



Sommaire des articles du recueil 16/011

Page 03 Les belligérants : à gauche le petit peuple de « trufalau », les ramasseurs de truffes, à droite, le roi de pâte à tartiner, Nutella.

Page 05 Les intronisés de la fête du patrimoine.

Page 06 Vols de truffes: "Les gens en ont plus qu'assez et j'ai peur qu'un jour cela dérape..."

Page 08 Vaucluse : vols à répétition, les trufficulteurs attendent une sanction exemplaire.

Page 10 13ème Fête régionale de la truffe en Lorraine.

Page 14 Vaucluse : trois mois de prison pour un voleur de truffes

Page 16 PULNOY : 20^{ème} Anniversaire de la Fête de la truffe.

Page 18 Cahors : La ville, capitale internationale de la truffe, du cèpe, de l'orange...

Page 20 La 5e édition du marché aux truffes de Nevers s'installera samedi place Saint-Laurent

Page 22 La truffe blanche d'Alba, de l'or dans vos assiettes

Page 23 La truffe blanche est arrivée

Page 25 6e marché aux truffes à Montigny-lès-Metz

Page 26 Thionville : razzia sur les truffes de Lorraine

Page 28 Petit résumé des communications du congrès sur les champignons mycorhiziens comestibles

Page 31 Conférence et débats sur la trufficulture, animée par Gérard CHEVALIER

Page 32 Marché aux truffes d'automne de Champagne Ardènes.

Page 34 La truffe fait son trou dans les environs de Metz

Page 36 La culture de la truffe italienne, candidate au patrimoine de l'Unesco

Page 38 Marché de la Truffe 2017 à Grasse et au Rouret

Page 40 Ouverture de la saison truffe : St Donat sur L'herbasse.

Page 41 1793/1873 - JOSEPH TALON, PERE DE LA TRUFFICULTURE EN LUBERON

Page 43 UNE DES FIGURES EMBLÉMATIQUES DU MONDE DE LA TRUFFICULTURE VIENT DE S'ETEINDRE



[Accueil](#) > [Émissions](#) > [Les histoires du monde](#) > En Italie, la guerre de la truffe est déclarée

Les belligérants : à gauche le petit peuple de « trufalau », les ramasseurs de truffes, à droite, le roi de pâte à tartiner, Nutella.



Truffe blanche © Corbis / DEA / R. ROSSO

Le champ de bataille est un minuscule territoire du Nord de l'Italie, serré autour de la ville d'Alba : le Langhe. Or c'est là que l'on trouve le « saint des saints » de la gastronomie, selon Dumas, ou « le Diamant des gastronomes » selon Brillât-Savarin.

La truffe blanche, un trésor plus coûteux au gramme que notre truffe noire du Périgord ! Or depuis toujours, ces truffes blanches appartiennent à ceux qui les ramassent sur les terrains communaux.

Autrement dit, tout un chacun, avec un peu de d'expérience du terrain truffier, peut se faire quelques centaines ou quelques milliers d'euros à l'année.

La famille Ferrero, qui produit la fameuse pâte à tartiner, est originaire de la région. Dans un souci d'aider les paysans du coin, Ferrero leur achète à très bon prix leurs noisettes, indispensables à la recette du Nutella. Du coup, les paysans ont défriché à tour de bras pour planter des noisetiers. En 25 ans, les forêts à truffes ont perdu un tiers de leur surface, menaçant les truffes blanches et le petit complément de revenu des « trufalau » de la région. Pour être juste, il faut dire qu'il n'ont pas de chances les « trufalau » : le Langhe se trouve être aussi à cheval sur les terres du vin d'Asti, le fameux « spumante », une autre gloire pétillante

de la gastronomie italienne.

Comment se défendre contre contre Asti et Nutella ? D'abord, en s'organisant en association de trufficulteurs amateurs. Ensuite, en levant des fonds sur internet, via le crowd-funding, pour préserver 6 coins à truffes de l'appétit des viticulteurs et de Ferrero.

Pour le moment, ils ont récolté 10 000€ sur un objectif de 50 000€. Et si vous voulez les aider, il y a 2 moyens : allez sur internet pour verser votre obole ou alors, vous rendre au festival de la truffe blanche, à Alba. C'est le 8 octobre prochain.

□

Une revue de presse consacrée au référendum sur la paix en Colombie

C'est le choc : après quatre années de négociations, des milliers de pages et un accord signé devant le ban et l'arrière ban des nations sud-américaines et de l'élite colombienne le « non » à l'accord de paix du 24 août s'est imposé de quelques milliers de voix.

Que s'est-il passé ? Première réponse dans les pages du quotidien El Tiempo, le premier de Colombie : les Colombiens ont très mal pris le triomphalisme des Farc qui, sitôt l'accord signé, ont commencé à diffuser des vidéos quasi électorales défendant leur cause.

Plutôt que de faire profil bas, après 52 ans de conflit et plus de 260 000 morts, les Farc ont paradé et multiplié les interviews en prime time. Erreur. Et puis, toujours selon El Tiempo, des années de conciliabules, et surtout de violence continue ont épuisé les Colombiens et ont accrédité l'idée qu'on l'on avait trop cédé aux guérilleros.

Enfin, et c'est l'hebdo Semana, qui le souligne, les tenants du « oui » ont fait confiance aux sondages qui, tous, donnaient une écrasante victoire du oui. Une fois de plus, comme partout dans le monde, les sondeurs se sont lourdement trompés.

Leurs savants algorithmes ne savent pas mesurer la profonde révolte contre les élites qui traverse le monde et qui défait, élection après élection, tout ce qui semble raisonnable : les peuples souffrent, les inégalités gagnent et ça n'a rien de raisonnable.

El Espectador.

Presse trufficole du net | 00/00/2014 | Source : Patrice GOAVEC | Rédaction La Provence





Vols de truffes: "Les gens en ont plus qu'assez et j'ai peur qu'un jour cela dérape..."

04/10/2016 à 11h28



REMY GABALDA / AFP

TEMOIGNAGES - Les producteurs de truffes ont manifesté ce mardi matin devant le tribunal correctionnel d'Avignon pour faire part de leur colère alors qu'un homme était jugé pour un vol en réunion dans une truffière. Des vols dont est victime à répétition Anne Cuntty, trufficultrice à Saint-Didier dans le Vaucluse.

Les trufficulteurs ont montré leur ras-le-bol ce mardi matin devant le tribunal correctionnel d'Avignon alors qu'un voleur de truffes a été condamné à trois mois de prison ferme et 3.240 euros d'amende pour un vol en réunion dans une truffière de Lagnes dans le Vaucluse fin 2015. Alors que la truffe se négocie entre 500 et 1.000 euros le kilo sur les marchés, RMC a rencontré Anne Cuntty, trufficultrice à Saint-Didier dans le Vaucluse victime justement de vols à répétition.

Car malgré des grillages et des caméras, elle ne parvient pas à protéger ses cinq hectares de chênes truffiers: "On est volés pratiquement une fois par semaine", assure-t-elle. Des vols qui peuvent parfois causer de sérieux dégâts aux exploitations. "Il y a le voleur amateur qui, lui, vous prend le chêne avec un outil, du style une bêche, soulève toute la terre autour, se lamente-t-elle. Alors, là, c'est un massacre, ça détruit tout. On ne ramasse plus une truffe".

PUBLICITÉ

"Un vrai ras-le-bol"

Des dégâts déplorés aussi par Patrice Goavec, président du syndicat des trufficulteurs du Vaucluse: "Soit ils y vont avec un chien et creusent normalement, soit ils viennent avec une pioche et vont retourner tout un pied d'arbre et là ce sont des dégâts irréversibles. Donc, on fait quelques petites tournées pour surveiller. Mais les gens en ont plus qu'assez et j'ai peur qu'un jour cela dérape..."

Du coup, en période de récolte, entre novembre et mars, Anne Cunty passe parfois des nuits sans sommeil. "Parfois, la nuit, on se réveille, on se dit qu'il faudrait y aller, faire un tour. Mais qui dit ronde, dit risque d'agression, la nuit surtout. Une fois, on est restés en planque et franchement ça fait peur". Et de conclure: "Il y a un vrai ras-le-bol, assure cette trufficultrice. Chaque année, on voit que ça recommence et que rien ne change".

/contenu article

Par M.R avec Lionel Dian



Édition Vaucluse

Vaucluse : vols à répétition, les trufficulteurs attendent une sanction exemplaire

Samedi 01/10/2016 à 13H06

[Avignon](#)

Des producteurs de truffes seront mardi matin devant le tribunal correctionnel pour soutenir un de leur confrère victime de vols à répétition



Patrice Goavec (à g.), président des trufficulteurs de Vaucluse, a pu évoquer avec le préfet les difficultés de la profession. Mardi, il suivra avec attention le procès d'un vol dans une truffière.

PHOTO CYRIL HIÉLY

Il devrait y avoir du monde mardi matin au tribunal correctionnel d'Avignon. Marc L. comparaitra seul pour vol en réunion dans une truffière de Lagnes, à la fin de l'année dernière.

Une occasion pour le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse de se mobiliser une nouvelle fois pour que des peines exemplaires et allant au-delà du simple vol de champignons soient appliquées.

"Les actes dont nous sommes victimes se multiplient, et ce, malgré toutes les dispositions que nous pouvons prendre. À Carpentras, le tribunal a, au mois de mai, condamné deux personnes à une forte amende et des peines de prison avec sursis. Là aussi nous souhaitons un exemple", explique Patrice Goavec, président du syndicat »

120 pieds de chênes truffiers dérobés à Puyvert

Au-delà du vol, il y a les dégâts irréversibles qui sont causés. "Lorsque nous cavons nos truffes, nous le faisons avec délicatesse. Là, ce sont des coups de pioche qui sont donnés, de jeunes arbres micorisés arrachés, les branches brisées."

Déjà les propriétaires sont obligés de griller les parcelles pour éviter les ravages causés par les sangliers. Mais ces clôtures ne résistent pas aux pinces coupantes des malfaisants. "Et lorsque nous mettons des caméras de surveillance, celles-ci sont bien souvent volées. C'est insupportable. Il faut que notre activité soit prise en considération et reconnue."

Le risque du dérapage

Les services de l'État (préfecture et sous-préfectures) suivent le syndicat dans ce sens. Idem pour les services de gendarmerie qui ont nommé des référents en la matière.

"Ce dont j'ai peur, poursuit Patrice Goavec, c'est qu'un drame se produise, comme à Grignan, il y a quelques années. Là, ce serait irréversible." Un homme surpris dans une truffière avait été abattu d'un coup de fusil par un propriétaire. L'affaire jugée mardi ressemble à ce que connaissent quotidiennement tous les trufficulteurs. Ainsi, l'an dernier, entre les mois de novembre et décembre, un propriétaire avait constaté que ses terres avaient été pillées. Une perte estimée entre un et deux kilos par semaine.

Pillage récurrent à Lagnes

Pour contrer les voleurs, un appareil photo avait été installé sur l'exploitation. Des individus accompagnés d'un chien avaient été pris sur le fait. Bien entendu avec la hausse des prix pour les fêtes de fin d'année, les pillages s'étaient multipliés avant qu'un des auteurs soit confondu. Pour Me Sandra Bouix, avocate au barreau de Carpentras, conseil du Syndicat et de la victime, "même si la récolte demeure aléatoire et donc la nature du préjudice difficile à estimer, il faut bien penser que de nombreux propriétaires vivent en grande partie de la vente de truffes. Il s'agit de vol lourd de conséquences. Faites le compte : un a deux kilos par semaine à 500 € le kilo en moyenne... Ça fait une sacrée perte et de sérieux dommages et intérêts en prévision... sans compter bien entendu les dégradations matérielles. La justice doit en prendre conscience", avance-t-elle.

Y aura-t-il des truffes cette année ?

Les truffes, cette année, ça ne va pas être terrible !

Manque de pluie, fortes chaleurs, terres asséchées, Patrice Goavec est très inquiet : "L'an dernier, nous pensions que la saison serait bonne. Finalement, elle a été décevante. Pour ce millésime, ça va être très dur, principalement pour les truffières sauvages. Les propriétaires qui ont arrosé devraient tirer leur épingle du jeu, à condition d'avoir su doser les interventions aux bonnes dates. Mais, je doute que ce soit bon..."

Autrement dit les prix devraient exploser. Réponse à partir du mois de novembre sur les marchés de Carpentras et Richerenches.

Philippe Meron

Premier site des Loisirs et Passions en Lorraine

Accueil

L'ABBAYE des PRÉMONTRÉS
et l'Association Meusienne des Planteurs et
Promoteurs de la Truffe en Lorraine (AMPPTL)
présentent

13^{ÈME} FÊTE RÉGIONALE DE LA TRUFFE EN LORRAINE

Entrée gratuite

19/20 NOVEMBRE 2016

- ♦ Marché aux truffes fraîches de Lorraine
- ♦ Sélection de produits gastronomiques et de vins
- ♦ Découverte & Dégustation de produits gourmands du terroir
- ♦ Conseils en plantation de truffière - Vente de plants - Conférences
- ♦ **Déjeuners « truffes » & Dîners « prestige »**
(sur réservation)

ABBAYE DES PRÉMONTRÉS 9, rue Saint-Martin, 54700 Pont-à-Mousson - Site : www.abbaye-premontres.com
Association loi 1901, Centre culturel en Lorraine, Monument Historique du XVIII^{ème} siècle, Congrès, Séminaires, Hôtel*** de 71 chambres
INFOS ET RÉSERVATION Tél : 03.83.81.10.32 - Fax : 03.83.82.11.23 - Courriel : secretariat@abbayepremontres.com



du 19/11/2016 au 20/11/2016

L'Abbaye des Prémontrés accueille cette année encore la Fête de la Truffe en Lorraine ! Un rendez-vous bien installé à Pont-à-Mousson avec ses marchés aux truffes et aux produits du terroir, ses conférences, deux déjeuners "truffes" et deux dîners de gala sur réservation.

Nichée au cœur du croissant trufficole qui part du Luxembourg et descend jusqu'en Bourgogne, l'Abbaye des Prémontrés est l'endroit indiqué pour la Fête de la Truffe en Lorraine, les **19 et 20 novembre 2016**. Plaisir des gourmets assuré !

**FÊTE de la TRUFFE : Abbaye des Prémontrés
19 et 20 NOVEMBRE 2016 à Pont-à-Mousson**

Cette fête gourmande offre aux consommateurs un week-end où la gastronomie, la découverte, le partage de valeurs, seront autant d'atouts pour les professionnels que pour les néophytes, qui pourront se rencontrer sur les stands, lors des 2 Déjeuners Truffes ainsi que des 2 Dîners Prestige.

**>> Les Marchés aux Truffes & aux Produits du Terroir :
>> Samedi 19 Novembre dès 10h - Dimanche 20 Novembre de 10h à 18h**

>> Programme du week-end

- Inauguration des marchés le samedi 19 novembre 2016 à 10h

Durant les 2 jours, curieux et gourmets y trouveront :

- Marché aux truffes fraîches de Lorraine
- Sélection de produits Gastronomiques, de Vins, et Artisanat
- Découverte et dégustation des produits gourmands du terroir
- Conseils en plantation de truffière
- Vente de plants **Abbaye des Prémontrés**
- Exposition proposée par L'Association Meusienne des Planteurs et Promoteurs de la Truffe en Lorraine (l'AMPPTL)
- Des conférences : samedi et dimanche, à 14h30 et 16h

>> Pour les gourmets : 2 DÉJEUNERS et 2 DINERS DE GALA

Devant le succès rencontré lors des éditions précédentes, l'Abbaye des Prémontrés vous propose cette année encore 2 Déjeuners Truffes qui viennent s'ajouter aux 2 Dîners de Gala !

>> 2 DÉJEUNERS TRUFFES :

>> Le samedi 19 et le dimanche 20 novembre à 12h30

Uniquement sur réservation, 38€

Samedi

Menu du Déjeuner Truffe

~~~~~

Velouté de châtaignes aux truffes

Cappuccino truffé

~~~~~

Jarret de veau confit dans le bocal

Essence de truffe

Polenta truffée

Jeunes pousses aux truffes de Lorraine
~~~~~

Tatin de pommes de novembres aux truffes  
~~~~~

Auxerrois Blanc Régina
Pinot Noir Toul JIM MANGEOT
Eaux plates et gazeuses
~~~~~

## ***Dimanche***

### **Menu du Déjeuner Truffe**

~~~~~  
Cromesquis de camembert aux truffes
Salade mêlée noix, fruits secs et truffes de Lorraine
~~~~~

Jambonnette de volaille truffée  
Crème de cèpes aux truffes  
"rectangle" dauphinois au jus de truffe  
~~~~~

1/2 coque chocolat
Mascarpone truffée comme un tiramisu
~~~~~

Auxerrois Blanc Régina  
Pinot Noir Toul JIM MANGEOT  
Eaux plates et gazeuses

---

> **Réserver pour le Déjeuner truffe :**

Bulletin de réservation à imprimer et expédier avec votre règlement.

**>> 2 DINERS PRESTIGE dans l'Église Abbatiale**

**>> Vendredi 18 et Samedi 19 novembre 2016 à 20h précises**

**Uniquement sur réservation**

### **Menu Prestige à 95 €**

~~~~~

Cocktail Apéritif

- * Vin Lorrain à la truffe
- * Finger d'un pain perdu truffé, carpaccio de ceccina, pousses de légumes, pesto à la truffe
- * Tartare de langoustine, vinaigrette acidulée, roquette au râpé de truffes
- * "Capsule" de jus de truffe à croquer, coulis de potimarron
- * Velouté de châtaignes de novembre, mascarpone truffé en cappuccino
- * Cromesquis de camembert aux truffes

Repas

~~~~~

#### **Oeuf**

Le jaune, confit aux truffes \* Paysanne de légumes anciens \* Consommé au lard de Colonnata  
~~~~~

Chaud-froid

Sole et truffes * Neige de tomate * Coulis de crustacés aux truffes
~~~~~

#### **Coussin**



St Jacques et truffes \* Robe d'épinard \* écume de poivrons \*  
Beurre blanc "mélano"

~~~~~

Veau escargot

Le filet "roulé truffé" * Tarte fine tomate verte et truffe * Le cruchon d'un jus réduit à glace *
Tuile fine de parmesan à la truffe

~~~~~

#### **Noir et or**

Truffe et poire \* Crème chaude de vanille et truffes \* Chocolat et pralin

~~~~~

L'écrin M chocolat aux truffes

~~~~~

#### **Vins**

Montagny 2014, Domaine Faiveley  
Cigalus 2014, Grand Vin Gérard Bertrand IGP Aude Hauterive  
Cadillac 2011, Grand Vin de Château Ricaud  
Moselle 2013, Château de Vaux Evanesco Pinot Gris

~~~~~

> Réserver pour le Dîner Prestige et l'hébergement éventuel :

Bulletin de réservation à imprimer et expédier avec votre règlement.

> La Fête Régionale de la Truffe est organisée en collaboration avec L'Association Meusienne des Planteurs et Promoteurs de la Truffe en Lorraine (l'AMPPTL)

>> Informations Pratiques

> C'est où ?

Abbaye des Prémontrés,
9 rue Saint Martin
54700 Pont-à-Mousson

> Contact - Renseignements - Réservations

Abbaye des Prémontrés - Tél : 03 83 81 10 32

Mot de Passe à rappeler : LorraineAUcoeur.Com !

>> Idées LorraineAUcoeur pour un mini-séjour Fête de la Truffe :

S'il vous prend une irrésistible envie de passer une nuit ici, pour mieux retrouver les truffes, alors laissez vous séduire :

> sur place : Résidence Hôtel* de l'Abbaye des Prémontrés**

> en Chambre d'Hôtes à la campagne (Eulmont à 25mn): Au jardin Les Pivoines chez Véronique Verdelet sur son exploitation exploitation horticole et maraichère BIO.



Vaucluse : trois mois de prison pour un voleur de truffes

Mercredi 05/10/2016 à 11H31

[Arles Avignon](#)



Me Bouix, ici au côté de M. Goavec, pdt du syndicat, a évoqué le ras-le-bol des trufficulteurs excédés par les vols.
PHOTO JÉRÔME REY

Devant le tribunal correctionnel d'Avignon, Marc, 35 ans, reconnaît avoir en décembre 2015 volé des truffes dans une exploitation de l'Isle-sur-la-Sorgue. Las de constater des vols dans sa truffière -de 1 à 2 kg par semaine - l'agriculteur a installé un appareil photo. Identifié sur plusieurs clichés avec son chien truffier, Marc admet s'être rendu dans la truffière mais minimise le vol. "Une truffière ça ne veut rien dire. Comment ils savent qu'il a été volé un ou deux kilos de truffes par semaine. Moi je n'ai trouvé que deux truffes" assure Marc, qui assure ne pas les avoir vendus : "Je les ai gardées pour les manger".

Me Bouix, partie civile, exprime la lassitude de son client, partagée par toute une profession : "Les trufficulteurs en ont marre de ces pillages dans les truffières". "Les voleurs se professionnalisent" poursuit l'avocate qui sollicite "une peine exemplaire" pour dissuader les braconniers à la veille d'une saison qui s'annonce difficile. Dans la salle, des représentants de la profession venus des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse ont pris place au côté de Patrice Goavec, président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse : "On en a ras-le-bol et aujourd'hui nous exprimons la peur et la crainte de toute une profession qui ne veut pas revivre le drame de Grignan (un voleur avait été abbatu par un trufficulteur, Ndlr). Cette

année nous avons eu la sécheresse, des dégâts dus à la prolifération des sangliers et nous ne pouvons pas, en plus, subir les pillleurs à deux pattes".

"Truffe ou pomme, c'est la même chose"

Le ministère public ne partage pas l'émotion de la profession. Le substitut Pierre Cramier estime que c'est "la même chose de voler une truffe ou une pomme même si ces produits n'ont pas la même valeur. Par contre il y a dans notre région deux choses à éviter de voler : les truffes et les plants de cannabis". Le parquetier entend ne pas réclamer une peine exemplaire ou symbolique au regard de la nature du produit volé. Et peu importe qu'il s'agisse de 50 grammes ou de deux kilos de truffes. Il est requis une peine de 2 mois de prison au regard de la personnalité de Marc dont le casier est noirci de sept condamnations, dont une pour vol de truffes en 2002. En défense Me Dragnei assure que son client n'ira plus voler des truffes... car son chien est mort.

Après délibéré le tribunal va au-delà des réquisitions : Marc écope de 3 mois de prison. Il est alloué à la partie civile 3 240 € en réparation du préjudice matériel, 150 € pour le préjudice moral et 300 € pour les frais de justice. "Le prix du kilo de pommes va passer à 500 € le kilo" ironisait avec amertume Patrice Goavec en quittant la salle. Ce dernier a le sentiment que le message d'inquiétude de la profession n'a pas été entendu à sa juste mesure.

Bruno Hurault



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PULNOY : 20E ANNIVERSAIRE DE LA FÊTE DE LA TRUFFE

04/10/2016 à 05:00



"Pulnoy : 20e anniversaire de la fête de la Truffe"

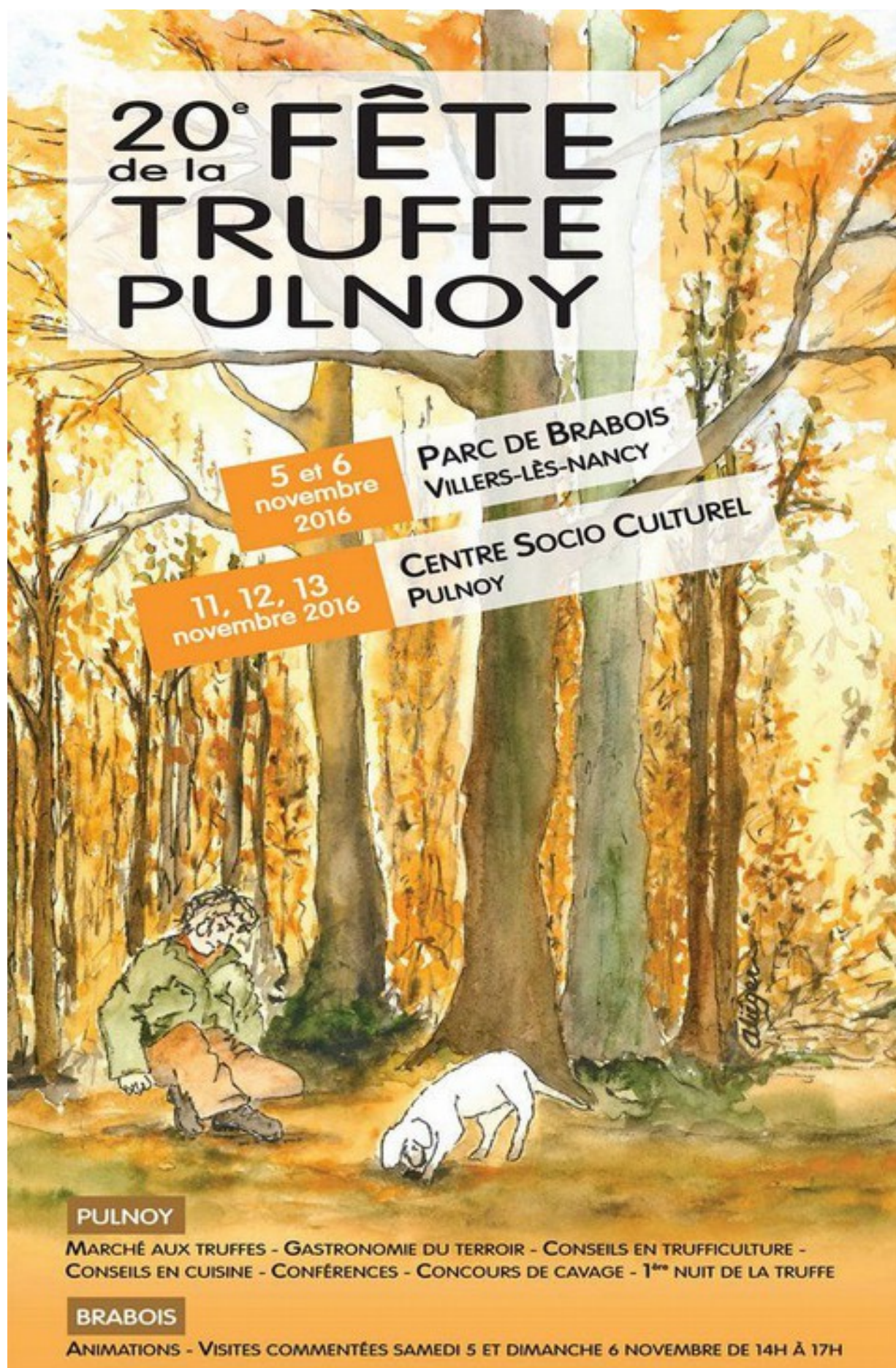
L'assemblée générale de Truffe 54 Lorraine a été l'occasion pour Alain Lieger, le président de faire le point sur une nouvelle année de ... (suite : payante...)



Pulnoy
54420 Pulnoy

La 20ème Fête de la Truffe à Pulnoy, rendez-vous incontournable des gourmets ! Truffles et trufficulture n'auront plus de secrets pour vous : Marché aux Truffles de Lorraine fraîches, Marché gastronomique, Conférences, Recettes et conseils de professionnels, équipement et matériel, et 1ère Nuit de la Truffe !

Le CAL, Comité Animation Loisirs et la ville de Pulnoy, en collaboration avec l'association Truffe 54 Lorraine, organisent la 20ème Fête de la Truffe au Centre Socio-Culturel de Pulnoy, 5km à l'Est de Nancy. Ce qui n'était au départ qu'un Marché aux Truffles sur une idée un peu folle de son fondateur Léon Wehrlen, devient le plus important marché aux truffes fraîches du Grand Est !



20^e de la FÊTE TRUFFE PULNOY

5 et 6 novembre 2016

PARC DE BRABOIS VILLERS-LÈS-NANCY

11, 12, 13 novembre 2016

CENTRE SOCIO CULTUREL PULNOY

PULNOY
MARCHÉ AUX TRUFFES - GASTRONOMIE DU TERROIR - CONSEILS EN TRUFFICULTURE -
CONSEILS EN CUISINE - CONFÉRENCES - CONCOURS DE CAVAGE - 1^{ère} NUIT DE LA TRUFFE

BRABOIS
ANIMATIONS - VISITES COMMENTÉES SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 NOVEMBRE DE 14H À 17H



Cahors

La ville, capitale internationale de la truffe, du cèpe, de l'oronge...

Le Congrès international sur les champignons mycorhiziens comestibles se déroule du 10 au 17 octobre, à Cahors dans le Lot.

05/10/2016 à 14:51 par Marc Louison



Pierre-Jean Pébeyre, Florence Beigelman, Pierre Sourzat et Michel Simon, lors de la présentation du congrès.

Après le congrès scientifique sur le pape Jean XXII organisé à l'occasion de la première Fête de l'histoire de Cahors et les rencontres professionnelles Iter-Vitis France autour du vignoble, la ville de Cahors s'apprête à accueillir des scientifiques du monde entier.

Après la Suède, la Nouvelle-Zélande, le Canada, l'Espagne, la Chine, le Maroc et le Guatemala, le 8e Congrès international sur les champignons mycorhiziens comestibles est organisé pour la première fois en France, du 10 au 17 octobre à l'espace des congrès Clément-Marot.

Cahors a décroché l'organisation de ce congrès international très couru par les scientifiques et les professionnels grâce à Pierre Sourzat, grand spécialiste de la truffe connu notamment pour son engagement au sein de la station trufficole du Montat. La truffe a d'ailleurs été un argument de poids pour obtenir l'organisation du congrès à Cahors. « J'ai posé la candidature de Cahors lors du congrès organisé en 2011 au Maroc (candidature qui n'a pas été retenue puisque le congrès suivant s'est tenu au Guatemala en 2013 ndlr). Cahors est connu à travers le monde pour la truffe. On est connu pour être les voyageurs de la truffe. J'ai une nouvelle fois « vendu » Cahors lors du dernier congrès organisé en 2013 au Guatemala, pour montrer que Cahors est la capitale mondiale de la truffe. J'ai commencé à travailler sur ce congrès en septembre 2014. Le plus beau des congrès auquel j'ai participé était celui de Chine. Il y avait eu 109 communications scientifiques. On en a 111 à Cahors. On a battu les Chinois ! » se réjouit Pierre Sourzat.

Un congrès réservé aux scientifiques et spécialistes

Un comité d'organisation, composé notamment de Pierre Sourzat et de Pierre-Jean Pébeyre, s'est mis en place. « On a tenu à ce que ce soit un congrès purement scientifique. On a joué sur la qualité scientifique, c'est le plus important » précise Pierre-Jean Pébeyre.

Plus d'une centaine de scientifiques, d'enseignants, d'universitaires, de chercheurs et de spécialistes du monde entier sont attendus à Cahors. Ils débattront et feront le point sur les nombreuses recherches faites à travers le monde sur les champignons mycorhiziens comestibles (bolets, truffes, chanterelles, amanites des césars, oronges...). 111

communications scientifiques seront présentées à Cahors par des scientifiques de 26 pays différents (états-Unis, Chine, Argentine, Espagne, Suisse, Japon, Nouvelle-Zélande...). « Les Japonais et les Finlandais ont réussi à cultiver la girolle. La morille est cultivée par les Chinois. Les lactaires délicieux sont cultivés en Nouvelle-Zélande et en Australie. Beaucoup d'expériences sont tentées. Nous allons en discuter » explique Pierre Sourzat qui précise que la délégation chinoise sera la plus nombreuse à Cahors. L'ensemble du congrès se déroulera en anglais.

L'organisation du congrès a été possible grâce à l'implication de l'Office de tourisme Cahors/Saint-Cirq-Lapopie. « Les retombées économiques sur le territoire sont importantes. On fait travailler beaucoup d'acteurs locaux, six hôteliers, des traiteurs, un transporteur... » explique Florence Beigelman, responsable du service réceptif et tourisme d'affaire à l'Office de tourisme.

Le programme du congrès international

Les thèmes abordés durant le 8e Congrès international sur les champignons mycorhiziens comestibles seront nombreux : culture, biologie, écologie, taxonomie, biologie moléculaire, mycotourisme, chimie alimentaire, conservation et protection de l'environnement, gestion des populations en milieu naturel et cultivé, développement de l'économie rurale...

La présentation des communications scientifiques se déroulera sur quatre jours à l'espace des congrès Clément Marot, du 10 au 14 octobre. Des visites d'une exploitation dédiée à la truffe *Tubermelanosporum*, de la station trufficole du Montat... seront proposées aux congressistes. Une réception à la mairie de Cahors est prévue le lundi 10 octobre en fin de journée.

Les journées du 15 au 17 octobre seront réservées aux participants (Chinois, Américains...) souhaitant découvrir un peu mieux la région. Ils visiteront notamment Cahors et le vignoble, Saint-Cirq-Lapopie et Cabrerets...

Les inscriptions au 8e Congrès international sur les champignons mycorhiziens comestibles (la participation au congrès est payante) se font par internet sur le site www.iwemm8-cahors.com/accueil-francais.

LE JOURNAL
DU CENTRE

La 5e édition du marché aux truffes de Nevers s'installera samedi place Saint-Laurent

Publié le 10/10/2016



Six producteurs devraient être présents place Saint-Laurent. ? © Photos d'archives Fred Lonjon

La 5 e édition du mar ché aux truffes de Nevers se déroulera samedi 15 octobre sur la place Saint-Laurent. La vente commencera à 10 h précises, suivie d'une intronisation surprise.
YOUR PREMIUM CONTENT HERE

Nevers démarre la saison des marchés aux truffes de Bourgogne. Samedi 15 octobre, une demi-douzaine de producteurs devraient apporter une dizaine de kilos du précieux champignon.

Denis Thuriot, maire de Nevers, lancera le début de la vente au son de la cloche, à 10h précises, place Saint-Laurent. « Le prix devrait se situer, cette année, aux alentours de 400 à 450 € le kilo », annonce Jean-Pierre Pautet, vice-président du Syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne.

Sachant qu'une truffe pèse entre 10 et 80 g pour les plus grosses, une vingtaine d'euros suffisent pour parfumer un plat pour deux personnes. « On compte environ 10 g par personnes pour un plat », assure Fabrice Balleret, membre du syndicat, trufficulteur, chef cuisinier à la préfecture et membre des Toques nivernaises.

Des animations autour de la truffe seront proposées toute la matinée, dont des démonstrations de cavage (truffes débusquées par des chiens). Un marché des producteurs régionaux sera présent dès 9 h composé d'un viticulteur, un chocolatier, un apiculteur, de jus de fruits frais et potages de légumes frais et le magasin de producteurs fermiers Secrets de paysans. L'association de cuisiniers des Toques nivernaises offrira une dégustation de préparations culinaires à base de truffes.

À 11 h 30, la confrérie de Noyers-sur-Serein (Yonne) procédera à l'intronisation surprise de quatre personnes. Le verre de l'amitié clôturera la matinée vers 12 h.

Le Syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne nous livre quelques recettes pour accommoder les truffes.

La truffe de Bourgogne ne supporte pas la cuisson. À plus de 50°, elle perd ses arômes. Elle se conserve au moins une semaine au frais et se congèle très bien, entière, en fines rondelles ou dans une préparation.

1 Mettre des œufs frais dans un récipient hermétique pendant 48 h. Faites-les cuire à la coque 3 à 4 minutes, ils auront pris le goût de la truffe. Ajouter une noix de beurre à la truffe (10 g de truffes broyées pour 100 g de beurre, infusé deux jours au frais. Peut se conserver au congélateur).

2 Tartiner des tranches de pain de la veille de beurre, déposer par-dessus, sur toute la tartine, de fines tranches de truffes. Déposer dans un plat, filmer et mettre au frais 12 h. Saler légèrement juste avant de servir.

3 1 kg de pommes de terre, 50 g de truffes, 20 g de beurre, 25 g de crème. Faire cuire et écraser les pommes de terre. Chauffer la crème fraîche et 2/3 des truffes broyées avec du beurre fondu. Mélangez aux pommes de terre et décorer la purée avec les lamelles du reste des truffes.

Dominique Romeyer

<https://www.letemps.ch>



Truffes blanches d'Alba.

Un jour une idée Sophie Grecuccio Publié lundi 10 octobre 2016 à 15:15.

La truffe blanche d'Alba, de l'or dans vos assiettes

Les premières truffes blanches de la saison sont arrivées dans le Piémont! Voyage gourmand en plein milieu des majestueuses collines des Langhe et du Roero d'où s'élève Alba, royaume automnal du diamant italien

C'est la saison. Chaque année à l'automne la région italienne du Piémont est prise d'assaut par les amoureux de la bonne chère pour déguster la truffe blanche d'Alba, petite ville lovée dans les vignobles au sud de Turin, qui consacre jusqu'au 27 novembre une foire extraordinaire à son diamant blanc, l'une des truffes les plus connues et les plus réputées au monde. Il paraît que dans l'antiquité les Grecs et les Romains pensaient qu'elle se formait sous l'impact du tonnerre et des éclairs et ils la vénéraient pour ses qualités aphrodisiaques! Appartenant à la variété *Tuber magnatum pico*, la truffe blanche présente une surface lisse et blanche, aux nuances rosées et grises. Ses dimensions sont variables, ainsi que son parfum, proche de l'odeur d'ail sauvage, qui varie selon les racines des arbres où elle prend naissance, aux pieds des chênes, des peupliers, des saules, des tilleuls et des cerisiers, avec une préférence pour les sols humides. Sa «chasse» à un goût romanesque. C'est au clair de la lune que le chercheur de truffes, le trifulau, parcourt d'innombrables sentiers dans les bois en compagnie de son chien. Le parcours en est entouré de mystère, le trifulau dissimulant ses traces pour s'assurer une récolte solitaire et fructueuse... Normal si on pense que ses revenus peuvent atteindre jusqu'à 150 000 francs en trois mois! Actuellement, au marché d'Alba la truffe se négocie autour de 2500 francs le kilo.

Récoltée d'octobre à décembre, la truffe blanche nécessite un entretien considérable et savoir la consommer est tout un art: la coutume est de l'enrouler dans du papier léger et de la disposer à l'endroit le moins froid du réfrigérateur. Consommée crue, en lamelles, elle doit être rajoutée aux préparations juste avant de les servir, pour pouvoir les parfumer et exalter leur arôme. Un risotto, un œuf sauté, une fondue ou des pâtes fraîches à l'œuf, accompagnées d'un grand vin du Piémont comme un Nebbiolo, un Barbaresco, un Barolo... Et si le voyage en plein milieu des majestueuses collines des Langhe et du Roero ne figure pas dans la liste de vos escapades automnales, le Restaurant L'Antica Trattoria à Lausanne organise début novembre, deux soirées dédiés à l'or blanc du Piémont. Buon appetito!

Foire de la truffe blanche d'Alba jusqu'au 27 novembre 2016



LA GAZETTE

La truffe blanche est arrivée



Ca y est les copains, le traiteur HomeGourmet a reçu sa toute première truffe blanche de la saison ! Et comme à chaque fois, toute l'équipe qui s'arrête de travailler pour accueillir le livreur, telle une bande de grands enfants guettant l'arrivée du Père Noël. Car la truffe blanche, outre le fait que son goût soit absolument inimitable, est le Graal du vaste monde des champignons pour plusieurs raisons.

Déjà, il est impossible de la cultiver. Elle ne pousse que lorsque de nombreuses conditions sont réunies (auprès des chênes, tilleuls, peupliers, dans un sol argileux, et le plus souvent proche d'un cours d'eau). La principale région de récolte se situe dans le Piémont, où a d'ailleurs lieu en ce moment un festival qu'on vous recommande chaudement : le marché aux truffes d'Alba (<http://www.fieradeltartufo.org/>). On cueille la truffe avec des chiens spécialement dressés, et la légende veut que la majorité de la récolte s'effectue de nuit, pour que les Trifolao (les cueilleurs de truffe) gardent secrets leurs coins de prédilection d'année en année. Et quand on sait que le kilo se négocie entre €2'000 et €5'000 suivant les années, on a envie d'y croire.

Mais comme si cela ne suffisait pas, elle se fait de plus en plus rare... à cause du Nutella. La famille Ferrero, qui produit la fameuse pâte à tartiner, est originaire de la région et soutient les paysans locaux en achetant à prix d'or les noisettes nécessaires à la confection de leur produit phare. Cette politique, au demeurant tout à fait louable, a pour effet indésirable de transformer les forêts de la région en lignes bien ordonnées de noisetiers, détruisant ainsi l'habitat de cette

merveille aussi mycologique que mythologique.

C'est pourquoi les cueilleurs locaux ont lancé une campagne de crowdfunding pour préserver l'habitat de leur champignon préféré, et ont déjà récolté plus de 10'000€ sur les 50'000€ nécessaires : <https://breathetruffle.fieradeltartufo.org/en/crowdfunding>. (campagne en ligne jusqu'au 31 décembre 2016).

Quant à l'équipe du traiteur HomeGourmet (qui devrait bientôt avoir terminé de s'extasier devant le premier arrivage), elle va enfin pouvoir se mettre à la confection d'un magnifique menu spécial pour un client qui accueille l'automne... avec panache.

Le Républicain
Lorrain

TERROIR

6e marché aux truffes à Montigny-lès-Metz

La Maison du Pays messin accueillera, le samedi 22 octobre, de 14 h à 18 h, son 6e marché aux truffes.

13/10/2016 à 20:00, actualisé à 12:21



Les amateurs de truffes se retrouveront, le samedi 22 octobre, à la maison du Pays messin. Photo RL

La Maison du Pays messin accueillera, le samedi 22 octobre, de 14 h à 18 h, son 6e marché aux truffes. Organisé par l'Association départementale de trufficulture et de promotion de la truffe en Moselle, en partenariat avec le SIVT du Pays messin, ce marché est devenu le rendez-vous incontournable des fins gourmets. Trois producteurs, un Mosellan et deux Meusiens vous feront découvrir la subtilité de ce produit rare, unique, entouré de mystères. En cette période de récolte, deux espèces seront proposées : La truffe de Lorraine, connue également sous le nom *tuber uncinatum*. Il s'agit de la truffe la plus récoltée dans la région tant sur les sites naturels qu'en culture. La truffe de Meuse, appelée mésentérique, développe quant à elle un parfum et un goût puissants.

D'autres produits à base de truffe, tels des terrines, du sel, des huiles, du vinaigre, seront également disponibles. Renseignements : 03 87 56 83 63.

Le
Quotidien

Thionville : razzia sur les truffes de Lorraine

Dans [Grande région, Lorraine](#) Mis à jour le 16/10/16 15:31 | Publié le 16/10/16 15:31



Si la truffe de Lorraine n'a pas la même réputation que sa cousine du Périgord, elle a quand même déplacé bon nombre de fins gourmets hier à Thionville. (Photo : RL)

Ils n'étaient que cinq vendeurs de truffes samedi place Arnoult à Thionville mais la rareté a payé puisqu'à la mi-journée, ils étaient dévalisés. Les connaisseurs ont fait leur marché.

La première volée est mûre mais légère. Elle est bien parfumée malgré tout. » Yves Schweitzer, le président de l'association meusienne des planteurs et promoteurs de la truffe lorraine, et contrôleur qualité hier sur le marché de Thionville, parle en connaisseur. Ce traiteur de Bar-le-Duc à la retraite a même consacré un livre à la truffe de Lorraine et aux mille façons de la cuisiner.

« C'est une passion et un bon complément de retraite », indique Robert, installé place Arnoult, samedi, à Thionville. « Je fais ça depuis vingt-cinq ans. Au début, c'était moi qui guidais le chien, aujourd'hui, je le suis les yeux fermés. » Et l'ancien pâtissier messin de lâcher : « Dans les bois, mon chien, c'est mon ombre. »

A 450 euros le kilo, la truffe uncinatum de Meuse est partie comme des petits pains. « Les connaisseurs sont venus cette année », se félicite Cyrille. De ses cinq kilos de truffe, il ne lui restait plus que 600 grammes à midi. Même chose pour les quatre autres vendeurs dont deux avaient même déjà liquidé tout leur stock. « Nous essayons de passer chaque année quand nous sommes dans le coin, déclarent Guery et Krasi, friands de brisures de truffes. On s'en sert pour faire des pâtes, du risotto et on s'est dit que, cette fois, on essaierait d'en mettre

aussi dans l'omelette. »

A consommer tout de suite ou bien à congeler, la truffe lorraine pour exploser en bouche doit être « mélangée à un aliment gras comme du beurre, de la crème ou du parmesan », insiste Yves Schweitzer. Pour ma part, je ne suis pas pour la congeler parce que je trouve qu'elle perd un peu de sa saveur. »

La truffe 2016 que l'on avait annoncée rare en raison de la sécheresse estivale, ne l'est finalement pas tant que cela. « C'est moins pire que les deux années précédentes », nuance le contrôleur qualité. « Il n'est pas exclu que s'il continue de pleuvoir, les deuxièmes et troisièmes volées soient plus nombreuses », poursuit Robert. Parce que la saison de la truffe ne fait que commencer (de septembre à mi-janvier). Si la vente aux particuliers reste assez ciblée, réservée aux fins gourmets et aux connaisseurs, les restaurateurs sont de loin les plus gros clients des dénicheurs et producteurs de truffe. « J'ai ma clientèle de restaurateurs », glisse Robert. Des gens avec qui j'ai établi des relations de confiance. » Une fidélité qui paye puisqu'un kilo de truffes leur est facturé 200 euros, soit deux fois moins que le tarif affiché hier, et réservé aux particuliers.

Catherine Roeder (Le Républicain Lorrain)

Petit résumé des communications du congrès sur les champignons mycorhiziens comestibles

Le congrès scientifique a eu lieu du 10 au 13 octobre 2017. Les travaux présentés par les conférenciers ont porté sur des thèmes très variés depuis la génétique jusqu'à la culture en passant par l'écologie des espèces mycorhiziennes (associant un arbre-hôte avec un champignon), avec des prolongements mettant en avant le rôle joué par les champignons dans le développement économique et touristique. Les scientifiques chinois ont présenté de nombreux travaux portant sur la découverte de nouvelles espèces de truffes en Chine tandis que les japonais ont affirmé leur intérêt pour le Matsutake (*tricholome* très prisé et précieux en Asie) et l'amanite des Césars (ou oronge). En Afrique, le terfez ou truffe du désert a fait l'objet de plusieurs communications, notamment pour la région du Maghreb et l'Afrique du sud. A noter que la truffe noire *Tuber melanosporum* a désormais trouvé une place au Maroc et en Afrique du sud avec des récoltes qui indiquent une maîtrise de la production grâce à une bonne gestion de ses besoins en eau en été. L'Europe centrale, notamment la Hongrie, l'Autriche, la Pologne, la Croatie, de nombreux pays travaillent à l'amélioration de la production de la truffe de Bourgogne ou *Tuber aestivum/uncinatum*. La recherche d'interactions entre les arbres hôtes de la truffe (en général) et les plantes herbacées (ou arbustives) des truffières est à l'origine de recherches mettant en évidence le caractère bénéfique de végétaux non mycorhiziens accompagnant la truffe.

Le cycle de la truffe noire est exploré au niveau de son génome. Grâce aux outils modernes pour explorer le patrimoine génétique des êtres vivants, les souches de truffe(s) sont distinguées en milieu naturel et cultivé. La répartition des deux types sexuels de la truffe noire donne lieu à des éclairages originaux sur ses stratégies de reproduction sexuelle. La trufficulture ne cesse d'explorer différentes voies qui privilégient le travail du sol ou la recherche d'un milieu aussi naturel que possible. Si les contaminations fongiques expliquent des difficultés sur le terrain de la trufficulture, la maîtrise du changement climatique apparaît déterminante. L'arrosage en trufficulture est une clé essentielle d'autant que les australiens affichent des résultats de plusieurs centaines de kg de truffes à l'ha sous un climat subtropical et des sols fortement amendés en calcaire. Parmi les autres espèces de champignons dont la culture progresse *in vitro* et en milieu naturel, la girolle, le lactaire délicieux, les cèpes (*Boletus aereus*, *edulis*, ...), l'amanite des césars, sont au cœur de nombreuses études, expérimentations et réflexions. En Espagne, la cueillette du cèpe à partir d'une plante arbustive (*Cistus ladanifer*) intéresse de nombreux acteurs territoriaux aussi bien en termes scientifiques, techniques, et de développements économiques et touristiques. Tous les continents ont apporté une contribution à ce congrès qui a réuni des scientifiques de plus de 25 pays, lesquels ont fourni 112 résumés à la base d'un ouvrage très documenté.

La biodiversité fongique a été présentée à partir d'inventaire d'espèces rencontrées au Mexique, au Guatemala, au Sénégal, en Ethiopie ou encore en Nouvelle-Calédonie. Les scientifiques portugais et une chercheuse canadienne ont communiqué des résultats sur des molécules extraites ou transformées à partir ou par les champignons. Le « bis méthylthio methane » est la base chimique de l'arôme artificiel de la truffe blanche d'Italie tandis que de nombreuses molécules extraites de plantes font toute la subtilité de l'arôme de la truffe noire *Tuber melanosporum*. La trufficulture française et européenne se développe en mettant en avant ses atouts quant à la qualité des truffes et une demande loin d'être satisfaite. Les pépiniéristes contribuent à ces atouts comme l'ont montré les travaux sur la dynamique de mycorhization de différentes espèces de truffes.

Presse trufficole du net | 20/10/2016 | Photos : Pierre SOURZAT | Rédaction JP BATAILLE

Sous la direction de Pierre SOURZAT, les congressistes ont visité l'exploitation trufficole de Roger et Françoise CHIAPELLO, puis, Paul PINSARD et son cochon KIKI, ont fait une démonstration de cavage.



Réception des congressistes dans la halle de la mairie de Lalbenque, accueillis par Mr Jacques POUGET, Maire de Lalbenque et Alain AMBIALET, Président du Syndicat des trufficulteurs, ou un apéritif dinatoire leur a été offert par le Syndicat des trufficulteurs.



LE SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS DU BUGEY
Siège social : CFPPA Boulevard du 133 RI 01300 BELLEY



Président : Yves BUTTEMER
Chemin des Côtes d'en bas
01800 PEROUGES
Tél : 04.74.61.23.98
Port 06.76.79.44.63
Courriel : ybjb01@free.fr
Vice présidente : Suzanne DEVILLE
Trésorier : Eric HELL
Secrétaire : Sébastien BERTHET

Au pays de BRILLAT-SAVARIN

Dans le cadre de la formation qu'il souhaite apporter à ses
adhérents

Le syndicat des trufficulteurs du Bugey propose

Le 19 novembre 2011

Une conférence débat sur la trufficulture animée par

Gérard Chevalier

Personnage incontournable de la trufficulture

« 40 ans de recherche sur la truffe »

À l'INRA de Clermont-Ferrand

Cette journée qui se veut conviviale se déroulera en trois
temps

Conférence en salle

Repas

Visite d'une truffière

(Si le temps le permet)





SAMEDI
19
NOVEMBRE
2016
10 h > 17 h 30

Marché aux truffes d'automne

de Champagne-Ardenne

MUSÉE HISTORIQUE SAINT-REMI
Sous la galerie du cloître > *entrée libre*

Marché organisé par
l'Association Marnaise
des Producteurs de Truffes (AMPT)
avec le soutien de la ville de Reims

Reims.fr
MUSÉE SAINT-REMI

5^e édition du marché aux truffes d'automne de Champagne-Ardenne !

La truffe, résultat de la fructification d'un champignon souterrain, est issue d'un mycélium qui vit en association avec certains arbres tels que le chêne, le noisetier, le charme, le pin noir... L'essentiel de la production se situe en forêt, où les truffes mûrissent de septembre à janvier. Depuis une décennie, le relais est fait par des plantations truffières de qualité pour la production de la truffe d'automne de Champagne-Ardenne.

AVEC LES PRODUCTEURS RÉGIONAUX DE :

- Confit de ratafia aux truffes
- Charcuterie de Saint-Martin
- Escargot des grands crus
- Foie gras de canard
- Safran des Ardennes
- Lentillons de Champagne
- Miel de pays
- Livres de la gastronomie champardennaise



10 h : ouverture du marché

11 h : conférence par Jean-Sébastien Pousse, technicien à la Maison des truffes de Boncourt sur Meuse

11 h 45 : démonstration de chiens truffiers

15 h 30 : démonstration de chiens truffiers

16 h : conférence par Jean-Sébastien Pousse, technicien à la Maison des truffes de Boncourt-sur-Meuse

17 h 30 : clôture du marché

Ville de Reims - Direction de la communication - Ne pas jeter sur la voie publique

ENTRÉE LIBRE

www.reims.fr

Musée historique Saint-Remi
53 rue Simon - Reims
03 26 35 36 90



Reims.fr

La truffe fait son trou dans les environs de Metz

Dans [Grande région](#), [Lorraine](#) Mis à jour le 21/10/16 15:59 | Publié le 21/10/16 15:59



Plusieurs marchés sont programmés : le 22 octobre, à Montigny-lès-Metz ; le 23, à Gorze ; les 29 et 30, à Metz, dans la cour du restaurant À la Ville de Lyon. (Illustration : RL)

Dans la région messine, la trufficulture progresse de façon régulière depuis quelques années. Et ce n'est sans doute qu'un début car le précieux champignon séduit de plus en plus malgré son prix élevé.

La saison des truffes est lancée ! Samedi se tiendra à la maison du Pays messin à Montigny-lès-Metz, l'un des premiers marchés aux truffes de la saison. Gorze organisera le sien le lendemain. Ces événements, qui rencontrent un succès croissant d'année en année, témoignent de la place grandissante prise par le diamant noir dans la région messine. Les explications.

1. Où trouve-t-on des truffes ?

Lessy, Ancy-sur-Moselle, Marange-Silvange, Scy-Chazelles, Norroy-le-Veneur, Gravelotte : plusieurs truffières ont vu le jour ces dernières années dans la région messine. Toutes ne sont pas encore productives – il faut attendre 8 à 10 ans pour qu'elles le soient –, mais un mouvement s'est bel et bien enclenché comme l'explique Lionel Bourlier, de Saulny, qui est l'un des rares spécialistes lorrains à vivre du précieux champignon. Il a d'ailleurs créé une entreprise baptisée Lor'Truffe. « Aujourd'hui, il doit y avoir entre 10 et 15 hectares de plantés en Moselle même si on ne connaît sans doute pas tout le monde », précise-t-il. Au sein de

l'association de trufficulture de Moselle, on est une vingtaine de membres pour l'instant. »

2. Comment l'expliquer ?

La Moselle, et plus particulièrement les côtes de Moselle, offre un terroir favorable pour les truffes en raison de la présence de calcaire. On trouve donc pas mal de truffières naturelles dans la région messine même si Lionel Bourlier tient bien évidemment à ne pas dévoiler leur situation. Avec son chien truffier, un croisé braque-labrador, il ramasse donc des quantités non négligeables de truffes de Lorraine (*tuber uncinatum*) ou de truffes de Meuse (truffes mésentériques). L'autre explication, c'est que la création d'une truffière, avec l'aide d'un spécialiste, est relativement simple. Il suffit de planter des arbres mycorhizés avec la truffe (noisetiers, chênes, charmes...) dans des terrains favorables et d'entretenir ces vergers truffiers afin de produire des truffes (il faut attendre au moins huit ans). « Pour un hectare planté, on considère qu'il faut investir environ 10 000 € », détaille Lionel Bourlier. Avec l'espoir, à terme, de produire 20 kilos de truffes par an et par hectare...

3. Est-ce que ça va durer ?

Il n'y a pas de raison que l'attrait pour la truffe lorraine diminue. Le diamant noir séduit de plus en plus de restaurateurs et de particuliers. « La demande est beaucoup plus forte que l'offre », résume Lionel Bourlier. Un décalage renforcé les années de sécheresse – la truffe a besoin de pas mal d'eau pour se développer – qui incite de plus en plus de particuliers à se lancer dans la trufficulture. Si la Meuse a pris un temps d'avance dans ce domaine, la Moselle semble partie pour suivre la même voie ou presque. Au-delà des marchés aux truffes qui se développent ici où là, les trufficulteurs mosellans espèrent développer un projet de truffière-école, sorte de vitrine de leur savoir-faire, un peu à l'image de celle que l'on trouve en Meuse, à Saint-Remy. L'endroit idéal est tout trouvé : le plateau de Frescaty où Metz Métropole s'est engagé dans un ambitieux projet d'agrobiopole pour développer des petites productions à forte valeur ajoutée locale. Des contacts ont d'ores et déjà noués. Reste désormais à les concrétiser.

Fabien Surmonne (Le Républicain Lorrain)

L'OBS

La culture de la truffe italienne, candidate au patrimoine de l'Unesco



Giovanni Sacchetto en pleine chasse à la truffe blanche avec sa chienne Dora, le 16 octobre 2016 à Alba, dans le Piémont italien ((c) Afp)

Publié le [21 octobre 2016 à 11h16](#)

Alba (Italie) ([AFP](#)) - "Dora, par ici, par ici!" Chaque nuit d'automne, Giovanni Sacchetto part avec sa chienne à la recherche de la truffe blanche d'Alba, dans le Piémont italien. Une chasse à la lueur de la [lune](#) pour un champignon au parfum inégalable qui s'échange à prix d'or. "Ce n'est pas un travail, c'est une passion, une vraie [maladie](#). Je peux aller me coucher à 23H00, et à 03H00, je suis déjà réveillé pour partir. Ce n'est pas pour l'argent. J'ai ça à l'intérieur", explique Giovanni aux premières heures du matin.

"La truffe c'est très beau parce que c'est mystérieux. On ne sait jamais où elle se trouve. Jamais", insiste-t-il.

A ses côtés dans la brume, Dora, neuf ans, chien d'eau romagnol, une race connue pour son incroyable odorat. "Pour le chercheur de truffes, son chien, c'est quelque chose d'indescriptible!", sourit Giovanni.

L'odorat du chien s'éduque, jeune, en cachant du gorgonzola sous terre, puis une vraie truffe. Quand l'animal a repéré le parfum du champignon, il "marque" l'endroit et le mouvement de sa queue s'accélère.

Le truffier doit alors gratter pour trouver la pépite, cachée le plus souvent de 10 à 30 cm sous le sol. Pour le chien, c'est avant tout "un jeu", qui exige une récompense: biscotte, croquette ou pain dur.

- Ecosystème singulier -

Giovanni a commencé avec son grand-père à 14 ans, d'abord "à cause de la faim" -et donc

pour gagner de l'argent- car "à la campagne il n'y avait rien, avant que la passion ne le prenne. "Cela fait 50 ans que je cherche des truffes, je connais tous les plants, tous les sentiers", dit le truffier qui préserve jalousement ses "lieux secrets". "A une époque il y avait beaucoup plus" de truffes, mais certains plants ont été coupés et d'autres, avec la [pollution](#), ne produisent plus. Face à ce constat, une campagne de [financement participatif](#) à hauteur de 50.000 euros a été lancée pour sauvegarder l'écosystème singulier des terrains truffiers de la région.

Autrefois bien entretenus, les bois sont désormais "plus dans une situation d'abandon", explique le président du Centre national d'étude des truffes, Antonio Degiacomi. "Il y a beaucoup de plantes grimpantes, qui entrent en compétition" avec les plants truffiers.

"Il n'y a pas de menace imminente mais (...) il faut être pro-actif", insiste-t-il en soulignant l'importance de "nettoyer les terrains, de planter de nouveaux plants", même si le fait que les chasseurs de truffes ne sont souvent pas les propriétaires des terrains complique les choses. Au [total](#), l'Italie compte 200.000 truffiers, tout type de champignon confondu, dont 4.000 dans le Piémont, où se trouve Alba. Depuis 86 ans, cette ville de 30.000 habitants accueille chaque année pendant presque deux mois une "grande foire à la truffe blanche", qui attire des milliers de visiteurs, y compris étrangers.

- 'La plus parfumée' -

Cette année, le prix de la truffe blanche d'Alba oscille entre 3 et 4.000 euros le kilo à la Fiera, qui dure jusqu'au 27 novembre.

"Sa particularité est la légèreté incomparable de ses arômes et son élégance", souligne Matteo Baronetto, chef du restaurant "Del cambio" à [Turin](#).

"La truffe est comme le vin, chaque zone a son parfum" et celle d'Alba est "la plus parfumée", assure Giovanni Sacchetto.

Dans le Piémont, la saison court du 21 septembre au 31 janvier. Le champignon, composée à 82% d'eau, a besoin de pluie et de froid. "Plus il fait froid, meilleure est la truffe", note le truffier.

L'Italie compte 25 espèces de truffes, qui génèrent un chiffre d'affaires annuel estimé à 400 millions d'euros. Et 99% de la truffe blanche de qualité vendue dans [le monde](#) vient de la péninsule.

Alors que la truffe et sa récolte donnent lieu à une tradition et des secrets préservés même au sein des familles, l'[Italie](#) a demandé le classement de cette [culture](#) au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Car selon elle, au-delà son "inestimable valeur", la truffe est "le symbole des relations entre l'homme, la nature, les [animaux](#) et la tradition".

<http://www.nicerendezvous.com/index.php>



Marché de la Truffe 2017 à Grasse et au Rouret

Écrit par SG

Le traditionnel Marché de la Truffe se déroulera le samedi 7 janvier 2017 à La Bastide Saint Antoine à Grasse et le dimanche 15 janvier au Rouret.

FÊTE TRUFFE 2017 GRASSE LE ROURET - Cette Fête de la Truffe inaugure de manière conviviale et gourmande la saison des manifestations en pays grassois. Notez bien que cette année, c'est un samedi qu'elle se déroulera à Grasse et le dimanche suivant au Rouret. Cette aventure, qui a commencé voilà 21 ans par une conversation entre Michel Santinelli, l'actuel président de la Fédération régionale Provence Alpes Côte d'Azur et Jacques Chibois, le chef propriétaire du Relais & Châteaux La Bastide Saint Antoine à Grasse, est la vitrine de la trufficulture dans les Alpes Maritimes, département qui voit ses surfaces truffières augmenter chaque année et bénéficie d'une aide financière à la plantation du Conseil départemental. En juin 2015, la truffe est enfin devenue un produit agricole qui, à l'instar des autres, peut prétendre à des aides de l'Europe et de la France.

La saison 2016/2017 s'annonce contrastée pour les trufficulteurs des Alpes Maritimes du fait de la sécheresse, ceux qui ont eu la possibilité d'irriguer leurs truffières devraient « caver » des truffes, les autres, malheureusement, devraient peu ou pas de récolte. Par ailleurs, le président PACA a rappelé que le syndicat des trufficulteurs avait signé la Charte nationale qui oblige chaque producteur à présenter l'ensemble de ses truffes à la vente avant l'ouverture d'un marché de détail pour qu'elles soient inspectées par des professionnels afin que le client ne soit pas trompé sur la qualité des truffes.

Et, comme le veut la tradition, c'est encore un artiste qui a réalisé l'affiche de la Fête de la Truffe. C'est Max Cartier, à qui l'on doit l'Homme de Pierre qui accueille le futur passager de

l'aéroport de Nice Côte d'Azur, un artiste protéiforme qui a commencé par le cinéma au côté d'Alain Delon dans Rocco et ses frères avant de choisir l'art décoratif et la sculpture. Pour la Fête de la Truffe, il a imaginé un « Homme Truffier », un rabassier qui va continuer sa vie en devenant le logo du syndicat des trufficulteurs des Alpes Maritimes.

Et, comme le veut la tradition, la conférence de présentation a été suivie d'un déjeuner au soleil sur la terrasse du restaurant de la Bastide Saint Antoine.

Fête de la Truffe

Samedi 7 janvier 2017

La Bastide Saint Antoine

Grasse

Dimanche 15 janvier 2017

Place du village

Le Rouret

Légende photo du haut : Michel Santinelli, président de la Fédération régionale des trufficulteurs Provence Alpes Côte d'Azur, le chef Jacques Chibois, Jérôme Viaud, maire de Grasse et l'artiste Max Cartier.



Ouverture de la saison des Truffes

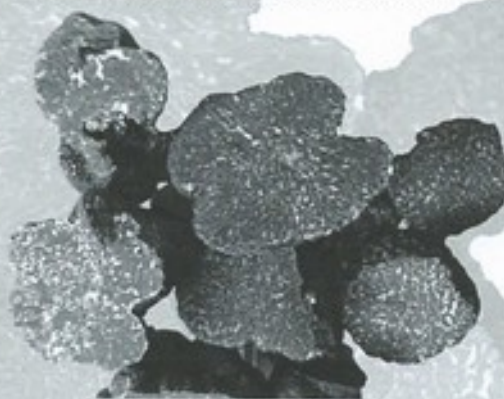


Dimanche 27 novembre 2016
à Saint-Donat sur l'Herbasse

- 10 h 00 Départ du défilé de la Halle des sports
- 10 h 45 **MESSE DES TRUFFICULTEURS** à la Collégiale
- 12 h 30 Buvette et plat truffé à la Halle des sports
- 14 h 00 Présentation et démonstration de chiens d'aveugles
- 14 h 45 Démonstration de cavage
- 15 h 30 Remise des prix du concours de dessins 'TRUFFES' aux écoles

Animation musicale

Entrée gratuite



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



1

793/1873 - JOSEPH TALON, PERE DE LA TRUFFICULTURE EN LUBERON



Durant l'année 1808, un jeune agriculteur de 15 ans plante sur un hectare de mauvaise terre des glands. Jusqu'à cette année-là, même si [la truffe](#) était appréciée des gourmets depuis le siècle de François 1^{er}, ses origines restaient totalement obscures : certains pensaient qu'elle naissait de la foudre, d'autres prétendaient voir là une « gale » des racines du chêne, liée à la pique d'une mouche, d'autre une pourriture provoquée par le suc tombé des feuilles ! En tout cas, la truffe demeurait un champignon entièrement sauvage, dont l'idée même de culture semblait iconoclaste.

Une dizaine d'années plus tard, Joseph Talon, le paysan de Croagnes qui avait planté ces glands, vit sa truie sortir des truffes dans ce champ pauvre et austère. Rabassier de toujours, Joseph Talon comprit vite le rapport entre les glands de 1808 et les truffes de 1816 ! Et il répéta la plantation de glands en achetant des terres pauvres, pleines de cailloux, impropres aux belles cultures.

Quelques années passent, silencieuses, et puis une rumeur commence à parcourir la campagne

de [Saint-Saturnin-Lès-Apt](#) : il se passe quelque chose du côté du mas de Joseph Talon, quelque chose qui montrerait des rentrées d'argent nouvelles, insoupçonnées, incohérentes avec les cultures traditionnelles, lavande, vigne, épeautre, olives. Joseph Talon s'enrichit !! La rumeur se précise, le courtier du marché d'Apt achète beaucoup à Talon, c'est la truffe !!



Alors les champs de chêne de Talon, incompréhensibles hier, deviennent le centre des attentions. Et comme Talon travaille amoureuxment ses champs de chênes, tout le monde l'imité. Et l'on plante, et l'on plante, et l'on plante : les contreforts des monts du Vaucluse, au-dessus de Saint Saturnin, se couvrent de chênes, plantés bien alignés. Plus de 200 propriétaires plantent à Saint Saturnin ! Joseph Talon vend à ses collègues des plants truffiers, les premiers « plans mycorhizés » de l'histoire.

Et la rumeur enfle, dépasse Saint Saturnin. A Carpentras, Auguste Rousseau, négociant en truffes fait de même en 1847, achète ses plans à Talon, présente ses truffes à l'expo universelle de Paris, et obtient la médaille d'or, grâce à la « méthode Talon ». Le Périgord s'y met à son tour, dans ses causses calcaires, dans la foulée du Sud-Est.

La culture de la truffe était née : la commune de Saint-Saturnin-lès-Apt produisait à elle-seule en 1875, 6 tonnes de truffes. Merci Talon !

Talon n'a jamais été très célèbre, il n'a jamais connu l'explication scientifique de son succès : la mycorhize. Mais que serait la truffe sans lui. Et, si d'aventure vous randonnez dans les bois de Saint Saturnin, penchez-vous, regardez les pieds des chênes, et constatez : et oui, ils sont en ligne. La forêt entière est alignée ! Ce sont les anciens restes de la ruée vers la truffe, provoquée par Talon.

Presse trufficole du net | 28/10/2016 | Photos : Midi-Libre | Rédaction Jean-Paul BATAILLE

UNE DES FIGURES EMBLÉMATIQUES DU MONDE DE LA TRUFFICULTURE VIENT DE S'ETEINDRE.



ean Demerson et son microscope.

Jean Demerson est décédé vendredi 27 novembre au soir. Son état de santé s'étant brusquement dégradé, il était hospitalisé depuis quelques jours. Monique, son épouse, tenait informés Louis Teulle et Michel Tournayre de l'évolution de son état.

Ses obsèques auront lieu le 4 novembre à 15 H au crématorium du Gard à Nîmes.
Selon les vœux de Jean Demerson, pas de fleurs ou de couronnes, juste quelques photos de truffes seront exposées.
Nous adressons nos sincères condoléances à toute sa famille.

C'était une personne très aimée et appréciée du monde de la trufficulture.
Il ne se séparait jamais de son microscope et lors des manifestations trufficoles, il était heureux de partager les images vues à travers son appareil.

Au tout début 2015, les éditions de la Fénestrelle faisaient paraître le livre « La Truffe, La trufficulture », écrit conjointement avec son épouse Monique racontant leur aventure trufficole de 1989 à 2015 et Jean présentant 45 communications technico-scientifiques.

Jean Demerson était diplômé de l'école supérieure physique et chimie de Paris. De formation à la recherche et à l'innovation, il obtint en 1984 un brevet de mycologue de la société lorraine de mycologie à Nancy.
Dès son arrivée à Uzès, il s'est rapproché bien entendu du Syndicat des producteurs de truffes où il fut rapidement apprécié, par l'ensemble de la profession.