



CFPPA Croigny – rue des Etangs – 10210 Les Loges-Margueron
Email : truffes.aube@gmail.com
Facebook : AATA – truffe-grand-est.com

Marché aux truffes de Troyes UN CONCEPT APPELÉ À ÉVOLUER



Dans son rapport moral présenté lors de l'assemblée générale de l'AATA, le 14 mars dernier à l'Auberge de Jeunesse de Rosières, devant une trentaine de personnes, Alain Dupré a indiqué que le concept du Marché aux truffes de Troyes, mis en place dès 2019 au Cellier Saint-Pierre va devoir trouver un autre rythme. Sept ans plus tard, le contexte qui a changé (calendrier de production, offre, budget, partenariats...) réclame de faire un reset sur certains curseurs, afin de rendre cette vitrine de communication et d'échanges plus efficiente.

« On ne s'interdit rien, mais l'équation à trois inconnues doit garder un équilibre », analyse le président de l'AATA. « Avoir des apporteurs locaux de truffes fraîches mises à la vente; disposer d'une formule de dégustation gastronomique réalisée par des chefs; et offrir au public une découverte de petites recettes simples mettant la truffe en lumière », résume l'agriculteur de Chavanges, prêt à mener une réflexion collective sur le sujet avec le conseil d'administration.

RÉENSEMENCEMENT SPORAL

Sur un tout autre point - celui du réensemencement* - l'agriculteur de Chavanges a insisté sur l'intérêt d'engager « des chantiers de réensemencement sporal dans nos truffières ». Qu'il s'agisse d'une tambouille maison associant généralement brisures de truffe, terreau basique, vermiculite... (cf. web méthode Bonneau) ou d'inoculum préparé par les pépiniéristes trufficoles, c'est au printemps qu'il faut y aller.

« Que ce réensemencement se fasse en pièges à truffes (au pied des arbres), en sillon (10 à 15 cm de profondeur puis rebouchage) ou en diffus (sur les brûlés juste après le travail du sol), j'accorde de l'importance à utiliser des spores de qualité », insiste le président, qui rappelle que « cette méthode

(déjà pratiquée par les anciens) permet d'optimiser le potentiel d'arbres producteurs et de déclencher la production sur de jeunes arbres ».

Visiblement sa recommandation a été entendue par les adhérents, car la commande groupée passée ce printemps auprès des pépinières Robin porte sur plus de 1 200 litres d'inoculum, soit quatre fois le volume des années précédentes.

* de préférence en lune descendante (26/03 au 11/04/2026)

Une association très intergénérationnelle

Coup
de



Pierre Sauvage (à gauche), de Noës-les-Mallets, vient de rejoindre l'AATA. A 22 ans, ce jeune employé viticole devient ainsi le benjamin de l'association.

Christian Lasnier (à droite), de Chesley, a détaillé avec sa verve habituelle le volet truffier du projet d'agrivoltisme Terres du Sud Auboises portant sur 126 MW installés.



Mis en place depuis septembre 2023, ces moments d'échanges entre les adhérents de l'AATA s'organisent sur le terrain, chez les uns et chez les autres. C'est sans contrainte, c'est convivial et ça se termine généralement autour d'un verre et d'une brioche. Si l'on est empêché pour une raison ou pour une autre, ça n'est pas grave, car on sera peut être plus disponible le coup d'après. L'idée est vraiment de se retrouver pour parler de la conduite de nos truffières et de ce qui fait l'actualité de la truffe, en toute convivialité.

Nouveauté de cette formule « rencontres », dès maintenant, on est tous invité à venir avec une ou deux truffes trouvées sur nos terres. L'idée est d'apprendre à identifier les truffes qui poussent dans nos contrées (*Tuber aestivum* (truffe d'été), *Tuber uncinatum* (truffe de Bourgogne), *Tuber melanosporum* (truffe noire du Périgord), *Tuber brumale* (truffe musquée), *Tuber mesentericum* (truffe de Meuse), *Tuber rufum* (nez de chien), *Tuber magnatum* (truffe blanche)...

Quelque soit le calibre (petite, moyenne ou grosse), et quelque soit la qualité (acceptable au contrôle, mangée au liodès, pourrie, gelée...), ces truffes seront dignes d'intérêt pour cet exercice qui se veut tout simplement pédagogique.

- **Mardi 28 avril, rendez-vous 18 h à l'église de Mesnil-St-Loup** (accueil Grégory Simon) suivi par la visite de la distillerie St-Loup (médaillés d'Or pour son gin français au Salon de l'Agriculture 2025 et 2026). Et ce sera l'occasion de faire connaissance avec... Gisèle et Robert.

- **Jeu 21 mai, rendez-vous 18 h à l'église de Saint-Lupien** (accueil Daniel Leclerc).

- **Mercredi 10 juin, 18 h, sur le parking Intermarché de Brienne-le-Château, rue du Général Pierre Decouz** (accueil Michel Zigoni).

Pour en savoir plus : truffles.aube@gmail.com

ou par phone Alain Dupré 06.79.08.3740.

Cotisation 2026 inchangée (depuis 2018 !)

Comme les comptes de l'AATA sont bien tenus et maîtrisés par Anne-Sophie et l'équipe du CA, notre trésorière, la cotisation 2026 à l'Association Aubeoise des Truffes d'Automne ne change pas. 40 €, c'est le même tarif qu'en 2018, année de naissance de l'AATA. Cette contribution permet à notre association de fonctionner de manière libre et autonome. Cet engagement de tous les membres joue un rôle vital pour assurer le bon fonctionnement et la pérennité de nos activités et de nos projets. A noter que sur cette somme, 14 € sont versés à l'ATGE pour le développement de la truffe en Grand Est et 6 € partent à la Fédération Française des Trufficulteurs, une structure collective vitale qui éclaire les instances françaises et européennes sur les enjeux de la filière truffe. Bref, on compte sur vous pour continuer le chemin !

Par virement : CA Chaource BIC : AGRIFRPP810 / IBAN : FR76 1100 6100 1652 1505 9598 343 - Par chèque établi à l'ordre de Association Aubeoise des Truffes d'Automne. A retourner à Anne-Sophie Franquet - Trésorière de l'AATA, 3 Ferme des Etangs 10700 ALLIBAUDIERES. (Courriel : sceafranquet@orange.fr), en indiquant vos nom, prénom, adresse postale, adresse courriel, téléphone..

Conseil d'administration

À l'issue de l'élection au conseil d'administration qui a vu les tiers sortant reconduit (Claude Giblas, Michel Impérial, Carine Patriarche, Grégory Simon) un nouveau bureau s'est dessiné : Président Alain Dupré, Vice-présidents Michel Impérial, Philippe Lepelletier, Trésorière Anne-Sophie Franquet, Secrétaire Pascal Dolat.

Masterclass à Rosières

PÂTÉ CROÛTE TRUFFÉ MAISON : CARTON PLEIN !

« La truffe de Meuse, oui, j'en avais entendu parlé, mais je ne connaissais ni son odeur ni sa saveur... » A vrai dire, le 5 mars dernier, parmi la quinzaine d'apprentis charcutiers de l'AATA accueillis à l'Auberge de Jeunesse de Rosières par Henri Cerrito et son équipe, bien peu avaient eu l'occasion de croiser *Tuber mesentericum* à table.

L'initiative de notre ami Francis nous aura rendus moins incultes sur le sujet. Disons même qu'elle nous a éclairés de manière gourmande, puisque la masterclass qu'il a pilotée dans les cuisines de l'établissement caillotin, a consisté à élaborer de magnifiques pâtés en croûte à la truffe méSENTÉRIQUE, une variété apte à supporter la cuisson au four.

Et comme ce 5 mars était un jour gastronomique, les arpètes des fourneaux ont marié une crème Chantilly maison avec cette truffe de Meuse au parfum puissant ; ainsi qu'avec de la truffe de Bourgogne fraîchement cavée par Michel et plus apte à nous offrir une saveur noisette. Merci vraiment à Maître Francis pour sa disponibilité, son savoir-faire, sa logistique professionnelle et sa patience à l'égard de ses novices.

Point fort de l'expérience : on est désormais disposés à régaler nos proches avec cette merveilleuse recette de pâté en croûte truffé.

Il est vraisemblable que cet exercice pédagogique (très en aval de la filière truffe), sera dupliqué sous une forme ou autre. En tout cas le conseil d'administration y réfléchit.



Francis (à gauche) s'avise que les truffes en provenance de la Meuse, et sorties de congélation juste avant d'intégrer la préparation, expriment un parfum agréable.

Prochains rendez-vous AATA

ÉVÉNEMENTS A NOTER SUR VOS TABLETTES

ENTRÉE LIBRE

34^e JOURNÉE DES PLANTES

24^e MARCHÉ DE POTIERS
de Bergères

Dans la Côte des Bar

ASCENSION de 10h à 20h JEUDI 14 MAI 2026

160 Exposants, Horticulteurs, Pépiniéristes, Artisans,
Produits du Terroir, Expositions, Animations musicales.

Blog : <http://journeedesplantes.wordpress.com>

Renseignements : 03 25 27 45 47

14 Mai

Journée des plantes de Bergères

Le 14 mai prochain, comme lors des derniers jeudis de l'Ascension, l'AATA ouvrira son barnum à l'occasion de la 34^{ème} Journée des Plantes à Bergères. Mais nous ne serons pas seuls, car avec les pépiniéristes, horticulteurs, producteurs, artisans, artistes et autres associations, 150 tonnelles seront déployées le long des rues, dans les granges, les cours et les jardins d'un village exceptionnellement livré aux piétons.

De 9 h 30 à 20 h, notre équipe accueillera le public sur ses mange-debout, pour parler de la filière truffe. Conseils, livres sur la truffe, expo de plants mycorhizés, doudounes, blousons, tabliers aux couleurs AATA. Entrée libre. Restauration et buvette sur place. On compte sur vous pour assurer le relais des permanences. Coordination et contact : Philippe Lepelletier 06.76.49.69.68

20 Septembre

Fête de l'Automne à Villemorien

Dimanche 20 septembre prochain, ce sont les Journées du Patrimoine. Mais c'est aussi la Fête de l'Automne à Villemorien (entre Bar-sur-Seine et Chaource,) où l'Association Villemorien Fêtes et Loisirs nous accueille pour dresser le barnum AATA. On y sera - 10 h à 18 h - aux côtés d'une trentaine d'autres exposants, dont les Croqueurs de Pommes. Si la saison le permet, on pourra peut-être même y proposer *Tuber aestivum*. var. *Uncinatum*... Restauration sur place. Entrée libre. Comme pour Bergères, on compte sur vous pour assurer le relais des permanences. Coordination et contact : Alain Dupré 06.79.08.37.40

Escapade en Poitou-Charentes

CHAMPAGNE-COGNAC : UN TOAST À LA TRUFFE !



Du 24 au 27 janvier dernier, nous avons été une dizaine de trufficulteurs de l'AATA à aller à la rencontre de nos homologues de Charente-Maritime et des Deux-Sèvres, pour échanger sur les tenants et aboutissants des tubercules qui nous sont chers. Ce voyage d'étude se voulait à la fois *"technique, culturel, gastronomique et emprunt de convivialité"*. Il s'est illustré par les visites de l'asinerie du Baudet du Poitou, l'exposition temporaire du musée des Cordeliers de St-Jean-d'Angély, dédiée aux expéditions en autochenilles de Citroën en Afrique et en Asie

(1922-1932), et celle de la maison mère du Cognac Rémy Martin. Accueillie chaleureusement par Eric Chasseriaud, président Truffe 17 et Christian Soullard, Truffe 79 (photo ci-contre), la délégation auboise conduite par Alain Dupré, notre président, a apprécié *"l'organisation collective et la belle tenue du marché aux truffes de St-Jean-d'Angély"*. Par ailleurs, des tours de plaine en truffières (*Tuber melanosporum* et *Tuber aestivum*) ont montré le potentiel des sols poitevins mis en valeur par *"l'implication, la passion et le savoir-faire des trufficulteurs du cru"*.

Parenthèse enivrante dans les caves de Rémy Martin

Se rendre en Charente-Maritime sans s'aventurer dans les caves de Cognac aurait été considéré comme une faute professionnelle. En tout cas, la visite guidée de la maison mère Rémy Martin (3 siècles d'existence) proposée par notre hôte Eric Chasseriaud, viticulteur partenaire Rémy Martin et président des Trufficulteurs de Charente-Maritime, nous a éclairé sur les dimensions de ce vignoble ; une AOC créée en 1936 qui étale ses 80 000 ha sur six crus(*) et deux départements (Charente et Charente-Maritime). Ici, avec 98% de l'encépagement, l'ugni blanc règne en maître, loin devant fol blanche, colombard et sémillon. Chez Rémy Martin comme chez les 300 autres maisons de Cognac, les eaux-de-vie vieillissent en fûts de chêne. Deux ans minimum pour les VS, 4 ans au moins pour les VSOP et 10 ans et plus pour les XO.

Singularité de la ville de Cognac, ici les toits sont noirs de suie. Parce que les vapeurs d'alcool qui s'évanouissent des fûts de chêne (la part des anges) nourrissent un champignon microscopique, le *Torula*. Visiblement, les anges sont très gourmands, car dans la région on estime que chaque année, ces vapeurs d'alcool représentent 2% des volumes en stock, soit plus de 20 millions de bouteilles...

Une chose est sûre, l'expérience de dégustation sensorielle vécue dans les murs de la marque au Centaure a été surprenante. Figurez-vous que là bas, on a tutoyé le cognac avec du jambon sec, du fromage de chèvre et du chocolat. Il se dit même que les plus téméraires l'associent au Roquefort...

(*) Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires



Chez Rémy Martin, la dizaine de membres de l'Association Auboise des Truffes d'Automne a découvert la majesté du chai monumental signé Constructions Gustave Eiffel.

Truffière communale d'Exoudun

UN SITE FÉDÉRATEUR



Du chêne vert, du chêne pubescent... En Deux-Sèvres, à Exoudun, la truffière inter-communale plantée au printemps 2007 a aujourd'hui belle allure. Il faut dire qu'à l'époque, tout le monde s'y est mis. Les enfants des écoles, l'association des trufficulteurs des Deux-Sèvres... Depuis, 70 arbres s'y épanouissent, même s'ils se montrent un peu avares en terme de production. En vérité, seulement une dizaine d'entre eux a offert de la truffe noire. « Un kilo au mieux dans une saison », nous confie Murielle Heurtebise-Daniaud, la mairesse de ce joli bourg de 530 habitants, qui nous reçoit chaleureusement autour d'un café et d'une brioche des rois. Car

aujourd'hui, la commune d'Exoudun a pris le relais de l'intercommunalité. La motivation s'était érodée au fil du temps, le suivi n'était pas au top.

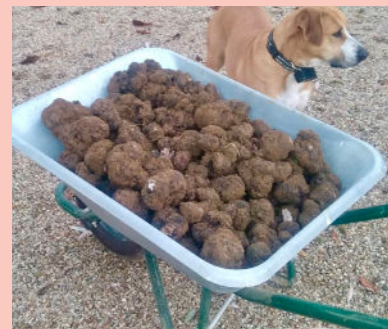
« Une truffière sous ce statut impose des personnes référentes », résume Christian Souillard, président de l'association des trufficulteurs des Deux-Sèvres, partie prenante du projet. « Aujourd'hui c'est mieux, les travaux du sol et de la taille se font par équipe, des formations sont dispensées. Reste que la production est contrariée par un sol très séchant et des apports d'eau limités par un contexte environnemental sensible ».



Insolite Des truffes à la brouette !

Bon d'accord, les bonnes années, les rabassiers du Sud de la France se glorifient de récolter les truffes à la pelle. N'empêche, cette photo émanant d'un trufficulteur de Charente-Maritime montre que dans l'Ouest, on peut se situer un cran au-dessus.

En tout cas, ce caveur (il veut rester anonyme) a du recourir à une brouette de maçon (un volume de l'ordre de 90 litres) pour emporter sa récolte du jour.



A l'Asinerie du Baudet du Poitou

ON S'Y DONNE CORPS ET ÂNES...

« En 1977, 44 baudets du Poitou seulement avaient été comptabilisés dans le monde », rapporte Mélanie, l'animatrice qui nous accueille à l'Asinerie du Baudet du Poitou. « Après la Seconde guerre mondiale, la mécanisation des tâches a fait chuter leur population. Aujourd'hui, avec le plan de sauvegarde mis en place à Dampierre-sur-Boutonne (Charente-Maritime) au début des années 80, on dépasse les 2 000 sujets, dont près de 700 reproducteurs ».

Sept générations plus tard, le sang neuf apporté d'Espagne et du Portugal et la sélection génétique rigoureuse ont fait retrouver sa superbe à la plus ancienne race d'ânes de France. A vrai dire ici, en Saintonge, il est difficile de ne pas trouver âne qui vive. Car autour des doyens Opium (24 ans) et Radja, une cinquantaine de ces équidés (étalons, mères, juvéniles, mules de trait poitevine...) déambule paisiblement sur les 55 hectares de la ferme de la Tillauderie.

« C'est le plus grand des ânes, le plus costaud et le plus poilu », remarque encore Mélanie qui apprécie ses dreadlocks, sortes de guenilles isolantes



et protectrices (contre les insectes) le rendant facilement identifiable.

Pour ceux qui auraient des états d'âne et montreraient une oreille attentive à cette race mulassière, sachez quand même que le Baudet du Poitou n'aime ni l'humidité, ni la solitude, ni les chiens. L'idéal est de lui offrir un pré d'environ 1 hectare. Herbe et foin suffisent à sa ration pour l'emmenner à un poids adulte de 400 à 450 kg. Il peut être utile en attelage, mais son véritable rôle est de servir de géniteur auprès d'une jument,

pour donner vie à une solide mule qui sera efficace sur de multiples chantiers (débardage, maraîchage, travaux en vigne...). Côté prix, il faut compter 3 000 € pour un jeune mâle castré et éduqué.

Dernièrement, l'Asinerie du Baudet du Poitou a fait l'objet d'un reportage diffusé sur TF1. A voir avec le lien suivant : <https://www.tf1.fr/tf1/jt-13h/videos/irresistibles-baudets-du-poitou-46925186.html>

En Grand Est

COUP DE POUCE À L'ARROSAGE PILOTÉ

Nouveauté du contrat filière 2025-2027 qui unit l'ATGE et la Région Grand Est, une participation financière pour l'acquisition d'un lecteur et de sondes Wetruif, des outils qui permettent « d'adapter l'apport d'eau de manière optimale afin de garantir une bonne productivité, même en période de sécheresse ».

Un de ces appareils, le pF Tracer One+ vise à « mesurer manuellement le potentiel hydrique et la température du sol à moindre coût ». L'autre, le pF Tracer One Pro sert à « piloter l'arrosage de votre truffière à distance et optimiser vos ressources ». Accessoires indispensables, les sondes à plâtre se connectent au pF Tracer pour un suivi dans une gamme de lecture adaptée

à la trufficulture. Une commande groupée coordonnée par l'ATGE permettra de bénéficier de prix intéressants. La participation régionale se limitera à l'acquisition d'un lecteur et de cinq sondes à hauteur de 40% de la dépense et dans la limite de 500 €. On vous tient au courant de la suite dès que l'on en a connaissance.

7 € PAR PLANT

Par ailleurs, n'oubliez pas que le volet Aide à la plantation du contrat filière s'illustre par un soutien aux investissements. Il s'adresse aux propriétaires fonciers désireux d'avoir une activité trufficole sous réserve de déposer une déclaration de producteur, exploitants agricoles à titre principal ou secondaire, sociétés à objet

agricole, établissement d'enseignement et de recherche agricoles mettant en valeur une exploitation agricole.

L'intensité de cette aide est de 7 €/plant quel que soit l'espèce de truffe (dans la limite de 600 plants/ha pour *Tuber uncinatum* et *Tuber mesentericum* et de 300 plants/ha pour *Tuber melanosporum* et 3000 €/an pour la formation (150 €/jour pour les personnes ne bénéficiant pas de fonds VIVEA (limite 750€).

Dossier de demande disponible par web : <https://truffe-grand-est.com/aide-plantation-truffiere/>

EN JUIN, LES JOURNÉES TECHNIQUES EN MEUSE

Notez bien sur vos agendas ! Les 17 et 18 juin prochains, à Boncourt-sur-Meuse, l'Association des Trufficulteurs du Grand Est (ATGE) organise de nouvelles journées techniques. Et cette année, le jeudi 18, on aura le privilège d'avoir Jean-Sébastien Pousse pour maître de stage. Pour JSP, formateur au CFPPA de Crognon - « Créer sa truffière » & « Entretien d'une truffière » - ce sera un retour aux sources en quelque sorte, puisqu'il a été le « taulier » de la Maison de la Truffe de Boncourt pendant près d'une dizaine d'années.

L'inscription à ces JT devrait être de l'ordre de celle de 2025 (40 €/jour - pour un couple, 2ème personne 25 €). L'an dernier, l'AATA avait pris en charge l'hébergement en gîte. On vous informe

de l'intervenant du 17 juin et des modalités d'inscription dès que l'on en a connaissance.

ATGE = 250 ADHÉRENTS

En 2025, le décompte des membres des associations trufficoles départementales relevant de l'ATGE révélait 250 adhésions à jour de cotisations

AATA (Aube) : 50 adhérents
AMPT (Marne) : 50 adhérents
ADT52 (Haute-Marne) : 29 adhérents
Truffe 54 (Meurthe & Moselle) : 53 adhérents
AMPPTL (Meuse) : 25 adhérents
ATM (Moselle) : 13 adhérents
Truffes d'Alsace : 30 adhérents
ARTM (Meuse) : (non communiqué)
Ardennes (à rejoint l'asso Marne)

STÉPHANE PHILIPPE RÉÉLU PRÉSIDENT

Le 16 février dernier, à Nancy-Laxou, le conseil d'administration de l'Association des Trufficulteurs du Grand a élu son bureau. La mise à jour porte notamment sur le poste de trésorier occupé précédemment par Marc Yverneau : Stéphane PHILIPPE (88) président, Pascal DOLAT (10) vice-président délégué Champagne-Ardenne, Jean-Luc HALTER (67) vice-président délégué Alsace, Frédéric DENIZOT (54) vice-président délégué Lorraine, Isabelle PESTRE (51) trésorière, Norbert CEBE (57) secrétaire.

Au national

LA FFT NOUS ATTEND À SAUMUR LES 3,4,5 JUIN

A Saumur, il y a le château à l'architecture princière du Moyen Âge avec des fondations du X^{ème} siècle. Mais parmi les incontournables de cette région du Val de Loire, il y a aussi les caves et vins d'Anjou à déguster avec les fouées, de fameux pains chauds que l'on mange avec les doigts ; le Musée de la Cavalerie (600 ans d'histoire) et le Cadre-Noir ; le Musée de Blindés (600 véhicules armés dont 200 exposés) ; le Musée des Champignons (le Saumurois concentre plus de 50% de la production française du champignon de Paris) ; et les villages troglodytes (1 200 km de galeries souterraines dont certaines accessibles au public. Tout cela pour vous dire que la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) posera ses valises à Saumur les 3, 4 et 5

juin pour son assemblée générale annuelle. Les adhérents des associations et syndicats de trufficulteurs de France et de Navarre y sont les bienvenus. Nous aurons une délégation, car ce moment est toujours un moment unique d'échanges et de découvertes.

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Deux adhérents de l'AATA - Alain Dupré, le président et Pascal Dolat, le secrétaire - ont été solidaires avec la FFT le 27 février dernier, en apportant leur renfort à la permanence du stand FFT installé au 62^{ème} Salon International de l'Agriculture. Certes l'affluence était en baisse de l'ordre de 25% cette année, en raison d'une épidémie dans le cheptel bovin, mais cette vitrine FFT, bien située à l'entrée du hall 4 de la Porte de Versailles (il accueillait

les animaux de la basse-cour, les chats, les chiens...), aura quand même vu passer une bonne partie des 437 402 visiteurs.



Conception & édition : AATA. Rédaction : Pascal Dolat. Maquette & mise en page : Philippe Schilde. Photos Pascal Dolat & Philippe Schilde - ©DR.