



Sommaire des articles du recueil 19/004

Page 03 Journées de la trufficulture à Leuglay : la présidente de Région en visite

Page 03 De vieux vêtements pourraient devenir un matériau de construction

Page 6 Une saison à oublier pour les trufficulteurs

Page 03 Le changement climatique apporte la truffe en Suisse

Page 03 Armés d'un pistolet, ils avaient braqués un producteur de truffes

Page 11 Domaine du GrandMerlhiot : Le plus grand domaine truffier du Périgord

Page 13 La truffe d'été, un filon pour les agriculteurs gersois ?

Page 16 La truffe blanche a traversé les Alpes

Page 18 Truffes : la dernière saison a été la meilleure depuis cinq ans

Page 19 Primer Panel de Cata de Trufa Negra del mundo

Page 22 La trufa ya tiene expertos capaces de identificarla y calificarla por su aroma y forma

Page 28 C'Israël. Une truffe blanche, pesant plus d'un demi-kilo, en laboratoire...

LE BIEN PUBLIC

Journées de la trufficulture à Leuglay : la présidente de Région en visite



Une visite de la truffière plantée de Terrefondrée était au programme des Journées de la trufficulture. Christine Dupaty (2e en partant de la droite) a accueilli les participants. Elle est présidente de l'association la Truffe Côte d'Orient, présidente de l'ARTBFC (Association régionale des truffes en Bourgogne et Franche Comté), vice-présidente de la Fédération française des trufficulteurs.

Photo A.GAYET

C'est dans le cadre des Journées nationales de rencontres entre la recherche, les techniciens et la filière trufficole, qui se tiennent actuellement à Leuglay (Châtillonnais) que Marie-Guite Dufay, présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté a visité une truffière plantée à Terrefondrée et est passée aux pépinières Naudet



2 AVRIL 2019

CHAMPIGNONS À LA RESCOUSSE

De vieux vêtements pourraient devenir un matériau de construction



Utiliser des vieux vêtements pour construire une maison, des panneaux isolants ou encore le pare-choc d'une voiture, c'est le défi que relève le mycologue, David Dussault.

Rencontré dans sa ferme de champignon, située à Saint-Ours, le scientifique explique comment il utilise le mycélium pour biodégrader les textiles et même leur donner une deuxième vie. Le mycélium, c'est le système racinaire des champignons.

« Le champignon qu'on a l'habitude de voir, c'est l'organe sexué ; le mycélium c'est comme les racines [...] Les champignons sont les grands décomposeurs moléculaires de la planète, souligne M. Dussault. Je me suis dit que s'ils arrivaient à dégrader les hydrocarbures, comme des produits issus du pétrole, je pouvais les utiliser pour réseauter d'autres matières ensemble. »

Ainsi, M. Dussault offre les textiles comme repas à du mycélium. Une fois que le système racinaire a digéré les vieux vêtements, on obtient une substance blanchâtre ou jaune, biodégradable, qui peut également servir pour construire différents objets. Cette substance peut donc être moulée puis utiliser pour en faire n'importe quelle pièce désirée.

Le chercheur travaille de concert avec l'entreprise Certex dans le but de désengorger les sites d'enfouissement. Chaque année des tonnes de vêtements usagés, ou même parfois neufs, se retrouvent à la poubelle ou encore sont envoyées dans des sites d'enfouissement ailleurs dans le monde où elles prennent des centaines d'années à se dégrader.

Dans le cadre de son postdoctorat, David Dussault collabore à plusieurs projets dans le but de faire mieux connaître ce processus et ainsi mener à la commercialisation de cette substance qu'il utilise. Il travaille également avec Architecte sans frontières, avec qui il fera tout le mobilier d'un projet montréalais à base de mycélium.

La commercialisation d'un produit peut prendre plusieurs années, selon le scientifique, mais il est persuadé que cela arrivera. Pour le moment, il en est au stade de pré-commercialisation et il est plus qu'optimiste.

« Je pense que c'est la solution de l'avenir », assure le chercheur.

En plus de travailler à trouver des solutions écologiques pour le futur de la planète grâce à ses champignons, M. Dussault cultive également plusieurs espèces de champignons gastronomiques. Son entreprise Mycocultures approvisionne d'ailleurs le restaurant Le Fougasse à Sorel-Tracy.

Une saison à oublier pour les trufficulteurs



[Agriculture, Lot, Lalbenque](#)

Publié le 05/04/2019 à 04:04 , mis à jour à 08:42

La saison de la truffe vient de se terminer à Lalbenque avec des apports particulièrement faibles cet hiver. À l'issue de cette saison qui ne restera pas dans les annales, nous avons rencontré Alain Ambialet, le président du syndicat local des trufficulteurs, pour dresser un bilan complet.

Quel est le bilan chiffré de ces 4 mois d'activité ?

Au cours de la saison qui a démarré début décembre, seulement 500 kilos se sont négociés sur le marché. C'est vraiment très peu, cette saison est à oublier. L'an passé, nous avons atteint 1500 kilos, ce qui représentait une très bonne saison. On constate que les saisons ne se ressemblent pas forcément d'une année sur l'autre. On sait aussi que toute la truffe produite ne se vend pas sur le marché. Cette partie-là reste difficile à quantifier.

Comment expliquer des quantités si faibles ?

L'été dernier fut particulièrement chaud et surtout très sec. Il n'a quasiment pas plu. Avec un tel été, nous ne nous attendions pas à des miracles en termes d'apports et

on peut dire qu'on ne s'est pas trompé. Même les producteurs qui ont arrosé leurs plants l'été dernier n'ont pas fait une bonne saison.

Le marché fait-il toujours recette ?

Par contre sur ce point-là, la satisfaction prédomine. Nous avons eu du monde tous les mardis de la saison. Finalement, peu de monde vient pour acheter. La plupart des personnes viennent pour assister au marché et apercevoir les paniers de truffes. Au cœur de l'hiver, la truffe attire toujours autant de monde même les jours où il fait mauvais.

Quelle est votre conclusion ?

Pour la production, les mois qui arrivent seront décisifs. On pourra difficilement faire moins bien que cet hiver à ce niveau-là. Notre syndicat reste optimiste car notre fête de la truffe a été une grande réussite. Cela vient récompenser l'investissement des membres du syndicat. Le marché et la fête sont les parties visibles mais il y a beaucoup de travail et d'investissement derrière.

**Propos recueillis par notre
correspondant M. Crouzet**



Le changement climatique apporte la truffe en Suisse

Grâce au changement climatique, les conditions de culture de la truffe du Périgord s'améliorent en Suisse. Cependant, beaucoup d'agriculteurs se lancent dans la nouvelle aventure sans aucune connaissance préalable. Un agronome vous conseille.



Gioele Fiori, agronome à l'ETH Zurich, veut créer un centre de compétences pour les trufficulteurs / Image : lid.ch

Gioele Fiori, agronome à l'ETH Zurich, confirme que la culture de la truffe est une excellente idée pour les agriculteurs innovants. Néanmoins, la prudence vaut mieux que l'abstention, dit-il. Tous les sols ne conviennent pas et les arbres nécessaires ne poussent pas sans soins.

Centre de compétence pour les producteurs de truffes

Sur Internet, de nombreux fournisseurs suspects vendent des arbres aux futurs trufficulteurs. Une plantation de truffes représente beaucoup d'argent et exige beaucoup de travail. En plus de tout cela, cela peut facilement prendre de huit à dix ans jusqu'à ce qu'il y ait une première récolte. Gioele Fiori va offrir son expertise pour que ces projets ne deviennent pas de grandes déceptions. Il veut créer un centre de compétence pour les producteurs de truffes.

Source : lid.ch

Var-matin

Armés d'un pistolet, ils avaient braqués un producteur de truffes du Var

BRIGNOLES FAITS-DIVERS

PAR G. J. Mis à jour le 09/04/2019 à 14:25 Publié le 09/04/2019 à 14:24



Vendu jusqu'à 800 euros le kilo, l'or noir du Haut Var attise parfois les instincts criminels. doc Philippe Arnassan

Le 26 janvier, deux hommes faisaient irruption au domicile d'un professionnel et lui dérobaient truffes et argent liquide, entre autres. Ils ont été appréhendés et attendent leur jugement.

La soirée du samedi 26 janvier restera gravée un moment dans la mémoire de ce trufficulteur forcalqueirois.

Vers 18 heures, deux hommes, dont l'un était armé d'un pistolet, ont fait irruption dans son domicile.

Leur objectif était évident : « Ils savent, comme la plupart des gens, que le monde de la truffe et ceux qui y travaillent sont parfois porteurs de sommes d'argent », sans compter, évidemment, la possibilité de s'emparer de truffes elles-mêmes, négociables entre 500 et 800 euros le kilo, selon les marchés.

Ce soir-là, le butin est plutôt important : 8 kilos et demi de truffes, 1.500 euros en liquide. « Ils se sont également emparés de cartes de crédit, dont ils ont obtenu le code sous la menace, et de téléphones portables », détaille le capitaine Olivier Mas, qui officie au sein de la

compagnie de gendarmerie de Brignoles.

LE PROCÈS ATTENDU DANS QUELQUES SEMAINES



Photo d'illustration. Philippe Arnassan

Pourtant, alors qu'ils se pensaient sûrement tirés d'affaire, plus de deux mois après leur larcin, les deux voleurs ont été confondus au terme d'une enquête menée par les militaires de la brigade de recherche de Brignoles, assistés des gendarmes de la brigade de La Roquebrussanne, en charge du territoire de Forcalqueiret.

Les deux suspects ont été appréhendés mardi 2 avril, l'un dans les Bouches-du-Rhône, l'autre dans le Var, et mis en garde à vue. Ils ont été entendus par un juge d'instruction et placés en détention dans l'attente d'un procès, qui devrait se tenir « dans quelques semaines ».

Peu de détails ont été révélés par les enquêteurs. « Il s'agit de deux hommes, originaires de la région et connaisseurs du monde trufficole », contre lesquels les enquêteurs auraient des « preuves », possiblement liées à l'usage des cartes de crédit ou des téléphones dérobés au trufficulteur.

Ce dernier n'a pas souhaité en dire davantage sur l'agression dont il a été victime : « C'est une expérience traumatisante. Vous pouvez tout de même écrire que je veux saluer l'efficacité des enquêteurs. Vraiment, sur ce coup-là, ils ont été bons. » Ce sera dit.

Entreprendre.fr

Domaine du GrandMerlhiot : Le plus grand domaine truffier du Périgord

15/04/2019



De la vigne à la truffe, il n’y a qu’un pas que le multi- entrepreneur Henri Parent a décidé de franchir, en relançant le Domaine truffier du Grand Merlhiot sur 55 hectares dédiés dans le Périgord pour en faire la première marque made in Périgord et lancer la production à grande échelle. Un investissement de plusieurs millions d’euros.

Propriétaire des châteaux Le Gay et La Violette (Pomerol) et d’un domaine viticole en Argentine, petit-fils de Jacques Durand, fondateur des cristalleries d’Arques, Henri Parent qui a toujours rêvé de posséder une truffière, veut aujourd’hui, à 49 ans, produire à grande échelle de la truffe noire du Périgord, en appliquant les recettes qui ont fait la réussite de sa famille dans le Bordelais.

Il rencontre Olivier Leserne, ancien des Eaux et forêts, qui gère désormais l’ensemble du « *Domaine truffier du Grand Merlhiot* ». Ensemble, novices dans la partie, ils trouvent des terres de qualité pour mener à bien leur projet en plein cœur du Périgord : 75 hectares de terrains à Savignac-les-Eglises, dont 55 entièrement consacrés à la truffe.

Voir grand et loin

Force est de constater que leur projet voit grand et loin. Henri Parent a prévu deux millions

d'euros d'investissement pour gagner son défi. Sur ces terres d'anciennes truffières laissées à l'abandon, ils ont dû couper et dessoucher les arbres, travailler le sol avec de multiples passages, poser d'imposantes clôtures pour protéger les jeunes arbres des animaux et préparer l'irrigation.

11 hectares d'arbres truffiers seront plantés avant la fin de l'hiver, soit 20 000 arbres d'ici cinq ans. La production respectera le cahier des charges de l'agriculture biologique, dans un souci de respect de l'environnement. Objectif annoncé : produire entre cinq cents kilos et une tonne de truffes chaque hiver.

Relancer la production périgourdine

La France a longtemps été à l'origine de la moitié de la production mondiale de truffes noires, soit 250 tonnes par an (les bonnes années), mais cette production truffière est tombée à environ 40 tonnes par an dans les années 2000 soit environ 110 kilos de truffes par jour au total. En 2016, la production de truffes du Périgord était seulement de 30 tonnes. On ne parle que de 10 à 20 tonnes en 2018.

Heureusement, depuis peu, chaque année, 100 hectares de nouvelles truffières sont créés en Périgord. Avec son domaine, Henri Parent espère donner envie à d'autres trufficulteurs de relancer la production dans cette magnifique région : « *Plus il y a de concurrents mieux c'est !* » explique l'entrepreneur qui croit plus que jamais en son pari : « *On a tout pour y arriver : l'image, et la terre !* » ajoute-t-il enthousiaste. Plusieurs grands Chefs l'ont déjà contacté .

J.B.

LADEPECHE.fr

La truffe d'été, un filon pour les agriculteurs gersois ?

[Agriculture](#), [Economie](#), [Gastronomie et terroir](#)

Publié le 15/04/2019 à 20:32

L'assemblée générale du syndicat des trufficulteurs du Gers a mis en relief la capacité du département à produire la truffe d'été, très appréciée en cuisine, en quantité appréciable.

Marc Centène 15/04/2019 à 20:32



MM. Nonon et De Galard, du syndicat des trufficulteurs gersois. - DDM NEDIR DEBBICHE

« Il doit y avoir dans les 250 ha de terrain plantés en chênes truffiers, dans le Gers. Mais plantés comment, ça, c'est une autre affaire ! » Philippe de Galard, le président du syndicat des trufficulteurs gersois, suit depuis des décennies l'émergence d'un secteur agricole méconnu dans le département : la truffe. Vendredi, l'assemblée générale du syndicat dans les locaux du lycée Lavacant a permis d'informer le matin les professeurs, et le grand public l'après-midi. « Nous voulons communiquer au maximum autour de cette culture, ajoute le secrétaire du syndicat, Florent Nonon. D'autant que le Gers a de très bonnes dispositions. » On trouve deux types de truffes dans le Gers. Celle d'hiver, dite aussi du Périgord, le fameux diamant noir. « Beaucoup ont planté ces 10 dernières années, pas toujours comme il aurait

fallu, glisse Philippe de Galard. Il faut en particulier irriguer. Du coup, on doit récolter au maximum 10 à 12 kg de truffes noires, dans le Gers ! »



La truffe d'été, aux marbrures chocolat au lait - DDM

Pourtant, de l'avis d'un technicien agricole venu de Cahors pour l'assemblée, tout est là pour que le Gers soit une zone de production. « Il faut adapter la connaissance que nous avons de la truffe au terrain, plus argileux. » Et cibler la 2e variété, *Tuber aestivum*, soit la truffe d'été, aux marbrures « chocolat au lait ».

« On marche dessus »

« Elle a moins de saveur que la truffe d'hiver, mais elle est très prisée, note Florent Nonon. La France en importe 1 500 tonnes par an. » Et dans le Gers, on marche littéralement dessus. « Les gens ne le savent pas, il y en a des dizaines de tonnes », s'amuse Philippe de Galard, qui observe que si la truffe d'été vaut certes huit fois moins que la truffe noire, on en trouve dix fois plus. « J'ai une très forte demande de cuisiniers parisiens et bordelais. »



Patrick Bonnans, le chef de la Table d'Oste, utilise aussi des truffes d'été. - DDM SEBASTIEN LAPEYRERE

Une production complémentaire non négligeable, à l'image des peupleraies. « Comme pour ces plantations, il faut 8 à 10 ans pour lancer la production, mais ensuite, le revenu est annuel », dit Florent Nonon. Et dans le Gers, hormis l'Armagnac, trop acide, il suffit d'un terrain calcaire (pH 8 pour les initiés) pour que la truffe d'été prenne ses aises. « Cela désigne le nord nord-est du Gers, de Condom à Cologne », précise Florent Nonon. Vendredi après-midi, beaucoup de particuliers étaient d'ailleurs venus se renseigner, qui en tant que simples consommateurs, qui en tant que propriétaires de terres inutilisées.

Contact : 05 62 61 79 16 ou florent.nonon@cnpf.fr

Cuisiner la truffe d'été

À la table d'Oste, le cuisinier Patrick Bonnans utilise environ 1,5 kg de truffe d'été chaque année. « Elle a toute la structure de la truffe d'hiver, mais pas du tout la même saveur ni le même parfum », explique le chef. La truffe d'été se marie tout aussi bien avec l'œuf et peut être utilisée dans les mêmes plats. Elle doit cependant être cuisinée à l'eau froide pour ne pas perdre en saveur. Moins goûteuse que la truffe classique, le chef préfère l'incorporer à ses plats au dernier moment afin d'en apprécier tout l'arôme. À partir de juillet, il l'utilise pendant plusieurs mois en la congelant : bien que moins croquante, elle conserve sa saveur.

Patrick Bonnans se fournit principalement auprès du syndicat des trufficulteurs du Gers. « Tant qu'il y en a, il faut faire travailler les producteurs locaux ! » Une truffe gersoise qui s'accompagnera parfaitement d'un vin du Gers.

Melissa Antras



La truffe blanche a traversé les Alpes

Menu principal

29.04.2019 | [News WSL](#)

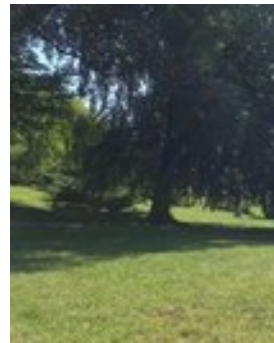
Depuis 2012, un chien truffier trouve régulièrement la précieuse truffe blanche dans un parc de la ville de Genève. Des chercheurs de l'Institut fédéral suisse de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL) ont examiné et documenté ces champignons. L'espèce pourrait se déplacer vers le nord en raison du changement climatique.



Giano, un chien truffier de race Lagotto, a découvert la truffe blanche à Genève. (Photo Andreas Lendorff)



[Les chercheurs ont notamment découvert cette truffe blanche mûre \(Tuber magnatum Pico\) de 8 grammes. Des découvertes régulières depuis 2012 confirment la présence de l'espèce à Genève. \(Photo : Simon Egli, WSL\)](#)



[Le hêtre dans le parc de Genève au pied duquel la truffe blanche a été découverte. \(Photo : Simon Egli, WSL\)](#)



[Bientôt du râpé de truffes blanches indigènes sur nos pâtes ? \(Photo : Andreas Lendorff\)](#)

En 2012, le chien truffier Giano a fait une découverte spectaculaire : dans un parc de la ville de Genève, il a déterré une truffe blanche, la première jamais trouvée au nord des Alpes. Cette espèce, aussi appelée truffe du Piémont, est la plus aromatique et la plus convoitée, avec un

prix au kilogramme pouvant atteindre 10 000 francs. Une équipe de recherche dirigée par Ulf Büntgen de l'Université de Cambridge et du WSL confirme que les précieux tubercules poussent régulièrement dans ce parc.

Entre octobre 2012 et novembre 2018, Giano y a découvert un total de 15 truffes sous un hêtre. Elles pesaient entre 5 et 50 grammes et appartenaient bien à l'espèce *Tuber magnatum Pico*, comme l'a révélé l'analyse ADN. Les chercheurs rapportent dans la revue spécialisée *Frontiers in Ecology and the Environment* les premières preuves scientifiquement vérifiées de la présence de l'espèce au nord des Alpes.

Une croissance possible au nord des Alpes

« Cette découverte prouve qu'aujourd'hui la truffe blanche peut pousser au nord des Alpes et former des fructifications, » explique Simon Egli, du WSL, co-auteur de l'étude et lui-même propriétaire d'un chien truffier. Il s'attend à d'autres découvertes au nord des Alpes. Compte tenu du nombre considérable de « chasseurs de truffes » en Suisse, il était peu probable que l'espèce du nord des Alpes ait pu s'installer il y a longtemps sans se faire remarquer.

Le mystère reste toutefois entier quant à manière dont le cher tubercule est arrivé précisément dans ce parc de la ville de Genève. Une des raisons pourrait être que le hêtre au pied duquel il a été découvert et qui été planté il y a plus de 100 ans provient de l'aire de répartition de la truffe blanche (Piémont, Ombrie ou Balkans). Le champignon était donc peut-être présent pendant des décennies dans le système racinaire, mais n'aurait pu former des fructifications que grâce aux températures actuellement plus clémentes. Le chien Giano, qui a souvent cherché des truffes en Italie, aurait par ailleurs pu transporter les spores dans son appareil digestif et les déposer dans le parc. Une chose est sûre : le site n'a pas étéensemencé artificiellement. « Contrairement à d'autres types de truffes, la truffe blanche n'a jamais pu être cultivée », confirme Simon Egli.

La production de truffes blanches dans les régions d'origine diminue au cours des années particulièrement chaudes. À mesure que les canicules deviennent plus fréquentes, les tubercules sont mis à rude épreuve. On sait que l'aire de répartition de la truffe noire ou truffe du Périgord se déplace vers le nord, ce qui compense les pertes de production dans sa région d'origine. Pour ce qui est de la truffe blanche, son écologie est encore trop mal connue pour évaluer si elle est concernée par le même phénomène.

Var-matin

Truffes : la dernière saison a été la meilleure depuis cinq ans



Philippe de Santis (au fond), président du syndicat des trufficulteurs du Var, lors de l'assemblée générale. Y. D.

Philippe de Santis, président du syndicat des trufficulteurs du Var, a ouvert l'assemblée générale en demandant une minute de recueillement à la mémoire de Francis Gillet qui en a assuré la présidence depuis 1971, et aussi pour Jean-Marie Inaudi, d'Aups, et Marcel Pourrière, de Ginnaservis, disparus en 2018.

Philippe de Santis, président du syndicat des trufficulteurs du Var, a ouvert l'assemblée générale en demandant une minute de recueillement à la mémoire de Francis Gillet qui en a assuré la présidence depuis 1971, et aussi pour Jean-Marie Inaudi, d'Aups, et Marcel Pourrière, de Ginnaservis, disparus en 2018

Jean Bacci, maire de Moissac-Bellevue et conseiller régional, ainsi que Bernard Pantel, premier adjoint d'Aups, ont participé à cette assemblée.

Le président a souligné que cette dernière saison, par ailleurs la meilleure depuis cinq ans, a revêtu un caractère très particulier, car elle a été perturbée par une grosse sécheresse l'année précédente. Au niveau de la réglementation, les statuts ont été révisés et modernisés. Deux contrôles des fraudes ont été effectués sur le marché d'Aups, deux autres ont été demandés à des laboratoires agréés par le syndicat, tous négatifs. Le cours de la truffe d'hiver s'est établi à 800 en fin de saison. L'ouverture du marché d'été est programmée au 12 juin. ...



Primer Panel de Cata de Trufa Negra del mundo

Este proyecto nace gracias a un trabajo colaborativo entre el investigador del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón) Pedro Marco y ATRUTER, y a una pequeña subvención del Fondo de Inversiones para Teruel (FITE).

En la actualidad no existen paneles de expertos para la *Tuber melanosporum* y la única normativa que hay para valorarlo no contempla el aroma, sólo el peso, la forma y la presencia que tiene el hongo. Con lo que el objetivo principal del Panel de Cata ha sido llegar a definir criterios organolépticos sobre la calidad de la trufa.

PANEL DE CATA DE TRUFA NEGRA



El panel está integrado por 23 expertos que desarrollan distintos tipos de actividades dentro del sector de la trufa negra en Teruel: productores, truficultores, transformadores, comercializadores, restauradores...

Estos panelistas han estado formándose y entrenándose durante varios meses, y son los que han superado con éxito las pruebas finales de un total de 33 participantes. La fase formativa ha sido dirigida por Pedro Marco y el sumiller Raúl Igual, que ostenta el galardón Mejor Sumiller Oficial de España 2010 y fue candidato a Mejor Sumiller del Mundo. Además, durante estos meses Ferran Centelles, sumiller del restaurante El Bulli de Ferran Adrià; Isabel guerrero, que es una de las mil perfumistas que hay en el mundo y el cocinero Félix Baztán.

En esta fase formativa, se ha conseguido establecer una ficha de cata, denominada Modelo ATRUTER, que sirve de base para calificar la trufa negra con unos criterios homogéneos. Hay algunos aspectos de la cata que son subjetivos, como las valoraciones aromáticas, pero Pedro Marco y Raúl Igual han perfilado una ficha en la que se califican, mediante puntos, diferentes aspectos, como el tamaño, el peso o el aroma. La ficha está pensada para valorar *Tuber melanosporum*, que es la variedad que se cultiva mayoritariamente en los montes de Teruel, pero en los próximos meses el Panel va a trabajar en una ficha específica para la trufa de verano, *Tuber aestivum*.



Diversas clases durante la formación del Panel de Cata de Trufa Negra

El Panel de Cata puso a prueba esta ficha durante FITRUF 2018, puesto que fueron los encargados de valorar las 23 trufas presentadas a concurso en el certamen de este año.

Además de calificar las trufas en los concursos o ayudar a calibrar la calidad de la *T. melanosporum* en fresco para todas aquellas empresas que lo demanden, el objetivo final del panel de expertos es ser la garantía que esté detrás de un sello de calidad que se quiere poner en marcha. Este sello servirá para distinguir a aquellos productos alimenticios que llevan *Tuber melanosporum*. En este sentido, servirá al consumidor para distinguir los alimentos trufados de aquellos que llevan aromas artificiales.

La Asociación de Truficultores y Recolectores de Teruel se ha embarcado en este proyecto porque cree que, además de ser reconocidos por ser los mayores productores mundiales de trufa negra, el Panel de Cata de Trufa Negra servirá para que también se conozca la trufa de Teruel por su calidad.

Nota: ATRUTER quiere dar las gracias a **Diario de Teruel**, y en especial a Cruz Aguilar, por la cobertura mediática que ha dado a este proyecto. Hemos utilizado varios de sus artículos para escribir este blog, y os recomendamos que los leáis al completo en los links que aparecen a continuación.

[Teruel tendrá el primer panel de cata de trufa negra](#)

[La trufa ya tiene expertos capaces de identificarla y calificarla por su aroma y forma](#)

[El Panel de Cata se estrena valorando las trufas del concurso de Fitruf en Sarrión](#)

[Especial Fitruf 2018](#)

Traduction Google :

Premier panel de dégustation de truffes noires au monde 13 mars 2019 Ce projet est né d'un travail de collaboration entre le chercheur du CITA (Centre de recherche et de technologie agroalimentaire d'Aragon) Pedro Marco et ATRUTER, et d'une petite subvention du Fonds d'investissement pour Teruel (FITE). À l'heure actuelle, il n'y a pas de panel d'experts pour la *Tuber melanosporum* et le seul règlement qui existe pour évaluer celle-ci ne considère pas l'arôme, mais seulement le poids, la forme et la présence du champignon. L'objectif principal

du groupe de dégustation a été de définir des critères organoleptiques concernant la qualité de la truffe.

Le panel est composé de 23 experts qui développent différents types d'activités dans le secteur de la truffe noire à Teruel: producteurs, truffiers, transformateurs, commerçants, restaurateurs ... Ces panélistes s'entraînent depuis plusieurs mois et ont réussi les derniers tests de 33 participants. La phase de formation a été dirigée par Pedro Marco et le sommelier Raúl Igual, qui a reçu le prix du meilleur sommelier officiel d'Espagne en 2010 et a été nommé pour le meilleur sommelier du monde. De plus, durant ces mois, Ferran Centelles, sommelier du restaurant El Bulli de Ferran Adrià; Isabel Guerrero, qui est l'un des mille parfumeurs du monde et le chef Felix Baztan. Au cours de cette phase de formation, il a été possible d'établir une fiche de dégustation, appelée modèle ATRUTER, qui sert de base pour qualifier la truffe noire avec des critères homogènes. Certains aspects de la dégustation sont subjectifs, tels que les évaluations aromatiques, mais Pedro Marco et Raúl Igual ont présenté une feuille dans laquelle différents aspects, tels que la taille, le poids ou l'arôme, sont notés à l'aide de points. La feuille est conçue pour évaluer le *Tuber melanosporum*, qui est la variété principalement cultivée dans les montagnes de Teruel, mais dans les mois à venir, le Groupe travaillera sur une feuille spécifique pour la truffe d'été, *Tuber aestivum*.

Le jury de dégustation a testé cette feuille au cours du FITRUF 2018, car il était chargé d'évaluer les 23 truffes soumises au concours lors du concours de cette année. En plus de qualifier les truffes dans les concours ou d'aider à calibrer la qualité du *T. melanosporum* en frais pour toutes les entreprises qui le demandent, l'objectif final du groupe d'experts est d'être la garantie qui se cache derrière un sceau de qualité veut démarrer Ce timbre servira à distinguer les produits alimentaires porteurs de *Tuber melanosporum*. En ce sens, il sera utile au consommateur de distinguer les aliments truffés de ceux qui contiennent des arômes artificiels. L'Association des récolteurs de truffes et des récolteurs de Teruel s'est lancée dans ce projet car elle estime qu'en plus d'être reconnue comme le plus grand producteur de truffes noires au monde, le groupe de dégustation de la truffe noire servira également à connaître la truffe de Teruel. sa qualité Remarque: ATRUTER souhaite remercier Diario de Teruel, et en particulier Cruz Aguilar, pour la couverture médiatique qu'il a donnée à ce projet. Nous avons utilisé plusieurs de ses articles pour écrire ce blog et nous vous recommandons de les lire en entier dans les liens qui apparaissent ci-dessous.

La trufa ya tiene expertos capaces de identificarla y calificarla por su aroma y forma



Los participantes en el panel han aprendido a detectar la trufa también en el microscopio

Un total de 33 personas han participado en el panel de expertos de cata de trufa que ha desarrollado Atruter, la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa de Teruel, en colaboración con el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). Las clases, que concluyeron a finales de noviembre, han servido para establecer una ficha de cata, denominada Modelo Atruter, que sirve de base para calificar a las *Tuber melanosporum* con unos criterios homogéneos.

Hay algunos aspectos de la cata que son subjetivos, como las valoraciones aromáticas, pero Pedro Marco y Raúl Igual han perfilado una ficha en la que se califican, mediante puntos, diferentes aspectos, como el tamaño, el peso o el aroma.

El primer paso a la hora de valorar una trufa es su limpidez, ya que si no la tiene y, por ejemplo, huele a podrido o tiene exceso de moho, se deshecha directamente. Si se acepta, la limpidez se valora entre 1 y 5 puntos puesto que puede estar perfecta o tener algún fallo que, sin embargo, permite que se siga adelante con la cata.

La ficha es el Modelo Atruter y por tanto está pensada para valorar *Tuber melanosporum*, que es la variedad que se cultiva mayoritariamente en los montes de Teruel.

Raúl Igual ha sido el encargado de diseñar esa ficha por sus elevados conocimientos sobre vinos, aunque se ha ajustado a las necesidades de la trufa negra, incluyendo los aromas que

pueden estar presentes en el hongo y que son azufrado, oliva negra, champiñón, animal-cuero, patata cocida, mantequilla, queso azul, frutos secos y paja-heno.

Tras esa puntuación hay una valoración cualitativa en la que se miden el equilibrio de los aromas, la duración, la intensidad, la complejidad y la calidad aromática.

Por último, se añade un apartado denominado penalización en el que se pueden hacer constar todos aquellos defectos que aparecen en la trufa, como las huellas dejadas por el perro al escarbar para su extracción o los trayectos de *Leiodes cinnamomeus*. Estas penalizaciones servirán para calibrar también el conjunto de la pieza, de forma que se pueda ajustar la puntuación a una valoración global.

También se puntúa el peso de la trufa y, como se concretó durante el panel de cata, las trufas que pesan hasta 40 gramos recibirán 3 puntos, entre 50 y 70 obtendrán 4 y las que pesen más de 70 tendrán cinco puntos, que es el máximo.

Los expertos puntúan en una gradación que va de baja a alta pasando por media-baja, media y media-alta, cada uno de los aromas. De todas formas, hay algunos olores, como el de champiñón, que es interesante que estén pero en pequeñas cantidades. Es, dice a modo de ejemplo Raúl Igual, que además de Sumiller forma parte del equipo docente del panel de expertos, como el *Brettanomyces* en el vino, que en poca cantidad da complejidad a los caldos pero en gran número puede echarlo a perder. “Si una trufa huele en exceso a champiñón es un problema, pero un ligero toque le aporta matices”, comenta el experto.

Marco señala que el interés por asistir al panel ha superado las expectativas que se habían fijado, y eso que se trata de una experiencia pionera. En este sentido comenta que en las ferias francesas sí hay una persona que cata las trufas antes de comenzar el certamen, lo hace oliéndolas y realizando el canifado –un pequeño corte para ver el grado de maduración de la trufa en su interior-.

En las sesiones realizadas en el Edificio Multiusos de Sarrión, donde tiene su sede Atruter, ha sido fundamental la participación de los asistentes, entre los que había tanto truficultores, como propietarios de empresas de transformación, cocineros o profesores de la Escuela de Hostelería de Teruel, entre otros.

Todos ellos se han formado durante diez sesiones y en cada una de ellas han contado con expertos en materias específicas, como el aroma, el vino o la realización de catas. Por Sarrión han pasado durante estos meses Ferran Centelles, sumiller del restaurante El Bulli de Ferran Adrià; Isabel Guerrero, que es una de las mil perfumistas que hay en el mundo; el cocinero Félix Baztán y Raúl Igual, que es sumiller y profesor de la Escuela de Hostelería de Teruel y ha colaborado estrechamente con Marco en la elaboración de la ficha de cata.

Al final del periodo se ha realizado un examen que han superado un total de 13. Tanto los que han pasado la prueba como los que no, continuarán con la actividad formativa durante las próximas semanas para completar su bagaje. Varios de ellos ya superaron en la edición de Fitruf de este año su prueba de fuego al formar parte del jurado del concurso de Peso y Calidad de la trufa.

Además de calificar las trufas en los concursos o ayudar a calibrar la calidad de la *melanosporum* en fresco para todas aquellas empresas que lo demanden, el objetivo final del panel de expertos es ser la garantía que esté detrás de un sello de calidad que se quiere poner en marcha. Este sello servirá para distinguir a aquellos productos alimenticios que llevan *Tuber melanosporum*. En este sentido, servirá al consumidor para distinguir los alimentos trufados de aquellos que llevan aromas artificiales.

Errores en el etiquetado

Marco reconoció que la inmensa mayoría de los productos que se realizan en la provincia de Teruel llevan *Tuber melanosporum* y además están etiquetados de manera correcta, algo que no es extrapolable a los alimentos industriales, por mucho que se adquieran en tiendas delicatessen. El experto lamentó que en múltiples ocasiones el etiquetado es incorrecto: “Si especifica que lleva trufa negra tiene que ser negra y si lo que lleva es aroma debe ponerlo, esto no queda claramente reflejado en muchas ocasiones”, dice. Otra de las posibles utilidades del sello es en los restaurantes, para distinguir a aquellos que realmente utilizan el preciado diamante negro de la gastronomía.

La temperatura, fundamental

La mejor forma de catar una trufa es introduciéndola en una copa de beaujolai, que es un recipiente específico para una zona en concreto del sur de la Borgoña, y a una temperatura de entre 9 y 22 grados. Son las conclusiones de un importante trabajo de investigación desarrollado por el profesor de la Escuela de Hostelería de Teruel y sumiller Raúl Igual, que ha sido una pieza clave en el desarrollo del panel de expertos impulsado desde Atruter y dirigido por el experto del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), Pedro Marco.

Igual ha probado con una quincena de modelos de copas diferentes hasta dar con el más ajustado a las necesidades del diamante negro. Se trata de un recipiente de entre 45 y 50 centilitros, ancha en la base, de poca altura y cerrada en la parte de arriba. De momento usarán la de beaujolai, aunque tienen intención de hablar con alguna empresa productora de copas para proponerle la creación de una específicamente diseñada para la realización de las catas de *Tuber melanosporum*.

La copa es importante porque hay algunas que potencian aromas positivos, otras los negativos y la beaujolai muestra la trufa tal y como los expertos creen que es.

De todas formas, pese a las numerosas pruebas realizadas, durante la sesión del panel de expertos se concretó que la copa se utilizará para las catas de piezas concretas, por ejemplo para concursos, mientras que si se trata de valorar una gran cantidad se hará simplemente friccionando un poco cada pieza con los dedos. De esta forma también se comprueba su firmeza, que es otra de las características importantes a la hora de hacer una valoración.

A partir de 42°C deja de oler

En cuanto a la temperatura, las investigaciones realizadas por Raúl Igual para el panel de cata muestran que por debajo, por debajo de los 7°C la trufa apenas desprende aroma, que alcanza su mayor intensidad entre los 9 y los 22 grados, llegando a su máximo potencial entre los 25 y

los 27 grados. A partir de los 28 pierde un poco su aroma y cuando pasa de los 42 no huele a nada, pierde sus características y ya no recupera el aroma, según explicó Raúl Igual tras la realización de diversas pruebas.

Otra de las cuestiones que han detectado es que el calor seco perjudica al aroma de la trufa, pero no así el calor húmedo, de ahí que el mejor aroma se logre cuando se ralla sobre los platos calientes porque, el vapor del propio alimento la mantiene húmeda y propicia que desprenda aromas.

Traduction Google :

La truffe a déjà des experts capables de l'identifier et de la qualifier pour son arôme et sa forme

Les participants au panel ont appris à détecter la truffe également au microscope Les participants au panel ont appris à détecter la truffe également au microscope Au total, 33 personnes ont participé à la truffe dégustation de groupe d'experts qui a développé Atruter, l'Association des Trufficulteurs et truffe Ramasseurs Teruel, en collaboration avec le Centre de technologie de recherche et de l'alimentation d'Aragon (CITA). Les cours, qui ont pris fin à la fin Novembre, ont servi à établir une feuille de profil, appelé modèle Atruter, qui sert de base à la qualification Tuber melanosporum avec des critères homogènes.

Certains aspects de la dégustation sont subjectifs, tels que les évaluations aromatiques, mais Pedro Marco et Raúl Igual ont présenté une feuille dans laquelle différents aspects, tels que la taille, le poids ou l'arôme, sont notés à l'aide de points. La première étape dans l'évaluation d'une limpidité de la truffe est parce que sinon déjà et, par exemple, pourris ou des moisissures excessive, il est jeté directement. Si elle est acceptée, la clarté est évaluée entre 1 et 5 points car elle peut être parfaite ou présenter un défaut qui permet toutefois de poursuivre la dégustation.

La carte est le modèle Atruter et est donc conçue pour valoriser le Tuber melanosporum, qui est la variété principalement cultivée dans les montagnes de Teruel.

Raúl Igual a été chargé de concevoir cette carte pour sa grande connaissance des vins, même si elle a été adaptée aux besoins de la truffe noire, y compris les arômes pouvant être présents dans le champignon et qui sont le soufre, les olives noires, les champignons et les animaux. cuite, pomme de terre au four, beurre, fromage bleu, noix et foin à la paille.

Après ce score, il y a une évaluation qualitative dans laquelle l'équilibre entre les arômes, la durée, l'intensité, la complexité et la qualité aromatique est mesuré.

Enfin, une section appelée pénalité est ajoutée dans laquelle tous les défauts apparaissant dans la truffe peuvent être enregistrés, tels que les traces laissées par le chien lors de la fouille pour son extraction ou les chemins de Leiodes cinnamomeus. Ces pénalités serviront également à calibrer l'ensemble de la pièce, de sorte que le score puisse être ajusté à une évaluation globale. Le poids de la truffe est également noté et, comme il a été précisé lors du panel de dégustation, les truffes pesant jusqu'à 40 grammes recevront 3 points, entre 50 et 70, elles en recevront 4 et celles qui pèsent plus de 70 auront cinq points, soit le maximum.

Les experts évaluent les arômes de façon graduelle, de bas en haut, de moyen à bas, moyen et moyen-élevé. Quoi qu'il en soit, il y a des odeurs, comme le champignon, qui est intéressant mais en petite quantité. C'est à titre d'exemple, explique Raúl Igual, que Sommelier fait partie de l'équipe pédagogique du groupe d'experts, tels que Brettanomyces in wine, qui, dans une petite quantité, complexifie les vins mais peut en grande partie le gâcher. "Si une truffe sent trop le champignon, c'est un problème, mais une légère touche donne des nuances", explique l'expert.

Marco souligne que l'intérêt de participer au panel a dépassé les attentes qui avaient été définies et qu'il s'agit d'une expérience de pionnier. En ce sens, il dit que lors des foires françaises, il y a une personne qui goûte les truffes avant le début de l'événement, les sentant et effectuant le canifado - une petite coupure pour voir le degré de maturation de la truffe à l'intérieur.

La participation des assistants, parmi lesquels figuraient des trufficultores, propriétaires d'entreprises de transformation, chefs de cuisine ou professeurs de l'école d'accueil de Teruel, a été fondamentale lors des séances organisées dans le bâtiment polyvalent de Sarrión, où siège Atruter. , entre autres.

Toutes ont été formées pendant dix séances et ont chacune eu des experts dans des domaines spécifiques tels que l'arôme, le vin ou la dégustation. Au cours de ces mois, Ferran Centelles, sommelier du restaurant El Bulli de Ferran Adrià, est passé par Sarrión; Isabel Guerrero, qui est l'un des mille parfumeurs du monde; le chef Félix Baztán et Raúl Igual, sommelier et professeur à l'École de la restauration de Teruel, ont travaillé en étroite collaboration avec Marco à la préparation de la fiche de dégustation.

À la fin de la période, un examen a été passé qui a dépassé un total de 13. Tant ceux qui ont réussi le test que ceux qui ne l'ont pas réussi poursuivront l'activité de formation au cours des prochaines semaines pour compléter leur bagage. Plusieurs d'entre eux ont déjà dépassé dans l'édition de Fitruf cette année leur épreuve par le feu pour faire partie du jury du concours de Poids et de la Qualité de la Truffe.

En plus de qualifier les truffes dans les concours ou d'aider à calibrer la qualité du mélanosporum en frais pour toutes les entreprises qui le demandent, l'objectif final du groupe d'experts est d'être la garantie derrière le sceau de qualité que vous voulez mettre en cours. Ce timbre servira à distinguer les produits alimentaires porteurs de Tuber melanosporum. En ce sens, il sera utile au consommateur de distinguer les aliments truffés de ceux qui contiennent des arômes artificiels.

Erreurs d'étiquetage

Marco a reconnu que la grande majorité des produits fabriqués dans la province de Teruel Tuber melanosporum et également étiquetés correctement sont des produits qui ne peuvent pas être extrapolés à des aliments industriels, même s'ils sont achetés dans des épiceries fines. L'expert a regretté que l'étiquetage soit incorrect à plusieurs reprises: "Si vous spécifiez que vous avez de la truffe noire, elle doit être noire et si vous portez un arôme, vous devez le dire, cela n'est pas clairement reflété à de nombreuses reprises", a-t-il déclaré. Le sceau est une

autre utilisation possible dans les restaurants, pour distinguer ceux qui utilisent réellement le précieux diamant noir de la gastronomie.

La température, fondamentale

La meilleure façon de goûter une truffe est de l'introduire dans un verre de beaujolais, un récipient spécifique pour une région spécifique de la Bourgogne du Sud, à une température comprise entre 9 et 22 degrés. Ce sont les conclusions d'un important travail de recherche développé par le professeur de l'École d'accueil de Teruel et le sommelier Raúl Igual, qui a joué un rôle clé dans le développement du groupe d'experts promu par Atruter et dirigé par l'expert du Centre de recherche et technologie agroalimentaire d'Aragon (Cita), Pedro Marco.

Il en a été de même avec quinze modèles différents de tasses pour trouver le plus adapté aux besoins du diamant noir. Il s'agit d'un conteneur de 45 à 50 centilitres, large à la base, de faible hauteur et fermé dans la partie d'en haut. Pour le moment, ils utiliseront le beaujolais, bien qu'ils envisagent de s'entretenir avec une société de production de verres afin de proposer la création d'un atelier spécialement conçu pour la réalisation de dégustations de *Tuber melanosporum*.

Le verre est important car il y en a qui renforcent les arômes positifs, d'autres négatifs et beaujolais montre la truffe comme le pensent les experts.

Quoi qu'il en soit, malgré les nombreux tests effectués, lors de la session du groupe d'experts, il a été précisé que le gobelet serait utilisé pour la dégustation de pièces spécifiques, par exemple pour les compétitions, alors que pour valoriser une grande quantité, il sera simplement effectué. frotter un peu chaque pièce avec vos doigts. Cela confirme également sa fermeté, ce qui est une autre caractéristique importante lors de l'évaluation.

A partir de 42°C, il cesse de sentir

En ce qui concerne la température, les recherches effectuées par Raúl Igual pour le panel de dégustation montrent qu'en dessous de 7 ° C, la truffe ne diffuse guère d'arôme, qui atteint son intensité maximale entre 9 et 22 degrés et atteint son maximum. potentiel entre 25 et 27 degrés. À partir de 28 degrés, il perd un peu son arôme et à 42 degrés, il ne sent plus rien, il perd ses caractéristiques et il ne récupère plus l'arôme, a expliqué Raúl Igual après avoir effectué divers tests.

Un autre problème qui a été détecté est que la chaleur sèche nuit à l'arôme de la truffe, mais pas à la chaleur humide, d'où le meilleur arôme est obtenu lorsque celle-ci est râpée sur des plats chauds, car la vapeur de la nourriture la garde humide et propice à la libération des arômes.



C'Israël. Une truffe blanche, pesant plus d'un demi-kilo, en laboratoire...

Israelvalley Desk

By [Israelvalley Desk](#) | mai 3rd, 2019 | Categories: [HIGH-TECH](#)



Après sept années de recherche, le centre de recherche et développement de Ramat Negev a réussi à faire pousser une truffe blanche, pesant plus d'un demi-kilo, en laboratoire, et le résultat a surpris les experts.

La truffe, kamhin en hébreu, est un champignon très rare que l'on ne trouve que dans certaines zones du désert. **Certains diront peut-être que c'est la manne mentionnée dans la Torah qui est descendue du ciel dans le désert.**

Pendant des milliers d'années, le champignon a constitué un important complément culinaire dans les cultures orientales, du Maroc à l'Irak. **Sa saison va de l'hiver au printemps et son prix dépend des pluies de l'année en cours.**

Avez-vous déjà goûté une pizza à la crème de truffe...?

Il n'existe pas de culture organisée de la truffe dans le monde et on ne la trouve que dans certaines zones du désert. Au cours des sept dernières années, Ramat Negev a étudié la manière de cultiver le champignon et, comme cela a été mentionné, **ils ont récemment réalisé une percée dans le domaine.**

La recherche a été menée en coopération avec l'Université Ben Gourion et le professeur Yaron Shitrit. **De manière incroyable, ils ont réussi à faire pousser des champignons de grande taille en laboratoire.**

En outre, le personnel de R & D a créé un champ dans les dunes de Ramat Negev, où des plantes ont été repiquées, augmentant les chances de trouver un champignon sur le terrain de plusieurs centaines de pourcents.

Eran Doron, président du Conseil régional de Ramat Négev, a déclaré: « **C'est une nouvelle avancée scientifique dans l'agriculture moderne du Négev à Ramat Négev, et les truffes sont une denrée rare dans le monde. J'espère que le Négev deviendra le premier endroit au monde pour la culture de truffes.** »

Source : Israel HaYom

<http://www1.alliancefr.com/actualites/truffe-desert-neguev-or-noir-chercheurs-culture-laboratoire-6075656>

