

ASSOCIATION AUBOISE DES TRUFFES D'AUTOMNE



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

La truffe du Grand Est au menu...

LE DÉFI DU GUINNESS DES RECORDS EN SEPTEMBRE



Le 27 septembre à Troyes, il y aura de la truffe au pique-nique géant de la Grande Table.

Notez bien cette date : dimanche 27 septembre 2026. Car ce jour-là, sur le sentier des Viennes (confins Troyes/Saint-André-les-Vergers/Sainte-Savine) la truffe du Grand Est, *Tuber aestivum var. uncinatum* et trente neuf autres produits des terroirs locaux* seront à déguster dans le cadre d'un pique-nique géant. Ce repas en plein air a été conçu comme une fabuleuse déambulation, intitulée La Grande Table. Imaginée par Alexis Vinum (artiste verrier sculpteur) et Marie-Jeanne Herbillon (artiste plasticienne), l'opération consiste à réaliser et animer une table de 1400 m, façonnée par 160 Compagnons du Devoir et apprentis du Grand Est. 350 plateaux de chêne en 4 m seront fournis par la scierie Monniot de Brienne-le-Château et les pieds en peuplier par le site Garnica de Sainte-Savine. Naturellement, cette belle opération de promotion des pépites gourmandes de l'Aube devrait s'inscrire au Livre Guinness des records. Un dossier a été déposé en ce sens.

RENDEZ-VOUS GASTRONOMIQUE DE L'AUTOMNE

La bonne nouvelle est qu'autour de cette table digne de Gargantua, 40 produits gastronomiques locaux, associés à des chefs cuisiniers, seront accessibles au grand public de gourmets et de gourmands. Pour la truffe, le binôme se fera avec Benoît Michaud (Le Rocher, à Troyes) un de nos chefs partenaires qui connaît bien le produit. L'accès à ce pique-nique géant sera néanmoins limité à 2000 personnes. Elles pourront circuler librement au gré de leurs envies et apprécier ainsi les 40 saveurs gourmandes de ce déjeuner raffiné, à partir d'un carnet à souches vendu 60 € (en prévente à la Maison du Boulanger). L'Union Photographique Champenoise se chargera de dresser les portraits des binômes qui

illustreront le catalogue de l'événement (impression La Renaissance). La communication, notamment auprès de la presse gastronomique, sera accompagnée par le Conseil départemental.

* A titre d'exemples : champagne des Fa'bulleuses, cidre du Pays d'Othe, miel de sainfoin, asperges d'Assencières, choucroute Laurent, truites et saumon du Moulin d'Eguebaude, safran du Charme du Moulin, fromage de la ferme de la Forge...

**Un parrain
de renom :
le chef pâtissier
Jeffrey Cagnes**

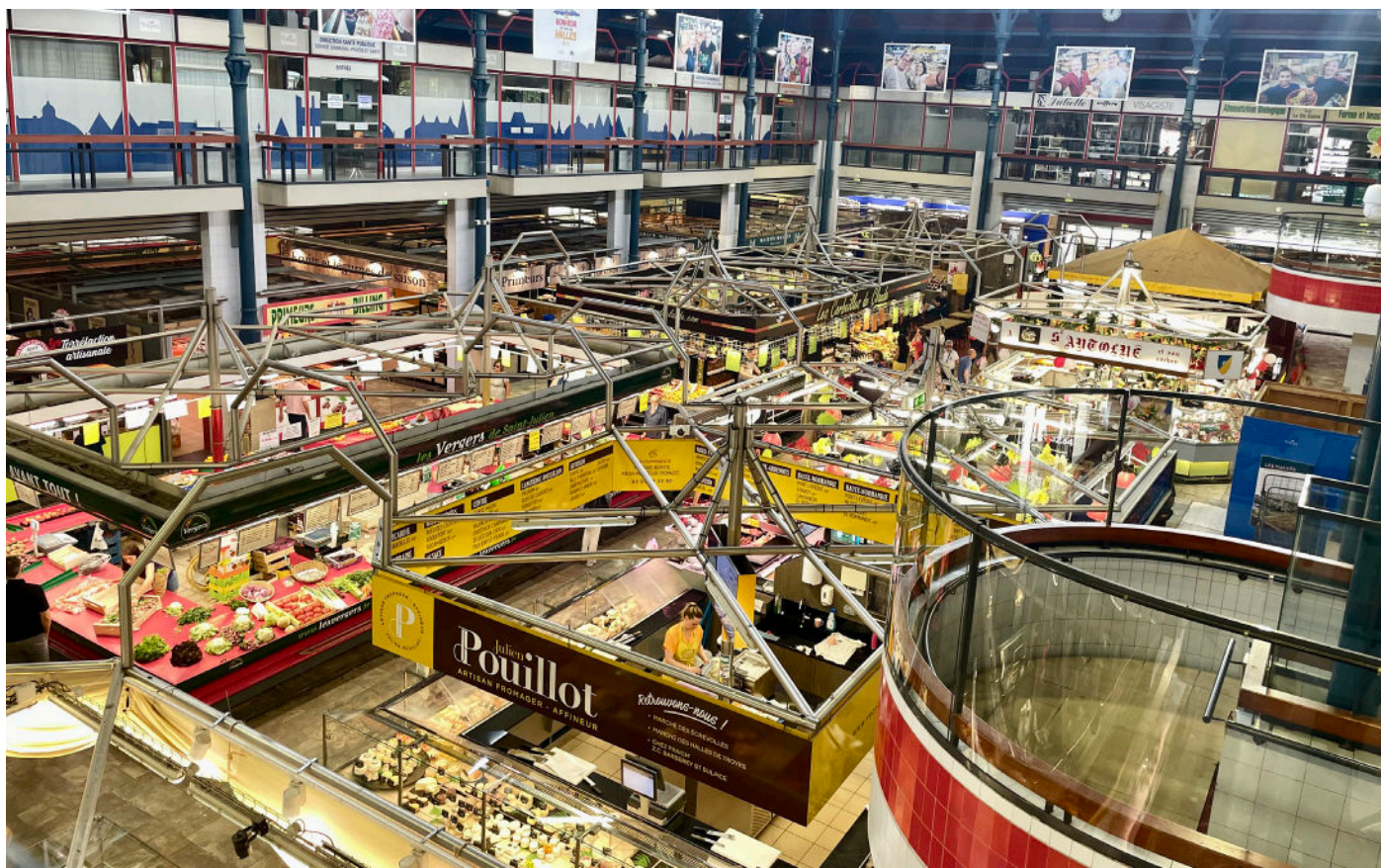


Troyes est sa ville de cœur. Il y a vécu quatorze ans ; est passé par le laboratoire de Pascal Caffet, Champion du monde pâtissier chocolatier glacier et Meilleur Ouvrier de France pâtissier ; par les officines de Jean-François Piège et de la maison Stohrer. Jeffrey Cagnes, 40 ans, figure emblématique de la pâtisserie d'aujourd'hui, sera le parrain de La Grande Table pour y livrer un show gastronomique. Il le fait notamment à Top Chef, l'émission culte de M6. A la tête de trois établissements à Paris (Montorgueil, la Madeleine) et à Levallois-Perret, ce chef pâtissier se distingue pour revisiter des classiques de la pâtisserie avec des recettes moins sucrées (tarte au citron, baba au rhum, forêt noire, Saint-Honoré...).

Son livre « La pâtisserie de Jeffrey Cagnes » (édition Solar) rassemble 90 recettes et des conseils techniques.

Brunch dominical dès le mois d'octobre

NOS TRUFFES AU MARCHÉ DES HALLES DE TROYES



« La truffe arrive aux Halles ! » C'est désormais officiel, les chalandes du marché des halles de Troyes vont avoir accès aux truffes fraîches dès cet automne. Des truffes issues d'un réseau de trufficulteurs du Grand Est, qui vont donc investir ce haut lieu d'échanges des produits de bouche (fruits et légumes, poissonnerie, fromages, boucherie, charcuterie, vins, traiteurs...). Comme c'est déjà le cas au Cellier Saint-Pierre, le premier samedi de décembre, les apporteurs verront leurs truffes contrôlées selon la charte de qualité FFT/ATGE. Ces exigences permettent d'apporter à l'acheteur une lecture claire du produit, sans ambiguïté. C'est la garantie d'une truffe produite sur le territoire ; par

des producteurs et des caveurs clairement identifiés.

On trouvera donc aux halles des truffes locales, prêtes à égayer les assiettes, mais aussi des planches truffées aux saveurs subtiles, à déguster sur place ou à emporter.

Rendez-vous est donné au brunch dominical du 4 octobre puis à celui du 8 novembre (9 h à 14 h, dans les deux cas), sur un espace éphémère de 24 m² situé au nord du site (accès par l'entrée de la rue de Gaulle).

Les bras de bénévoles seront les bienvenus.

Coordonnateur et contact Pascal Dolat au 06 08 84 91 79.

Sur tous les terrains

34^{ÈME} FÊTE DES PLANTES À BERGÈRES



Le 14 mai dernier, surtout le matin, la pluie et le vent s'étaient invités à la 34^{ème} fête des plantes de Bergères. Comme 179 autres exposants, nos bénévoles de l'AATA (Philippe, Alain, Michel, Claudine et Gérard) ont donc bravé les aléas de la météo pour dresser le barnum et faire de cet événement une réussite. A vrai dire, tous se réjouissaient que l'eau était au rendez-vous à mi-mai, car c'est à cette saison que la germination des spores démarre une production truffière. Mais il leur a quand même fallu du courage pour relayer la permanence ; et du bagout pour répondre aux questions de visiteurs toujours aussi curieux à l'égard du mystérieux champignon souterrain.

Apporté par Alain, le leurre imprimé en 3D montrant gléba et peridium d'une truffe d'été n'a pas fait illusion longtemps. Car la poignée de truffes d'été fraîchement cavées par Michel offrait un nez bien plus évocateur. Sous le barnum, la présentation d'essences truffières fournies par Thierry Cuneaz (pépinières Naudet) avait de quoi convaincre quelques uns de franchir le pas. On vous donnera en fin d'année le niveau des adhésions car, comme disait mon grand-père, « c'est à la fin de la foire qu'on compte les bouses ».

A noter que le même protocole se met en place le 20 septembre pour la Fête de l'Automne à Villemorien. Là encore, on compte sur vous pour assurer le relais des permanences au fil de la journée.

Coordonnateur et contact Alain Dupré au 06 79 08 37 40.

Le coin des bricoleurs

L'INNOVATION DANS LES TRUFFIÈRES AUBOISES

Etre de mèche avec Romaric...

La période fin d'hiver et début du printemps coïncide avec le chantier de réensemencement sporadique dans nos truffières. Romaric Laurent a trouvé l'astuce pour simplifier la tâche. « Avec une simple mèche de tarière de jardin (diamètre 80 à 100 mm) raccordée à une perceuse-visseuse sans fil, j'assure ainsi la besogne, fingers in the nose », s'en amuse l'astucieux bricoleur.

Disponible en magasins de bricolage, chez des soudeurs ou sur le web (à peine 20 €) cet outil s'avère également très pratique pour planter vos fleurs ou vos plantes à bulbes.



...ou tracer son sillon avec Thierry

Le chantier de réensemencement a également fait chauffer les méninges de Thierry Beau cette année. Pour se faciliter la tâche, l'adroit bricoleur a adapté une dent de vibroculteur sur le flanc de la fraise tirée par le micro-tracteur. Ce qui, dans la foulée, permet de répandre aisément l'inoculum dans le sillon, avant de le refermer. De là à dire que Thierry en connaît un rayon...



Au fil de l'eau avec Philippe...

Le coup de chaud de la deuxième quinzaine de mai a souvent obligé à assurer un apport d'eau en truffière. Face à l'urgence, Philippe Lepelletier, notre vice-président, a pris le problème à bras-le-corps.

« Il était temps de faire quelque chose pour les plants juniors plantés en novembre », explique-t-il. « Alors j'ai récupéré la cuve d'un ancien pulvé de 3 000 litres, bricolé une rampe d'arrosage en métal, changé la pompe cuite par l'azote, installé un cardan adapté et depuis tutti va bene », se réjouit-il. Pour un coût de l'ordre de 500 €, Philippe peut désormais répondre instantanément aux besoins en élément liquide de sa truffière, d'autant que le remplissage de la cuve par l'eau de la mare ne lui demande qu'une dizaine de minutes.



...ou à la pissette avec Alain !

Dans la même configuration météorologique, notre président Alain Dupré est allé au plus simple pour apporter un peu d'eau à ces plants truffiers. En tout cas, l'arrimage d'une cuve à eau au bout des bras de levage du tracteur lui a permis de passer d'un arbre à l'autre pour les approvisionner, sans discontinuer, afin de leur fournir tout le breuvage alors nécessaire.



Trufficulteurs en herbe

A MESNIL-ST-LOUP, CHEZ GRÉGORY ET CLARISSE



La première rencontre mensuelle « outdoor » des adhérents de l'AATA a réuni une vingtaine de personnes le 29 avril dernier à Mesnil-Saint-Loup. On y a découvert la truffière de Grégory Simon, plantée en deux étapes (2015 et 2019).

Attaché à la biodiversité, le maître des lieux a constitué une sorte d'arboretum truffier où se cotoient cèdres, chênes-verts, chênes pubescents, bouleaux, tilleuls, noisetiers, pins noirs, charmes... mycorhizés en truffe grise et en truffe noire.

« Les deux premières années, j'ai assuré des apports d'eau à la tonne roulante (ici elle se trouve à 40 m de profondeur) mais depuis je laisse dame nature faire son travail », explique Grégory qui a vu apparaître les premiers brûlés au bout de 5 ans et les premiers tubercules au bout d'une dizaine

d'années. Au régime sec, le milieu ne s'est pas encore fermé ce qui freine la production, mais Grégory est un homme patient et résilient. Des qualités qu'il met d'ailleurs au profit de sa nouvelle activité d'artisan distillateur.

A peine était-elle lancée que la Distillerie Saint-Loup était couronnée de lauriers au Salon de l'Agriculture 2025. Il faut dire que le gin, le pastis et le rhum blanc de l'atelier sont élaborés avec les plantes aromatiques de Clarisse (elles servent également à aromatiser des sels de cuisine), lesquelles procurent une saveur singulière aux spiritueux.

Si vous voulez en savoir davantage sur le sujet, rendez vous dimanche 5 juillet (10 h à 17 h) aux portes ouvertes de Grelinette et Plantations (chemin du silo Mesnil-St-Loup 10190).

A BRIENNE, CHEZ MICHEL ET ANNICK

Pour la dernière visite de terrain de l'année (il n'y en aura pas en juillet et août pour cause vacances) dix-sept adhérents ont mis le cap sur Brienne-le-Château le 10 juin dernier. A l'automne 2012, sur ce qui était jusque là un potager, Michel et Annick Zigoni ont installé leur truffière avec des noisetiers, du charme et du pin noir. 70 arbres implantés sur 10 ares. Ils ont trouvé le temps long, impatients de voir les premières pépites de truffes d'été et d'automne apparaître sur cette parcelle qui présentait pourtant bonne mine après le passage du tracteur tondeuse. Un jour, un premier tubercule a été trouvé au pied d'un noyer. Il n'avait rien à y faire, mais c'était une réalité. Cela a redonné de l'espoir. Et puis miracle, après une année 2024

très arrosée, soit 12 ans plus tard, la truffière s'est fermée et avec la fraîcheur les truffes ont poussé comme des champignons.

Depuis, Michel continue à tailler les branches basses, à assurer un passage de débroussailluse au printemps pour laisser libre accès au chien et au caveur et à éêter les pins noirs d'un beau calibre.

Depuis, quand elle parle truffe, Annick a la mine réjouie, façon smiley. Avec bonheur, elle a pratiquement épuisé toutes les recettes tirées du livre de cuisine d'Yves Schweitzer.

« C'est ma bible, je teste tout », confie t'elle en méditant cette pensée du marquis de Vauvenargues (1715-1747) : « La patience est l'art d'espérer ».



A SAINT-LUPIEN, CHEZ DIDIER ET GÉRARD



Le 21 mai, le tour de plaine de l'AATA nous a amené à Saint-Lupien (nous étions une dizaine) chez Daniel et Gérard Leclerc, adhérents de l'association de la première heure.

Agriculteur à la retraite, Daniel a un savoir-faire incontestable en matière de végétal, ce qui fait qu'en 4^{ème} feuille, sa truffière de 85 ares montre une vigueur assez incroyable.

« J'ai planté en mars 2023 sur un antécédent céréales, lentille, luzerne, ce qui peut expliquer la générosité des arbres », indique Daniel, en précisant avoir planté pins noirs, cèdres et chênes (4 sortes) en truffe grise et en truffe noire.

« Je n'assure pas d'arrosage, mais dès la première année, les jeunes plants ont bénéficié d'un paillage de copeaux de frêne compostés et de tonte d'herbe pour garder de la fraîcheur ». Et le résultat est assez bluffant !

En effet, cette pratique assez simple à opérer réussit très bien aux truffiers, d'autant qu'il s'accompagne d'une taille légère. Ce qui ne les stresse pas dans leur évolution. Bravo aux deux frangins ! Votre verger dispose d'un formidable potentiel de développement. Cela ne fait aucun doute.



Les prochains rendez-vous outdoor seront programmés pour la rentrée de septembre. En attendant, de bonne vacances à toutes et à tous !

Assemblée générale FFT

SAUMUR IS SO MUCH...



Début juin, Saumur a accueilli le grand rendez-vous annuel de la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT). Une délégation de l'AATA y a participé.

Les 3, 4 et 5 juin dernier, la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) avait donné rendez-vous à ses ouailles en Maine-et-Loire pour son assemblée générale annuelle. Près de soixante-dix trufficulteurs, venus des huit régions trufficoles, se sont ainsi retrouvés à Saumur pour mettre leur grain de sel dans ce que le président Ambialet a qualifié de « *moment privilégié de dialogue, de réflexion et de partage autour des enjeux de la trufficulture française* ».

2025-2026 : UNE CAMPAGNE IMPACTÉE PAR LA MÉTÉO

D'emblée, un petit coup d'oeil dans le rétroviseur a amené Alain Ambialet à rappeler que la campagne trufficole écoulée a été fortement marquée par des « *conditions météorologiques défavorables dans plusieurs bassins trufficoles. Une succession d'épisodes de sécheresse, de fortes chaleurs estivales et une irrégularité des précipitations qui ont lourdement pesé sur le développement des truffes et sur les volumes récoltés* ». Cette campagne 2025-2026 a néanmoins montré une « *qualité satisfaisante des truffes commercialisées* », témoignant ainsi du « *savoir-faire, de l'engagement et de la capacité d'adaptation des producteurs français* ». Pour le président Ambialet, cette saison a rappelé explicitement la « *nécessité de poursuivre les investissements dans l'adaptation des pratiques culturales, la gestion de l'eau ainsi que la préservation durable des écosystèmes trufficoles* ».

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Autre moment marquant de ce début d'année 2026, la présence de la FFT et de ses partenaires pépiniéristes au 62ème Salon International de l'Agriculture. L'emplacement en « *corner* » dans le hall 4 de Paris Expo Porte de Versailles, celui des filières végétales, a permis des « *échanges précieux avec les professionnels du monde agricole, les partenaires institutionnels et les représentants des collectivités territoriales* ». Pour Alain Ambialet, le succès de cette édition (près de 440 000 visiteurs) confirme « *l'importance des actions de communication et de promotion menées par la FFT afin de mieux faire connaître la trufficulture française auprès du grand public et des décideurs* ».

Promis juré, on revient l'an prochain avec sur l'agenda le créneau du 27 février au 7 mars 2027.

GESTION PLUS EXIGEANTE

Dans le domaine de la gestion de la FFT, le rapport moral du président a fait état de l'évolution importante du fonctionnement administratif de la structure, avec la mise en place d'une comptabilité numérique.

« *Cette modernisation va renforcer la transparence, la fiabilité et la réactivité dans le suivi financier de la fédération* », se réjouit Alain Ambialet

en indiquant que la séparation des entités - FFT, Le Trufficulteur et l'activité liée à Sportruff - contribue à « une meilleure lisibilité des comptes, une gestion plus rigoureuse des activités et une sécurisation renforcée des procédures administratives ».

SITE WEB PLUS INTUITIF

Dans le même ordre d'idée, la volonté de « moderniser et d'améliorer la communication » a amené la FFT à refondre son site internet : <https://fft-truffles.fr/> L'objectif, pour le président Ambialet (photo ci-contre), est de « disposer d'un outil plus moderne, plus accessible et mieux adapté aux attentes des adhérents et du grand public ».



La chasse aux fraudeurs ouverte

Depuis quelque temps, la Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) et la Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes (DGCCRF) ont dans le viseur la fraude qui tourne autour de la truffe. Et on peut dire qu'en deux campagnes de prélèvements dans les régions trufficoles, le service commun des laboratoires (SCL), bras armé de ces deux entités, a bien avancé sur le sujet*. Car sa compétence nationale l'amène à travailler en réseau, pour constituer une précieuse base de données.

« Il y a un intérêt économique à contrôler l'authenticité de l'origine d'un tel produit à haute valeur ajoutée », résume François Auger (SCL Bordeaux) qui met en miroir « la protection du consommateur, des producteurs, du patrimoine gastronomique ».

« Toute truffe est le reflet de son environnement », poursuit le technicien qui intervenait en visioconférence. « L'absorption des éléments du sol à travers son système mycorhizien, et l'absorption de l'eau locale, dont elle enregistre la signature isotopique, lui attribue une signature mesurable et qui est propre à sa région d'origine ».

Sur ce dossier, Gérard Rozand (inspecteur technique régional de la Répression des fraudes du Var) a confirmé que des prélèvements ont déjà été menés sur des marchés aux truffes et auprès du courtage.

« C'est une question de loyauté », affirme-t-il. Ce qui l'incite à livrer l'adresse du service public gratuit en mesure d'enregistrer les signalements des consommateurs rencontrant des problèmes avec des entreprises « pour tout ce qui s'achète et tout ce qui se vend sur le territoire national ». A savoir : <https://signal.conso.gouv.fr/fr>

*Lors de la dernière campagne, 110 truffes *Tuber melanosporum* ont été collectées en France et 50 en Espagne. Avec, pour chaque truffe, 79 paramètres déterminés.

Les trufficulteurs français réunis à Troyes en juin 2028



Dans la perspective des 10 ans de la naissance de notre association et des 10 ans du contrat filière ATGE/Région Grand Est, l'AATA accueillera l'assemblée générale de la Fédération Française des Trufficulteurs, à Troyes, début juin 2028. La candidature de l'Aube, approuvée par le conseil d'administration de notre association le 7 mai dernier, a été accueillie avec plaisir et votée à l'unanimité par l'AG FFT. D'ici là, la Drôme sera le point de chute de la FFT en juin 2027. Et la Dordogne sera sous les feux de la rampe en 2029.

Lutte contre le liodès : vers des stations expérimentales

Depuis quelques années, notamment dans le sud de la France, le *leiodes cinnamomea* est devenu l'ennemi public n°1 des caveurs.

« Les adultes et les larves de ce ravageur se nourrissent des fructifications en automne et en hiver entraînant des pertes économiques pouvant atteindre 70% », décrit M. Auran, un trufficulteur du Var, en indiquant néanmoins que l'option des nématodes entomopathogènes (EPN) se révèle prometteuse pour lutter contre ce petit coléoptère.

« Le recours à une espèce de nématodes - *steinemema feltiae* - se montre bénéfique dans le contrôle biologique de ce ravageur », observe le trufficulteur en évoquant les expériences menées en Catalogne et à Teruel, mais également sur deux truffières expérimentales. « Le protocole a divisé la pression par deux et stabilisé la population du ravageur ».

Le sujet est important, à un point tel que l'assemblée générale s'est montrée favorable à une expérimentation à mener sur deux ou trois stations à partir d'un protocole homogène.

En bref...

Plants truffiers

Sur le site web FFT, vous trouverez bientôt la liste mise à jour des pépiniéristes trufficoles agréés. « On avance sur la définition officielle du plant truffier, celui qui fait l'objet d'un contrôle par l'INRAE ou le CTIFL », apprécie Alain Ambialet. « C'est la garantie de disposer d'un matériel végétal de qualité, qui évite les arnaques. Une parlementaire suit le dossier et nous sommes en attente d'un rendez-vous au ministère pour qu'azu final la reconnaissance se fasse par décret ».

Association des Trufficulteurs Européens

Pour l'heure, l'Association des Trufficulteurs Européens (ATE) rassemble la France, l'Espagne et l'Italie. Mais demain, la Hongrie, la Suisse et d'autres pays peut-être rejoindront cette structure présidée aujourd'hui par le gardois Michel Tournayre. Car les dossiers sur la table de cette plateforme de coopération (expérimentation, arômes, tourisme...) sont importants pour le développement de la trufficulture européenne.

Sur les arômes artificiels de truffe (l'arôme naturel de truffe n'existe pas !), Hervé Jardin (Drôme) a insisté sur le « rôle de communication et d'information qu'ont les associations, notamment sur les marchés et les réseaux sociaux », pour sensibiliser consommateurs et restaurateurs sur ce « fléau qui prend une ampleur industrielle ».

Trufficulteurs ligériens

UNE TRUFFIÈRE GÉRÉE EN BIODYNAMIE



Accueillis par Fabien Duveau, président des Trufficulteurs Ligériens, et son épouse Emmanuelle, vigneron à Bellevigne-les-Châteaux, les participants ont eu la faveur de découvrir une truffière du Saumurois dans laquelle la biodynamie a fait son nid. Une ancienne jachère située dans le bas du village a été convertie à la truffe. Ici, le sol de tuffeau et sa capacité de rétention en eau apportent une fraîcheur appréciée par les végétaux.

« Depuis longtemps j'imaginais intégrer cette parcelle dans un corridor écologique associant une truffière, une prairie, des arbres isolés (cerisiers, noyers...), un fossé, une peupleraie et la vigne », explique Fabien, persuadé que ce « réservoir biologique permanent va contribuer



à renforcer les équilibres biologiques d'un écosystème productif ».

Dans cette parcelle située à quelques centaines de mètres du clocher du village, les charmes,

chênes-verts et chênes pubescents mycorhizés *Tuber melanosporum* expriment de la vigueur, les lézards, hérissons, pollinisateurs, chauve-souris et autres auxiliaires permanents synthétisent avec bonheur la notion de « circulation du vivant » à laquelle Fabien est très attaché.

En attendant, quatre ans après son implantation, la truffière de Bellevigne attend patiemment de voir apparaître les précieux tubercules. Le suivi des pratiques de la biodynamie (respect du rythme lunaire, du cycle des arbres, celui de la truffe, apport des préparations 500P et 501) devrait y contribuer, sous le regard attentif de Vincent Masson, un acteur actif de la biodynamie.

Sympathiques et énergiques vigneron troglodytiques à Saumur-Champigny



Depuis 2008, Fabien et Emmanuelle Duveau exploitent un domaine viticole de 15 hectares au cœur de l'appellation Saumur-Champigny. Singularité de leur cave de Bellevigne-les-Châteaux, elle se situe six pieds sous terre, dans une cavité troglodytique creusée au XIV^{ème} siècle pour y abriter cuves, barriques, jarres et bouteilles. Ici, c'est le royaume du cabernet franc et du chenin avec des vins certifiés Ecocert et Demeter par la 8^{ème} génération de vigneron. 85% des volumes partent à l'export.

Votre journal « Le Trufficulteur français »

Si vous êtes membre de l'Association Aubeoise Truffes d'Automne, l'abonnement au Trufficulteur français* bénéficie du tarif préférentiel de 20 € au lieu de 40 € (4 numéros dans l'année).

Si votre règlement parvient avant le 20 juillet, l'abonnement se déclenche sur les numéros de septembre, décembre, mars et juin. Si le règlement arrive avant le 18 janvier, l'abonnement portera sur les numéros de mars, juin, septembre et décembre.

Paiement par chèque à l'ordre de Association Aubeoise Truffes d'Automne.

Ou par virement – CA CHAOURCE
BIC : AGRIFRPP810 / IBAN : FR76 1100 6100 1652 1505 9598 343.

A retourner à Anne-Sophie Franquet trésorière de l'AATA - 3 ferme des Etangs 10700 Allibaudières (Merci de préciser vos nom, prénom, adresse, email et téléphone)

* Le Trufficulteur français, magazine trimestriel, évoque largement la vie de la FFT et celle des régions trufficoles. Dans ce document elles partagent leurs analyses et leurs projets pour l'avenir de la trufficulture en France.