roure et ce jusqu'à la fin des années 1770.

Il décède d'ailleurs à Banne en 1780, ayant le titre de juge en la comté du Roure. Il sera ensuite remplacé à ce poste par Jean GUEZ, notaire de Barjac, accessoirement membre de la petite communauté protestante de Barjac et membre, comme le Comte du Roure, de la loge maçonnique de Barjac créée en 1784.

Le marquis du ROURE de son vrai nom Denis Auguste de GRIMOARD de BEAUVOIR du ROURE est né à Paris en 1735, où sa famille possède un hôtel particulier. Parmi ses titres de noblesse, il est Marquis puis Comte du Roure, marquis de Grizac (lieu de naissance de Guillaume GRIMOARD, connu sous le nom d'Urbain V, pape en Avignon de 1362 à 1370 et frère de son ancêtre direct), baron de Barjac (où il possède un château) et des états du Languedoc. Il est aussi seigneur de Banne où il possède aussi un château (qui sera le théâtre de l'épilogue de la contre-révolution de Jalès en 1792). Son père, Louis Claude Scipion, avait comme homme d'affaire et juge en la comté Jacques FABREGAT, qu'il gardera dans ces fonctions donc à sa majorité.

Les truffes :

Ce qui semble être intéressant dans le document dont la transcription est jointe à cet article est la mention de 3 tarifs différents donnés à la valeur de la livre de truffes. Pour autant, ils sont assez proches.

La livre (-poids) dont il est fait mention vaut autour de 450 g (par exemple à Montpellier 414 grammes en 1730 -Note sur les poids du moyen âge par P.

Guilhermoz-Bibliothèque de l'école des Chartes 1906)

Le document indique pour les plus belles truffes un tarif d'achat à 10 sols

pour une livre(-poids) de truffes, soit la livre (450 g valant une demi-livre tournois (lt), cela fait, plus ou moins, le kilogramme de truffes à une livre tournois (lt).

Si l'on ramène ce tarif au prix de la douzaine d'œufs, pour sensiblement la même période, l'on pouvait acheter cette douzaine pour 5 sols.

(<http://www.histoirepassion.eu/?Conversion-des-monnaies-d-avant-la-Revolution-en-valeur-actuelle>).

La livre valant 20 sols, le kilogramme de truffes équivaut à acheter une cinquantaine d'œufs, ce qui semble bien loin des prix actuels pour le kilo de truffes. Plusieurs possibilités donc :

Soit les quantités de truffes ramassées à l'époque étaient importantes, ce qui enlevait à la cherté à ce produit.

Soit à l'époque, ce champignon n'a pas la même réputation qu'aujourd'hui ce qui peut expliquer aussi un prix moins élevé.

Il n'en est pas moins vrai que le comte du Roure a acheté l'équivalent de 15 kgs de truffes qu'il fait monter à Paris, ce qui est, tout de même, une quantité importante ...

En conclusion et malgré la difficulté à avoir des éléments de comparaison, il semblerait que ce champignon ait été déjà apprécié à l'époque pour ces qualités culinaires... mais à un prix plus abordable !

Annexes :

Livre tournois (parfois écrit « livre Tournois », abrégé L, liv., lt, ₶, ou £) est une ancienne monnaie de compte française valant 240 deniers ou 20 sous, frappée originellement à Tours et qui fut utilisée en France sous l'Ancien régime. (définition Wikipédia)

Livre – poids: Au **Moyen Âge**, sa valeur en France variait suivant les provinces entre 380 g et 552 g.

Elle est donc variable suivant les régions. Il fallait notamment distinguer entre la livre de poids, divisée en 12 onces (cf. libra), et la livre de poids de marc (1 **marc** = 8 onces) qui valait 2 marcs, soit 16 onces (cf. mina).

(définition <http://dictionnaire.sensagent.leparisien.fr>)

L'acte retrouvé

Comptoir faite par moy Claude Juvant
 De ban de Lorde de monsieur fabregat
 pour acheter de truffes pour être envoyées
 à Paris à monseigneur Le marquis D'André
 Le vendredi 19^e décembre 1760 je suis
 parti de Baye et me suis rendu à Aubenas
 le lendemain pour de m'acheter
 de truffes de poids quatorze livres aneuf sols
 montant six livres six sols — et 6⁶ 1/2
 huit livres dix sols la livre montant qua 4⁶
 huit livres aneuf sols six deniers montant 3⁶ 16⁶
 Repense par moy faite en voyager pour
 et retour — 1⁶ 15
 Salaires d'un pourceux — 1⁶ 4⁶
 17⁶ 15
 J'ay reçu dunt fabregat La somme de dix sept
 livres un sol contenue en letat de D'André dont
 quitte à ban de D'André dix sept livres un sol
 Soixante sept francs

Transcription de l'acte (sans corrections)

Commission faite par moy Claude SERVANT
de Bane (Banne) de l'ordre de Monsieur FABREGAT
pour acheter de truffes pour estre envoyées
à Paris
à Monseigneur le Marquis du Roure

Le vendredi 19 dexembre 1760 je suis
party de Bane et me suis rendu à Aubenas
et le lendemain jour de marché, j'ay acheté
de truffes scavoir quatorse livres à 9 sols
montant six livres six sols cy

6lt 6s

huit livres à dix sols la livre montant

4lt

huit livres à neuf sols six deniers montant

3lt 16 s

Dépence par moy faite en voyages séjour
et retour

1lt 15 s

Salaire de mes journées

1lt 4s

17 lt 1 s

J'ay receu de Mr FABREGAT la somme de dix sept livres
un sols contenu en l'état sy dessus dont
quite à Bane ce dernier dexembre mil sept cent
soixante.

(Signé) SERVANT



Les premières truffes d'été arrivent sur les étals

- Mis à jour à 10h24



Tous les vendredis, vous pourrez trouver des truffes sur les étals.

Les premières truffes d'été ont pris place sur les étals des producteurs. Tous les vendredis, jusqu'au 31 août les amateurs de ce diamant noir pourront venir à la rencontre des trufficulteurs place du 25 août 1944, pour agrémenter leur salade estivale ou leur risotto avec ce produit d'exception. Mais également pour en savoir plus sur ce champignon qui vit, un peu trop dans l'ombre de sa cousine, la truffe d'hiver ou plus communément la truffe noire.

Un goût plus fin et plus subtil

Surnommée truffe Mayenque, elle pousse à l'état sauvage près des terres calcaires, comme sa semblable. Arrivée à maturité durant la période du mois de mai, plus elle avance en âge plus son goût est subtil comme l'atteste, Paul, trufficulteur à Venasque.

"Au début, elle a ce goût qui mêle amande, noisette et artichaut et plus l'été avance plus elle devient sucrée. Cette variété allie subtilité et finesse". A contrario la truffe noire, elle, est plus poivrée et forte en bouche, son aspect est également différent. Il n'y a pas que le goût et l'aspect qui les différencient, le prix également.

En général, il faut compter entre 250 et 500€ pour un kilo pour le champignon noir en hiver tandis qu'en été son prix est beaucoup plus abordable, soit une centaine d'euros le kilo. Alors pourquoi ne pas s'octroyer un petit plaisir culinaire, qui saura ravir de nombreuses papilles.

Fête de la truffe d'été

le vendredi 22 juin 2018

Avenue de la Gare à partir de 10 h

RUOMS

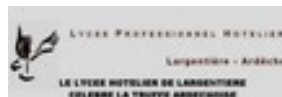


Vente directe de truffes du producteur au consommateur

**Dégustation de brouillade de truffe élaborée par le lycée hôtelier
de beurre truffé et de brie truffé**

Animation : démonstration de cavage par les chiens

Stands avec produits du terroir





Les Balcons du Dauphiné lancent une filière truffe en Isle Crémieu

le 28 mai 2018 - Claire THOINET - [Économie](#) - [Agroalimentaire](#)



Claire Thoinet - Christian Giroud et Didier Milliat, responsable des services techniques au milieu de la plantation

Les Balcons du Dauphiné veulent créer une filière de la truffe en Isle Crémieu. Pour ce faire, une minutieuse cartographie a été réalisée afin de repérer les lieux propices à sa culture. Montalieu-Vercieu détient un terrain idéal où des essences mycorhызés ont été plantées. À présent, patience et soins permettront de proposer un site pédagogique.

Il y a 4 5 ans, une conversation autour d'un repas fait émerger l'idée. Un groupe de travail est lancé avec des experts pour créer une filière économique. Réunir diverses cartes (cadastre, géologie, géographie, météo, forêt...) a exigé quasi 3 ans afin de recenser les parcelles potentiellement favorables à la culture de la truffe en Isle-Crémieu.

Un cahier des charges pédagogique et normatif pour un possible label est élaboré. « Pour cultiver une truffe « bio », il ne faut pas d'intrants, de traitement des sols... », explique Christian Giroud, maire de Montalieu-Vercieu. Ensuite, le choix s'est porté sur les truffes du

Périgord et de Bourgogne. Les arbres sont sélectionnés. Il y a trois ans, un appel à candidatures est lancé. Les volontaires sont venus s'informer sur les contraintes : pas assez de terrains dédiés, dix ans pour obtenir des résultats, taux de réussite de 3 arbres porteurs sur 10

Vicat intéressée pour reconvertir des carrières

Des initiatives privées existent. La société Vicat est intéressée pour reconvertir des carrières en fin d'exploitation. Un terrain public à dimension pédagogique est envisagé. Les communes sont sollicitées sans résultat et 90 arbres vont arriver. Christian Giroud s'est penché sur sa commune. Analyses chimiques du sol et sondages ont permis de repérer un terrain aux conditions optimales à Vercieu.

Sur la partie moins drainante des 6 500 m² sont plantés 30 chênes et noisetiers pour la truffe de Bourgogne et 60 chênes verts et pubescents, charmes et noisetiers pour celle du Périgord. Avec l'espoir d'un taux de réussite de 60 %, commune, SYMBORD et CRPF signent une convention jusqu'en 2036 ! La récolte reviendrait pour moitié à un trufficulteur et à la commune.

Puis, la CCBD avec le fonds européen Leader a pris le relais en vue d'organiser acteurs (producteurs, CRPF, syndicat des trufficulteurs, consommateurs professionnels, élus...) et filière. Il faut motiver des volontaires à planter selon cahier des charges et régime fiscal particulier lié au produit. À terme, la production pourrait s'élever à 3 000 t. Le plateau est calcaire par nature avec ensoleillement et pluviométrie adéquats. Cela pourrait être un revenu complémentaire pour les agriculteurs locaux, disposant de terrains pauvres (anciennes vignes...). Le projet serait compatible avec Natura2000.

Claire Thoinet

La truffe en Isère

On estime la production de truffe à environ 20 t en 1900. « Aujourd'hui toute production a baissé. En Isère, c'est une catastrophe », témoigne Serge Varambon, ancien président du syndicat des trufficulteurs de l'Isère et référent pour le Nord Isère. Sur le département, il estime la production à quelques centaines de kilos et à 100 kg en Isle-Crémieu.

Les sites naturels, en nombre, à l'époque, ont disparu sous la forêt, l'exploitation intensive... et même de la mémoire. « Aujourd'hui, nous sommes en reconquête de ces terrains pour replanter et mobiliser des acteurs et cela ne peut pas se faire sans parler aussi des débouchés », explique-t-il. La transformation crée sa valeur ajoutée... Et à chaque saison, sa truffe. Mais, comme sa connaissance est restreinte, il faut entrer dans le processus naturel pour respecter son émergence et sa croissance.

La Provence

Venasque : une vieille conserve de truffes et un mystère qui perdure

mercredi 30/05/2018 à 11h52

Par Cyrielle Granier



Paul Philippe est très fier de détenir cette boîte, qu'il ne compte pas ouvrir ! Photos l.e.

Truffes du Périgord brossées 1er choix. Le chêne vert ne produit que des truffes du 1er choix, Imbert et Reynier Marseille. Conserve Alimentaire T.M Imbert, Propriétaire de Truffiers à La-Roque-sur-Pernes, Médaille par le Ministère de l'Agriculture". Voici les inscriptions que l'on peut lire sur cette boîte en possession de Paul Philippe, trufficulteur du côté de Venasque. Ce cadeau, c'est un ancien ami trufficulteur lui a offert. Et d'après ses recherches, cette boîte de 255 grammes, de 6 cm de diamètre et de 9 cm de hauteur est née de l'alliance d'un dénommé Monsieur Imbert, propriétaire de truffiers à La-Roque-sur-Pernes et médaillé par le ministre de l'agriculture dans les années 1880, avec la conserverie Reynier à Marseille qui a

commercialisé cette boîte. Monsieur Imbert serait décédé autour de l'année 1900. La boîte a été fabriquée par des ouvriers ferblantiers au 23, rue des Ours à Paris et imprimée par la "Gle des Eirages", toujours dans la capitale.

Un véritable trésor

Paul sait qu'il tient entre ses mains un véritable trésor, non pas financier mais un des trufficulteurs du siècle dernier : un savoir-faire exceptionnel. *"Âgées d'environ 140 ans, ces truffes renferment les gènes ADN des productions les plus abondantes de l'histoire. Imaginez comment les anciens conservaient déjà les truffes, c'est magique ! Je ne vais pas l'ouvrir. La boîte a été soudée à l'étain. C'est un peu la mémoire de nos anciens qu'il faut respecter..."*, précise Paul, qui s'empresse de ranger bien soigneusement ce patrimoine inestimable.

Les "Imbert" étaient très nombreux à La Roque sur Pernes au XIXe siècle. Marie-Thérèse Cunty, 91 ans, petite-fille de Clovis Imbert, boulanger à La-Roque- sur-Pernes, se souvient très bien des "Imbert" du village". À l'époque, tout le monde était paysan ou trufficulteur dans les villages. Mais je ne me souviens pas d'avoir entendu parler de la famille Imbert qui commercialisait des truffes... Le mystère demeure toujours !



Ouverture du marché aux truffes d'été

La Dépêche du Midi Publié le 02/06/2018 à 03:54



Ouverture du marché aux truffes d'été

Dimanche 3 juin à 10 heures, sur les murets de la place d'Occitanie, aura lieu le premier marché aux truffes d'été (*tuber aestivum*). Après une saison de production hivernale de la truffe noire satisfaisante, que sera l'importance de la production ? Il est trop tôt pour le dire. Néanmoins, il semblerait que des truffes à bonne maturité soient déjà récoltées. Le marché de Limogne se tiendra tous les dimanches. Les professionnels pourront y rencontrer les producteurs de la région pour s'y approvisionner, les particuliers pourront y découvrir ce produit pour un coût raisonnable (60 à 100 € le kg l'année dernière) soit dix fois moins cher que la *tuber melanosporum* (truffe d'hiver). Elle a des arômes et un goût qui sont loin de laisser indifférent les connaisseurs.

La Dépêche du Midi