



# Presse trufficole du net

Année 2016

16/006 Recueil des articles de mai

## Sommaire des articles du recueil 16/006

Page 03 La truffe d'été sur les étals dès vendredi

Page 04 Une découverte sans précédent : les arbres partagent leur nourriture entre eux par leurs racines

Page 07 La Maison de la Truffe, vite !

Page 08 Des champignons à la mode

Page 10 Avignon : le sénateur de Vaucluse dans la section "truffe" du Sénat

Page 11 LA 4ème Edition de TRUFFE & TERROIR à ROULLENS

Page 13 Saison en demi-teinte pour la truffe noire du haut-Var

Page 15 «Il faut se doter d'une maison de la truffe»

Page 16 Premier marché aux truffes d'été à Ruoms

Page 17 Des peines exemplaires pour deux voleurs de truffes

Page 20 Cette truffe hongroise a l'étonnante particularité d'avoir un goût de miel

Page 22 «La truffe, c'est un mystère»

ledauphine.com

□ [> ledauphine.com](#) > [ardèche](#)

□ Vendredi 6 mai 2016

## RUOMS

# La truffe d'été sur les étals dès vendredi



□ Dès vendredi à 11 heures, le public pourra acheter au détail de la truffe d'été.

C'est avec deux à trois semaines d'avance par rapport à l'an passé que la truffe d'été est arrivée à maturité. C'est pourquoi le marché proposé chaque vendredi à Ruoms par le Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche ouvre dès cette fin de semaine.

« Nous avons lancé les marchés de la truffe d'été il y a trois ans. Dès le 6 mai, ils reprennent tous les vendredis », rappelle Robert Haon, président du Syndicat. Moins chère que la noire, la truffe d'été, également appelée truffe blanche, ne se prépare pas de la même manière. « Elle ne se cuit pas. Comme elle dégage un parfum délicat de noisette, il faut l'agrémenter dans une préparation légère pour ne pas masquer le goût », prévient-il.

Marché tous les vendredis avenue de la Gare à Ruoms (Sud-Ardèche) en présence de courtiers. À 10 heures, ouverture du marché de gros pour les producteurs. À 11 heures, ouverture de la vente au détail pour les particuliers. Précisons que les truffes vendues au détail ne sont pas celles achetées le matin même au marché de gros.

Par Séverine MIZERA | Publié le 05/05/2016 à 06:05



# Une découverte sans précédent : les arbres partagent leur nourriture entre eux par leurs racines

**Alors qu'on les perçoit bien souvent comme inanimés et incapables d'interactions, de plus en plus de recherches semblent indiquer que les végétaux communiquent entre eux, s'échangeant des informations, et même, des nutriments. SooCurious vous révèle ce secret de la nature.**

Ces dernières années, plusieurs études ont montré l'existence d'un réseau entre les végétaux, appelé « Wood Wide Web » et via lequel ils communiquent, par exemple en s'avertissant mutuellement de dangers via des signaux électriques. Pour ce faire, la flore utilise ce qu'on appelle un réseau mycorhizien, c'est-à-dire la colonisation par les filaments mycéliens de champignons, des racines d'une plante.



Dès lors, grâce à ce réseau souterrain, la science avait déjà montré que les arbres pouvaient garder vivantes les anciennes souches de leurs pairs abattus pendant des siècles, en les nourrissant d'une solution de sucre par leurs racines. Mais désormais, une nouvelle étude semble montrer que cette relation est encore plus intense entre les arbres.

Des chercheurs de l'université suisse de **Bâle**, dont le docteur **Tamir Klein**, ont mené des expériences dans une forêt helvétique pour découvrir comment se comporteraient les épicéas avec des concentrations de CO<sub>2</sub> plus élevées dans l'atmosphère. Pour leur étude, ils ont donc pulvérisé du carbone 13, un isotope du carbone, dans la canopée de la forêt de sapins centenaires.



Comme s'y attendaient les chercheurs, une partie du carbone a été recueillie par les épicéas ciblés via la photosynthèse. Mais, plus surprenant, environ 40 % s'est retrouvé dans les racines d'arbres voisins, des hêtres, des mélèzes et des pins. Les scientifiques ont ainsi calculé que sur un seul hectare de forêt, quelque 280 kilogrammes de carbone, soit 4 % de celui absorbé par la forêt, se transmettent entre les arbres à travers le sol.

Si l'on savait déjà que les arbres se nourrissent d'air, de dioxyde de carbone, de lumière et d'eau, cette découverte nous apprend qu'ils tirent aussi leur croissance de carbone qu'ils produisent eux-mêmes et qu'ils partagent avec leurs voisins. En revanche, il semblerait que ce partage soit spécifique aux arbres et que les autres végétaux n'y prennent pas part.



Cette découverte est incroyable car elle montre que les végétaux, et notamment les arbres, échangent bien plus entre eux qu'on ne pouvait le penser il y a encore quelques années. Surtout, de telles études illustrent également toute l'importance de protéger l'environnement qui s'affirme de plus en plus comme un univers symbiotique. Si les plantes vous intéressent, découvrez [la « couronne de timidité », cet étrange phénomène qui pousse certains arbres à éviter de se toucher.](#)

SOURCE : [GURUMED](#)

PAR [MAXIME MAGNIER](#)



THIBAUT SOUPERBIE · ÉCONOMIE · UNE

# Lalbenque : La Maison de la Truffe, vite !

## **Le site du goût souhaiterait que le dossier aboutisse.**

L'association site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque a tenu son assemblée générale le 9 mai dernier à la maison communautaire. « Notre rôle est de faire la promotion du marché aux truffes et de la Tuber melanosporum sous le label site du goût. Je considère que notre mission a été accomplie. Au travers des différentes actions menées, nous avons contribué à renforcer l'image de la truffe noire de Lalbenque, de son marché aux truffes, et de tous les professionnels des différentes communes membres de l'association, qui valorisent la truffe au travers de leurs activités » a indiqué en préambule la présidente, Christine Vigouroux. Lors de l'assemblée a été annoncée l'organisation d'un salon départemental des sites remarquables du goût associé à la manifestation cadurcienne, Lot Of Saveurs.

En conclusion, la présidente a appelé de ses vœux à la création de la Maison de la Truffe : « Nous aurons du mal à lutter face à la concurrence, malgré ce label site du goût, si la production se raréfie et si nous n'avons pas réussi à développer de nouveaux outils. Nous avons bien vu cette année que lorsque la production n'est pas au rendez vous, il est plus difficile de mobiliser le public. Je reviens donc une nouvelle fois sur la nécessité pour Lalbenque de mettre en place une véritable stratégie de qualité sur le marché et de se doter très rapidement d'outils complémentaires, comme la Maison de la Truffe. Cet investissement permettra à l'ensemble de la communauté de communes de profiter d'un flux de visiteurs qui souhaitera découvrir la région, logera à proximité, fera travailler les restaurateurs, les commerçants... Le tourisme rural reste un tourisme d'avenir, nous avons la chance de disposer d'un patrimoine exceptionnel, de produits gastronomiques de qualité. A nous de savoir les valoriser. Nous appartenons aujourd'hui à une grande région, dans laquelle il sera moins facile d'être épaulée. Néanmoins, il est nécessaire de rester mobiliser et de continuer à défendre nos projets et nos territoires. Le site du goût accompagnera tous les projets qui iront dans ce sens, car nous croyons à la nécessité de soutenir cette activité trufficole, véritable levier de croissance pour nos territoires. J'espère vraiment que ce projet de Maison de la Truffe finira pas aboutir ! Il n'y a pas à mon sens de meilleur atout pour le pays de Lalbenque aujourd'hui ! »



18/05/2016 Mise à jour : 18 mai 2016 | 15:35

# Des champignons à la mode

Par Dmitry Belyaev  
Metro World News



Et si la microbiologie contribuait à rendre la mode plus verte? Pendant un an et demi, une designer a développé un textile biodégradable à partir de mycelium (blanc de champignon), nommé MycoTEX, dans son labo de l'Université d'Utrecht, aux Pays-Bas.

Trois questions à Aniela Hoitink.

**Est-ce vrai que les pièces faites de champignon ne durent que deux ans?**

La surconsommation augmente constamment et, dans cette culture du porter-jeter, nous ne réparons plus rien. Pourquoi ne pas établir notre production textile sur ce principe en confectionnant des vêtements qui sont 100 % biodégradables et qui ne durent qu'un ou deux ans? De cette manière, nous pourrions toujours acheter de nouvelles choses et jeter les vieilles sans ajouter à la montagne de pertes textiles, sachant que 40 % de tous les textiles produits ne sont jamais vendus.

**Comment avez-vous fabriqué le premier prototype, une robe dont tout le monde parle? J'ai commencé par faire croître du mycelium dans des boîtes de Petri. La croissance est**

**exponentielle; après deux semaines, c'était prêt à être récolté. Ensuite, je l'ai laissé mariner dans un autre liquide, puis j'ai assemblé les disques de mycelium sur un buste de femme. En séchant, ils collent ensemble.**

Alors qu'il faut 2 500 litres d'eau pour fabriquer un t-shirt de coton, la robe en MycoTEX d'Aniela Hoitink a nécessité 12 litres d'eau.

**Est-ce qu'on peut déjà porter des vêtements faits de champignons?**

**Pour le moment, ce n'est pas assez solide pour être porté dans la vie de tous les jours, car le textile se déchire facilement. L'odeur n'est pas non plus encore au point, car il dégage une petite odeur de champignon, mais nous allons y remédier. Ce premier prototype sert à présenter le matériau. La prochaine étape est de rendre MycoTEX plus résistant et d'y ajouter d'autres propriétés.**

**Adaptation : Jessica Dostie**

**Midi Libre**

# Avignon : le sénateur de Vaucluse dans la section "truffe" du Sénat

il y a 4 jours 3 **MIDI LIBRE**



**Alain Dufaut et des collègues ont poussé pour la création d'une section "truffe" au Sénat pour défendre la production française. Le sénateur a écrit un courrier au président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse pour faire part de sa satisfaction.**

Le sénateur Alain Dufaut "se réjouit" de la création à sa "demande et celle de collègues" par le bureau du Sénat d'une section Truffe au sein du groupe d'étude Economie agricole et alimentaire.

## **Production dans le Gard et le Vaucluse**

"La truffe est l'un des symboles de notre département du Vaucluse puisque 80% de la production française est produite dans la région Sud-Est (Gard, Drôme, Vaucluse et Alpes de Haute-Provence)" poursuit le sénateur.

"D'autres pays produisent ce fameux champignon et la première marche du podium risque d'être occupée, d'ici peu de temps, par l'Espagne. En outre, la mondialisation du marché nous oblige à préserver la qualité de la truffe française et le prestige qui existe autour de ce produit d'excellence" estime-t-il.

## **La truffe fait travailler 12 000 personnes**

Alain Dufaut pense qu'il est "nécessaire, pour cette filière, de garantir une mobilisation la plus large possible des pouvoirs publics. La truffe, toutes variétés confondues, est ramassée dans 42 départements français et fait travailler directement plus de 12 000 personnes, agriculteurs et non-agriculteurs".

Un groupe d'études à l'Assemblée nationale

Alors que le Sénat "avait mis en sommeil depuis plus d'un an" son groupe d'étude sur la truffe, auquel appartenait Alain Dufaut "depuis 1988", "l'Assemblée Nationale détient toujours un groupe d'étude sur cette thématique".

Désormais, les deux chambres mettent de nouveau leur nez dans la truffe...

[AVIGNON VILLENEUVE-LÈS-AVIGNON](#) il y a 4 jours 3

# FETE DE LA TRUFFE 2016

*LE SAMEDI 25 JUIN 2016*

*DE 10H00 A 18H00*

*AURA LIEU LA 4ème EDITION DE TRUFFE & TERROIR  
A ROULLENS*

**Truffe & TERROIR**

+ d'infos [www.carcassonne-agglo.fr](http://www.carcassonne-agglo.fr)

FÊTE DE LA TRUFFE D'ÉTÉ  
& DE L'AOP MALEPÈRE

ROULLENS EN MALEPÈRE

carcassonne agglo

AOP MALEPÈRE

**ROULLENS**

**SAMEDI**  
25 JUIN 2016 / 10H-18H

06 89 25 47 87  
Marché de producteurs  
& d'artisans / Repas champêtre

Logos of various sponsors and partners at the bottom.

## FÊTE DE LA TRUFFE D'ÉTÉ & DES VINS DE L'AOP MALEPÈRE

### POUR LES CURIEUX & LES ÉPICURIENS

- Marché de la Truffe d'été et des produits du terroir
- Dégustation des vins de l'AOP Malepère
- Ateliers de cuisine autour de la Truffe avec le lycée Charles-Cros de Carcassonne (inscription sur place)
- Démonstration de cavage par les chiens truffiers
- Nombreuses animations : démonstration de vannerie, coutelet et rémouleur, atelier de ferronnerie (avec le lycée Andréassay de Castelnaudary), animations musicales et vocales, jeux gratuits pour les enfants (promenade à poney, maquillage...), confrérie invitée (Académie Universelle du Cassoulet), cru invité (AOP Limoux), potier, atelier des saveurs, tailleur de pierre, danses et jeux occitans, balle au tambourin, palets gascons.

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.

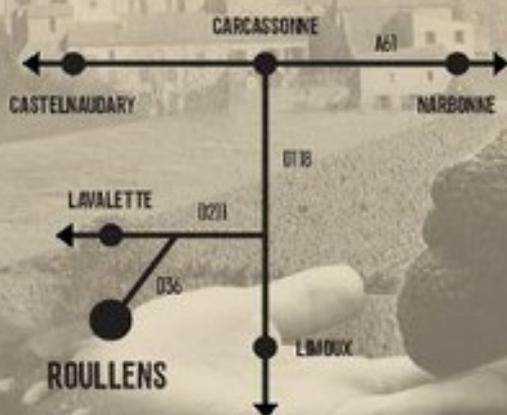
«Truffe & Terroir» est devenu au fil des années le rendez-vous incontournable, où les flâneurs, les curieux, les rêveurs, les amoureux du bon goût et du bien vivre se retrouvent.

### POUR LES GOURMANDS

- Ardoise gourmande entre 2€ et 6€ la part : entrée truffée (élaborée par le Chef Jean-Pierre BLASCO), entre-pain au canard et à la tapenade truffée, dessert à base de truffes...

OUVERTURE DU MARCHÉ  
AUX TRUFFES D'ÉTÉ  
À 11H30

### PLAN D'ACCÈS



### INFOS PRATIQUES

Lou Cami Del Vi : 06 89 25 47 87

[www.roullens.fr](http://www.roullens.fr)

[www.facebook.com / Truffe Terroir  
Roullens en Malepère](https://www.facebook.com/TruffeTerroirRoullensenMalepere)

Site partenaire :

[www.carcassonne-agglo.fr](http://www.carcassonne-agglo.fr)

PRIÈRE DE NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

## Var-matin

# Saison en demi-teinte pour la truffe noire du haut-Var

**Juste avant de lancer la saison de la truffe d'été le 1er juin prochain à Aups, les producteurs du célèbre diamant noir du haut-Var se sont réunis lors d'une assemblée générale qui s'est déroulée à Moissac-Bellevue. Entre bilan et projet, le président Francis Gillet a évoqué la création d'un probable label national de la truffe.**



L'assemblée générale du syndicat des producteurs de truffes noires du Var s'est tenue dimanche, en présence du maire, Jean Bacci, d'Antoine Faure, maire d'Aups et de Michel Santinelli, président de la fédération régionale des trufficulteurs Paca.

En ouverture de séance, le président Francis Gillet a donné la parole à Madeleine Goin, la trésorière, qui a fait le compte rendu financier 2015, approuvé à l'unanimité, avec un total de dépenses de 6\_095 € et un solde créditeur de 1\_880 € au 31 décembre.

## LA TRUFFE D'AUPS BIENTÔT LABELLISÉE?

Le renouvellement de six administrateurs a été voté. Francis Gillet a rappelé que le syndicat a

été fondé «\_le 25 janvier 1971 et il fonctionne toujours très bien. La vente au détail sur le marché d'Aups se doit d'être irréprochable sur la qualité, peut-être serait-il bon de créer un label national, et je considère qu'Aups doit être la capitale de la truffe\_! ».

Philippe de Santis a rappelé que la saison 2015-2016 n'avait pas été très brillante, peut-être par manque d'irrigation, et que dans l'ensemble, les truffes avaient été ramassées trop tôt.

## PREMIER MARCHÉ DE LA TRUFFE D'ÉTÉ LE 1ER JUIN

«\_On habitue les chiens à d'autres odeurs, et ce n'est pas bon pour eux\_», a souligné le trufficulteur. Michel Santinelli a déclaré que 300 hectares de chênes truffiers avaient été plantés dans les Alpes-Maritimes, mais aussi que «\_le vol devient un fléau économique et que les dégâts causés par les sangliers sont en nette augmentation dans toute la région Paca\_».

Bernard Pantel, adjoint à la mairie d'Aups, a annoncé que des dépliants seraient diffusés dans les campings afin de créer un réseau et de dynamiser le circuit autour de la truffe, et qu'un partenariat existait déjà avec certains restaurateurs.

Tous les intervenants, dont Louis Reynier, conseiller départemental, ont reconnu que la Maison de la Truffe à Aups était une étape essentielle pour sa valorisation.



Les membres du syndicat des producteurs de truffes noires lors de l'assemblée générale qui s'est tenue dans le village de Moissac-Bellevue.

Après une saison en demi-teinte, les trufficulteurs vont ouvrir la saison estivale. Le premier marché de la truffe d'été va ainsi se tenir le mercredi 1er juin à Aups. Les stands seront installés devant la Maison de la truffe de 9\_h\_30 à 13 h.

Ce premier marché sera inauguré en présence de nombreuses personnalités.



Publié le 26/05/2016 à 08:38

## «Il faut se doter d'une maison de la truffe»

Tourisme



Christine Vigouroux et le Site remarquable du goût qu'elle préside, soutiennent le projet d'une maison de la truffe.

Si la truffe anime la saison hivernale lors des marchés aux truffes, le Site remarquable du goût (SRG) en fait la promotion tout au long de l'année en de multiples occasions. Rencontre avec Christine Vigouroux, sa présidente très active.

### **Quel est le rôle du Site remarquable du goût ?**

Notre rôle est de faire la promotion du la tuber mélanosporum, sous le label «Site remarquable du goût». Au travers des différentes actions menées, nous avons contribué à renforcer l'image de la truffe noire de [Lalbenque](#) et de son marché aux truffes réputé.

### **Votre association est très active.**

Cette année, le SRG a franchi une nouvelle étape avec l'organisation d'un salon du goût à Cahors, dans le cadre de Lot of saveurs. Cela va être une nouvelle occasion de faire rayonner les trois sites du goût du Lot, mais aussi le marché aux truffes de Lalbenque et l'ensemble de notre territoire. Cette organisation peut voir le jour grâce aux soutiens des élus, qui croient en ce label et à son impact auprès du public.

Un mot sur le marché aux truffes : il me semble important de garantir la qualité des truffes vendues, un approvisionnement suffisant, et enfin adapter les prix à l'offre du marché et à la concurrence. En effet, le marché aux truffes est un de nos principaux outils de promotion et de communication.

### **Quels sont vos futurs projets ?**

Je reviens une nouvelle fois sur la nécessité pour Lalbenque et sa communauté de communes de se doter très rapidement d'outils complémentaires, comme la maison de la truffe. Le tourisme rural reste un tourisme d'avenir, nous avons la chance de disposer d'un patrimoine exceptionnel, de produits gastronomiques de qualité. À nous de savoir les valoriser. De notre côté, avec le Site remarquable du goût, nous accompagnerons tous les projets qui iront dans ce sens. Nous croyons à la nécessité de soutenir cette activité trufficole, véritable levier de croissance pour nos territoires. J'espère vraiment que ce projet de maison de la truffe finira un jour par aboutir ! Il n'y a pas à mon sens de meilleur atout pour notre territoire.

*Propos recueillis par notre correspondant Mathieu Crouzet*

## Premier marché aux truffes d'été à Ruoms

ÉCRIT PAR LA TRIBUNE

26/05/16



Vendredi à 10 h, c'était l'ouverture officielle du marché aux truffes d'été ou truffe blanche avenue de la gare.

Pour ce premier rendez-vous les apports au marché de gros ont été relativement importants pour ce début de saison. Le marché de détail, ouvert à partir de 11 h, a connu une belle affluence. Ce marché aux truffes d'été est un rendez-vous particulier et pittoresque qui reste attractif en période touristique, beaucoup de vacanciers ignorant ce genre d'activité et même n'ayant jamais vu de truffe.

Le marché est organisé par le syndicat de la truffe noire de l'Ardèche, affilié à la fédération Rhône-Alpes des trufficulteurs et le soutien de la municipalité de Ruoms. Cette manifestation a été classée « Étape Savoureuse », une belle reconnaissance qui satisfait l'ensemble du syndicat.

Vendredi au marché de détail, le prix du kilo a été de 150 € suivant la qualité des truffes. Cet été, le cours pourrait se tenir entre 150 et 200 € le kilo. Prochains marchés de la truffe d'été les vendredis : à 10 h le marché de gros, à 11 h le marché de détail pour les particuliers.

Marché et fête de la truffe d'été le vendredi 24 juin avec la participation du lycée hôtelier de Largentière.



Faits divers - Justice

# Des peines exemplaires pour deux voleurs de truffes

Mercredi 25/05/2016 à 09H02

Carpentras

**La sanction prononcée (prison avec sursis et amende) est allée au-delà des réquisitions du ministère public**



Une trentaine de trufficulteurs était présente hier matin pour soutenir leur confrère, partie civile, et demander de réelles peines pour les prévenus. Ils ont été exaucés.

PHOTO VALÉRIE SUAÛ

javascript carousel

"Nous sommes satisfaits. Avec ce jugement, la justice prend enfin compte de notre situation, de nos angoisses et de nos craintes. C'est une bonne journée pour les trufficulteurs. La sanction est exemplaire." Patrice Goavec, président du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, ne cachait pas sa joie, hier en fin de

matinée, à l'énoncé des peines prononcées à l'encontre des deux auteurs d'un vol et d'une tentative dans une truffière située à Aubignan.

Huit mois avec sursis, assortis d'une mise à l'épreuve de deux ans pour l'un, dont le casier faisait état d'une douzaine de mentions, et quatre mois avec sursis pour son frère. Une peine assortie de 3 000 € de dommages et intérêts à verser au propriétaire de la truffière.

### **Une tribune pour la partie civile**

Victime, Loïk de Féraudy n'a pas mâché ses mots. Dans ce qu'on pourrait qualifier de réquisitoire, il a expliqué au tribunal son investissement quotidien. Avec passion et une rage contenue, il a fait part du désespoir que rencontraient ses confrères face aux vols répétés, souvent à peine sanctionnés.

"Les truffes, ça ne s'improvise pas, les produire et les récolter, ça a un coût. Je suis fermier d'une propriété et paye 5 700 € par an au propriétaire. Je paye l'eau d'irrigation. J'ai placé des caméras infrarouges au prix de 200 € l'unité un peu partout dans la truffière. Avec l'entretien annuel, le tracteur, la taille des arbres, le nettoyage sur 200 hectares, cela coûte près de 3 000 €, pour une récolte toujours incertaine." Et M. de Féraudy de s'en prendre aux voleurs

"multirécidivistes qui se moquent des lois de la République, qui ne payeront aucun dommage, s'ils sont condamnés dans l'indifférence générale. De quoi exaspérer les producteurs."

### **Ne pas "avoir à choisir entre le corbillard ou la cour d'assises"**

Faisant référence au [drame de Grignan, où un trufficulteur avait abattu un voleur présumé](#), il a demandé une peine exemplaire "pour vivre en paix, sans avoir à choisir entre le corbillard ou la cour d'assises". Des propos partagés par Me Sandra Bouix, représentant les intérêts du syndicat des trufficulteurs.

Les deux prévenus, Michel B. et Johan B., des gens du voyage, ont eu bien du mal à soutenir leur théorie consistant à clamer qu'ils ne savaient pas que la truffière était privée : "Il n'y avait pas de grillage, ce n'était pas spécifié, j'ai un chien qui gratte, nous sommes allés voir pour ramasser quelques truffes et les manger en famille."

Des propos difficiles à admettre, d'autant que les deux hommes, sermonnés par la police municipale, le 18 janvier, ont réitéré leur action, en tenue camouflée et le visage dissimulé, le 20 du même mois, date à laquelle ils ont été confondus.

### **Une peine supérieure aux réquisitions**

Visiblement désireux de faire un exemple, le ministère public a requis quatre mois de prison ferme pour Johan B. et quatre autres avec sursis pour Michel B. "Les faits de vol et de tentative sont établis. Les prévenus donnent leur vérité, une vérité qui ne tient pas."

Pour la défense, Me Alix Gros le Maut a bien tenté d'expliquer que les prévenus n'étaient pas responsables de tous les vols de truffes dans le département, qu'ils

avaient pu se tromper, qu'ils n'avaient aucune intention de nuire et que la tribune offerte à la victime était abusive. Sa théorie n'a pas convaincu. Le tribunal, présidé par Sophie Selosse, est allé au-delà des réquisitions.

### **"Ils commettent des dégradations irréversibles"**



Pour se protéger des voleurs, les trufficulteurs installent des caméras. Les clichés servent à identifier les malfrats en collaboration avec la gendarmerie nationale. "Un arbre micorisé commence à produire des truffes au bout de 7 ans. C'est là qu'apparaissent les premiers voleurs", lâche Véronique Michelet, vice-présidente du syndicat. Et bien souvent, les truffières sont saccagées : "Les jeunes plans sont volés, les terres en production carrément piochées, les racines abîmées. Il s'agit de dégradations irréversibles contre lesquelles nous luttons en collaboration avec les services de la sous-préfecture, de la gendarmerie et de la police nationale." Pour se protéger, tous les moyens sont bons, panneaux, grillages, caméras, surveillance physique. Des investissements coûteux pour un rendu qui ne l'est pas toujours.

**Philippe Meron**



## Cette truffe hongroise a l'étonnante particularité d'avoir un goût de miel



**Symbole des capacités surprenantes de la Nature, une étrange truffe poussant essentiellement en Hongrie a l'étonnante particularité d'avoir le goût de miel.**

Mattirolomyces terfezioides pousse principalement en **Hongrie** sur les sols sableux déposés par le **Danube**, ce qui lui vaut son surnom de « truffe de sable », mais aussi plus largement dans les environnements aux climats semi-humides.



Mesurant entre 1 et 20cm de diamètre, elle arbore une couleur blanche dans un premier temps, puis devient ocre en murissant, en même temps qu'elle remonte vers la surface du sol, où elle pousse.

Mais outre son goût de miel ou son apparence, *Mattirolomyces terfezioides* est aussi ancrée depuis plusieurs siècles dans l'histoire gastronomique de l'**Europe** de l'Est et apparaît même dans un document datant de 1588. Celui-ci relate l'ordre donné par un magistrat hongrois de protéger une forêt du pays connue pour faire sa forte concentration de truffes de sable.



La consommation de ces truffes particulièrement prisées s'est amplifiée avec l'évènement de l'Empire austro-hongrois et de son économie. Des tonnes de *Mattirolomyces terfezioides* ont alors été vendues à **Vienne** avant que ce marché s'effondre avec les deux Guerres Mondiales du XXe siècle. Plus tard, la propagation du communisme en **Europe** de l'Est diminuera encore la consommation de la « truffe de sable », alors considéré comme un symbole de la décadence bourgeoise.

Aujourd'hui, le champignon est très prisé pour la confection de desserts, notamment pour la réalisation de sorbets, de glace ou de gâteaux.

[The mushroom that tastes like honey](#)

Voir la vidéo :

<http://soocurious.com/fr/truffe-hongrie-miel/>

Le fait que cette truffe ait le goût de miel a de quoi étonner puisque la substance est normalement produite par les abeilles. Mais cela rappelle nous rappelle à quel point la nature peut nous surprendre. Si ce type d'aliments aux saveurs étranges vous intéresse, découvrez [cette algue rouge qui une fois cuisinée a un goût de bacon](#).

SOURCE : [SPLOID.GIZMODO](#)

PAR [MAXIME MAGNIER](#)

 LADEPECHE.fr

- 
- 
- 

## [Actualité Grand Sud Lot Cahors](#)

Publié le 30/05/2016 à 03:52, Mis à jour le 30/05/2016 à 07:41

# «La truffe, c'est un mystère»

## Consommation



Jean-Marie André entend développer la notoriété de la truffe du Lot./Photo DDM Marc Salvét

Jean-Marie André, nouveau président de la **Fédération départementale des trufficulteurs du Quercy**, fourmille de projets. Il nous expose les thèmes de son mandat, les chantiers qui l'animent.

Enthousiaste, affable, c'est avec passion et rigueur que le nouveau président des trufficulteurs du Quercy, Jean-Marie André, veut maintenir la truffe parmi l'un des plus beaux fleurons de la production lotoise.

### **La truffe, ça représente quoi pour vous ?**

La truffe c'est une saveur, un diamant, une valeur ajoutée gastronomique. Je suis originaire de Narbonne. La passion de la chasse m'a conduit dans le Lot. Cette passion m'a donné celle de la truffe. La truffe, je connaissais comme tout le monde. J'ai découvert les marchés, à Lalbenque qui a 17 marchés d'hiver, Gourdon, Martel, Cuzance avec la fête de la truffe. La truffe, c'est un mystère qui me fascine.

Les trois structures trufficoles du Lot, Lalbenque, Limogne et Martel, m'ont confié la responsabilité de les représenter, de défendre leurs intérêts. Mon mandat s'exercera autour de trois thèmes.

### **Lesquels ?**

Je veux développer la notoriété qu'elle mérite. Également développer les plantations, optimiser les terrains, avec le concours du département, tant au niveau des aides à la création

de nouvelles truffières qu'au soutien technique apporté par les techniciens de la station trufficole du Montat. Dans le cadre de la restructuration régionale, j'entends bien qu'elle soit maintenue. Je souhaite mettre en place une charte de qualité garantissant le développement des différents marchés avec la reconnaissance de la spécificité de la truffe noire du Lot. Aujourd'hui, il n'y a que la truffe noire de Lalbenque qui a une charte ; je veux l'étendre au territoire.

### **Quel est le poids de la Fédération ?**

Les structures lotoises représentent 400 adhérents. Grâce aux actions de nos représentants régionaux et nationaux, la truffe est désormais reconnue par l'Europe, et les plantations sont éligibles à la PAC pour les agriculteurs. Ce n'est plus une cueillette mais une production. La truffe du Lot a une spécificité, elle est reconnue des restaurateurs et des conservateurs. Les agriculteurs assurent 30 % de la production, le reste ce sont des particuliers. Je suis moi-même trufficulteur. Je suis mon plus gros client (*rires*).

### **Que pèse la production lotoise ?**

Dans le Lot, c'est entre 3 et 5 tonnes de production par an. Il faut inciter les jeunes agriculteurs à planter, avec un suivi. La truffe constitue un revenu complémentaire pour les agriculteurs. Je voudrais ajouter que la truffe est un produit naturellement bio. Dans le Lot, la truffe poussait en dehors des vignes, où les agriculteurs plantaient des glands. Avec les jeunes agriculteurs, on souhaite obtenir un label bio, pour que les trois structures conservent leur identité au sein de la grande région.

### **Un dernier souhait ?**

Le Lot se caractérise par des produits phares, le vin, la noix, le safran, et la truffe qui a un historique très important. Le département doit retrouver la place de leader en quantité mais également en qualité, place qui lui a valu une notoriété nationale voire mondiale pendant plus d'un siècle.

### **Questionnaire de Proust**

Votre couleur préférée : le vert

Votre animal préféré : le chien

Un livre de chevet : une revue, «Le trufficulteur»

Une devise : toujours debout

La qualité que vous préférez chez une femme : la simplicité

Chez un homme : la volonté

La qualité que vous préférez chez vous : la persévérance

Le défaut que vous n'aimez pas chez vous : le désordre

*Propos recueillis par Marielle Merly*