



Sommaire des articles du recueil 16/007

Page 03 Pourquoi les arbres truffiers s'arrêtent-ils de produire ?

Page 05 La saison de la truffe d'été est ouverte!

Page 06 Les producteurs d'or noir réunis

Page 07 Es el alcornoque (Quercus,suber) un buen árbol para trufa negra ?

Page 10 Des animations autour de la truffe d'été

Page 11 GARD Jean-Paul Fournier ramène sa truffe au Sénat

Page 12 Truffe & Terroir à Roullens en Malepère

Page 13 VINGT ANS DE TRUFFICULTURE EN FRANCE :
à la recherche du temps perdu.

Page 20 1000 mains à la pâte

Page 21 Un mariage sous le signe de la Truffe entre Sorges et Sainte-Alvère

Page 24 La truffe d'été de retour

Page 25 Vaucluse : Henri Veyradier, nouveau Grand maître du
Diamant noir

Page 27 Marché de la truffe d'été à Carpentras le 8 juillet.

Page 28 Truffes : Eric Andrieu se félicite de la réponse de la
Commission européenne

Page 29 En Ardèche, Ruoms fête la truffe blanche

Page 32 Les secrets bien gardés du monde de la truffe

Page 35 Une journée pour faire vivre le terroir

Page 37 Les Truff'Aestivales 2016

Page 38 La truffe, même en été

Page 39 Truffe d'été et champagne : l'accord parfait au menu le mardi
soir à Sarlat

Page 41 A Aups, la truffe se rebiffe contre la menace espagnole

Page 43 Congrès international « Truffes et Champignons » Cahors
10/17 Octobre 2016.

Pourquoi les arbres truffiers s'arrêtent-ils de produire ?

On pourrait s'attendre à ce qu'un chêne truffier produise pendant de longues décennies puisqu'il poursuit régulièrement sa croissance et que son partenaire, le champignon, se renouvelle chaque année. Mais l'expérience montre que les plantations truffières ont une durée de production limitée à une douzaine, voire une quinzaine d'années. Au bout de ce délai, les récoltes diminuent puis cessent. Certains attribuent cet arrêt de production à l'épuisement du sol, explication qui ne peut être retenue puisque les exportations de minéraux du sol par les truffes récoltées sont négligeables. D'autres ont suggéré que l'accumulation d'enzymes et de toxines excrétées par le champignon rendait peu à peu le sol stérile. *Tuber melanosporum* étant un champignon mycorhizien, son mycélium ne secrète pratiquement pas de composés agressifs contrairement aux saprophages. Cette hypothèse pour expliquer l'arrêt de production ne peut donc pas non plus être retenue.

La vie végétative du mycélium

On ne sait pas exactement ce qui se passe dans le sol des truffières mais on admet en général que les filaments mycéliens haploïdes issus du plant mycorhizé dès l'année de plantation se propagent à la rencontre des jeunes racelles avec lesquelles ils forment de nouvelles mycorhizes. Tout autour du jeune plant se constitue ainsi un réseau d'hyphes et de mycorhizes qui repart à chaque printemps et se prolonge chaque année de quelques décimètres.

Au bout de plusieurs années, lorsque la masse mycélienne a atteint un certain développement, entre cinq et dix ans en général, certaines hyphes qui ont eu la chance de rencontrer un partenaire compatible de sexe opposé, s'orientent vers la reproduction sexuée et engendrent des primordiums ce qui n'empêche pas le réseau mycélien de poursuivre sa croissance végétative et de former de nouvelles mycorhizes ainsi que des structures de conservation hivernale telles que des stromas.

Au printemps suivant, bien que la plupart des hyphes aient disparu pendant l'hiver, une nouvelle génération de filaments mycéliens issus des mycorhizes pérennes ou des autres organes qui ont résisté aux rigueurs de l'hiver, repart à la conquête territoriale comme on peut le constater en surface par l'accroissement des brûlés. Cette nouvelle génération d'hyphes, comme celles des années suivantes, est donc un clone de la précédente puisqu'elle provient de propagation végétative à partir du plant mycorhizé.

La sénescence des mycéliums

On a constaté en laboratoire que les cultures de mycélium de nombreux champignons, malgré des repiquages successifs dans des milieux de culture neufs, finissaient par présenter des signes de vieillissementⁱ. Cette sénescence progressive des thalles se traduit par une baisse de l'aptitude à se développer et à se reproduire sexuellement. La sénescence ne paraît pas affecter les nombreux champignons qui se reproduisent par spores végétatives ou conidies mais *Tuber melanosporum* ne semble pas former de conidies. On peut donc se demander si, sous un arbre truffier le mycélium qui se reproduit végétativement chaque année, véritable repiquage naturel, ne finit pas par devenir sénéscent et donc incapable d'engendrer des fructifications.

Pour remédier à cette situation, il faut renouveler de temps en temps la souche mycélienne sénéscente ce que l'on peut tenter d'obtenir par un apport périodique de spores

sexuées. Mais les ascospores de *Tuber melanosporum* ne germent pas facilement. Elles semblent avoir besoin d'une période de dormance qui peut atteindre plusieurs années, c'est pourquoi il ne faut pas attendre que la truffière soit devenue stérile pour l'ensemencer en ascospores.

Les Anciens l'avaient bien compris. Ils distribuaient régulièrement sous leurs arbres truffiers, les tubercules gelés, pourris ou trop perforés par les Liodes pour être vendus, les épiluchures des truffes consommées (car autrefois la plupart des ménagères les pelaient), les fonds de sacs et tout ce qui pouvait apporter des spores.

De nos jours, certains trufficulteurs pratiquent cet apport complémentaire de spores soit par épandage superficiel suivi d'un léger travail du sol soit par la confection de puits ou pièges à truffes comme l'a suggéré le catalan Roger Ribes.

Les spores excédentaires du plant mycorhizé

Les jeunes plants qui ont été inoculés avec environ un gramme de truffe ont reçu un nombre considérable de spores mais toutes n'ont pas germé comme on peut le constater en examinant au microscope le substrat d'un plant mycorhizé après l'avoir finement tamisé pour éliminer les plus gros éléments. Parmi les particules les plus fines on distingue facilement quelques spores échinulées de *Tuber melanosporum* mais curieusement aucune spore ne semble présenter la moindre ébauche de germination. On peut donc se demander si, comme l'affirment M.J. Carlile & alⁱⁱ, pour certains champignons, le mycélium n'inhibe pas la germination de ses propres spores ce qui ne les empêche pas de germer normalement par la suite.

Les cortèges fongiques

La sénescence progressive des colonies de champignons qui se reproduisent par voie végétative permet de comprendre également la succession d'espèces que l'on observe souvent au fil des ans sur un même site et que l'on qualifie de cortège fongique. En vieillissant, la souche haploïde initiale perd peu à peu son hégémonie et se laisse évincer par une autre espèce qui se tenait « en embuscade » prête à profiter des places disponibles sur les nouvelles racines jusqu'à ce qu'à son tour elle devienne sénescente et subisse le même sort.

Jean Demerson
Uzès, mai 2016

Georges Rizet (1953). Sur l'impossibilité d'obtenir la multiplication végétative ininterrompue et illimitée de l'Ascomycète *Podospira anserina*. C. R. Acad. Sci. Paris, 237, 838-840.

ⁱⁱM.J. Carlile, M.A. Sellin An endogenous inhibition of spore germination in fungi
1963 - Transaction of the British Mycological Society – Vol 46, Issue 1, p.15-18

Var-matin

La saison de la truffe d'été est ouverte!

PAR P.J.

Le premier marché dédié à la truffe d'été s'est ouvert ce mercredi matin à Aups et se tiendra tous les mercredis. Une petite saison en quantité pour un champignon qui mérite d'être découvert...

pub



Certes, la truffe d'été, alias *tuber aestivum*, est moins huppée que sa prestigieuse aînée, la truffe noire dite du Périgord, *tuber melanosporum*.

Pour autant, elle ne manque pas de charme gustatif et a au moins l'avantage d'être bien moins chère.

Ainsi, ce mercredi matin, le marché d'Aups, réservé aux particuliers, a lancé la saison, qui se tiendra jusqu'à épuisement des stocks, tous les mercredis matin, de 9h à 12h, devant la Maison de la Truffe à Aups.

Les premiers diamants de l'été se sont négociés aux alentours de 250 euros le kilo et ont fait le bonheur de restaurateurs locaux qui dès jeudi vont proposer des menus dédiés à la truffe de la Saint-Jean.

Pus d'informations dans votre édition de Var-matin Draguignan ce jeudi 2 juin.

Les producteurs d'or noir réunis

01/06/2016 05:31



La Fédération des trufficulteurs est optimiste pour la culture de la truffe dans la région.

Pave_Article

Le conseil d'administration de la Fédération régionale des trufficulteurs du Centre-Val de Loire a été accueilli à Saint-Aigny, lundi, par le Syndicat des producteurs de truffes de l'Indre qui y a son siège.

Quatorze personnes ont fait le point sur l'actualité et l'activité des différentes associations de trufficulteurs de la région. Chacun a présenté sa production, donné un compte rendu des marchés de sa zone ; évoqué les plantations de chênes.

Xavier Bernard, du syndicat de l'Indre, a présenté l'activité truffière autour de Saint-Aigny : « *Vingt-deux adhérents ; une superficie de 20 hectares comprenant de nombreuses petites parcelles, dont des truffières d'origine sauvage, sur les communes de Le Blanc, Concremiers et Béthines.* » Il a aussi rappelé que « *le marché qui se déroule traditionnellement le troisième dimanche du mois de janvier plaît toujours autant. Cette année 6 kg de truffes ont été présentés. Tout adhérent de la région peut y participer et deux contrôleurs apportent leur expertise.* » Il a souligné que la Foire au gras de fin d'année 2015 a drainé beaucoup d'amateurs et que les brisures de truffes ont été épuisées avant midi. « *On aurait vendu le chien avec !* » a relevé Jérôme Lespagnol.

Jean Borello, de l'Association des trufficulteurs de la Champagne berrichonne (Issoudun-Bourges) a confirmé que la production truffière dans la région est prolifique.

Contact : mairie de Saint-Aigny, tél. 02.54.37.09.02.

- Es el alcornoque (*Quercus,suber*)
- un buen árbol para trufa negra ?



En algunas zonas del norte de Cataluña hay trufas naturales en alcornoques (*Quercus suber*). Este árbol se da principalmente en suelos neutros o ácidos y precisamente en estos suelos es donde a veces salen trufas de forma natural. Estamos en un proyecto investigando por qué la trufa puede crecer en estos suelos sin cal y entender su biología:

<http://micofora.blogspot.com.es/2014/07/trufas-fructifican-en-suelos-volcanicos.html?q=volcanico>

De hecho, entre otras cosas, mañana hablaré de ello en una ponencia en [la Feria de la trufa de verano en Belmonte de San José, en Teruel.](#)

Llevamos años en nuestros viveros produciendo alcornoques micorrizados, pero principalmente para otras trufas como *Tuber borchii*, aunque también para trufa negra. No obstante, no existen muchos datos sobre producciones de trufa en este árbol.



La semana pasada muestreamos una plantación de 12 años de *Q. suber* mezclada con *Q. coccifera* (coscoja). Se trata de una plantación a alta densidad (4 x 2,5m) y la coscoja permite aumentar esta densidad y mantener una entrada suficiente de luz al suelo.



El suelo inicial es ácido y por ello se encaló antes de plantar. La textura franco arenosa con excelente drenaje y la falta de agua en la finca, hicieron que el propietario instalara un sistema de riego por goteo con ayuda de mulchings naturales. Esta plantación empezó a producir trufas al año 5.

Saludos,

Xavier Vilanova

Traduction Google :

Est ce que le chêne-liège (Quercus Suber) est un bon arbre pour la truffe noire ?

Dans certaines régions du nord de la Catalogne, il y a la truffe naturelle dans le chêne-liège (Quercus Suber). Cet arbre produit principalement dans les sols neutres ou acides et précisément dans ces sols est où les truffes viennent parfois naturellement. Nous sommes dans un projet de recherche sur la raison pour laquelle la truffe peut se développer dans ces sols sans chaux et comprendre leur biologie:

<http://micofora.blogspot.com.es/2014/07/trufas-fructifican-en-suelos-volcanicos.html?q=volcanico>

En fait, entre autres choses, demain je vais parler dans une présentation de la truffe d'été à Belmonte de San Jose à Teruel.

Nous avons passé des années dans nos pépinières produisant des chênes mycorhizés, mais surtout pour les autres truffes comme Tuber borchii, mais aussi pour la truffe noire. Cependant, il n'y a pas beaucoup de données sur la production de la truffe dans cet arbre.

La semaine dernière, nous avons échantillonné une plantation de 12 ans de Q. suber mélangé avec Q. coccifera (Kermes). C'est une plantation de haute densité (4 x 2.5m) et coscoja peut augmenter la densité et de maintenir une lumière suffisante pour pénétrer dans le sol.

Le sol initial est acide et donc blanchis à la chaux avant la plantation. La texture de loam sableux avec un excellent drainage et le manque d'eau à la ferme, le propriétaire n'installe un système d'irrigation goutte à goutte en utilisant mulchings naturelles. Cette plantation a commencé à produire des truffes par an 5.

Cordialement,

Xavier Vilanova

□

□

□



□ [Actualité Grand Sud Lot Lalbenque](#)

Publié le 04/06/2016 à 08:50

Des animations autour de la truffe d'été

□



150 touristes ont assisté à la séance de cavage par Paul Pinsar et Jean-Paul Vincens.

Depuis bien longtemps, la truffe fait la renommée de [Lalbenque](#) dans tout l'hexagone et bien au-delà. Lundi, l'animation mise en place par l'office de tourisme de Lalbenque-Limogne l'a encore démontré.

À l'occasion de leur séjour dans le Lot, les membres de l'association nationale Camping-cars Club Fleurette ont participé à une démonstration de recherche de truffes d'été, sur la truffière des Grèzes. Une animation rarissime pour ces globe-trotters venus pour la plupart du nord de la France, mais dont certains connaissaient le marché de Lalbenque par le petit écran.

Même si ce lieu voit passer nombre de visiteurs tous les mardis au cours des «journées truffes» organisées par l'OT, ce jour-là a donné lieu à un spectacle pour le moins inhabituel, avec ces trois autocars déversant quelque 150 personnes intéressées par la truffe. Les administrateurs venus en nombre étaient là pour accueillir tous ces participants.

L'office avait mobilisé ses deux prestataires trufficulteurs en compagnie de leurs animaux respectifs, Paul Pinsard avec son célèbre cochon, et Jean-Paul Vincens et son fidèle chien.

Tout l'après-midi, les groupes se sont succédé, alternant la recherche de truffes et les explications suivies avec attention sur ce mystérieux champignon. Et certains, de prendre date pour l'hiver prochain, afin de goûter à cette ambiance si particulière.

La Dépêche du Midi



- [Home](#) » [Insolite](#) » GARD Jean-Paul Fournier ramène sa truffe au Sénat

GARD Jean-Paul Fournier ramène sa truffe au Sénat

Jean-Paul Fournier à la tribune du Sénat

Le sénateur-maire de Nîmes Jean-Paul Fournier n'est pas peu fier de son coup. Après son intervention auprès du président du Sénat, Gérard Larcher, et grâce à la mobilisation de nombreux sénateurs, la section "truffe" a été (re)créée par le Bureau du Sénat. *"Une très bonne nouvelle pour notre département"*, se félicite-t-il dans un communiqué de presse avant de rappeler que *"l'écrasante majorité des 50 tonnes de production française annuelle vient du sud-est"*.

Le sénateur indique enfin que la section se réunira la semaine prochaine pour élire son bureau et qu'il compte s'impliquer *"dans cette future organisation qui aura pour tâche de garantir et de renforcer la qualité et la quantité de la production française de truffes"*.

En savoir plus sur <http://www.objectifgard.com/2016/06/07/gard-jean-paul-fournier-ramene-sa-truffe-au-senat/#CHDp3Do459JyVUCB.99>



Truffe & Terroir à Roullens en Malepère



EVENT DETAILS TRUFFE & TERROIR À ROULLENS EN MALEPÈRE

Le mariage d'amour entre la Truffe d'été et les vins de la Malepère a donné naissance à cette belle manifestation musicale, conviviale, familiale et intergénérationnelle qui met en lumière les producteurs et les artisans venant présenter de nombreux produits d'exception, ainsi que le savoir faire des anciens revisité par la jeune génération.

VINGT ANS DE TRUFFICULTURE EN FRANCE : à la recherche du temps perdu.

Quelle est la différence entre la photo de gauche d'une truffière, prise en 1925, à Carpentras, par Francesco FRANCOLINI, pionnier de la culture de la truffe en Italie, et la photo de droite actuelle, prise à peu près au même endroit ? Rien, sinon la couleur et la présence d'un véhicule.



Les progrès de la trufficulture française, depuis l'apparition du plant mycorhizé, en 1973, ont été lents. Les « guides de trufficulture », destinés à orienter les trufficulteurs, se comptent sur les doigts de la main. Les fondamentaux datent de la fin du XIX^{ème} siècle et du début du XX^{ème} : « **Manuel du trufficulteur** » d'**A. DE BOSREDON** (1887) et « **Manuel de trufficulture . Guide pratique** » de **L. PRADEL** (1914). S'ensuit une longue période creuse qui va de la guerre de 14 à la fin des années 60. Le livre « **La Truffe du Périgord** » de **J. REBIERE** (1967, réédité en 1974 et 1981) et la plaquette truffe de **J. GRENTE & J. DELMAS** « **Perspectives pour une trufficulture moderne** » (1972, rééditée en 1974) constituent les seules nouveautés.

L'ÉPOQUE REBIERE

Dans son ouvrage, REBIERE divise les **façons culturales** en plusieurs phases.

Les premières années

Les façons culturales consisteront, durant les premières années, à éviter la concurrence des mauvaises herbes pour favoriser la croissance du jeune chêne. Le premier impératif est avant tout de faire pousser l'arbre, car la production est liée davantage à la taille qu'à l'âge du chêne (???). Tous les moyens propres à y parvenir pourront être utilisés : cultivateur, disques, labours légers à la vigneronne, sarclage à la main autour du jeune plant, mais ces façons devront toujours être superficielles, afin de ne pas léser le système racinaire. Les techniques modernes de défense des cultures mettent à notre disposition tout un arsenal de produits fort efficaces pour nous débarrasser des adventices gênantes et nous sommes naturellement tentés de les utiliser. Il est très difficile de conseiller l'usage généralisé de ces désherbants, mais pour ceux qui désireraient tenter quelques expériences, dans ce domaine, nous indiquerons deux produits qui, semble-t-il, réduisent au minimum les risques encourus, le paraquat, défanant et dessicant, très efficace sur les graminées et qui a l'avantage de se décomposer au contact du sol et sous l'influence des

rayons solaires (vendu par exemple sous le nom de gramoxone) ; le roundup (à base de glyphosate) qui est un désherbant très polyvalent à action systémique lorsque les feuilles des plantes à détruire sont suffisamment développées pour absorber le produit. Biodégradable, il n'est pas rémanent dans le sol. Efficace sur les chiendents (*Agropyrum repens* et *Cynodon dactylon*), il permet aussi de contrôler l'épine noire (*Prunus spinosa*). On peut encore indiquer le débroussaillant concentré (2-4-5-T) qui détruit facilement les repousses de cornouillers (*Cornus sanguinea* sanguin) et l'aminotriazole (amitril ou weedazol) qui pourra vous aider à vous débarrasser des ronces ou des grandes graminées comme les brachypodes. Mais, je le répète, **je ne conseille absolument pas l'usage généralisé des produits herbicides**. Leur emploi doit être réservé à la solution de cas particuliers et, en tout état de cause, ils ne devront faire l'objet que d'applications très localisées. Dans l'état actuel de nos connaissances, il nous semble préférable de **maintenir le sol propre par le travail** et cela pendant au moins quatre ou cinq ans. Lorsque les taches « brûlées » annonceront le début de la production, nous devons être **très prudents dans nos interventions**. Après la 6^{ème} ou la 7^{ème} années pour les chêne, la 4^{ème} année pour les noisetiers, on ne fera qu' **un seul travail au printemps**.

Truffières en production

En l'absence de données précises sur le cycle biologique de la truffe et notamment sur l'évolution du mycélium, en attendant que soient déterminées de façon exacte les époques les plus favorables, nous nous référerons aux **méthodes de nos vieux trufficulteurs**.

Exécution du travail

Autrefois, les **truffières** étaient **travaillées « au bigot »** (pioche à deux dents effilées). Ce travail consistait en une aération et un ameublissement du sol, **sans retournement, sans chercher à effectuer un labour parfait**, les coups de pioche étant espacés d'environ 30 cm en tous sens. On partait de l'extérieur de la truffière en effleurant à peine la zone d'accroissement en bordure pour atteindre une dizaine de centimètres vers le centre supposé du rond brûlé. Aujourd'hui, la pénurie de main d'œuvre ne permet plus l'entretien manuel de plantations d'une certaine étendue. Dans la gamme des **outils tractés**, nous avons le choix entre la **charrue vigneronne**, débarrassée ou non de ses versoirs, à condition d'en limiter le piquage, la **déchaumeuse à disques** ou le **covercrop** et les **différents types de cultivateurs** (outils à dents). Des machines portées nouvelles, qui bêchent le sol sans retournement, pourraient peut-être faire l'objet d'essais, après quelques légères adaptations. La **moto-houe**, légère et très maniable, peut convenir dans les pentes et sur de petites surfaces, à condition de la faire tourner lentement afin de ne pas démolir la structure du sol. Mais, quel que soit le moyen retenu, j'insiste sur le **danger** et l'**inutilité d'un travail trop profond**.

Couverture partielle ou mulch

C'est encore une **pratique ancienne** qui donne de très bons résultats. Elle consiste à couper des **genévriers**, des **branches de résineux** ou à la rigueur **de feuillus** et à les disposer de place en place sur le pourtour et à l'intérieur des zones productrices. La couverture ne sera que partielle : 10-20% de la surface au maximum. L'intérêt de cette méthode est surtout de protéger la truffière contre la sécheresse estivale. En outre la présence de ces obstacles évite en partie le piétinement par l'homme ou les animaux. Enfin, une observation plus précise montre que sous les branchages, la structure du sol est modifiée favorablement et que la terre y apparaît fraîche et souple. Il y a aussi des variantes de cette technique. Des essais d'application de **balle de riz** contrôlés par Ch. Valery dans divers secteurs du Lot auraient donné des résultats intéressants. Il en est de même pour les expériences de nos amis Fioc et Gleyze avec des **bottes de paille** dédoublées suivant les coups

de la botteleuse et placées en damiers ou au contraire épandues sur certaines zones de la truffière. A noter enfin une astuce mise en oeuvre par un de nos trufficulteurs, R. Pallier, qui obtient un résultat comparable sur une grande truffière en endainant mécaniquement les pierres, recréant sans le savoir une ancienne technique américaine : le **stone-mulching**.

Quand le mulching ne suffit pas, REBIERE conseille d'irriguer : il semblerait que l'arrosage des truffières, mené dans de bonnes conditions, puisse s'avérer payant. Des essais d'**irrigation par aspersion** ont souvent donné de bons résultats en année sèche et il peut être envisagé de recourir à ce procédé pour limiter l'alternance des récoltes.

Fumure

La question de la fumure des truffières est très controversée. Des **fumures organiques** appliquées intentionnellement ou de façon fortuite, auraient donné de bons résultats chez de nombreux producteurs. A plusieurs reprises a été signalée l'action bénéfique du **marc de raisin**, du **marc de pommes**, des **râfles de maïs**, des **betteraves ou topinambours broyés**, des **déchets de vieux cuir**, du **terreau** provenant des curages de fossés de route, des **gadoues**, du **fumier de porc**, etc. L'apport de matière organique sur une truffière en voie d'épuisement, au sol entièrement minéralisé, peut être très bénéfique, alors qu'il serait catastrophique sur une jeune truffière déjà riche en matière organique.

La **composition minérale** d'un sol en éléments fertilisants ne serait un facteur rédhibitoire que dans le cas de carence caractérisée ou au contraire de concentration anormale de l'un de ces éléments. Par contre il paraît logique de penser qu'une fertilisation rationnelle puisse infléchir la production.

J'ai essayé le **superphosphate** sur la base de 2 kg de super 25% à l'are, soit 50 unités d'acide phosphorique à l'hectare. Le résultat me paraît bon. Les engrais potassiques, la **syvinitite**, les **chlorures et sulfates de potasse** n'ont pas donné de résultats significatifs. Quant aux engrais azotés, leur effet fugace, même sous forme ammoniacale, semble s'exercer surtout sur les plantes herbacées et au détriment de la truffière. En résumé, seule une légère fumure phosphatée me paraît devoir être conseillée mais avec parcimonie.

Taille

La conduite d'une jeune plantation de chênes truffiers s'apparente à la **conduite d'un verger** durant les premières années et il est très utile de posséder quelques notions d'**arboriculture** et plus particulièrement de taille pour la mener à bonne fin. Les interventions du trufficulteur auront donc pour but d'amener très progressivement les jeunes chênes à la forme recherchée : tronc dégagé à la base sur la hauteur de 50 à 80 cm, charpente aérée et étalée pouvant être facilement traversée par les rayons solaires et les pluies même faibles, élimination de la flèche ou des flèches terminales trop vigoureuses. Ces **interventions** devront être **très discrètes** et auront lieu tous les ans de façon à conduire en 6 ou 7 ans l'arbuste à la forme désirée. L'outil utilisé sera le **sécateur**.

Elagage des arbres adultes

Je crois que l'**élagage** des chênes en pleine production est une **opération inutile** et même plutôt dangereuse car il a généralement pour conséquence de stopper provisoirement la production de la truffière. Par contre, lorsque la production d'une truffière a tendance à décliner et que le chêne responsable paraît au contraire « s'emballer » et donner des prolongements verticaux d'une longueur anormal, il convient alors de procéder à un élagage réduit, échelonné également sur plusieurs années. On adoptera les mêmes principes que s'il s'agissait d'un jeune sujet. Cet élagage se fera à la **scie égoïne**. Les tailles ou élagages ne seront pratiqués que **pendant la période de repos végétatif**, soit de fin novembre à fin mars.

Eclaircissage

Opération rendue absolument nécessaire lorsque l'excès d'ombrage ou le chevauchement prochain des cercles de brûlure risque de compromettre les futures récoltes. Les chênes en surnombre seront éliminés en les coupant très ras. Les rejets seront enlevés au mois d'août, à la pioche, deux années de suite si nécessaire. On peut aussi couper les souches à une hauteur de 50 ou 60 cm, comme on le fait dans la Drôme, si celles-ci risquent de gêner les façons culturales. De toute façon, les rejets doivent être détruits mécaniquement pour dévitaliser la souche. Il existe des dévitalisants chimiques, mais on hésite à les employer dans ce cas précis, car on craint une action nocive sur le mycélium truffier environnant.

L' APRES-REBIERE

Le premier manuel de trufficulture de l'après -REBIERE est l'opuscule « **Perspectives pour une trufficulture moderne** » de **J. GRENTE & J. DELMAS**, paru en 1972, et modifié en 1974. La nouveauté est l'«**ensemencement du sol**» par l'intermédiaire de plants mycorhizés par la truffe. Les techniques culturales (travail du sol, taille, irrigation) reprennent celles de DE BOSREDON (qui est «**redécouvert**») et de REBIERE.

Une longue période s'écoule, jusqu'à l'apparition du « **Guide pratique de trufficulture** » de **P. SOURZAT** (déc. 1981), qui est le premier guide simple, concret et «**de terrain**».

Les premières années de plantation (1 à 4 ans), les techniques culturales reprennent à l'identique celles de REBIERE : *l'entretien du sol a pour but d'assurer la croissance du jeune plant en supprimant autour de lui la concurrence des mauvaises herbes. Entre les rangs, le travail est réalisé à l'aide du cultivateur, vibroculteur, actisol ou disques. Le binage autour des plants est effectué à la main. Ces travaux sont réalisés avec précaution, de façon à ne pas blesser le jeune plant, sur une profondeur de 5-6 cm autour de celui-ci et de 10 cm entre les rangs, en avril puis juin-juillet si nécessaire, dans un sol ressuyé, c'est-à-dire ni mouillé, ni sec.*

Au commencement des brûlis (4 à 8 ans), le guide reprend aussi la technique de REBIERE d'un **travail du sol, léger et superficiel**, mais envisage aussi l'**arrêt du travail du sol**. *Lorsque l'arbre truffier commence à brûler, les avis divergent entre les trufficulteurs qui veulent cesser et ceux qui veulent continuer à travailler le sol. La solution qui semble raisonnable est celle d'un grattage très léger du brûlis qui ne mette pas en cause l'avenir de la production truffière. Les buts de ce grattage sont l'aération et l'ameublissement du sol pour favoriser la colonisation du système racinaire en pleine extension par le mycélium. Le travail est réalisé superficiellement sur une profondeur de 4 à 6 cm au mois d'avril dans un sol ressuyé.*

A partir de la 9^{ème}- 10^{ème} année, au commencement de la production et jusqu'à son terme, le guide recommande de nouveau le **travail du sol**, avec les outils déjà préconisés par REBIERE, mais émet quelque doute sur les outils à disque. Il insiste aussi sur un **travail superficiel**. *A ce stade, l'entretien du sol favorise la colonisation du sol par le mycélium et la formation des truffes. Les truffes sont plus grosses dans un sol travaillé que dans un sol tassé ou jamais remué. Les outils utilisés sont le cultivateur, le vibroculteur et l'actisol. Le CETA des Genestes déconseille l'utilisation des disques (cover-crop, pulvérisateur). Le travail est toujours réalisé superficiellement, sur une profondeur de 6 à 8 cm, en mars-avril, dans un sol ressuyé. Si au printemps des pluies répétées rendent le sol trop gras pour réaliser le travail dans de bonnes conditions, l'entretien du sol n'aura pas lieu afin de n'abimer ni le sol ni la truffière.*

Pour l' **entretien des arbres** et l' **éclaircissage**, le guide reprend encore les directives de REBIERE. *Avant la production, la taille du jeune plants a pour buts de favoriser la pousse dès la première année, construire un arbre conforme aux exigences de la truffe .* **Pas de taille pendant la production** : *dès que les truffiers commencent à produire et durant les années de production normales, la taille n' est généralement pas pratiquée. De même, des arbres producteurs n' ayant jamais été taillés ne sont pas touchés du moins tant que dure la production.* Dans la lutte contre les mauvaises herbes, le guide reprend les herbicides déjà cités par REBIERE : paraquat (gramoxone) , roundup simazine, débroussaillant 2-4-5- T.

Il s'écoule encore une période de 8 ans avant l' apparition du « **Guide pratique de trufficulture** », le 1^{er} juillet 1989. Pour entretenir le sol , à partir de la 9 - 10^{ème} année, au commencement de la production, le guide ne se prononce pas sur la supériorité des outils à dents sur ceux à disques ou l' inverse : *certaines ne travaillent leur truffière qu' avec des outils à dents, d' autres avec des outils à disques. L' important n' est pas de dire qui des uns ou des autres ont raison, mais de savoir qu' il est possible de produire des truffes avec les deux systèmes à partir du moment où ils sont bien conduits.* Le guide reprend encore les recommandations de REBIERE déjà citées précédemment de **ne pas endommager les racines, travailler à la main, ne pas retourner le sol.** *Travailler le sol mais ne pas meurtrir les racines. Il est effectivement très difficile d' ameublir le sol avec un outil tracté, qu' il soit à dents ou à disques, sans abimer les racines. Pourtant, nous pensons que c' est ce qu' il faudrait pouvoir faire, si nous en avons la possibilité. Il est d' ailleurs fort probable que le travail du sol qui était autrefois effectué à la main au moyen du « fessou », **outil à une dent** employé pour le travail de la vigne, répondait à cette exigence. En effet, avec cet outil , comme avec le **bigot deux dents**, on ne devait pas tirer vers soi l' outil avec la terre et les racines avec le risque de les abimer voire de les casser ; on devait simplement piquer le sol et, par un mouvement de levier dont l' appui se situait sur la pointe des dents, on éclatait la couche terre superficielle . C' est pourquoi, nous dirons en guise de conclusion sur le travail du sol de la truffière que **tout trufficulteur se doit d' expérimenter** la façon d' ameublir le sol de ses plantations (n' est-ce pas plutôt la mission de la « Recherche » que celle du trufficulteur ?) et qu' il peut y avoir non pas une , mais plusieurs méthodes de travail.*

Pour l' entretien des arbres, une nouveauté, par rapport au guide de 1981 : *nous savons que des trufficulteurs pratiquant l' irrigation continuent à **tailler pendant la période productive des arbres.** Nous avons dû également procéder ainsi sur des parcelles en expérimentation avec irrigation. Nous n' avons pas constaté une dégradation de la production à la suite de ces interventions .*

Dans le « **guide pratique** » du 2 décembre 1994, les techniques de 1989 sont pour la plupart reprises, si ce n' est qu' apparaît une nouvelle solution qui est de **ne plus travailler les brûlés.** *On va simplement contrôler la végétation de surface par fauchage ou gyrobroyage et veiller au bon état sanitaire des arbres. C' est la mésofaune du sol que sera confié le travail d' aération du milieu et de préparation à la fructification. C' est de la **permatrufficulture** avant la lettre ! Il apparait aussi une nouvelle notion, celle de « **modèles de production** », avec les deux modèles phares « **Pallier** » et « **Tanguy** ». Le modèle « Pallier » se résume dans les quelques points suivants : plantation d' arbres mycorhizés sur un sol favorable « calcaire », **irrigation** contrôlée des arbres truffiers, **travail du sol** soigné et adapté ; **taille vigoureuse des arbres** pour maintenir le milieu ouvert ». En fait , ce modèle avait déjà été conseillé par REBIERE, excepté la taille des arbres pendant la production : *la conduite d' une jeune plantation de chênes truffiers s' apparente à la **conduite d' un verger** durant les premières années et il est très utile de posséder quelques notions d' arboriculture et plus particulièrement des **notions de taille** pour la mener à bonne fin ».* La supériorité du modèle*

« Pallier » sont : l' utilisation de plants mycorhizés, une meilleure « maîtrise » de l'irrigation, enfin des techniques de taille plus sévères. Pour ce qui est du travail du sol, le tabou du **travail superficiel** (« grattage ») est toujours en vigueur.

Cinq ans plus tard, le « **guide de trufficulture** » de décembre 2002, reprend, sous une forme très soignée et agréable, les idées du guide de 1994, mais précise bien, cette fois-ci, les inconvénients des méthodes « Pallier » et « Tanguy »

Le « **Petit guide de trufficulture** » de 2006 » reprend encore, 4 ans plus tard, les idées du guide 2002, mais on y trouve cependant des idées nouvelles . Pour la 1ère fois, il préconise un **travail différentiel du sol**, c'est-à-dire *lorsqu' une prairie ou une pelouse recouvre la parcelle à planter; on ne laboure que les lignes de plantation ou bien les emplacements des arbres par un travail très localisé à la main , au motoculteur ou au rotavator. C'est une rupture avec la « méthode Pallier » et le travail de la totalité de la plantation.*

Avant déclenchement de la production, le principe d' un **travail minimum du sol et superficiel**, pour ne pas favoriser la propagation de *Tuber brumale* et *T. aestivum* , est réaffirmé, de même que le **gyrobroyage de l' herbe entre les rangs** et le **nettoyage des arbres, sur les rangs**, au **rotofil**. *L' idéal serait de pouvoir sarcler chaque arbre à la main avec une **binette** ou un **bigot**, pratique qui semble peu appropriée à une conception moderne de l' agriculture»* (oui !). Pour la première fois aussi, il est admis que *le **travail manuel du sol limité à la surface du brûlé** ne perturbe pas les équilibres entre la mélando et les autres champignons qui l' accompagnent. L' arrosage est **déconseillé** , sauf en cas de sécheresse d' au moins 5 semaines . La **taille** des arbres doit être **légère**, simple *taille de formation pour les conduire sous une forme dégagée ou les redresser (tuteur) lorsque le port est rampant ou aberrant .**

A partir de la production, l' entretien du sol est conseillé, comme dans les guides précédents, en mode **manuel**, en prenant la précaution de **ne pas couper les racines... sans retourner le sol, simplement en le soulevant pour augmenter son aération** » ou mécanique, avec des outils soit à dents, soit à disques. *L' arrosage doit être réalisé en fonction du cycle de la truffe sachant que la période la plus sensible se situe au mois d' août et que les truffes sont résistantes à la sécheresse (20-25 jours en moyenne, voire plus). La **taille** des arbres truffiers est une pratique qui ne fait pas l' unanimité selon les régions. Une nouvelle approche consiste à **maintenir l' arbre mycorhizé par la mélando dans un équilibre où la truffe est plus forte que l' arbre... on pratiquera la taille lorsque le brûlé débordera suffisamment par rapport à la frondaison de l' arbre.***

Le « **petit guide de trufficulture** » de 2012 » reprend presque intégralement les consignes du guide de 2006. Deux nouveautés cependant : l' **inoculation complémentaire** des arbres en place et les **pièges à truffe**.

En définitive, l'état des lieux de la trufficulture française en 2012 (et qui n'a pas varié en 2015) fait l' objet du chapitre « Culture de la truffe » du livre d' OLIVIER, SAVIGNAC & SOURZAT « **Truffe et trufficulture** », éditions Fanlac. Des consignes sont données aux trufficulteurs, pour chaque étape de la culture 1/ création de la plantation 2/ entretien entre la plantation et le déclenchement de la production 3/ culture en phase de production. Ce sont celles du petit guide de 2012.

Avant production, la méthode « Pallier » est toujours à l' honneur, avec un **travail minimum du sol et superficiel** (5 cm), à l' aide d' **outils tractés**, dont de nombreux déjà cités par REBIERE, *en s' éloignant de la ligne des arbres au fur et à mesure de leur croissance pour ne pas perturber le brûlé.... Pour que les mauvaises herbes ne gênent pas la croissance des arbres, l' idéal serait de pouvoir sarcler chaque arbre à la main comme cela est réalisé en Italie chez ANGELLOZZI* . Concernant le **travail des brûlés**, *les avis divergent* ; les auteurs ne donnent pas de consignes. Concernant la **culture ou non des inter-rangs**, là aussi, les auteurs laissent le trufficulteur choisir, mais ont cependant une préférence pour la solution qui consiste à conserver l' inter-rang enherbé (cf. méthode Tanguy), *car l' inter-rang est un réservoir de biodiversité*.

En phase de production, ce sont encore les méthodes « Pallier » et « Tanguy » qui sont appliquées. Les outils sont ceux utilisés lors de l' étape précédente. *Certains préfèrent les outils à dents, d' autres les outils à disques. On ne peut pas se prononcer sur la supériorité d' un outil par rapport à un autre... La profondeur de travail du sol est variable selon les sols, les régions et les habitudes des trufficulteurs. Généralement, elle se situe entre 6 et 8 cm, ne dépassant guère les 10 cm. On vu cependant réaliser un travail plus profond, soit pour protéger les truffes, en cas de grand gel, soit parce que le sol léger et profond permettait ce travail sans altérer la production de truffes* . Les auteurs ne sont donc pas opposés à un travail mécanique, profond, dès le début de la plantation, mais leur *conception prudente ou progressive du travail mécanique dans une plantation correspond davantage à une logique de précaution, en attendant la démonstration de la méthode avec coupage des racines et ses limites en cas de généralisation* . Toujours le principe de précaution qui anesthésie les initiatives !

Les consignes de taille des arbres, avant production et pendant la production, sont « classiques », reprises de guide en guide depuis le livre de REBIERE. Une nouveauté cependant : les auteurs citent la **taille brutale et excessive** (sic !) pratiquée par Emidio ANGELLOZZI, en Italie. Ils auraient pu citer également la « **taille bonzaï** » du Français, François HOUETTE, pépiniériste à Chinon.

En conclusion, on est forcé de constater que la trufficulture française n' a guère évolué depuis l' époque de REBIERE, à la fin des années 60. Les tabous de **travail superficiel du sol, ne pas endommager les racines, taille minimale** sont tenaces. Les outils de travail des truffières sont encore ceux préconisés par REBIERE, certes adaptés à l' arboriculture et aux grandes cultures, mais inadaptés à la trufficulture. La fertilisation des truffières n' a pas progressé. Les désherbants sont les mêmes que ceux préconisés par REBIERE, à la différence que certains ont été interdits depuis. Les rares avancées concernent le domaine de l' **irrigation**, le réchauffement climatique causant de plus en plus de problèmes à la trufficulture, mais les formules mathématiques proposées sont compliquées et non satisfaisantes.

Si l' on veut que la trufficulture française redresse la tête, face à la compétition internationale, qui vient même maintenant de l' hémisphère sud, il est indispensable de rectifier le tir et de rompre avec des méthodes dépassées. De nouvelles méthodes prometteuses ont vu le jour, au début des années 2000, sous l' impulsion de trufficulteurs imaginatifs, français et italiens, en collaboration aussi avec la recherche « non officielle ». Elles feront l' objet d' un prochain article du « Trufficulteur ».

G. CHEVALIER

SAMEDI 8 OCTOBRE 2016

2^{ÈME} ÉDITION

1000 mains

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



NETTOYAGE, RESTAURATION DE MURETS...

LIMOGNE - VARAIRE
BACH - VAYLATS
LALBENQUE/ESCAMPS/CREMPS
LABURGADE
FLAUJAC-POUJOLS/CIEURAC

Inscription indispensable
avant le 24 septembre
Voir programme



Avec la contribution des hébergeurs
et commerçants partenaires de l'opération



Un mariage sous le signe de la Truffe entre Sorges et Sainte-Alvère

FRANCE 3 AQUITAINE Pour défendre la truffe d'excellence et lutter contre une tentative de banalisation du produit, **les deux communes du Périgord identifiées au "Diamant Noir"** signent une charte pour mener ensemble différentes actions.

- Par Sébastien Bouwy
- Publié le 10 juin 2016 à 11:51, mis à jour le 10 juin 2016 à 12:01



© Francis Mazoyer

143



Il est des terroirs bénis des dieux. A première vue, les causses de [Sorges](#) et de [Sainte-Alvère](#) pourraient affamer qui les regarde mais ils regorgent d'un trésor inestimable : le diamant noir. Il y a deux semaines, le maire de Sorges Jean Jacques Ratier a fait de l'oeil à Sainte-Alvère. **Les deux communes ont ensuite rédigé une charte** afin de convenir d'une série de mesures visant à la valorisation de la Truffe du Périgord. **Un mariage mêlant amour du produit et**

intérêt de le défendre.

"Non à la banalisation !"

"Il faut redonner les lettres de noblesses à un produit qui a toute notre vénération"

indique Jean-Jacques Ratier

"La truffe ne doit pas être diluée. Tout le monde veut en faire. Il faut tirer vers le haut et viser l'excellence du produit".

précise, le maire de Sainte-Alvère, Philippe Ducène.

Dans le collimateur des deux élus, **ces foires et autres fêtes de la truffe qui se montent hors des douze marchés contrôlés en Périgord et qui selon les deux maires "visent moins la valorisation de la truffe que celle de leurs promoteurs"**.

Pas de concurrence !

Les deux communes sont les berceaux historiques de la truffe du Périgord. Au début du XXe siècle, pas moins de **6 tonnes de truffes étaient récoltées dans la région de Sorges.** La commune n'a pas usurpé son titre de "Capitale de la Truffe", elle dispose du **premier musée mondial** consacré uniquement à ce champignon, [l'Ecomusée](#), et s'appuie aussi sur ses foires anciennes du 20 janvier. **Le marché d'hiver de Sainte-Alvère a su s'imposer comme celui de référence** dans la grande région Aquitaine. La commune a lancé aussi une commercialisation par internet.



© France 3 Périgords Philippe Ducène et Jean-Jacques Ratier

Un véritable Pôle Truffier

Avec cette charte, les deux communes mutualiseront leurs moyens dans le domaine de la **communication, de la commercialisation et de l'organisation des marchés.** Elles pourront collaborer à la mise en place d'évènements ou au renforcement d'opérations déjà existantes ; tel le **Prix Ragueneau** qui depuis 2007 récompense le lauréat d'un concours de cuisine autour de la Truffe en partenariat avec les Vins de Bergerac-Duras, **le prix Louis Pradel**

pourrait lui être créé afin de décorer un trufficulteur français ou étranger ayant apporté dit la charte **"une contribution significative à la trufficulture "**

Des réflexions sont menées entre les deux communes pour **créer un prix de l'innovation agro-alimentaire**. Sorges et Sainte-Alvère réfléchissent également à la possibilité à l'instar des grands-crus classés, de commercialiser **"des truffes d'exception sur la base exclusive de leurs qualités olfactives et gustatives."**

Les mots pour le dire

Autre volet qui tient particulièrement à coeur à Jean-Jacques Ratier, **la création d'un lexique de la truffe :**

"Nous constatons que pour le vin nous avons tout un vocabulaire dédié. La truffe est un "must" en gastronomie et plus nous serons riches en mots pour en décrire les nuances, plus nous la mettrons en valeur"

Ainsi, le maire de Sorges a pour projet de réunir des séminaires réguliers mêlant trufficulteurs, cuisiniers, critiques gastronomiques, scientifiques et testeurs attachés aux laboratoires d'analyse sensorielle et d'enregistrer les conversations pendant les séances de dégustation.



La truffe d'été de retour

Publié le 11/06/2016 . Mis à jour le par Sudouest.fr



© PHOTO ARCHIVES ASTRID MARTIN-AUBERDON[]

La municipalité et l'Association pour la promotion et la valorisation de la truffe organisent un marché aux truffes d'été chaque lundi, dès 10 h 30, place...

La municipalité et l'Association pour la promotion et la valorisation de la truffe organisent un marché aux truffes d'été chaque lundi, dès 10 h 30, place du Marché aux Truffes, du lundi 13 juin au lundi 11 juillet. Les amateurs pourront goûter, humer et surtout déguster la tuber aestivum aussi appelée truffe de la Saint-Jean, grâce à une dégustation de toasts truffés qui sera proposée à chaque fois.

À l'instar du marché d'hiver, un contrôle de la qualité des truffes s'effectuera par des commissaires avant leur mise en vente (de 9 h 30 à 10 h 30). Les fins gourmets ou curieux, gourmands ou promeneurs pourront ainsi tester cette truffe estivale.

A. M.-A.

Édition Vaucluse

Vaucluse : Henri Veyradier, nouveau Grand maître du Diamant noir

Jeudi 16/06/2016 à 11H07

Valréas

La Maison de la truffe de Tricastin vient de fêter son 30e anniversaire



Isaline Ollivier Elliot de Suzette a été intronisée dans la Confrérie du diamant noir, temps fort des cérémonies marquant le 30e anniversaire de la Maison de la truffe et du Tricastin.

PHOTO M.T.T.

La Maison de la truffe et du Tricastin vient de fêter son 30e anniversaire. Depuis 1986, cette institution est à la fois le symbole et la vitrine d'une région qui a su garder vivantes ses traditions.

Toute l'équipe de Bernard Duc-Maugé a préparé avec soin cette journée rétrospective. Cet anniversaire a également été l'occasion d'accueillir le 31e chapitre de la Confrérie du diamant noir et de la gastronomie qui se déroulait cette année dans le sud-est. A la suite de la réunion des membres du conseil d'administration et de l'assemblée générale, le Valréassien Henri Veyradier a été promu nouveau Grand maître. Il succède au très charismatique Bernard Raynal que les amateurs retrouveront avec plaisir à la vente aux enchères qui se déroule

chaque année après la Messe des truffes, à Richerenches le troisième dimanche de janvier.

Le père Dalmet intronisé

Cette année, la cérémonie s'est déroulée sur la place Castellane, devant la mairie de Saint-Paul-trois-Châteaux. La confrérie a intronisé 15 nouveaux chevaliers selon un rituel immuable. Après avoir été présenté par sa marraine ou son parrain, le nouvel impétrant doit goûter une lamelle de truffe avant d'être sacré chevalier par le Grand maître.

Ces nouveaux chevaliers font tous la promotion du Tuber melanosporum, chacun à son niveau : il y avait des locaux mais aussi un descendant de soyeux lyonnais (Michel Brochier), un Anglais (Will Caradoc-Hodgkins), un Ch'ti de Lambersart (Eric Tison), un sommelier corse de Pietra Corbara (Patrick Giuliani)...

Parmi les locaux, citons Olivier Dalmet (prêtre dans l'Enclave des Papes, le curé le plus médiatique du diocèse d'Avignon), Patrick Bernard de Visan, Patricia Loverini de Saint-Paul-Trois-Châteaux, Isaline Ollivier Elliot de Suzette, Hervé Jardin de Montségur, Virginie Simian de Réauville, Eric Fortunet, avocat au barreau d'Avignon, fondateur de la confrérie du "caladoc"), Patrick Zani de Saint-Marcel-lès-Valence qui a pour livre de chevet "la cuisinière provençale" de Reboul, Eric Solier de Saint-Restitut, le comte du Couëdic de Kerérant de Condillac, Louis Nicollin de Marsillargues... La journée s'est terminée par le dîner de gala de la confrérie.

Brigitte Faure



Photo d'illustration

Marché de la truffe d'été à Carpentras le 8 juillet.

Ce produit du terroir a son marché.

Véritable produit de luxe, on se demande bien comment vous la préférez ? Avec des œufs, en omelette, avec des pommes de terre, avec une bonne volaille ou accompagné d'une viande blanche. Oui, la truffe s'accompagne, ce n'est pas l'accompagnement vu ses qualités quand elle est à son meilleur. Si la truffe d'été, nommée aussi *tuber aestivum*, a moins de saveurs que la noire et qu'elle a longtemps été déconsidérée, elle est aujourd'hui bien implantée dans le négoce et chez les restaurateurs de Carpentras et de sa région, quoi qu'on en dise.

Bref, sollicitée par les professionnels de la filière, un marché est maintenant dédié à ce produit du terroir, lui-même de plus en plus plébiscité par la clientèle locale et les touristes.

Un marché pour particuliers et professionnels.

Si vous nous avez lu jusqu'ici, c'est que vous êtes amateurs de la truffe. Alors sachez que vendredi 8 juillet, de 8 heures à 12 heures, un marché de la truffe d'été sera ouvert aux particuliers et aux professionnels sur le parvis de la Maison de Pays. Si vous êtes amateurs, inutile de vous le rappeler, mais si c'est votre premier achat, sachez que c'est à cette période qu'elle est à pleine maturité et qu'elle présente le plus grand intérêt gustatif pour les consommateurs. Le marché de Carpentras est donc un lieu de négoce incontournable et de référence de la truffe. Et comme le prix de la truffe d'été est sensiblement inférieur à celui de la truffe d'hiver, peut-être allez-vous vous laisser tenter par cette friandise terreuse.

Les dates :

Marché truffes d'été vendredi matin



Truffes : Eric Andrieu se félicite de la réponse de la Commission européenne

par [Eric Andrieu](#) Publié le 24 Juin 2016

Communiqué de presse d'Eric Andrieu – 24/06/2016

Le 22 juin 2016, le Commissaire européen à l'Agriculture Phil Hogan a répondu à la question écrite de l'eurodéputé Eric Andrieu au sujet de la truffe.

Selon cette réponse, ce champignon figurerait bien dans l'annexe I du Traité sur le Fonctionnement de l'Union européenne, ce qui lui permet de bénéficier des actions d'information et de promotion prévues par le Règlement n° 1104/2014. Le Vice-Président de la Commission Agriculture se félicite de cette ouverture du champ d'application du règlement en faveur de la truffe.

Il relève que cette précision était nécessaire pour le bon fonctionnement du Règlement et espère pouvoir voir les retombées économique sur ce secteur déjà prometteur.

[Pour relire la lettre écrite par l'eurodéputé : Eric Andrieu ; revoir la presse trufficole 16/005 en page 18.](#)

nicole-faucon-pellet.overblog.com

Écritures, lectures, voyages et coups de geule

En Ardèche, Ruoms fête la truffe blanche

24 Juin 2016 , Rédigé par Nicole Faucon-Pellet

Fête de la truffe de la saint Jean, Une troisième édition réussie

C'était ce 24 juin la fête de la tuber aestivum à Ruoms sous l'égide du [syndicat des trufficulteurs d'Ardèche](#). Un événement toujours sympathique qui se déroule Avenue de la gare, sous l'ombre des platanes. Une foule nombreuse et curieuse a honoré le rendez-vous. Outre les producteurs qui ont vendu quelques spécimens au préalable brossés et canifés, la courtière Audrey présentait ses feuilletés aux picodons truffés, la Maison de Garniac venu du Garn proposait ses noix de cajou à la provençale et aux piments des Cévennes et ses risoto aux truffes prêt à cuire. Méthode inédite : les truffes sont déshydratées.

Néovinum, un partenaire fidèle du syndicat était présent.

L'Ardèche en vogue

Le must, c'est la présence des cuisiniers du lycée hôtelier de Largentière qui préparaient en direct leurs verrines : velouté de cèleri, ravioles au beurre et escargots, brouillade, mousse au chocolat au crumble de safran et tarte tatin, le tout truffé.

Afin de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, « Goûtez l'Ardèche » se dote aujourd'hui des « [Étapes savoureuses](#) » pour tout savoir sur une autre manière de voyager en découvrant le patrimoine et la culture du département, ses producteurs fermiers, ses artisans, l'entreprise de transformation et les richesses agricoles, alimentaires et culinaires du Vivarais. La tuber tant aestivum que melano est, bien entendu, dans le catalogue. Un petit logo rouge vous indique la route à suivre pour manger local, de saison et intelligent.

Un syndicat qui va de l'avant

Le syndicat des trufficulteurs d'Ardèche ne cesse de croître avec une centaine d'adhérents à ce jour. Le marché de détail aux truffes d'été se déroulera jusqu'à la fin de la saison de 10 à 12H à Ruoms puis viendront les marchés d'hiver, même jour, même heure. Le repas de la Saint-Valentin sera reconduit. Des démarches auprès de la région occupent le bureau. Mais d'abord le tour de France et la présence des trufficulteurs à Bourg-Saint-Andéol, à Saint-Remèze où ils préparent une fresque et à Vallon Pont d'Arc.

Une belle équipe soudée autour de son président Serge Barruel, des bénévoles récompensés de leurs efforts.





© Jean-Marc Pellet 2016



© Jean-Marc Pellet 2016



C'était à Ruoms en Ardèche.



Les secrets bien gardés du monde de la truffe

Par [Cordaz Delphine](#) - Dans [Magazine](#)



Michel Penot et Robert Marolleau ont planté des chênes truffiers dans le nord de la Vienne, une terre très productrice jusqu'à la première guerre mondiale. Mais les temps ont changé et les truffes ne sont plus aussi abondantes. Une culture compliquée à mettre en place, au rendement aléatoire.

Pour se lancer dans la **culture des truffes**... Il faut être doté d'une patience sans limite, ne jamais renoncer et avoir un goût prononcé pour les expériences. Bref, aimer l'aventure plus que d'espérer un revenu ! C'est un peu le constat que peuvent dresser **Michel Penot** et **Robert Marolleau**. Le premier, par ailleurs agriculteur, a planté ses premiers **chênes truffiers** en 2001. Aujourd'hui, il possède 5 hectares de plantations. Son acolyte a sacrifié 6,5 hectares de terres (placées en appellation Saumur pour le vin) pour les transformer en **truffières**, tout au nord de la Vienne. **Actuellement, les récoltes ne sont pas à la hauteur de leurs espérances.** Pourtant, ce terroir a fourni à certains de ses habitants des revenus plus que conséquents jusqu'en 1900. Il n'était pas rare de voir des trufficulteurs se construire de belles maisons en seulement deux récoltes ! On a retrouvé **des textes qui mentionnaient une production de 20 à 30 tonnes de truffes en 1860** pour ce seul département de la Vienne. C'est d'ailleurs à un meunier du coin (Beuxes), **Pierre Mauléon** qu'on attribue la paternité de la **trufficulture française**. C'est lui qui a eu l'idée de planter des glands venant des chênes où il ramassait le diamant noir, vers 1790 (*).

Puis, petit à petit, la trufficulture a périclité dans la région. Les producteurs qui s'étaient enrichis ont sous-traité leurs productions, moins rentables notamment car elles étaient braconnées. La première guerre mondiale a scellé le sort de cette culture où les hommes sont partis au front, les femmes n'ayant plus le temps de s'occuper d'une production exigeante. Les besoins se sont transformés, il fallait ensuite produire des cultures vivrières. Et **les céréales ont chassé les truffes.**

Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage

Ne jamais se décourager... Telle pourrait être la devise des trufficulteurs ! Le moins que l'on puisse écrire, c'est que cette production est un brin ingrate. « C'est une culture très complexe, qui ne pousse pas s'il fait trop humide ou trop sec », résume Michel Penot. Robert Marolleau

va même plus loin : « Il ne faut pas encourager les jeunes à se lancer. »
 Le retour sur investissement ? Plus de 10 ans après, ils l'attendent encore !
 Michel l'a obtenu au bout de 14 ans, à la seule condition d'avoir bénéficié d'une prime au reboisement à l'époque. Michel Marolleau a récolté 5 kg de truffes en 10 ans, dont seulement 3 kg étaient vendables. Il faut compter 12 à 15 ans pour avoir une vitesse de croisière de production, même s'il n'y a pas vraiment de règles en la matière.

"Il faut être passionné, sinon on ne le fait pas"

Il est très compliqué de trouver la bonne formule pour faire pousser des truffes. D'abord, une certitude : il faut un sol de 7,5 à 8,5 de pH, et surtout un sol filtrant. Des eaux stagnantes et finie la poursuite du diamant noir. Ensuite, se munir d'une sacrée dose d'huile de coude à défaut d'huile de truffe ! Labourer, tracer des rangs, choisir un écartement entre les chênes truffiers le plus pertinent possible (différentes écoles, pour les deux Poitevins, 7 mètres sur 7 est une formule correcte), tailler les arbres pour que le soleil passe tout en étant filtré et qu'une dose suffisante d'eau arrive au pied du chêne. Dernière technique en vue, ajouter un effet starter aux arbres en plaçant une mixture à chaque plant en 4 trous. On passera sur le bêchage mécanique, la pose de filets de protection à la plantation, l'achat de plants certifiés... Et le tout en tâtonnant, en essayant mille astuces, sans aucune garantie d'une production décente. Alors quand Michel Penot lâche : « Il faut être passionné sinon on ne le fait pas », on est tout disposé à le croire ! Sans compter qu'il faut former un **chien truffier** !
 Mais pourquoi cette terre a tant donné de truffes autrefois, et qu'il est si compliqué d'en obtenir aujourd'hui ? Pour les deux hommes, il y a une réponse. D'abord la météo plus humide à l'époque qu'aujourd'hui. La truffe a un cycle de 6 à 7 mois et en fait une culture très dépendante de la météo. Autre explication selon les deux trufficulteurs : « Les produits chimiques ont tout cassé », avancent-ils, sans assurance scientifique mais avec conviction.

Données économiques

Le plant de chênes truffiers est vendu autour de 15 euros (un peu moins pour des associations de trufficulteurs). On compte 250 à 400 arbres à l'hectare suivant l'espacement choisi. Les courtiers achètent les truffes entre 500 et 600 euros le kilo pour les plus beaux spécimens (truffes rondes, sans pourriture) et de 300 à 400 euros pour les autres. Il est plus intéressant financièrement de vendre ses truffes en marché spécialisé, directement aux consommateurs qui achètent aussi les champignons plus "biscornus". A la période de Noël, les prix peuvent flamber jusqu'à 1 000 euros le kilo. Une hérésie selon Robert Marolleau puisque les truffes de la Vienne ne sont pas mûres, la pleine saison commençant au 15 janvier. L'hiver dernier, les prix ont connu une hausse vertigineuse, jusqu'à 850 euros le kilo, du fait de la rareté de la truffe à cause de la sécheresse à l'été 2015.

(*) références : T. Dereix de Laplane, La trufficulture – une opulente page d'histoire, commencée à Beuxes au XVIIIe siècle par le meunier Pierre Mauléon, 1744-1831, SHPL, mai 2000

En savoir plus : <http://www.truffevienne.fr> (site de l'association des trufficulteurs de la Vienne).

Photos ci-dessous : **Robert Marolleau** et **Michel Penot** ont planté des chênes truffiers dans le nord de la Vienne. Deuxième photo : **Michel Penot** entraîne sa chienne Litchi à trouver des truffes grâce à un papier imbibé d'huile de truffe.



[Trufficulture](#), [Vienne](#), [Truffes](#)



[Actualité Grand Sud Aude Roullens](#)

Publié le 27/06/2016 à 03:52, Mis à jour le 27/06/2016 à 07:38

Une journée pour faire vivre le terroir Terroir - Fête de la truffe à roullens



Les producteurs de truffe estiment que la saison estivale sera bonne. / Photo DDM, Jean-Luc Bibal
image: <http://www.ladepeche.fr/images/pictos/image-zoom.png>

Roullens accueillait samedi, toute la journée, la 4e édition de la Fête de la truffe et du terroir. Animations et dégustations de produits locaux étaient au programme.

Dès le panneau de la ville de [Roullens](#) franchi, comment manquer cette 4e édition de la Fête de la truffe et du terroir ? Un total de 70 bénévoles étaient mobilisés toute la journée de samedi, dès l'entrée du village. Une armée de «fourmis marron» pour tracer le chemin vers les musiques occitanes et les saveurs du territoire que présentait un important marché de producteurs. «Il s'agit d'un des premiers baptêmes de la nouvelle Région Occitanie», s'était réjoui Roland Combettes, le maire du village, lors de l'inauguration en compagnie de plusieurs représentants du département, de l'agglomération, de la Chambre d'agriculture ainsi que de la région (petit dernier des partenaires, nouveauté cette année).

Parmi les dizaines d'exposants locaux, deux producteurs de truffe, labélisés Pays Cathare, ont lancé la fête. «Grâce à un hiver assez doux, cet été sera une très bonne année pour nous», soulignait Yann Galy, attaché à la trufficulture Audoise à la Chambre d'agriculture, tout en pointant du doigt un «beau spécimen» de 450 grammes. «Nous sommes actuellement à 200 euros le kilo».

Des animations pour tous les âges

Une multitude de stands s'alignaient toute la journée. Des trufficulteurs aux artisans, jusqu'aux

viticulteurs, et sans compter sur les animations gratuites qui pimentaient la visite. Des ateliers de cuisine étaient proposés en partenariat avec le lycée Charles-Cros de Carcassonne. Entre les dégustations, tailleurs de pierre, potiers et autres savoir-faire à l'ancienne se distinguaient également. Les enfants n'étaient pas en reste, puisqu'un coin animation pour tout-petits leur était destiné.

Cette fête «est un mariage d'amour qui dure depuis quatre ans», assurait Patrice Ferrié, président de l'association «Lou cami del vi», en charge de l'événement. Ce à quoi le maire ajoutait : «Ce sont des journées comme celle-là qui font vivre le terroir, et qui rendent hommage à ces gens qui travaillent toute l'année pour offrir des produits de qualité». La truffe dans la région représente en effet entre «30 et 40 %» de la production nationale.

Le chiffre : 200

euros> La truffe d'été. Lors de la fête à Roullens, la truffe d'été s'est vendue à 200 euros le kilo.

Nicolas Drusian

En savoir plus sur <http://www.ladepeche.fr/article/2016/06/27/2373637-une-journee-pour-faire-vivre-le-terroir.html#QhgwIe9bD6tAzQ5v.99>

<http://www.itaste.com/fr/>

Les Truff'Aestivales 2016



Marché de la Truffe d'été, vins et terroirs de Concise
le 9 Juillet 2016 dès 9 h
à la Place de la Gare de Concise

2ème marché aux truffes d'été de Concise.

Le samedi 9 juillet 2016 dès 9h, venez fêter la tuber aestivum, truffe naturelle de la région d'Yverdon aux Truff'Aestivales au bord du lac à Concise.

La Tuber aestivum, une cousine proche de la truffe de Bourgogne apparaît dès le mois de juin et croît jusqu'à la fin août d'où son surnom de « la blanche d'été » ou « truffe de la St-Jean ». Elle est présente naturellement dans la région d'Yverdon-les-Bains, première région truffière de Suisse.

Vous pourrez découvrir cette variété régionale avec différents mets : bondelles fraîches du lac avec mayonnaise truffée, tartines beurrées, salades et légumes avec leur sauce aux truffes, glace à la truffe, ...), et parcourir un marché à la truffe ou plusieurs kilos de truffes contrôlées seront mis à la vente.

Ce marché sera complété de produits du terroir, restauration et vins des vigneron du village. Le Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture et l'Association pour la Première Région Truffière de Suisse seront sur place pour proposer leurs conseils et répondre aux diverses questions sur la plantation d'arbres truffiers, le cavage ou encore la détermination des différentes truffes suisses et étrangères.

Les visiteurs passionnés pourront parfaire leur connaissance de la truffe en assistant à une démonstration de cavage avec chiens truffiers et visite de plantations truffières.

Pour finir, le [Restaurant du Lac & Gare](#), proche du marché, vous proposera à midi et le soir un menu autour de la truffe d'été, sur réservation.

Détails :

- Samedi 9 juillet dès 9h00, Place de la Gare de Concise
- Marché de la truffe d'été
- De notre Terroir : Vins de Consise, Safran, Pata Negra, Spécialités culinaires
- Dégustations de mets aux truffes et petite restauration
- Démonstration de chiens truffiers
- Visite de truffières uncitanum et melanosporum
- menu truffe d'été au restaurant du Lac et Gare, Réservation au 024 434 18 36

Pour tout renseignement : 079 210 75 41 ou 079 215 35 38, info@truffesuisse.ch



Marché de la Truffe d'été, vins et terroirs de Concise
le 9 Juillet 2016 dès 9 h
à la Place de la Gare de Concise



Restauration Truffière au marché
et autres surprises culinaires

Menu autour de la Truffe d'été
au restaurant du Lac & Gare

Réservation souhaitée 024 434 18 36

Renseignements 079 215 35 38 / truffaestivale@bluewin.ch

Ce contenu a été publié dans [Actualités](#) par [François iTaste](#). Mettez-le en favori avec son [permalien](#).

LADEPECHE.fr

[Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne](#)

Publié le 30/06/2016 à 12:01

La truffe, même en été

Marchés : Du 02/07/2016 au 07/07/2016



La truffe, même en été

En matière de diamant noir, le Lot-et-Garonne a aussi son mot à dire avec près de 600 hectares de truffières et autant de producteurs implantés sur les plateaux calcaires du nord, de Prayssas et du Néracais. Encore marginale, la récolte lot-et-garonnaise est écoulée sur les marchés en saison mais aussi l'été avec la tuber aestivum. Longtemps considérée comme un attrape-touristes, la truffe blanche d'été qui cohabite très bien avec la truffe noire melanosporum s'est vue parfois reprocher un certain manque de personnalité.

Elle est pourtant en train de devenir tendance. Ses promoteurs vantent à l'envi sa subtilité et sa longueur en bouche. Ramassée à maturité, elle développe un bel arôme de sous-bois et une saveur qui s'apparente à la noisette. A consommer rapidement et exclusivement crue, elle fait merveille en salade, sur des pâtes, en apéritif, sur toasts ou canapés. Elle conclut aussi de très beaux pactes avec les carpaccios de poissons frais et les tartares de bœuf.

L'atout de la truffe d'été réside aussi dans son prix, beaucoup moins onéreux, avec un kilo qui oscille entre les 200 et les 300 € sur les marchés locaux.

On la retrouvera sur six marchés spécialisés de truffes fraîches dûment contrôlées dont celui de Penne d'Agenais où a été mise en place en 2012 la première parcelle expérimentale de truffes d'été en France, à visiter en prenant rendez-vous auprès de la mairie.

Marchés à la truffe

- le 2 juillet à Saint-Pierre de Buzet
- le 3 juillet à Monpezat,
- le 8 juillet à Casteljaloux,
- le 6 août à Nérac et Puymirol,
- le 7 août à Penne d'Agenais



Truffe d'été et champagne : l'accord parfait au menu le mardi soir à Sarlat

Publié le 01/07/2016 . Mis à jour à 11h21 par Valérie Hubert-Cassant

[S'ABONNER À PARTIR DE 1€](#)



A Sarlat, l'ascension la plus originale se pratique en dégustant la truffe blanche. © ARCHIVES FRANCK DELAGE

L'opération gourmande, gratuite, lancée en 2013, est renouvelée

La truffe blanche d'été, tuber aestivum, gagne à être connue. Elle possède **un petit goût de noisette**, dégage un arôme délicat de champignon sauvage. Déposée en feuilles légères sur un toast, elle s'harmonise à merveille avec une coupe de champagne. La mairie de Sarlat propose des dégustations gratuites chaque mardi soir, rue des Consuls.

Lancée en 2013, cette opération gourmande vise à faire découvrir le précieux champignon qu'est la truffe blanche d'été. Différente de sa grande sœur la truffe noire du Périgord, elle séduit les gourmets depuis peu. En effet, il y a encore 20 ans, cette truffe n'attirait personne en Périgord, elle faisait seulement le bonheur des cochons sauvages et des sangliers. Heureusement pour les amateurs de goûts éclectiques, elle est devenue incontournable au fil des années.

La Ville de Sarlat l'a bien compris et lui déroule donc son tapis rouge tous les mardis soir de l'été. À partir de 18 heures, **une dégustation gratuite** fera découvrir ce produit noble. Des producteurs exposeront leurs truffes à la vente. La découverte sera complète avec des leçons didactiques sur la tuber aestivum, nom latin de la truffe d'été, au moyen de petits panneaux

disposés sur le marché. **Les visiteurs apprendront à les acheter** en utilisant quelques techniques. Il faut savoir les sentir : la qualité d'une truffe s'exprime par son parfum, vérifier qu'il soit affirmé, toucher la truffe en exerçant une pression modérée. L'observation est cruciale, elles doivent laisser entrevoir une chair caractéristique ; beige tirant sur le marron.

La rédaction vous conseille



La truffe du Périgord de plus en plus produite en Espagne

Les organisateurs ont tout prévu pour cette dégustation, même **une ascension gourmande**. C'est dans l'ascenseur panoramique que tout se joue ! En effet, **pour 10 euros, quelques petits toasts et une coupe de champagne** seront servis pour que l'ascension soit plus folle. « Nous voulons faire découvrir ce produit dont l'identité est très forte », remarque Franck Duval, adjoint en charge de l'économie touristique et des événementiels de la mairie de Sarlat. 30 minutes sont nécessaires pour concocter **des tagliatelles à la truffe blanche**. Il suffit d'un peu de beurre, du vin blanc, de la muscade. C'est au dernier moment que se râpe la truffe blanche sur chaque assiette de pâtes. Ce plat s'harmonise à merveille avec du champagne, mais ceux qui ont participé aux dégustations nocturnes le savent déjà.

Var-matin

A Aups, la truffe se rebiffe contre la menace espagnole

PAR P. MACHINOT.

Diamant noir, la rabasse subit convoitise, vol, concurrence et arnaque. Mais ses avocats et promoteurs locaux contre-attaquent grâce à la Fédération régionale des trufficulteurs Paca.

pub

Hier, la Fédération régionale des trufficulteurs Paca tenait son assemblée générale à Aups. L'occasion de revenir sur les différentes actions menées tout au long de l'année pour promouvoir et défendre le diamant noir.

P. M.

Sur le mur, une étendue vallonnée espagnole. Puis des rangées de fringants chênes à perte de vue et tirés au cordeau. Ensuite des engins rutilants. Et, exhumé de terre, l'or noir, *Tuber melanosporum*! «Ils utilisent même des GPS avant de creuser!» s'exclame une trufficultrice. Hier matin, dans le foyer de la place de la mairie à Aups, les diapos défilent. Fruit d'un voyage d'observation de la Fédération régionale des trufficulteurs (FRT) PACA, les photos récoltées sur place laissent pantois l'auditoire d'une trentaine de professionnels régionaux de la rabasse réunis à l'occasion de l'assemblée générale de la FRT.

MENACE ESPAGNOLE

Car, sans faire de bruit, les trufficulteurs ibériques sont en train de ravir le leadership de la production aux Français et Italiens. Sur les terres arpentées jadis par les bergers et céréaliers ibériques, se dressent désormais les truffières menaçantes... Pour le marché français.

«L'Espagne est un marché en plein développement. Ils avaient déjà des truffes naturellement mais ils ont lancé depuis une vingtaine d'années une vraie politique aidée de développement. Leurs truffes sont de la même qualité que les nôtres. Elles sont très bonnes. Là-bas, ils ont de l'espace et des terres neuves, et sont conseillés par des techniciens formés en France et en Italie. Les Espagnols travaillent bien mais ne consomment pas leurs truffes. Ils l'exportent. Notamment en France», analyse le président du FRT, Michel Santinelli.

Et de craindre: «Avec ce qu'ils ont planté depuis quelques années, ils risquent de nous passer devant très rapidement et devenir les leaders.»

Avant d'annoncer: «En France, on plante 1 000 hectares par an en moment, 350 en PACA. Il faut avoir une politique d'aide à l'installation de trufficulture. Il faudrait un plan quinquennal avec un budget à la clé pour relancer la trufficulture en Provence, ce serait une bonne chose. On va demander un rendez-vous à la Région pour ça». Le président évoquant également, durant l'assemblée générale, l'importance du lobbying à l'Assemblée nationale mais aussi à Bruxelles.

VOLS EN COMMANDO MILITAIRE

Autre préoccupation de taille pour les trufficulteurs: les vols. «Il y a des plaintes tout au long de l'année. Certains voleurs ont une organisation militaire. C'est à cause de ça que dans

certaines zones de notre belle région vous entendez parfois des coups de feu nocturnes. Et malheureusement, de temps en temps l'issue est tragique comme dans la Drôme (NDLR: un homme en train de dérober des truffes avait été abattu d'un coup de fusil en 2010)».

Mais désormais, «il y a du mieux. On a été entendu. La gendarmerie nous aide beaucoup. La justice est moins clémente et les peines sont plus dissuasives. Et puis nous commençons à nous équiper en conséquence.»

Comme ces trufficulteurs, à la pointe de la technologie, disposant de caméra de surveillance directement reliée à leur smartphone!

DIAMANT NOIR FALSIFIÉ

Sur le front des arnaques aux consommateurs, la FRT reste également vigilante. Notamment sur les produits étiquetés «arômes truffe» ou «aromatisé à la truffe».

«Certains font croire aux gens qu'ils mangent de la truffe. Alors qu'ils ont juste balancé des arômes 100 % artificiels. Les gens qui voulaient avoir le goût naturel de la truffe sont floués. Nous les combattons sur les marchés. Et réclamons plus de transparence sur les étiquettes et davantage de contrôle.»

ZAOU NOSTALGIQUE

Francis Gillet, président du Syndicat des trufficulteurs du Var, se souvient, nostalgique, d'une époque dorée. Celle où le diamant noir déferlait sur Zaou (Aups en provençal). «_En 1973, on a créé un marché de gros aux truffes à Aups.

On les vendait dans la véranda d'un café de la place du marché. C'était un autre temps. Tous les jeudis on proposait entre 250 et 300 kg de rabasses_! Les courtiers étaient nombreux. Et certains trufficulteurs débarquaient avec des paniers remplis. Je me souviens d'un qui me disait à chaque fois “vé les pitchouns, elles sont dans le coffre et y'en a des grosses et des moyennes”_».

Depuis la trufficulture a fondu dans le Var. Contraignant Aups à passer au marché de détail. Été et hiver, truffes noires et blanches faisant tout de même le bonheur des touristes et amateurs locaux. Depuis la Maison de la truffe a aussi ouvert.

Histoire de continuer à raconter _et promouvoir Tuber melanosporum.



Congrès international « Truffes et Champignons » Cahors 10/17 Octobre 2016.

post-header

Le 8ème congrès international sur les champignons mycorhiziens comestibles et la 6ème conférence du Groupe européen des scientifiques pour le *Tuber aetivum/uncinatum* (TAUESG) auront lieu du 10 au 17 octobre 2016 à Cahors. Il y sera question de truffes et trufficulture mais également de production de cèpes, morilles, girolles, oronges, lactaires et autres champignons exotiques pour nous français, dont le précieux Matsutake (*Tricholoma matsutake*) dont raffolent les asiatiques. Les précédents congrès (IWEMM ou International Workshop on Edible Mycorrhizal Mushrooms) ont eu lieu en Suède, Nouvelle-Zélande, Canada, Espagne, Chine, Maroc et Guatemala.

La dernière conférence du groupe européen (TAUESG) s'est tenue en août 2015 en Grande Bretagne.

Ces deux manifestations à Cahors rassembleront des scientifiques de tous les continents, soit au moins une cinquantaine de chercheurs, enseignants et universitaires, sans compter des professionnels travaillant dans ce domaine à l'étranger ou en France. Les trufficulteurs sont évidemment attendus, en particulier pour les conférences techniques qui auront vraisemblablement lieu le mercredi 12 et le jeudi 13 octobre. Une visite de plantations truffières à Lalbenque est programmée le mardi 11 octobre. La mise en place d'une traduction simultanée anglais/français est prévue malgré le coût important de cette prestation. Le congrès est piloté par un Comité scientifique international qui existe depuis le début des années 2000. Ce Comité comprend des scientifiques de tous les continents y compris des chercheurs français. L'Espace congrès du Grand Cahors, place Bessières (ancienne caserne) sera utilisé durant 4 journées pour les exposés scientifiques, soit lundi 10, mardi 11, mercredi 12 et jeudi 13 octobre 2016. Un programme de visites « post-congrès » est organisé pour les journées des 14, 15, 16 et 17 octobre. Les journées post-congrès ont pour objet de faire découvrir le Quercy, le Périgord et, de façon plus générale, le Sud-ouest aux congressistes étrangers.

« L'Association du Congrès international sur les champignons mycorhiziens comestibles à Cahors en 2016 » a été créée en décembre 2015 avec deux entreprises privées, AgriTruffe et Pebeyre, pour constituer le socle du montage financier des deux manifestations conjointes. De

nombreux sponsors publics (collectivités territoriales, Grand Cahors, instituts, centres techniques, etc.) et privés (chambres consulaires, banque, parlementaires, professionnels, etc.) doivent participer au financement de ce congrès.

