

Sommaire des articles du recueil 19/010

- Page 03 L'aestivum, truffe d'été
- Page 04 Stage de formation à la trufficulture
- Page 06 Bon de commande de plants truffiers
- Page 07 23ème FÊTE DE LA TRUFFE à PULNOY
- Page 08 Vaucluse : une année noire pour la truffe, certains cherchent des alternatives
- Page 10 Pourquoi les truffes sont-elles moins nombreuses et plus stressées ?
- Page 12 Marché mondial de l'huile de truffe 2024
- Page 14 Fête de la Truffe à Pulnoy Pulnoy Fête, animation Meurtheet-Moselle - LorraineAUcoeur
- Page 17 Truffes de Lorraine : Stéphane et sa chienne Fabia lancent la saison
- Page 19 La truffe blanche, un trésor qui se déguste
- Page 22 Les récentes pluies ont sauvé le marché aux truffes de
- Bourgogne de Nevers, mais pas forcément la saison 2019 Nevers
- (58000) Le Journal du Centre
- Page 24 Quand le champignon se mêle à la science
- Page 26 Carlucet. La filière trufficole doit se professionnaliser
- Page 28 Rémi Laurant cultive les emballages de protection
- Page 29 Autre Bon de commande de plants truffiers
- Page 30 Initiation à la trufficulture à Munchhouse
- Page 32 Son flair l'emmène aux racines de la trufficulture
- Page 35 La truffe, un marché florissant
- Page 37 Cultiver la truffe un rêve accessible
- Page 39 Truffes à Bonvillars
- Page 40 Le marché aux truffes de Bonvillars a fait le plein
- Page 41 Les Deux-Sèvres en pointe sur la culture de la truffe
- Page 43 Création d'emplois, enjeu touristique... La production de
- truffe se développe dans les Alpes-Maritimes
- Page 45 Fête de la Truffe : Pulnoy truffé de bonheur!



L'aestivum, truffe d'été

CORRESPONDANT30/09/2019 à 22:07

Le curieux qui entre dans le Musée de truffe, espace qui abrite bien des secrets en matière de mycologie avec ses quatre salles interactives, peut y découvrir l'histoire de ce précieux champignon, son environnement, sa culture, sa commercialisation...

Nombre de champignons arrivent à maturité à l'automne, mais celui-ci présente diverses variétés qui apparaissent tout au long de l'année. La truffe noire, par exemple, ou tuber melanosporum, la plus savoureuse, appelée également le diamant noir, apparaît en hiver ; la tuber uncinatum ou brumale (automne) sera à la vente très prochainement ; et la tuber aestivum est la truffe blanche d'été. Il s'en est vendu 12 kg au cours des mois de juin à août. On peut actuellement se procurer des truffes fraîches dont la conservation va de 10 à 15 jours au réfrigérateur. Elle est appréciée pour sa saveur. Son prix est de 400 € le kilo. On peut également trouver de la truffe noire en bocal pour une longue conservation.



STAGE DE FORMATION A LA TRUFFICULTURE

l'Association pour la Promotion de la Truffe et la Trufficulture (AP2T) organise un stage de formation à la trufficulture, intitulé :

VERS UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA TRUFFICULTURE

Cette formation est destinée aux techniciens truffe et aux trufficulteurs ayant un bon niveau de théorie et de pratique, qui souhaitent mettre à jour leurs connaissances en matière de trufficulture.

Le stage est organisé au siège de l'AP2T à Sorges et au laboratoire du centre expérimental de Glane.

Les cours seront assurés par deux chercheurs pionniers de la recherche sur la truffe, G. CHEVALIER, retraité de l'INRA de Clermont-Ferrand, et J.C. PARGNEY, retraité de l'Université de Nancy.

Ils se dérouleront sur 3 jours, du 27 au 29 novembre 2019 :

Premier jour : les nouvelles connaissances sur la biologie de la truffe et leur implication sur la culture . notions de symbiose, de saprophytisme et de parasitisme. Comportement du mycélium truffier au niveau des racines. Relations entre truffe et sol avec approche du fonctionnement du sol truffier

Deuxième jour : prélèvements d'échantillons de racines. Identification optique des mycorhizes des différentes truffes et des principaux contaminants des plants mycorhizés en serre, dans les plantations et dans les truffières sauvages.

Troisième jour : les méthodes modernes de trufficulture. Permatrufficulture et agriculture syntropique. Visites de truffières faisant référence.

Le nombre de stagiaires est limité à 20.

Les frais de stage seront de 150 euros par jour, <u>repas de midi inclus</u>. L'hébergement sera effectué dans des hôtels à proximité de Sorges. Il sera à la charge des stagiaires.



BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION

«Vers une nouvelle approche de la trufficulture» Sorges - 28, 29 et 30 Novembre 2019

NOM :ADRESSE :	
Nº Tolophono :	
N° Telephone : E mail :	
Les 3 journées de formation, déjeuner compris :	3x 150€ = 450 €
fait àle :	
Signature :	

bulletin à retourner complété et signé, accompagné d'un chèque de règlement à l'ordre de : AP2T, 2 place du tramail, 24420 Sorges et Ligueux en Périgord.

Les inscriptions sont prises dans la limite des places disponibles, selon l'ordre d'arrivée au siège d'AP2T et deviennent définitives à réception du paiement complet de la formation.

Hébergements à proximité :

Auberge de la truffe, Sorges tél: 0553050205

hotel restaurant Chabrol, Sarliac tel: 0553078339

hotel restaurant La Charmille, Antonne et Trigonant tel: 0553060045

Presse trufficole du net | 17/10/2019 | Source: STATION TRUFFICOLE DU MONTAT

BON DE COMMANDE 2019-2020 à retourner à :

GIE des Trufficulteurs Réunis-295, Boulevard des Saveurs - Cré@vallée nord - 24660 COULOUNIEIX CHAMIERS

Accompagné de votre chèque d'arrhes: Tous renseignements au 05.53.35.88.72

Pour bénéficier du choix de plants le plus large, nous vous invitons à passer commande au plus vite (<u>avant le 5 Novembre</u>

<u>2019</u> pour vos plantations d'Automne)

NOM - Prénom :	Courriel :								
Adresse :	Tél. :								
Êtes vous adhérent à une association ou un syndicat de trufficulteurs?									
	□ oui, leque	el :						□ non	
Préciser votre commande : □ plantation automne 2019 □ plantation printemps 2020					nps 2020				
		Plant	s mycor	hizés p	ar la T	ruffe d	u Périg	ord	
	PEPINIERES								
	Sans Préférence de Pépinières	de AGRI TRUFFE AGRI TRUFFE							
			spontanées						Nombre
			Tarif € T1			on-adhére			de plants
		12,95 Le ter	14,00 me "Non dispon	14,00 lible" signifie qu	12,95 le le GIE ne dis	12,95 tribue pas les e	14,85 essences conce	12,95 ernées	
Chêne Vert				Non disponible					
Chêne Pubescent									
Chêne Ceris			Non disponible	Non disponible	Non disponible		Non disponible	Non disponible	
Charme commun			Non disponible	Non disponible	Non disponible			Non disponible	
Tilleul			Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible	
Pin Noir			Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible		Non disponible	
Ciste (11,40)			Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible	Non disponible	
								Total Plants	

CONDITIONS DE PAIEMENT

Je joins un chèque d'arrhes à l'ordre du : G.I.E. des TRUFFICULTEURS REUNIS sur la base de 4 € par plant commandé (exemple : 10 plants x 4 € = 40 €)

Paiement des marchandises au comptant à l'enlèvement.

Pour bénéficier du tarif préférentiel, une adhésion à une association ou un syndicat des trufficulteurs est demandée. Un justificatif d'adhésion devra être présenté à l'enlèvement.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Plants disponibles à : Station Trufficole - 422 Lacoste - 46090 Le Montat A partir du 15 novembre 2019 et jusqu'au 31 mars 2020 Tous renseignements et prise de rendez vous auprés des techniciens: Tél - 05 65 21 07 56 Courriel: station.truffe@gmail.com

l'agenda des sorties

<u>Accueil</u> - <u>Lorraine</u> - <u>Meurthe et Moselle</u> - <u>PULNOY</u> - **23**E FÊTE DE LA TRUFFE **Sortir à PULNOY**

dans la Meurthe et Moselle - Lorraine 23E FÊTE DE LA TRUFFE



- Sortie Foire gastronomique
- ← Date: du samedi 09 novembre 2019 au dimanche 10 novembre 2019
- Adresse: Centre socioculturel, 2 rue du Golf,
- ← Organisateur : Ville de Pulnoy
- ← Ref annonce gratuite Foire gastronomique: 191177

Samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019, Truffe 54 Lorraine et le Comité Animations et Loisirs de Pulnoy organisent, au centre socioculturel de Pulnoy, la 23e Fête de la truffe. Ce rendez-vous incontournable des amateurs de truffes et autres produits gastronomiques du terroir sera ouvert gratuitement au public de 10h à 18h le samedi 9 novembre et de 9h à 18h le dimanche 10 novembre. Durant deux jours, les truffes fraîches y sont vendues directement du producteur au consommateur, sans intermédiaire, chacune étant contrôlée et canifée par des commissaires. Le contrôle, canifage, de toutes les truffes est agréé

par le règlement de la Fédération Française des Trufficulteurs. Le public peut assister au canifage, 2h avant l'ouverture du marché. C'est donc, pour chaque truffe vendue, l'engagement-qualité des trufficulteurs présents. Depuis 5 ans, Pulnoy est le **plus important marché aux truffes d'automne**, en France! La Fête de la truffe, c'est aussi deux journées animées par : - de nombreux artisans, sélectionnés, qui viennent garnir les étals avec des produits gastronomiques du terroir (charcuterie, pains, épices, confitures...), des objets de décoration et bien d'autres encore...- des professionnels , qui sont à la disposition du public pour expliquer la genèse scientifique de la truffe, apporter des conseils en trufficulture, partager des recettes de cuisine...- une "tombola-truffe", dont les tirages s'effectuent tout au long du week-end et permettent aux plus chanceux de repartir avec un arbre truffier, de la truffe fraîche ou de nombreux autres lots.- un service de restauration, assuré chaque midi, avec un plateau gourmand truffé inédit proposé par le Comité Animations et Loisirs de Pulnoy et Truffe 54 Lorraine, dont le contenu varie entre le samedi et le dimanche. Pour les fins palais, rendez-vous lors de la Nuit de la truffe : deux chefs s'emparent des cuisines du restaurant du golf pour concocter un menu entièrement truffé!



http://www.pulnoy.fr

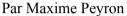


https://www.facebook.com/VilleDePulnoy/

La Provence

Vaucluse : une année noire pour la truffe, certains cherchent des alternatives

La saison s'annonce catastrophique en Vaucluse. Pour compenser le manque de Tuber melanosporum, certains professionnels ont trouvé une solution : les produits dérivés !





Eric, le père, passe la main ce automne à ses deux fils Alexis (à droite) et Franck qui ont développé leur propre marque. *Photo CYRIL HIÉLY*

Les terres d'Éric Jaumard à Monteux commencent à recevoir les premiers rayons de soleil, tandis que la brume matinale s'échappe peu à peu. Cela fait plus de trente ans, que ce trufficulteur cultive le diamant noir sur son domaine "La truffe du Ventoux". Chaque été, il prie pour avoir au moins trois orages entre les mois de juin et août. Sans pluie d'été, pas de truffe. Après une année exceptionnelle en 2018, cette saison devrait être très mauvaise. Et les récentes pluies n'y changeront rien. "S'il n'y a pas d'eau, la truffe ne grossit pas. On garde le sourire, mais franchement je suis pessimiste" confie Éric qui garde toujours un oeil sur le ciel. Cet ancien arboriculteur, a été l'un des premiers en 1979 à planter des chênes truffiers mycorhizés à la Tuber melanosporum. "En l'espace de trente ans, nous avons pu avoir une meilleure compréhension de la truffe mais elle garde encore tout son mystère et c'est ce qui fait son charme. J'ai travaillé avec l'Inra au départ. On sait qu'aujourd'hui il ne faut pas laisser monter son chêne en hauteur, mais plutôt le tailler en boule, précise Éric Jaumard,

ceux qui ont arrosé leur parcelle auront, c'est sûr, des truffes mais beaucoup moins. C'est inexplicable mais l'eau de forage ne donne pas le même résultat que l'eau de pluie".

"On espère compenser les mauvaises récoltes"

Au fil des années, l'exploitation s'est agrandie et Éric est devenu négociant en truffe et a développé aussi timidement des produits dérivés. C'est en 2008 que son premier fils est arrivé. Sorti tout droit de la prestigieuse école de management hôtelier Vatel, Franck a tout quitté pour suivre les pas de son père. En 2014, le cadet Alexis, ingénieur de formation a également débarqué. Ce début d'automne est particulier pour leur père puisqu'il passe la main. "Le rêve d'un papa entrepreneur est de transmettre sa société à la nouvelle génération. Maintenant pour moi ce n'est plus que du plaisir" explique le père Jaumard.



Huile, vinaigre, miel... une gamme créée par les fils Jaumard.

Depuis l'arrivée des deux fistons, l'entreprise familiale a largement évolué. Avec 15 ha de chênes truffiers, Franck et Alexis viennent de développer une nouvelle marque plutôt haut de gamme de produits dérivés autour de la truffe : les frères Jaumard. Au-delà de la récolte et de la vente de truffe fraîches, les deux frangins fabriquent désormais de l'huile d'olive avec brisure de truffe, du vinaigre balsamique ou encore du miel à la truffe. "Notre père nous a transmis les fondamentaux, à nous de diversifier la culture par des animations cuisine ou des visites à la ferme" confie Franck. "Avec ces produits, la truffe est accessible à tout le monde. Les mauvaises années comme cette saison, clairement on subit. Mais c'est le jeu de l'agriculture. On espère compenser les mauvaises récoltes avec ces nouveaux services, qui rendent aussi la truffe plus accessible" estime de son côté Alexis.

La récolte en Vaucluse débutera dès les premiers coups de froid.

Premier marché aux truffes à Carpentras le vendredi 15 novembre dès 8h sur le parvis de l'office de tourisme pour les particuliers et à l'Hôtel-Dieu dans la cour d'honneur de l'Inguimbertine pour les professionnels.

À quel prix ?

Le prix de la truffe mi-novembre sera sans aucun doute très élevé. Il est déterminé sur les plus grands marchés de France dont Carpentras et Richerenches. Le prix de la Tuber melanosporum varie entre 500 et 1 000€ le kg jusqu'en mars.



Pourquoi les truffes sont-elles moins nombreuses et plus stressées ?

13h00, le 07 octobre 2019

Pour écouter l'enregistrement : <u>https://www.europe1.fr/societe/la-truffe-ce-surprenant-champignon-si-prise-devient-de-plus-en-plus-rare-3923984</u>

Depuis sa ferme pédagogique, installée à Boisset en Haute-Loire, l'ex-présentatrice Fanny Agostini met à l'honneur chauqe jour, sur Europe 1 l'alimentation, la santé et l'agriculture. EDITO

Depuis sa ferme pédagogique, installée à Boisset en Haute-Loire, l'ex-présentatrice Fanny Agostini met à l'honneur chaque jour, dans la matinale d'Europe 1, l'alimentation et l'agriculture française. Dimanche, elle évoque <u>la truffe, un "or noir"</u> menacé de disparition par le réchauffement climatique.

"La truffe, ce délectable champignon qui vaut son pesant d'or (plus de 1.000 euros le kilo) à toujours été à l'origine de nombreuses spéculations quant à son développement. Peter Mayle, écrivain, a même qualifié le monde de la truffe de "plus secret que l'organisation des Renseignements généraux".

La truffe est pourtant consommée depuis le début du 16e siècle, lorsque François 1er l'a introduite à la cour, permettant ainsi de démystifier son image. En effet, ce champignon, qui nait sous terre à la suite des orages, a été interdit à la consommation pendant plusieurs siècles, car associé à l'œuvre du diable... Il faudra cependant attendre le début du 21e siècle pour commencer à percer l'immense mystère autour de ce champignon.

Le lien invisible qui connecte la truffe à son arbre

C'est François le Tacon et son équipe de l'INRA qui vont comprendre pour la première fois le la relation symbiotique fondamentale qui unit les truffes à leur arbre hôte (principalement des chênes, hêtres, noisetiers ou tilleuls). Une idée surprenante leur vient à l'esprit : puisque les arbres utilisent du dioxyde de carbone (CO2) lors de la photosynthèse, il suffit de marquer ce gaz grâce à un isotope (du carbone 13) et étudier sa progression dans la biosphère. A la stupeur générale, du CO2 marqué a été découvert dans les truffes voisines. Il ne restait donc plus qu'à découvrir ce lien invisible qui connecte ces rares champignons à leur arbre-mère.

La chance a frappé dans l'Oise, lorsqu'un spéléologue, en mission sur le terrain pour étudier les chauve-souris, à découvert d'étranges boules noires qui tapissaient le sol de la galerie dans laquelle il progressait. Etonné par cette découverte, il rapporta à la surface des échantillons de sa trouvaille, qu'il présenta à des mycologues. Leur résultat fut sans appel : il s'agissait de truffes de Bourgogne en formation !

C'est grâce à cette découverte inattendue que François le Tacon a eu pour la première fois la possibilité d'étudier la formation de ces champignons et mettre le doigt sur le cordon

ombilical des truffes ; car oui, il s'agit bien d'un filament invisible à l'œil nu qui joue le rôle d'intermédiaire avec l'arbre et qui fournit les nutriments nécessaires à la croissance des embryons de truffes.

Champion mâle et champignon femelle

Plus troublant encore, les truffes sont sexuées, cela signifie qu'il existe des champignons mâles et des champignons femelles. Au pied d'un arbre, ce sont généralement des truffes du même sexe qui naissent, et leurs filaments doivent entrer en contact avec ceux d'une truffe appartenant à l'autre sexe pour donner naissance à des petites truffettes, un peu comme chez les êtres humains!

Malheureusement, ce surprenant champignon si prisé devient de plus en plus rare... A l'aube du 19e siècle, la France produisait 700 tonnes de truffes par an, alors qu'aujourd'hui, les producteurs truffiers dépassent rarement les 50 tonnes... La faute au changement climatique, entre autres, qui augmente la fréquence des épisodes de chaleur intense et la sécheresse des sols ; un exemple qui illustre à quel point tout est lié dans la Nature.

Dans un avenir chamboulé par le changement climatique, il nous faut manœuvrer avec une vision d'ensemble pour espérer préserver les détails qui s'avèrent être essentiels au fonctionnement du monde."

Par Fanny Agostini

https://www.loftvpro.com/category/sciences-et-technologies/

Marché mondial de l'huile de truffe 2024 Diverses industries manufacturières: Urbani, Marcel Plantin, Chasseur de truffes, Sabatino Tartufi, AROTZ

innovate octobre 8, 2019

"Notre société fournit une analyse détaillée du marché et des orientations futures *du Huile de truffe Marché*. Il se focalise sur des données significatives et déterminantes, ce qui fait de la recherche un outil très important pour les experts, analystes et responsables afin qu'ils aient une analyse prête à l'emploi. Le rapport fournit une analyse extensive sur le développement prévisionnel de la taille du Huile de truffe Marché entre 2018 et 2025.

Le rapport contient des informations complètes sur les acteurs clés du Huile de truffe Marché à travers le monde. En outre, il fournit les parts de marché par région, avec le nom de la société, la présentation du produit et leur position sur le Huile de truffe Marché.De plus, le rapport prend en compte leurs stratégies marketing, les développements clés récents ainsi que la vue d'ensemble des activités. Par ailleurs, le rapport intègre les éléments moteurs de la croissance du marché et les limites de ce marché.

Obtenez un Echantillon Gratuit du Rapport Ici: https://www.innovateinsights.com/report/global-truffle-oil-market-research-report-growth-trends/75731/#requestsample

Les fabricants majeurs à travers le monde sont mentionnés ci-dessous: Urbani, Marcel Plantin, Chasseur de truffes, Sabatino Tartufi, AROTZ, Monini, La truffe du Ventoux, Conserves Ferrer, Savitar, Gazzarrini Tartufi

Les entreprises dominantes dans le monde appliquent diverses techniques innovantes pour gagner encore plus de poids dans le développement du Huile de truffe Marché. D'un point de vue mondial, un grand nombre de fabricants sur ce marché sont en croissance, il est donc nécessaire pour chaque société du marché de travailler avec ferveur pour surpasser les autres.

Segmentation Territoriale:

- Amérique du Nord (Etats-Unis, Canada, Mexique)
- Europe (Royaume-Uni, France, Allemagne, Espagne, Italie et Reste de l'Europe)
- Asie Pacifique (Chine, Japon, Corée du Nord, ASEAN, Inde, Reste de l'Asie Pacifique)
- Amérique Latine (Brésil, Argentine, Colombieet Reste de l'Amérique Latine)
- Moyen-Orient et Afrique (Turquie, CCG, EAU, Afrique du Sud et Reste du Moyen-Orient) Des demandes personnalisées quant aux rapports au sujet du marché sont toujours les bienvenues car elles améliorent le résultat final.

Le rapport souligne les dernières avancées technologiques, les opportunités lucratives, les limites, et les menaces, pour vous fournir une vision parfaite et une étude du marché en profondeur. Il fournit également une vue d'ensemble par région industrielle, la structure de la régulation, les ressources en matières premières et le scénario compétitif de ce marché.

Demande Avant Achat @ https://www.innovateinsights.com/report/global-truffle-oil-market-research-report-growth-trends/75731/#buyinginquiry

Analyse de Type Produit : Huile de truffe noire, huile de truffe blanche

Analyse Applicative: Pâtes et Risotto, Pizza, Améliorer la Saveur, Légumes, Viande, Autres

Il y a 13 chapitres à voir sur le Huile de truffe Marché:

Chapitre 1: Vue d'ensemble du Marché, Moteurs, Limites et Opportunités, Vue d'ensemble de la Segmentation

Chapitre 2: Concurrence par Fabricants sur le Marché

Chapitre 3: Production par Régions

Chapitre 4: Consommation par Régions

Chapitre 5: Production, Par Types, Revenus et Parts de Marché par Types

Chapitre 6: Consommation, Par Applications, Parts de marché (%) et Taux de Croissance par Applications

Chapitre 7: Etablissement Complet des Profils et Analyse des Fabricants

Chapitre 8: Analyse des coûts de fabrication, Analyse des matières premières, dépenses de fabrication selon les régions

Chapitre 9: Chaîne Industrielle, Stratégie d'Approvisionnement et Acheteurs Internationaux

Chapitre 10: Analyse de la Stratégie Marketing, Distributeurs/Négociants

Chapitre 11: Analyse des Facteurs de l'Effet de Marché

Chapitre 12: Prévisionnel du Marché

Chapitre 13: Constatations et Conclusions de Recherche sur les Séparateurs de Feuilles Magnétiques, Appendix, méthodologie et sources de données

Lire l'index détaillé de l'étude de recherche complète @

https://www.innovateinsights.com/report/global-truffle-oil-market-research-report-growth-trends/75731/

Principales Raisons pour l'Acheter:

- Pour avoir une étude intuitive du Huile de truffe Marché et avoir une compréhension complète du Huile de truffe Marché avec son scénario financier.
- Analyse du développement de la production du Huile de truffe Marché, défis et solutions pour apaiser le risque d'ascension
- Pour avoir une compréhension complète des moteurs et limites du Huile de truffe Marché et de leurs effets sur le marché mondial
- Pour en apprendre plus sur les stratégies du marché adoptées par les acteurs majeurs du marché
- Pour comprendre la vue d'ensemble et les perspectives du"



Fête de la Truffe à Pulnoy - Pulnoy Fête, animation Meurthe-et-Moselle - LorraineAUcoeur



La Fête de la Truffe, rendez-vous incontournable des gourmets, revient dans une 23e édition à Pulnoy. Truffes et trufficulture n'auront plus de secrets pour vous : Marché aux Truffes de Lorraine fraîches, Marché gastronomique, Démonstrations culinaires et Nuit de la Truffe.

Le CAL, Comité Animation Loisirs et l'association Truffe 54 Lorraine, en collaboration avec la ville de Pulnoy, organisent la 23e Fête de la Truffe au centre socio-culturel de Pulnoy, à 5 kilomètres à l'Est de Nancy. Ce qui n'était au départ qu'un Marché aux Truffes sur une idée un peu folle de son fondateur, Léon Wehrlen, devient le plus important marché aux truffes fraîches du Grand Est.

- >> Fête de la Truffe
- >> Les 9 et 10 novembre, à Pulnov
- > Un marché aux truffes fraîches

Durant deux jours, les truffes fraîches sont vendues **directement du producteur au consommateur**, sans intermédiaires, chacune étant contrôlée et canifée par des commissaires. Le contrôle, canifage, de toutes les truffes est agréé par le règlement de la Fédération Française des Trufficulteurs. Le public peut assister au canifage, 2 heures avant l'ouverture du marché. Pour chaque truffe vendue, c'est l'**engagement qualité** des trufficulteurs présents. Les truffes vendues sont des truffes de Bourgogne (Tuber uncinatum) et de Meuse (Tuber mesentericum).



> Un marché du terroir

De la truffe, mais pas que. Vous pourrez trouver **produits gastronomiques du terroir** (charcuterie, pain, épices, etc.), objets de décoration artisanaux, ustensiles de cuisine ou encore équipement de trufficulture. Vous pourrez aussi glaner des **conseils et recettes de cuisine auprès de professionnels**, qui seront ravis de partager leur passion.

> Mini-conférences et conseils auprès des passionnés

De nombreux ateliers et conférences sont proposés tout au long du week-end :

- > Trois mini-conférences sur une thématique spécifique : "Comment produire des truffes ?" : samedi 15h00, dimanche 10h00 et 15h00
- > Initiation scientifique à la formation biologique de la truffe
- > Informations sur la trufficulture et des conseils de plantation avec des professionnels et les trois plus importants pépiniéristes, producteurs d'arbres truffiers

> Une mini-tombola

Une "tombola-truffe", dont les 6 tirages s'effectuent tout au long du week-end, permet de repartir avec un arbre truffer, de la truffe fraîche ou de nombreux autres lots.

>> Pour se restaurer : un Plateau Gourmand Truffé, chaque midi

Un service de restauration est assuré chaque midi, par le Comité Animations et Loisirs de Pulnoy et Truffe 54 Lorraine, avec un contenu différent entre le Samedi et le Dimanche.

Plateau Gourmand Truffé : 20 Euros Samedi midi

Assiette Charcutière du terroir Trofie au saumon avec ses petits légumes truffés Assiette fromagère Panna Cotta truffée et sa compotée de mangue

Dimanche midi

Assiette Charcutière du terroir Croustade à la reine truffée avec son riz pilaf Assiette fromagère Transparence de chocolat truffée

Apéritif et café offert(boisson non comprise)

>> La Nuit de la Truffe Vendredi 8 Novembre 2019

>> au Restaurant du Golf de Pulnoy

En amont de la Fête de la Truffe, la 4e Nuit de la Truffe vous convie à son Repas Prestige Gastronomique proposé par les **chefs Patrick Haberstich et Sylvain Garandet**. Il est **entièrement truffé** et accompagné de champagne et vins sélectionnés.

Repas Prestige Gastronomique Vendredi 8 Novembreà 120 Euros par Personne - Sur RéservationChampagne et vins sélectionnés, à discrétion

Crémeux en verrine et sa gamba Bruschettina mousse truffé

Macaron en tenue de soirée Garandet

Dôme de Saint-Jacques truffé sur fine mousseline aux pois Prisme d'Agneau jus corsé dans le jardin d'Haberstich Mille-feuilles à la fourme d'Ambert façon truffade

Puits d'amour coco truffé au coeur de mangue

Café et douceurs chocolatées et truffées

> Réserver en ligne

> Télécharger le bon de réservation à remettre à la mairie

>> Infos pratiques

>> C'est où? Centre Socioculturel 2, rue du Golf 54425 Pulnoy

>> C'est quand?

Les samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019

Samedi: 10h00-18h00 Dimanche: 9h00-18h00

>> Contact - Renseignements :

Ville de Pulnoy - Tél: 03 83 29 16 64

Mot de Passe à Rappeler : LorraineAUcoeur.com!

3 grand est

Truffes de Lorraine : Stéphane et sa chienne Fabia lancent la saison

La saison des truffes d'automne a commencé lundi 7 octobre. Pas de truffes du Périgord dans le Grand Est mais de la truffe de Bourgogne et de Meuse. 350 trufficulteurs font vivre la filière dans la région. Parmi eux Stéphane Philippe et Fabia, sa chienne à l'odorat hors pair. Mis à jour le 09/10/2019 à 18:14

La truffe collée au sol, Fabia est à l'affût. A peine arrivée en forêt de Pulnoy pour une démonstration de <u>cavage</u> cette chienne de la race des <u>Lagotto Romagnolo</u> est déjà sur la piste. En quelques minutes, elle va déterrer plusieurs <u>tuber uncinatum</u>, autrement dit truffes de Bourgogne. L'espèce indigène oubliée pendant quelques décennies fait un retour en force dans notre région depuis une quarantaine d'années grâce au travail de passionnés, les trufficulteurs. Parmi eux Stéphane Philippe, le maître de Fabia, seul trufficulteur de son département! Ce jeune céréalier de l'ouest vosgien est venu présenter son métier à l'occasion du lancement de la saison de la truffe d'automne à Nancy et Pulnoy lundi 7 octobre.





La saison de la truffe du Grand Est s'étend d'octobre à janvier. / © Cécile Boisson

Il y a 10 ans Stéphane Philippe a choisi de diversifier son activité de céréalier avec la truffe. Son terrain argilo-calcaire est favorable à la culture du champignon et sa propre grand-mère lui explique avoir trouvé des patates noires dans le coin étant plus jeune... Il plante ses premiers <u>arbres truffiers</u> en 2009.

Quand j'ai commencé on me prennait pour un fou

-Stéphane Philippe, trufficulteur

Aujourd'hui, sa truffière compte 4200 plants de 6 essences différentes répartis sur quatre hectares : des chênes, des charmes, des tilleuls, des pins noirs, des bouleaux et des noisetiers. 85% de noisetiers au total qui nécessitent beaucoup d'eau, 1000 litres par arbre, difficile à gérer avec la sécheresse cet été. La production est d'ailleurs pour l'instant en deçà des espérances de l'agriculteur qui table sur 20 kg par hectare et par an au bout de dix ans de plantation. On est encore loin du compte notamment à cause du manque de pluviométrie.

La truffe du périgord dans les Vosges ?

Pour s'adapter au manque d'eau, Stéphane Philippe envisage de planter de la <u>tuber</u> <u>melanosporum</u> autrement dit la truffe noire du Périgord. Le trufficulteur pourrait en planter deux hectares à titre expérimental pour diversifier ses cultures mais il craint les conditions hivernales.

Celui qui est aussi commissaire aux truffes ne ménage pas ses efforts pour développer sa production revendue ensuite à des supermarchés du département et certains restaurateurs étoilés. Il a réussi a transmettre sa passion à ses filles mais il souhaiterait voir plus de jeunes s'orienter vers la trufficulture.

Nous avons rencontré ce passionné lors d'un tournage en forêt de Pulnoy, notre reportage sur les traces de Fabia :

Pour reagrder la vidéo : <u>https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/truffes-lorraine-stephane-sa-chienne-fabia-lancent-saison-1733951.html</u>

Ce caveur (caver signifie extraire) de truffe est également l'un des pilier de l'association <u>Truffe 54 Lorraine</u>, il sera présent à l'emblématique marché truffier de Pulnoy les 8 et 9 novembre prochain.



La truffe blanche, un trésor qui se déguste

Dominic Midgley 10 octobre 2019 12:53



"Dans les 20 prochaines années, le négoce annuel à l'échelon mondial de la truffe (truffe noir d'été comprise) devrait peser 5,3 millards d'euros." ©Hulton Archive

De la truffe blanche à conserver dans un coffre-fort aux chiens truffiers kidnappés par des trifulau revanchards: en Italie, la chasse aux truffes blanches est officiellement ouverte.

La pluie de septembre arrosant l'Italie n'est pas pour réjouir les touristes britanniques profitant d'une dernière pause estivale; pourtant, pour une poignée de chasseurs italiens à la recherche de truffes blanches, ces averses sont le lever de rideau d'une nouvelle saison lucrative.

Ceux qu'on appelle les 'trifulau' iront bientôt par monts et par vaux dans les cinq régions du nord de la péninsule, en quête du roi des champignons, le 're dei funghi'. À partir d'aujourd'hui et jusqu'à la fin du mois de janvier, pas moins de 120.000 chasseurs-cueilleur en possession d'un permis lâcheront leurs chiens dont "la truffe est d'or" et caveront des dizaines de milliers de tuber magnatum dont la valeur peut atteindre jusqu'à 2.850 euros le kilo.

L'engouement planétaire pour la cuisine raffinée accompagne l'explosion du marché du 'tartufo bianco'. Le restaurateur londonien Ranald Macdonald ne s'en étonne pas: "La truffe blanche n'a pas son pareil pour apporter de la magie dans l'assiette et dans le monde très terre-à-terre de la restauration."

Une truffe blanche de 900 grammes (avec ses racines) a été



vendue aux enchères 105.000 euros en 2010. ©ry

Le fondateur du groupe gastronomique Boisdale qui, pour fêter ses 30 ans, proposera des mets truffés avec 30% de réduction. "Sa saveur, juste accompagnée d'un beurre de qualité sur des pâtes assaisonnées, est si intense qu'elle défie toute description."

"La truffe est un investissement à court terme: une fois mûre, il faut la consommer dans un délai de huit jours."

Massimo Feruzzi, administrateur délégué de JFC Tourism and Management et auteur d'un rapport faisant autorité sur le tourisme de la truffe, prévoit que cette année, la filière de la truffe blanche générera un chiffre d'affaires avoisinant 495 millions d'euros dans la seule Italie. Cette expansion sur le long terme ne fait que débuter. "Dans le 20 prochaines années, le négoce annuel à l'échelon mondial de la truffe (truffe noire d'été comprise) devrait peser 5,3 milliards d'euros.

"Et ce n'est que la partie émergée de l'iceberg."Il évoque ici les nombreux salons et festivals dédiés à cet "or blanc" durant la saison. Quelques 115 événements régionaux la célèbrent chaque année, nombre d'entre eux se déroulant dans les hauts lieux de la truffe blanche - Piémont, Toscane, Marches, Ombrie et Emilie-Romagne.

CONSEIL

Recevez les éditoriaux lifestyle à ne pas rater cette semaine. Sabato Select, votre source d'inspiration hebdomadaire. Envoi hebdomadaire par e-mail - Désinscription en un seul clic

Prix astronomiques

Sont également mis sur pied des parcours de cavage, des promenades, des cours de cuisine et des séances de dégustation tentent de satisfaire les visiteurs friands de truffe en Italie. Feruzzi évalue le poids de ce sous-secteur touristique (attirant 120.000 visiteurs par an, un nombre sans cesse croissant) à 63 millions d'euros en 2018. L'apogée de la saison de la truffe blanche est la Foire internationale de la Truffe blanche, qui ouvre ses portes dans la ville piémontaise d'Alba le 5 octobre et se prolonge pendant sept semaines.



De nos jours, ce rendez-vous attire des visiteurs venus des quatre coins du monde: Russie, Brésil, Chine, USA, Australie, Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Japon et Royaume-Uni. Puisque les 'tartufi bianchi' sont un don de la nature impossible à cultiver, la marge de progression de l'approvisionnement est limitée malgré la demande accrue. Par conséquent, les prix ne feront que grimper.

Et ils sont déjà astronomiques, bien sûr. Quelques copeaux sur vos tagliatelle vous coûteront la bagatelle de 33 euros dans un étoilé Michelin. Les plus gros spécimens sont tellement prisés que, lors de leur mise en vente aux enchères, ils trônent sur des coussins de velours rouge – tels des solitaires dans la vitrine d'un bijoutier.

L'événement le plus prestigieux de la saison sera l'incontournable Vente aux Enchères mondiale de la Truffe blanche d'Alba, le dimanche 10 novembre. En 2017, un homme d'affaires de Hong Kong a allongé 75.000 euros pour une super truffe de 850 grammes. C'est beaucoup mais ce n'est pas le record: il revient à un

monstre de 1.876 grammes, adjugé à un Taïwanais par Sotheby's New York en 2014. Ces truffes représentent évidemment un investissement éphémère. Mûre, la truffe se consomme, de préférence, dans un délai de huit jours suivant son cavage.

Car on peut "l'oublier". Une belle truffe atteint un prix record lors de sa vente, en 2004. L'acheteur est un habitué du restaurant Zafferano, à Knightsbridge. Le propriétaire de cette truffe extraordinaire l'apporte au chef du restaurant. Ce dernier la dépose précieusement dans son coffre... avant de disparaître avec la clé. Quand il réapparaît, trop tard, la truffe est immangeable.



©Getty Images

Purement décadent

Les prix de vente atteints par la truffe intensifient la concurrence entre 'trifulau', les poussant à préférer les chiens truffiers aux cochons pour leurs razzias. Le meilleur ami

du chasseur de truffe a le talent remarquable de renifler des truffes de qualité enfouies jusqu'à 30 centimètres de profondeur dans le sol. Du coup, son prix augmente

aussi: il peut valoir entre 15.000 et 20.000 euros. Dans un tel contexte, il n'est pas surprenant que l'ambiance se gâte: vols, voire empoisonnements, de chiens par des rivaux.

Le chasseur de truffes italien est aussi confronté à des menaces venues d'ailleurs, là où on a trouvé des truffes blanches: en France, dans la péninsule croate d'Istrie, dans certaines régions de Roumanie, de Serbie, de Bulgarie, d'Albanie et même dans l'état américain de l'Oregon, où elles suscitent l'espoir de générer des ventes annuelles atteignant 200 millions de dollars.

Par ailleurs, les changements climatiques et la disparition des forêts au profit de la culture de la vigne et des noisetiers menacent les 'oikos', ces lieux connus pour être propices à la truffe. Tout cela n'entame pas la bonne humeur de Massimo Feruzzi. "Les fondamentaux du marché



de la truffe italienne restent stables", insiste-t-il. Ranald Macdonald lui donne raison, précisant: "La truffe blanche est un plaisir purement décadent, qui procure ce qui pourrait être qualifié de jouissance gustative."

DU CENTRE

Les récentes pluies ont sauvé le marché aux truffes de Bourgogne de Nevers, mais pas forcément la saison 2019 - Nevers (58000) - Le Journal du Centre



"Tuber uncinatum chatin" (truffe de Bourgogne), contrairement à la "Tuber melanosporum" (truffe du Périgord)

Les quatre années consécutives de sécheresse, sur les principaux mois de récolte, et les températures extrêmes de cet été avaient de quoi alarmer le Syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne (SPTB), organisateur du marché aux truffes à Nevers.

Les doutes sont désormais levés après les récents épisodes pluvieux. La 8e édition aura bien lieu, samedi 12 octobre, et présentera tout de même quelques superbes spécimens de *Tuber uncinatum chatin*, la truffe de Bourgogne. Mais la saison trufficole 2019 n'est pas sauvée pour autant. Il est bien trop tôt pour se prononcer, estime Fabrice Balleret (Marzy), membre du SPTB et fondateur de l'association Truffière du bec d'Allier.

aute de pouvoir s'hydrater, la truffe est molle et n'a pas pu se développer.

Fabrice Balleret (syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne)

Sur ses truffières, Fabrice Balleret a vu les effets concrets de ces périodes d'anhydrie ; des arbres ont dépéri, dont un bouquet de charmes à l'ombre desquels poussaient des truffes de Bourgogne. La tempête d'août a donné le coup de grâce, les charmes sont tombés. Fabrice Balleret a replanté un jeune arbre de la même essence, « mais il faudra attendre dix ans avant de récolter des truffes ». La sécheresse a « détruit la couche de truffes de surface ». En truffières naturelles, « le sol était tellement dur que les chiens ne pouvaient pas caver », pas sentir les parfums.

Sur le physique de la truffe, le manque d'eau se traduit par un défaut de maturation : « Faute de pouvoir s'hydrater, la truffe est molle et n'a pas pu se développer. » Sur la truffe blanche d'été, la *Tuber aestivum*, cousine de la truffe de Bourgogne, on note tout de même « 35 % de poids en moins » cette année.

Un point positif cependant, les truffes qui ont réussi à traverser cet épisode caniculaire « ont un parfum sublime, avec une note de noisette plus puissante », souligne Fabrice Balleret. La version Bourgogne, elle, se caractérise cette année par une senteur végétale.

On verra si le ciel, avec d'autres pluies, permettra de sauver la saison 2019. Les trufficulteurs veulent rester optimistes. Mais samedi à Nevers, si la quantité de truffe mise en vente est trop faible, les prix risquent de s'envoler. En 2015, année déjà jugée catastrophique pour la trufficulture, le diamant noir avait atteint un sommet : jusqu'à 850 € le kilo. Cette année, l'estimation oscille entre 500 et 600 € le kilo. Verdict samedi.

Rendez-vous autour de la truffe

Samedi 12 octobre à Nevers

Huitième marché de la truffe de Bourgogne, organisée par le Syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne, de 10 h à 12 h 30, au square Thévenard, en contrebas de La Poste. Marché certifié par la Fédération française de la truffe (FFT).

- 9 h 45 et 10 h 30, démonstration de cavage (recherche de truffes);
- 10 h, vente à la cloche ;
- 10 h à 10 h 45 dégustation de produits à la truffe par la Cuisine des saveurs ;
- 10 h 15, atelier de cuisine par les Toques nivernaises ;

Marché du terroir ; expo photos sur la truffe (chapelle Sainte-Marie).

Dimanche 13 octobre à Fourchambault

Quatrième Festival des saveurs avec présence de truffes, de 9 h à 17 h 30, à la maison du peuple.

Jean-François Perret Photos: Christophe Masson



Quand le champignon se mêle à la science



Les 26 élèves en BTS GPN de Melle ont écouté avec intérêt les explications de Lucien Bonneau sur le bel avenir que peut présenter une truffière bien accompagnée. © *Photo NR*

12/10/2019 à 04:56

Dans le cadre de sa 26e édition qui se déroule du 10 au 13 octobre, en association avec les Soirées scientifiques de Melle, la Fête des champignons de Prailles-La Couarde donne un coup de projecteur sur la trufficulture deux-sévrienne à travers la visite d'une truffière sur la commune de Périgné.

Cette visite s'est déroulée jeudi sur la truffière de Bernard et Claudine Tribot en compagnie de spécialistes dont François Le Tacon (INRA Lorraine) et Jean-Marc Olivier (INRA Bordeaux), d'élus, et de membres de l'association départementale. En plus, 26 étudiants en formation BTS GPN (gestion protection de la nature) au lycée agricole Jacques-Bujault à Melle étaient accompagnés par leur enseignant en éducation socioculturelle Davyd Duval. Ils sont venus découvrir la culture de la truffe noire, ses atouts gastronomiques et les opportunités d'avenir sur un marché en plein essor, comme leur a expliqué le troisième spécialiste présent. Agrégé de génie mécanique, Lucien Bonneau est l'auteur d'une méthode de réensemencement qui fait ses preuves dans le monde de la trufficulture et qui fait l'objet d'expérimentations croisées et suivies de près par les éminents chercheurs de l'INRA.

"Truffière exemplaire"

Etendue sur 3 hectares et demi et installée sur sol enherbé, la « truffière exemplaire » de Périgné compte près d'un millier de chênes verts essentiellement : « Ils ont été plantés sur douze rangs en 2007, tous en même temps, et on a récolté nos premières truffes en 2015. Dès 2013, on a essayé la méthode du réensemencement sur 200 plants. Depuis, on poursuit la

méthode sur les autres arbres et on fait différents essais. Pour l'instant, notre plus grosse truffe a pesé jusqu'à 630 grammes », a expliqué Bernard Tribot qui soigne le passe-temps que son épouse a choisi pour occuper sa future retraite.

« La truffe noire, on aime ça et on en mange toute l'année avec du beurre salé. Mais l'hiver, on voit du monde sur les marchés. Ça crée du lien. »

D'ici quelques semaines, Bernard et Claudine Tribot vont commencer à caver les truffes, avec leurs chiennes truffières Gabelle, Lilou et Noisette. A compter du 25 novembre et jusque fin janvier, les amateurs pourront apprécier leurs fameux Tuber Melanosporums frais lors du marché hebdomadaire du lundi à 19 h à Saint-Jean-d'Angély, ou sur les marchés de Noël de La Mothe-Saint-Héray, Benet, Prin-Deyrançon et Availles-Thouarsais.

26e édition de la Fête des champignons. Dimanche 13 octobre à partir de 8 h 30 à la Maison peleboise à La Couarde. De 10 h à 18 h, animations diverses dont exposition mycologique en accès libre. Démonstration de cavage avec un chien truffier... Entrée libre. Restauration rapide ou repas champêtre sur réservation. Infos au 06.72.20.10.04 ou 05.49.05.01.41, Fete-champignons-lacouarde79@ orange.fr

$\mathsf{LADEPECHE}ullet fr$

Carlucet. La filière trufficole doit se professionnaliser



Les trufficulteurs du Quercy ont poursuivi les échanges à la Table carlucétoise, avec au centre Jean Launay.

Le conseil d'administration de la Fédération départementale des trufficulteurs du Quercy s'est réuni lundi 7 octobre à la mairie de Carlucet, sous la présidence de Jean Launay.

Le compte rendu a été fait de la réunion du 27 septembre 2019 à Toulouse, sous la présidence de Vincent Labarthe, vice-président de la région Occitanie chargé de l'agriculture, portant sur l'avenir de la station trufficole du Montat. Mme Culerier, directrice de l'établissement public du Montat, a rappelé le fonctionnement de la station qui, avec 2,2 équivalents temps plein (1,7 de technicien et 0,5 de secrétaire) dégage un déficit chronique. Une étude sera lancée pour faire un état des lieux de la trufficulture occitane et sur le devenir de la station trufficole du Montat.

Vincent Labarthe a plaidé pour le renforcement de la professionnalisation de la filière, condition indispensable pour que l'établissement support du Montat trouve dans l'avenir un équilibre financier durable.

La 2e communication portait sur l'assemblée générale de la FFT du 3 octobre à l'Assemblée nationale. Pierre Sourzat a résumé le rapport moral du président national Michel Tournayre ; lui aussi plaide pour une professionnalisation de la filière. Alain Ambialet, coprésident de la Fédération régionale Occitanie a fait le point sur la production de la saison écoulée. Il a rappelé qu'il était souhaitable que les adhérents aux structures s'abonnent à la revue «Le Trufficulteur».

Jean Launay est intervenu sur le sujet de l'eau et les conditions de l'arrosage des plants en période de sécheresse.

La réunion s'est terminée par les décisions financières prises après proposition du trésorier Yves Lacam et sur la réédition du flyer et du calendrier des animations, fêtes et marchés autour de la truffe de la saison 2019-2020.

LaDepeche.fr



Rémi Laurant cultive les emballages de protection

Publié le 21/10/2019 à 09h30



Associant des fibres d'origine agricole et du mycélium, Embelium est un composite 100% végétal et compostable. -

« Je suis convaincu que le plastique n'est plus incontournable dans le domaine de l'emballage. Grâce à mon expérience et à mon savoir-faire, je peux aujourd'hui cultiver un produit d'emballage 100% végétal, compostable, résistant, et issu de ressources locales et renouvelables. La nature a les solutions, à nous de les faire pousser... », déclare Rémi Laurant, qui a inventé l'Embelium et se présente comme un « cultivateur de matériau ». Ingénieur de formation, il a fait carrière dans les polymères, les traitements de surfaces et les adhésifs, présidant pendant quinze ans Adhetec, le numéro un des adhésifs techniques pour l'aéronautique notamment. Désormais apiculteur dans les Hautes-Pyrénées, il a constaté une présence importante du polystyrène dans ce domaine. Après dix-huit mois de recherches, il a développé un matériau susceptible de remplacer les plastiques alvéolaires pour la protection et l'isolation des produits.

Culture et déshydratation

L'Embelium est constitué de coproduits agricoles, des rafles de chanvre, de maïs ou de tournesol, ensemencés avec du mycelium. Ce substrat est précultivé, puis placé dans des moules pendant six jours. Les pièces sont ensuite démoulées ; elles présentent alors un aspect mou avec une surface douce semblable à une peau de fromage. Après cette « postculture » qui dure deux jours, elles sont déshydratées. Au terme de ce processus, entièrement manuel pour l'instant, elles sont prêtes à être expédiées. « Obtenu par la seule fermentation, sans pression ni chauffage, le matériau présente des caractéristiques équivalentes à celles du polystyrène en termes de résistance mécanique ou d'isolation thermique et phonique, assure Rémi Laurant. En outre, il est ininflammable, résistant à l'eau et peut être réutilisé avant d'être composté. » L'inventeur songe à des applications personnalisées, sur des marchés de taille moyenne, tels que ceux du calage, de la vente à distance, du négoce de vin ou des emballages techniques dans l'industrie. « L'enjeu technique est maîtrisé, confie-t-il, il faut désormais convaincre les clients. » Il tente d'en trouver en participant au salon Natexpo, qui se tient du 20 au 22 octobre au parc des expositions de Paris-Nord Villepinte.

Presse trufficole du net | 22/10/2019 | Source: STATION TRUFFICOLE DU MONTAT

BON DE COMMANDE 2019-2020 à retourner à :

GIE des Trufficulteurs Réunis-295, Boulevard des Saveurs - Cré@vallée nord - 24660 COULOUNIEIX CHAMIERS

Accompagné de votre chèque d'arrhes: Tous renseignements au 05.53.35.88.72

Pour bénéficier du choix de plants le plus large, nous vous invitons à passer commande au plus vite (<u>avant le 5 Novembre 2019</u> pour vos plantations d'Automne)

NOM - Prénom :	Courriel	:							
Adresse :	Tél. :								
Êtes vous adhérent à une a	ssociation ou un syndicat de trufficulte	urs?							
□ oui,	lequel :	□ non							
Préciser votre commande	☐ plantation automne 2019	☐ plantation printemps 2020							
AESTIVUM variété UNCINATUM									
	PEPINIERE AGRI TRUFFE Tarif € TTC ADHERENTS (non-adhérents : + 3 €)								
	11,40								
Chêne Vert									
Chêne Pubescent Noisetier commun									
Chêne Ceris									
Charme commun									
Tilleul									
Pin Noir									
			Total Plants						

CONDITIONS DE PAIEMENT

Je joins un chèque d'arrhes à l'ordre du : G.I.E. des TRUFFICULTEURS REUNIS sur la base de 4 € par plant commandé (exemple : 10 plants x 4 € = 40 €) Paiement des marchandises au comptant à l'enlèvement.

Pour bénéficier du tarif préférentiel, une adhésion à une association ou un syndicat des trufficulteurs est demandée. Un justificatif d'adhésion devra être présenté à l'enlèvement.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Plants disponibles à : Station Trufficole - 422 Lacoste - 46090 Le Montat A partir du 15 novembre 2019 et jusqu'au 31 mars 2020 Tous renseignements et prise de rendez vous auprés des techniciens: Tél - 05 65 21 07 56 Courriel: station.truffe@gmail.com



Initiation à la trufficulture à Munchhouse





Bernard et Mona Lisa ont trouvé une truffe. / @Top Music

Saviez-vous qu'en Alsace la truffe a également ses adeptes ? Non seulement en cuisine, mais aussi dans les plantations. La toute jeune association "Truffes d'Alsace" organisera ce week-end un marché aux truffes à Eguisheim.

Bernard Vonflie est **trufficulteur depuis plus de trente ans**. Ce matin-là à Munchhouse, il nous a initié à la trufficulture, avec sa chienne Mona Lisa. Dans l'une de ses trois plantations, Bernard nous explique sa passion pour ce **champignon très apprécié des gourmets**. Quant on trouve une belle truffe qui soit mûre, arrivée à point, c'est toujours une grande satisfaction. On ne se lasse pas de trouver une truffe, c'est une drogue, **voilà c'est ma drogue**.

Les arbres mycorhizés, les arbres truffiers, sont principalement des chênes, des charmes, des bouleaux. Chez Bernard poussent des truffes de Bourgogne (qui aiment beaucoup l'eau) et des truffes noires du Périgord (qui supportent mieux la sécheresse). Un arbre peut produire

une centaine de petites truffes au printemps, mais **seulement 10% réussiront**. Quand la truffe est mûre, Mona Lisa, la chienne de Bernard, va la trouver. La race de chien "Lagotto Romagnol" est *"la Formule 1 pour la truffe"* selon Bernard Vonflie.

Il y a 100 ans ou un peu plus de 100 ans, dans la région autour on récoltait 800 kg de truffes. Aujourd'hui je peux faire 50 km pour trouver 2-3 petites truffes, parce que la truffe d'automne est en déperdition parce que les étés sont vraiment très très secs.

Un bon repas, pas si cher

Samedi 26 et dimanche 27 octobre, le marché aux truffes à Eguisheim permettra à l'association "Truffes d'Alsace" de se faire connaître.

La truffe qui sera proposée donc c'est la truffe d'automne. Elle sera vendue aux alentours de 50ϵ les 100 grammes, sachant qu'il faut 10 grammes par personne, ça reviendra pour un repas à 5ϵ par personne. Autant dire que **ça ne coûte pas plus cher qu'une bonne bouteille.**

Pour la truffe noire du Périgord, la meilleure période pour la déguster sera en janvier-février. A Noël les prix peuvent s'envoler jusqu'à 1 200€ le kilo!



A Eguisheim, vous pourrez acheter de la truffe pour un bon repas. / @Bernard Vonflie



Son flair l'emmène aux racines de la trufficulture



25 octobre 2019 | Edition N°2609

Suchy – Pierre Pittet et son chien Astor montrent leurs talents de chasseurs du fameux champignon noir lors de visites touristiques et gourmandes.

Arrivé devant sa parcelle, à l'entrée de Suchy, Pierre Pittet enfile un gilet gris-vert. «J'ai instauré un protocole. Quand je mets cette veste, Astor sait qu'on n'est plus en balade et qu'on va travailler, explique l'agriculteur, en regardant son chien trépigner d'impatience devant lui. Bon, avant de commencer, je lui donne une récompense.» Le cadre étant posé, le lagotto romagnolo de six ans s'est élancé à toute vitesse dans la propriété du Nord-Vaudois, le museau collé au sol. Car c'est en cela que consiste sa mission: chercher des truffes. Et l'animal a fait une démonstration étonnante samedi dernier, pour la première présentation de cavage organisée par la famille Pittet, en collaboration avec l'Office du tourisme de Grandson. Celui-ci propose un autre parcours à Bavois, avec Alain et Valérie Salzmann, et leur berger australien Alvin.

En quelques secondes seulement, Astor semble avoir déniché sa première truffe au pied d'un arbre, en grattant à peine la terre. Son maître court derrière lui et creuse à l'endroit marqué par le chien. Là, il découvre un fameux champignon noir. «C'est bien, loulou!», lance Pierre Pittet à son fidèle compagnon qui a déjà le nez rivé sur la poche contenant ses récompenses. La gourmandise avalée, il repart aussitôt en courant pour déterrer un nouveau trésor... ou pour se régaler. «Je me suis aperçu qu'il ne mangeait que les morceaux qui ont passé le data, confie l'habitant de Suchy. Une truffe doit être dure comme un caillou. Si elle est molle, c'est qu'elle n'est plus bonne à manger, elle n'aura pas de goût.» À contrario, un chien ne peut pas

débusquer une truffe qui ne serait pas mûre car ce n'est que lorsqu'elle arrive à maturité qu'elle dégage son odeur si particulière. Et l'homme d'ajouter en montrant un spécimen biscornu: «Lorsqu'elle est difforme, c'est qu'il n'y avait pas assez d'eau dans le sol pour qu'elle puisse grossir correctement.»

Des années d'apprentissage



Pierre Pittet avec son chien Astor. © Michel Duperrex

Pour qu'Astor arrive à déceler les truffes dans le sol, il a fallu l'entraîner depuis tout petit. «On a commencé à en mettre dans une chaussette quand il était tout jeune pour qu'il associe cette odeur au jeu, explique Irène Pittet. Ensuite, on a étendu l'aire de jeu.» Et de préciser, sur le ton de la plaisanterie: «On aurait pu prendre un cochon pour chercher les truffes, puisqu'il cherche d'instinct car elles ont l'odeur de la truie. Mais on trouvait que c'était difficile à faire monter dans la voiture et c'est moins top au salon qu'un chien!»



Tongbai Spano (à g.) a fait la route depuis le Valais, avec son mari Luciano (au centre), pour découvrir le monde de la trufficulture avec Pierre Pittet et son chien Astor. ©Michel Duperrex

Mais le canidé n'a pas été le seul à être passé par une phase d'apprentissage. La famille Pittet a aussi dû se former avant de planter la première trufficulture de Suisse, en 1991. «On s'est renseignés à gauche et à droite, et on a fait des voyages pour voir comment cela se faisait dans les autres pays», confie Irène Pittet. Et son époux de renchérir: «On a vu récemment qu'il n'y avait plus de truffes dans notre première culture parce que les arbres étaient devenus trop grands. Du coup, ils cachaient la lumière au sol et les racines poussaient en profondeur, alors que les truffes se greffent plutôt sur celles qui sous juste en-dessous de la surface. On a donc

dû les arracher et on va en planter d'autres cet automne.» Un coup dur pour le couple, quand on sait qu'il faut attendre cinq à huit avant de voir les premières truffes pousser au pied des arbres et une vingtaine d'années pour que la culture devienne rentable. «Le 80% de ce que nous vendons sont des truffes sauvages. Il n'y a pas de risque puisque toutes les sortes sont comestibles, dévoile Pierre Pittet. Par contre, on essaie de sensibiliser les restaurateurs et Gastro Vaud pour qu'ils n'achètent que des produits à ceux qui ont suivi une formation de cavage, car on a eu de mauvaises expériences avec des Bulgares qui venaient vendre des truffes passées de date, notamment.»



à Suchy, on met tous la main à la pâte. Irène Pittet (à g.) a montré à Tongbai Spano quelquesunes de ses savoureuses astuces pour cuisiner les truffes récoltées le matin même. © Michel Duperrex

Côté cuisine aussi, la famille nord-vaudoise a appris de ses erreurs. «J'ai commencé par faire un risotto où j'ai fait mijoter la truffe durant des heures et pouf, le goût avait complètement disparu!, raconte Irène Pittet. Après, on a appris que le champignon ne devait pas dépasser les 60 degrés sinon il perd ses saveurs.» Une leçon qu'elle a visiblement bien retenue, car elle a clôturé la visite par une dégustation de différents mets subtilement parfumés. «Attention, tu as fait tomber un bout!», a fait remarquer Luciano Spano à sa femme Tongbai, seuls participants, samedi dernier. Et celle-ci de répondre: «C'est sûr qu'il ne faut pas en perdre, c'est comme de l'or noir!»

Un marché pour les fins gourmets

Pour tous les gourmands qui souhaitent en apprendre davantage sur la trufficulture, le Marché aux truffes suisses tiendra sa onzième édition à la Cour bernoise à Bonvillars, samedi de 9h à 17h. Dix-sept caveurs passionnés présenteront leur travail et leur production 100% suisse. Des cours de cuisine avec le chef François Glauser, de Champvent, auront lieu de 11h30 à 15h à la grande salle. Il y aura aussi une conférence explicative de 15h à 16h. L'Association mycologique du Nord vaudois exposera les champignons de nos régions. Une centaine de kilos de truffes suisses – contrôlées – sera mise en vente sur les stands. Les fines bouches profiteront de déguster une fondée aux truffes. C. Md

Christelle MAILLARD

pressreader

La truffe, un marché florissant

« Parent pauvre » d'une région qui fournit la moitié de la production nationale, le département voit la production truffière se développer. Avec, nonobstant les aléas climatiques, de belles perspectives d'avenir



Président de la fédération régionale, Michel Santinelli l'assure : « La truffe se développe dans les Alpes-Maritimes. » Avec la possibilité, dans l'absolu, de doubler la surface d'exploitation.

Alors, évacuons d'entrée les sempiternelles interrogations : non, on ne sait pas encore si la saison de la truffe (qui s'étale, en gros, entre fin novembre et début mars) sera bonne ou pas ; ni, par ricochet, quel sera le prix au gramme – ou au kilo, par les gourmands fortunés – de cette cuvée 2019 de l'or noir, la fameuse Tuber melanosporum.

Trop tôt, assurait, jeudi matin lors de la présentation du 24e marché de la truffe à la Bastide Saint-Antoine [lire plus loin], Michel Santinelli. Alors, rideau et on attend novembre ? Le président de la fédération régionale des trufficulteurs livre quand même quelques pistes : « Il y aura des truffes là où il a plu depuis mai et dans les exploitations irriguées. Dans certains secteurs montagneux, ça va bien ; sur la bande littorale, c'est plus compliqué. Chez moi, par exemple, j'ai dû arroser 14 fois depuis avril, c'est du jamais vu. Nous pensons quand même

que le département aura plus de réussite que le reste de la région. »

Les pros attendent, aussi, des nouvelles de l'incontournable marché espagnol – le prix est fixé au niveau européen et mondial – et les conséquences des fortes chaleurs enregistrées, avec plus de 50 °C au sol.

Voilà, désolé si l'on a fait des déçus...

Mais, si l'on ne peut donc pas anticiper l'exercice à venir, une chose, elle, est sûre : l'activité gagne du terrain dans les AlpesMaritimes, « parent pauvre » d'une région qui fournit, grâce à Var et au Vaucluse notamment, plus de 50 % de la production nationale. Et ce sont les chiffres qui le disent... «Aujourd'hui, dans le département, il y a 100 à 120 qui ont des exploitations truffières, pour 350 à 400 ha de terrains. Sachant qu'il y a une quinzaine d'années, il n'y avait presque rien, sourit Michel Santinelli. Il y a toujours eu de la truffe dans les Alpes-Maritimes, même si la géographie, plus accidentée, n'aide pas. D'ailleurs, dans certains baux ruraux, à une époque, il fallait donner des truffes aux propriétaires. Mais l'urbanisation et le milieu qui s'est fermé n'ont pas aidé. Avec le soutien des institutions, on aide des personnes à s'installer. Je pense qu'il y a la possibilité, dans l'absolu, de doubler la surface de production. »

«Cinq ha d'exploitation, c'est un emploi créé »

Un soutien (Département, Région...) né d'un constat : «Ona enfin réussi à faire comprendre l'enjeu économique. » Le président de la fédération régionale soutient ainsi que, « pour 5 ha de truffières, c'est un emploi, direct ou indirect, qui est créé. On fait aussi travailler les commerçants, les pépiniéristes, les restaurateurs...» Et s'appuie sur son exemple personnel : « J'ai 1,5 ha de truffière, ce qui est une petite exploitation. Et bien, chaque année, je suis obligé d'embaucher quelqu'un dix à quinze jours pour m'aider. »

Niveau touristique, aussi, on développe, avec l'initiation d'une route de la truffe, qui impliquera, là aussi, « restaurateurs et agriculteurs. » Une poussée qui s'appuie, aussi, sur la professionnalisation de la profession, avec de moins en moins de paiement en liquide, de ventes « sous le manteau » ou « au cul de la voiture ». Ce qui passe également par une approche plus scientifique. «En travaillant avec l'INRA [institut national de la recherche agronomique], on arrive à 80 % de réussite dans la prise de plans. Avant, quand on arrivait à 10 %, on était content... On sait aussi, désormais, mesurer l'hygrométrie idéale pour son développement. » Et voilà comment l'or noir creuse son sillon dans les Alpes-Maritimes...



Cultiver la truffe un rêve accessible

26/10/2019 à 12:43



© (Dessin Thierry Jollet)

Avec un sol adapté, on peut cultiver un arbre truffier dans son jardin. Et pourquoi pas, récolter d'ici quelques années, de fort précieux cadeaux de Noël.

Comme Tata Jacqueline qui fait ses fameuses tartes avec les fraises du potager, si vous plantez un chêne truffier, un beau jour, peut-être, pourrez-vous dire à vos convives, médusés par le goût exquis de votre chapon fourré aux truffes : « Elles viennent du jardin! ». Comble du raffinement et succès garanti...

Une symbiose souterraine

La truffe est le résultat d'une relation de symbiose qui s'installe entre le système racinaire d'une plante et les champignons du sol qui le colonisent (le mycélium). En échange des sucres produits par la photosynthèse dont il se nourrit, le mycélium permet à la plante d'optimiser ses capacités d'exploitation des ressources du sol. Exemple parfait et célèbre de mycorhize, la truffe est un organe constitué à la fois par l'arbre et le champignon, fruit précieux d'un échange de bons procédés.

Une culture sous conditions

Pour se développer, la truffe a besoin d'un sol calcaire (le pH optimal tournant autour de 8), drainant (donc grumeleux et caillouteux) et relativement pauvre en matières organiques. Deux

variétés principales peuvent être cultivées un peu partout en France dès lors que les caractéristiques du sol le permettent. La truffe du Périgord, *tuber melanosporum*, au parfum fort et puissant est la truffe reine. Sensible au froid car peu profonde, elle se récolte de décembre à mars. Elle a besoin de chaleur en été ce qui la confine aux régions du Sud. La truffe de Bourgogne, *tuber uncinatum*, aux saveurs fines de sous-bois et de noisette ne craint pas le froid, puisqu'on la récolte avant les grosses gelées, de septembre à novembre. C'est la truffe des régions du Nord.

Planter un arbre truffier

Quelle que soit la variété choisie, il est impératif de se procurer des plants mycorhizés, sur lesquels ont été inoculées des spores. Plusieurs essences se prêtent à la trufficulture, les plus courantes étant, selon le climat régional, le chêne pubescent, le chêne vert et le noisetier. A la plantation, si le sol est trop argileux, prévoyez de mélanger des graviers à la terre afin de faciliter le drainage. Évitez absolument l'utilisation de terreau, souvent acide et porteur de champignons pathogènes. Afin de faciliter le développement des radicelles où s'implantera le mycélium, il est important de décompacter le sol jusqu'à 2 m autour du trou et sur plusieurs dizaines de centimètres de profondeur. Pour cela, l'utilisation d'une grelinette est idéale.

Entretien et récolte

Les premières années, il est important de continuer régulièrement le travail de décompactage et d'éliminer toute concurrence racinaire par un désherbage attentif. L'éclaircissage régulier des arbres, en particulier par la taille des branches basses, est nécessaire pour maintenir l'ensoleillement et le réchauffement du sol en hiver.

Le chêne vert, le chêne pubescent et le noisetier se prêtent à la trufficulture

A partir du mois de mai, quand les truffettes sont susceptibles d'apparaître, on évite le travail autour des arbres, pour limiter le tassement. Les premières truffes pointent généralement le bout de leur nez au bout de cinq à huit ans. En cas de sécheresse estivale, elles nécessitent un arrosage d'environ 80 litres d'eau par mètre carré toutes les trois semaines, non pas tant pour irriguer l'arbre sur lequel elles poussent que pour maintenir une humidité du sol propice à leur développement. Pour la récolte, si vous avez un chien, en échange de quelques croquettes, il est possible de le dresser à repérer l'odeur si caractéristique du champignon. Sinon, apprenez à reconnaître la mouche *suila gigantea*, au vol balourd et malhabile, qui, durant l'hiver, se pose à l'emplacement des truffes pour y pondre ses œufs. Bonne chance...

Traitements de faveur

Avec 300 à 400 arbres plantés à l'hectare, un trufficulteur récolte, selon la fertilité de son sol, entre 5 et 30 kg de truffes.

Tuber melanosporum, au parfum fort et puissant, est la truffe reine.



Truffes à Bonvillars

RTN



Le 11e marché aux truffes de Bonvillars, c'était ce samedi.

Depuis le lancement de la manifestation, la culture liée à ce champignon n'a cessé de se développer en Suisse. Cinq associations ont vu le jour, ainsi que la Fédération suisse de la truffe et de la trufficulture.

Le fondateur du marché de Bonvillars ne craint pas les changements climatiques. De son point de vue, la Suisse pourrait devenir une bonne région à truffes.

Ceux qui auraient manqué le marché sur les bords du lac de Neuchâtel peuvent se rattraper le 3 novembre à Bienne, le 9 à Féchy ou les 16 et 17 novembre à Morat. /cwi



Le marché aux truffes de Bonvillars a fait le plein

Un couple de Vullierens (VD) dévoile leur truffière.

Vidéo: Marché aux Truffes de Bonvillars

Pour visualiser la vidéo : https://www.tdg.ch/suisse/suisse-romandemarche-truffes-

bonvillars-plein/story/22935136

La 11e édition du marché aux truffes de Bonvillars (VD) a fait le plein samedi sous le soleil automnal, attirant de 4000 à 5000 visiteurs. Quelque 60 kilos de truffes fraîches ont disparu des étals en quelques heures, sans compter les produits dérivés.

«C'était une édition magnifique avec un temps incroyable. Tout est parti, tout a été liquidé», s'est exclamé Frank Siffert, organisateur de la manifestation. Seules des truffes contrôlées le matin même par deux spécialistes ont été mises en vente.

Parmi les produits proposés, de la truffe d'automne, mais aussi de la mésentérique et quelques brumales. Les caveurs proviennent de Suisse, essentiellement du long du pied du Jura, a précisé M.Siffert.

Le 80% des truffes proposées sont sauvages, mais le marché a pu vendre pour la première fois des spécimens cultivés dans des trufficultures de la région, a-t-il expliqué. Plus de 50 hectares ont en effet été plantés dans le canton pour répondre à la demande croissante.

Sans arômes

Les produits dérivés, ravioles, saucissons, glace ou fondue ont également fait un tabac. «Notre marché est le seul au monde à interdire les arômes», a rappelé l'organisateur. En ce qui concerne le futur, la première truffière didactique sera inaugurée dans un an le vendredi précédant le prochain marché. Elle présentera tous les arbres hôtes et les variétés cosmétiques de truffes. «Ce sera unique au monde», se réjouit Frank Siffert. (ats/nxp)

Créé: 27.10.2019, 11h30



Les Deux-Sèvres en pointe sur la culture de la truffe

Depuis le début des années 2010, des tests sont réalisés en Deux-Sèvres pour permettre une meilleure production via la méthode du réensemencement. Aujourd'hui, les truffes noires issues de cette technique représentent la moitié des ventes sur les marchés picto-charentais

28 octobre 2019 à 07h00



Il y a de plus en plus de truffières en production en Poitou-Charentes. Ici, sur une parcelle du sud des Deux-Sèvres, la méthode de réensemencement est mise en place pour accroître la production. - © Lucien Bonneau

On a souvent tendance à associer la truffe au Périgord ou à la Provence. Pour cause, le provençal Joseph Talon est considéré comme le père de la trufficulture moderne, au début du XIXe siècle. Pourtant, quelques décennies avant lui, aux alentours de 1790, un Poitevin, Pierre Mauléon, avait déjà eu l'idée de semer des glands issus de chênes pour produire des truffes. C'est lui qui, sur ses terres de groies situées dans le nord de la Vienne et des Deux-Sèvres, avait compris la symbiose entre le chêne et la truffe et tous les bienfaits qui en découlent.

« Malgré cette connaissance, le Poitou-Charentes a failli perdre son potentiel truffier au cours du XXe siècle », atteste Jean-Marc Olivier, responsable de programme de recherches sur les truffes à l'Inra depuis 1984, lors d'une conférence organisée au lycée Jacques Bujault de Melle le 10 octobre dans le cadre de la fête des champignons.

700 trufficulteurs picto-charentais

Cependant, depuis une trentaine d'années, cette culture revient en Poitou-Charentes. On y compte aujourd'hui 700 trufficulteurs, dont 500 professionnels, en raison des avancées techniques, mais aussi car « certaines personnes pensent que les truffes, c'est comme le loto. En jouant, on peut gagner gros », déplore Jean-Marc Olivier.

Pourtant, il ne suffit pas de planter pour espérer récolter la truffe noire six à neuf mois après. La France commercialise entre 40 et 60 tonnes par an (3 à 4 en Poitou-Charentes). « D'une année sur l'autre, la récolte est très variable. Elle dépend du climat, du travail du sol, de la taille des arbres mais aussi de l'apport de spores, une technique récente développée d'abord en Deux-Sèvres ».

Une sexualité méconnue

Au début des années 2000, lorsque les experts se penchent sur le développement d'une nouvelle technique, il demeure encore une immensité d'incertitudes sur cette culture, notamment au niveau de sa sexualité. « Un point semble établi : les mycorhizes seraient hermaphrodites. Le comportement des structures mâles et femelles est alors hypothétique », présente François le Tacon, directeur de recherche émérite à l'Inra de Lorraine, qui étudie depuis quarante-cinq ans les mycorhizes des arbres forestiers. De ce fait, l'ensemencement régulier des truffières, dès leur création, augmente les chances de reproduction sexuée, et donc de production.

Expérimentation en deux-sèvres

C'est ainsi qu'une équipe de trufficulteurs, de scientifiques et d'amateurs ont mené des expérimentations, confidentielles au départ, sur des parcelles deux-sévriennes pour confirmer ou non la validité de cette pratique. La première récolte a eu lieu en novembre 2011 et depuis, le succès ne se dément pas. « Suite à des sondages que nous avons faits aux marchés aux truffes de Jarnac et Saint-Jean-d'Angély, nous nous sommes aperçus que 50 % de la production provient de ces espaces réensemencés, alors qu'ils représentent seulement 5 % de la surface des brûlés (*) », explique Lucien Bonneau, trufficulteur et agrégé hors classe de génie mécanique.

En 2019, l'association des trufficulteurs, pour améliorer la technique, testera la couverture des plots de réensemencement par du gravier calcaire pour les protéger des prédateurs et des intempéries, ce qui évitera le tassement de la terre. Pionnier dans l'implantation de la truffe, les Deux-Sévriens veulent aussi l'être dans le développement des techniques de production.

(*) Le brûlé est une surface d'herbes ou de mousses desséchées laissant le sol nu par endroits et formant un cercle plus ou moins régulier sous un arbre. C'est un indicateur qu'il existe une probabilité de trouver des truffes à cet endroit.

nice-matin

Création d'emplois, enjeu touristique... La production de truffe se développe dans les Alpes-Maritimes



Des truffes. Illustration. Photo Dylan Meiffret

Alors, évacuons d'entrée les sempiternelles interrogations: non, on ne sait pas encore si la saison de la truffe (qui s'étale, en gros, entre fin novembre et début mars) sera bonne ou pas; ni, par ricochet, quel sera le prix au gramme - ou au kilo, par les gourmands fortunés - de cette cuvée 2019 de l'or noir, la fameuse *Tuber melanosporum*.

Trop tôt, assurait, jeudi 24 octobre lors de la présentation du 24e marché de la truffe à la Bastide Saint-Antoine, Michel Santinelli. Alors, rideau et on attend novembre? Le président de la fédération régionale des trufficulteurs livre quand même quelques pistes.

"Il y aura des truffes là où il a plu depuis mai et dans les exploitations irriguées. Dans certains secteurs montagneux, ça va bien; sur la bande littorale, c'est plus compliqué. Chez moi, par exemple, j'ai dû arroser 14 fois depuis avril, c'est du jamais vu. Nous pensons quand même que le département aura plus de réussite que le reste de la région."

Les pros attendent, aussi, des nouvelles de l'incontournable marché espagnol - le prix est fixé au niveau européen et mondial - et les conséquences des fortes chaleurs enregistrées, avec plus de 50 °C au sol.

Voilà, désolé si l'on a fait des déçus...

Mais, si l'on ne peut donc pas anticiper l'exercice à venir, une chose, elle, est sûre: l'activité gagne du terrain dans les Alpes-Maritimes, "parent pauvre" d'une région qui fournit, grâce à Var et au Vaucluse notamment, plus de 50% de la production nationale. Et ce sont les chiffres qui le disent...

"Aujourd'hui, dans le département, il y a 100 à 120 qui ont des exploitations truffières, pour 350 à 400 ha de terrains. Sachant qu'il y a une quinzaine d'années, il n'y avait presque rien", sourit Michel Santinelli.

"Il y a toujours eu de la truffe dans les Alpes-Maritimes, même si la géographie, plus accidentée, n'aide pas. D'ailleurs, dans certains baux ruraux, à une époque, il fallait donner des truffes aux propriétaires. Mais l'urbanisation et le milieu qui s'est fermé n'ont pas aidé. Avec le soutien des institutions, on aide des personnes à s'installer. Je pense qu'il y a la possibilité, dans l'absolu, de doubler la surface de production."

"Cinq hectares d'exploitation, c'est un emploi créé"



23e Fête de la Truffe : Pulnoy truffé de bonheur !



 \bigcirc DR

La 23e édition de la fête de la truffe prend ses quartiers d'automne à Pulnoy les 9 et 10 novembre prochains. Au fil des ans, le rendez-vous des amateurs et des producteurs de truffes est devenu le marché aux truffes d'automne le plus important en France.

Ses allées ne désemplissent pas et son ambiance chaleureuse contraste souvent avec la grisaille des week-end de novembre. Chaque année, le centre socioculturel de Pulnoy devient l'épicentre de la gastronomie lorraine dans ce qu'elle présente de plus rare et de plus convoité : la truffe. Il est fini le temps où l'on devait expliquer que, oui, la Lorraine est une terre de truffe au même titre que le Périgord. À force de pédagogie, de communication, les truffes de Meuse (Tuber mesentericum) et les truffes de Bourgogne (Tuber uncinatum) ont conquis le public, qui ne s'y trompe pas et vient toujours plus nombreux à la fête de la truffe de Pulnoy.

Moins chères que la truffe noire du Périgord, ces truffes d'automne ont la particularité d'inviter le plus grand nombre à découvrir les vertus de ce tubercule longtemps resté cantonné dans les sphères de la haute-gastronomie. Les trufficulteurs présents à Pulnoy proposent exclusivement des truffes fraîches et s'engagent sur la qualité de leur produit. Comment ? En jouant tout simplement la transparence. Pulnoy fut ainsi un des premiers marchés en France à

inviter le public à assister au fameux canifage, pour chacune des truffes. Le canifage est un contrôle qualité effectué par des commissaires. Chaque truffe vendue sur le marché est passée au crible, vérifiée selon des normes strictes agrées par la Fédération française des trufficulteurs. Les visiteurs peuvent assister à cette opération qui a lieu deux heures avant l'ouverture du marché. Ainsi, pour chaque truffe vendue, le client a l'assurance d'avoir un produit à la hauteur de se réputation. « Nous avons été les premiers a contrôler individuellement chaque truffe de notre marché, raconte Alain Liéger, président de Truffe 54 Lorraine. Chaque producteur s'engage ainsi sur la qualité. C'est un gage de sérieux de notre marché et d'ailleurs, la plupart des autres marchés en France le font désormais! »

À sa création, la première fête de la truffe de Pulnoy se limitait à un petit marché aux truffes à la Maison des jeunes. Au fil des ans, le rendez-vous s'est étoffé pour devenir un incontournable de toute une filière. « Le monde de la trufficulture a ceci de particulier qu'il implique souvent des personnes arrivées dans cette activité par passion, explique Alain Liéger. Il y a une culture du partage dans cette filière, une habitude d'échange des techniques, des savoir-faire. D'où l'importance de ces moments de rencontre comme notre marché de Pulnoy. » Le public aura accès en marge du marché à des informations sur la trufficulture et des conseils de plantation avec des professionnels et les trois plus importants pépiniéristes, producteurs d'arbres truffiers de la région. Car il est possible de s'essayer à la trufficulture, à condition de maîtriser quelques bases : d'où la série de mini-conférences tout le week-end à destination du grand public pour tenter de répondre à une question simple : comment produire des truffes, comment planter un arbre et comment l'entretenir ?

La fête de la truffe, c'est aussi un grand marché aux produits du terroir par des artisans et des producteurs sélectionnés. Charcuteries, pains, épices, fromages ou vins : quels que soient leurs produits, les producteurs partagent à Pulnoy les mêmes valeurs d'authenticité qui ancrent la fête de la truffe de façon durable dans le paysage gastronomique du Grand Est.

TROIS QUESTIONS À... ALAIN LIÉGER, président de l'association Truffe 54 « La Lorraine et la truffe ? Une belle histoire qui continue de s'écrire »



On ne l'associe pas forcément à notre région, depuis quand la truffe fait-elle partie du paysage gastronomique lorrain ?

La truffe et la Lorraine c'est une très vieille histoire! On raconte que le seigneur de Joinville emmenait de la truffe de Lorraine à la cour du roi Charles IX et au XVIIe siècle, la Meuse était même la première région productrice de truffes en France. Et puis elle a quasiment disparu à cause des deux dernières guerres qui ont détruit les sites naturels souvent sauvages où s'épanouissaient les espèces locales. Dans les années 50, la culture de la truffe a été

relancée par des passionnés et, même si on est loin d'avoir retrouvé les quantités de truffes récoltées avant-guerre, la trufficulture se développe et la qualité est au rendez-vous pour les variétés locales Tuber uncinatum et Tuber mesentericum que les visiteurs pourront acheter sur le marché aux truffes de Pulnoy.

Dans quel but a été créée l'association Truffe 54 que vous présidez ?

Il existait des associations dans la Meuse et la Marne mais rien en Meurthe-et-Moselle, alors qu'il y a avait ici des gens intéressés par la trufficulture. L'association a d'abord eu pour but d'informer et de former à cette culture particulière. Dès la deuxième année la dimension gastronomique s'est greffée avec la création d'ateliers culinaires. Cette double casquette c'est notre marque de fabrique. Lors de la Fête de la truffe nous célébrons la gastronomie autour de la truffe et des produits du terroir et nous proposons également des ateliers scientifiques et des conseils pratiques pour planter des arbres truffiers même dans son jardin.

Produire des truffes, c'est à la portée de tous ?

Ce n'est pas compliqué! Avec un bon sol et de bons conseils on peut se lancer. C'est amusant et au bout de quelques années on peut se faire plaisir en récoltant ses propres truffes. Au-delà du clin d'œil, le Grand Est est en train de mettre en place un contrat pour structurer la filière trufficole. La Région va proposer une aide pour aider les trufficulteurs à se développer et à se professionnaliser avec notamment la création d'une formation trufficulture dans un lycée agricole de Troyes. C'est tout nouveau et c'est un très bon moyen pour créer une filière de qualité et pour mettre en valeur nos truffes souvent moins connues que leurs cousines du Périgord.

Nuit de la truffe

Les diamants noirs du Grand Est, de l'entrée au dessert

À Pulnoy quand vient la nuit, la truffe prend la direction des cuisines. Deux chefs, Patrick Haberstich et Sylvain Garandet, s'emparent des fourneaux du restaurant du Golf pour concocter un menu tout truffe autour de cinq plats.



C'est un rendez-vous inscrit dans les tablettes des gourmets depuis déjà quatre ans : la Nuit de la Truffe offre à une petite centaine de convives la possibilité de découvrir le précieux tubercule en habits salés et sucrés. « La truffe a la qualité de se marier avec beaucoup de mets, explique Patrick Haberstich, la seule limite c'est l'imagination! » Le chef, qui anime les ateliers culinaires de Truffe 54 est un passionné qui se lance chaque année le défi de surprendre avec des accords inédits. « La truffe se marie très bien avec les fruits exotiques — le dessert imaginé cette année est un puits d'amour truffé au cœur de mangue — et aussi bien

avec les viandes que les crustacés. » Il n'y a qu'à jeter un œil sur le menu pour s'en assurer : un crémeux en verrine et sa gamba, bruschettina, mousse truffée, macaron en tenue de soirée Garandet, suivis d'un dôme de Saint-Jacques truffé sur fine mousseline aux pois puis d'un prisme d'agneau jus corsé dans le jardin d'Haberstich et d'un mille-feuilles à la fourme d'Ambert façon truffade. Pour déguster ce menu tout truffe, réservation obligatoire... et rapide car il reste très peu de places! Pour une découverte plus accessible, le chef a aussi imaginé deux menus différents à déguster sur le marché chaque midi. Nouveau cette année, les enfants auront aussi droit à leur propre menu.

INFOS PRATIQUES:



4e Nuit de la Truffe, vendredi 8 novembre au Restaurant du golf de Pulnoy120 € par personne

Réservation obligatoire :mairie de Pulnoysur http://www.weezevent.com/23eme-fete-de-la-truffe et

23e Fête de la truffe les 9 et 10 novembre au centre socioculturel de Pulnoy Entre libre samedi 9 (de 10h à 18h) et dimanche 10 (de 9h à 18h)