Presse trufficole du net

Année 2016

16/013 Recueil des articles de Décembre

Sommaire des articles du recueil 16/013

Page 03 Homage à Jean Demerson.
Page 07 Le monde du diamant noir perd un découvreur passionné
Page 09 Trufficulture : Une présidente qui a du nez
Page 11 Lumière sur lareproduction de la truffe.
Page 12 La vie sexuelle des truffes révélée
Page 13 Ce dimanche, la truffe était en fête à Leuglay
Page 14 La ruée vers la truffe s'organise
Page 16 La Fédération départementale des trufficulteurs de la Corrèze a planché toute une journée
Page 18 1er festival de la truffe à Chaumont
Page 19 L'énigmatique sexualité de la truffe
Page 20 Pénurie sans précédent de la truffe noire du Périgord
Page 21 Jean-Marie André : «La truffe a un côté magique»
Page 23 Truffes : La saison devrait être bonne
Page 25 Mauvaise année pour la truffe : Le marché de Loudun est annulé
Page 26 Jarnac : ouverture du premier marché aux truffes
Page 27 Jarnac : La truffe a souffert mais la production est bonne
Page 29 De la truffe à 800 € le kg pour le premier marché
Page 30 Lalbenque : traditionnelle ouverture de la saison de la truffe
Page 31 Lalbenque : De la truffe quand même… et surtout « Lo trufaire »
Page 33 La statue du «Truffaïre» inaugurée
Page 34 Le Nord vaudois se rêve en "capitale" de la truffe suisse
Page 36 Un trufficulteur qui a du nez
Page 38 Les truffes seront bien sur les marchés de Noël
Page 39 La truffe à l'honneur pour une fête très colorée
Page 40 Villefranche-de-Conflent fête la truffe noire du Canigou ce dimanche
Page 42 Une production de truffes intensive unique au monde
Page 43 Marché à la truffe : lavée, brossée, canifiée, à 1 100 € le kilo
Page 44 Sylvia Pinel : «Je suis fidèle à mes racines»
Page 46 Sept kilos de truffes volés à quelques jours de Noël
Page 47 24e week-end de la Truffe d'Uzès - Uzès

Quelques mots...

Notre très cher "accro" à la Truffe et à la Trufficulture nous a quittés le vendredi 4 novembre 2016 au Crematorium du Gard à Nimes.
Il aurait été bien étonné qu'une assistance aussi nombreuse et recueillie, qu'autant de courriers postaux, d'appels téléphoniques émus, d'emails et même Facebook honorent sa mémoire et manifestent leurs sincères regrets de son départ.
Quant aux courageux orateurs qui, malgré leur émotion, sont allés jusqu'au bout de leur textes, qu'ils sachent que ces derniers ont été très demandés.
Aussi, en accord avec les intéressés, nous vous proposons de les retrouver dans les pages ci-après.
Rappelons que la musique "Les 4 Saisons" de Vivaldi aimée de Jean, entrecoupait les interventions.

• Mathilde, fille aînée de notre fille Alice, est allée courageusement au bout de son texte dans une grande émotion.

• la famille bordelaise de Jean a exprimé son attachement à leur TIO (oncle en espagnol) par les voix de Robert lisant un texte signé de Valérie, Isabelle et de leurs conjoints, Alain et Robert - et de Valérie lisant le texte d'une petite-nièce, Eugénie, qui n'avait pas pu se joindre à nous.

• pour la trufficulture, Michel Tournayre, "le fils truffier de Jean" actuellement président de la Fédération française des Trufficulteurs a évoqué des souvenirs personnels très vivaces mais aussi le rôle important joué par Jean, de formation scientifique, auprès des chercheurs de l'INRA et autres Organismes qui, progressivement, prirent ses recherches et propositions au sérieux.

• Louis Teulle, ami et président du Syndicat des producteurs de truffes du Gard a insisté sur le rôle formateur de Jean auprès des trufficulteurs qui acceptèrent très bien cet "estranger" simple et compétent. Ils fréquentèrent beaucoup ses permanences au Syndicat, ses séminaires de formation et appréciaient ses analyses de sols.
Comme Michel, Louis revient sur l'intérêt du livre paru pour la Journée de la Truffe de janvier 2015 intitulé "La Truffe, la Trufficulture vues par les Demerson". Les 45 communications technico-scientifiques qu'il contient proposent d'innovantes approches des problèmes de la Trufficulture.

Ma famille et moi-même avons été très touchées par la simplicité de cette cérémonie et la sincérité de l'hommage rendu à Jean. Que tous en soient remerciés.

Monique Demerson

Je prends la parole pour vous parler de mon grand-père au nom de ses enfants, de ses six petits-enfants, de ses trois arrière petits-enfants et de notre grand-mère. Tout d'abord son parcours personnel qui faisait notre admiration.

Diplômé de l'École Supérieure de Physique et Chimie de Paris, mon grand-père a été un ingénieur de Recherche et Développement dans de grandes sociétés françaises et ingénieur-conseil à la Cégos de Paris. Il s'était spécialisé dans la formation à la Créativité et à l'Innovation des cadres des services de recherche des entreprises. Recruté par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lorraine, il a eu pour mission la recherche d'activités nouvelles pour cette région industrielle sinistrée.

Vivant à Nancy et passionné par les champignons, il suit des cours de Mycologie à la faculté de Pharmacie de cette ville où il obtient un diplôme de fin d'études.
En 1989, installé avec sa famille à Uzès, il fait profiter de ses connaissances informatiques les bénévoles de l'ADMR en réalisant des programmes pour le fonctionnement de l'association. Il propose également aux Seniors d'Uzès Accueil et de La Fenestrelle, de les initier à se servir de l'ordinateur qui faisait timidement son apparition chez les particuliers.

Voisin de la famille Tournayre, route d'Alès, il entre en contact avec elle et avec le président du Syndicat des Producteurs de truffes du Gard, Raoul Brunel. Ses connaissances mycologiques et sa formation à la Recherche et à l'Innovation lui permettent d'intégrer facilement l'équipe du Syndicat et de proposer une nouvelle approche des problèmes de la Trufficulture. Il devient secrétaire général du Syndicat et écrit de nombreux articles publiés dans le bulletin gardois qu'il a créé et dans la revue nationale "Le Trufficulteur français". Il anime des cycles de formation à la trufficulture afin d'inciter les propriétaires fonciers à planter. Il est également l'interface entre les trufficulteurs et les chercheurs de l'INRA. Enfin, il devient le Conseiller scientifique de la Fédération des Syndicats des Trufficulteurs du Languedoc-Roussillon.

En 1994, accompagné de Michel Guerbet, mon grand-père rencontre Jean-Luc Chapon, maire d'Uzès, et lui propose de créer, en plein hiver, quand la ville est un peu endormie, une **"Journée de la Truffe"** consacrée à la *Tuber melanosporum*.
Non seulement, ils obtiennent son accord pour ce projet mais aussi la possibilité de s'installer place aux Herbes, lieu particulièrement touristique. Le 3e dimanche de janvier est choisi quand la "*melano*" est bien mûre et odorante. Succès dès la première année. Cette manifestation a fait largement école depuis..

Pour ses nombreux travaux, mon grand-père a reçu en 1997, la médaille de la Chambre d'agriculture du Gard. Après avoir été chevalier, il est officier de l'Ordre du Mérite agricole depuis 2004. En 2008, il partage avec ma grand-mère la médaille de la ville d'Uzès.
En janvier 2015, sortie d'un ouvrage à quatre mains "*La Truffe, la Trufficulture vues par les Demerson*" aux Éditions de La Fenestrelle.

Pour moi et mes sœurs, tu seras toujours notre Papinou présent avec notre grand-mère depuis notre naissance. Nous nous souvenons comme tu étais heureux et fier de ton grand potager dans la maison des Micocouliers et de ton goût prononcé pour le chocolat. Quelle patience tu as eue pour apprendre à tes six petits enfants à nager, à faire du vélo, à comprendre les mathématiques que tu essayais de nous inculquer pendant des heures...
Outre que notre grand-père était un homme et un ingénieur incroyable, il a été aussi un père, un grand-père, un arrière-grand-père et un époux exceptionnel.
Tu vas beaucoup nous manquer Papinou ! ***Mathilde***

Cher Tio,

C'est ainsi que nous t'appelions tous, tes neveux et tes nièces, en raison de nos affinités particulières avec l'Espagne. Tio, l'oncle, notre oncle, celui que nous avons eu la chance d'avoir, celui qui parlait de science comme un conteur, celui qui détenait la mémoire familiale, celui qui savait se distancier, observer et replacer les choses de ce monde avec objectivité et apaisement. Tu essayais toujours de comprendre. Il fallait que tu comprennes. Cette aptitude suscitait chez nous une grande admiration. Tu étais notre sage.

Tu nous a offert avec Monique, notre chère tante, l'image d'un couple singulier, moderne, ouvert, sans fard, sans duperie. Vous n'avez cessé de vous interroger non seulement au travers des épreuves que vous avez traversées mais aussi face aux évolutions sociales et scientifiques de notre monde et ce sans aucun préjugé, éloigné de tout conservatisme désuet. Chez vous, tout suscitait votre curiosité, tout se discutait, se développait sans tabou et toujours avec comme fil conducteur d'être au plus près de la compréhension et de la connaissance.

Au risque de t'agacer, nous aimons penser que tu es au ciel. Bien sûr pas le ciel des images pieuses dont la référence ici ne serait pas opportune mais le ciel comme énorme corpus qui emporte les connaissances du monde et qui n'a cessé d'appeler ta quête et ta curiosité ; celui qui embrasse la terre où poussent les jardins que tu as aimé cultiver.
Nous aimons penser que ta vie ne s'arrête pas aujourd'hui car ton œuvre, riche et créative, suivra son cours. Elle ne s'arrête pas là car tu avais le don de la transmission et c'est la raison pour laquelle nous avons tous, en nous, un petit voire un grand quelque chose de notre Tio qu'à notre tour nous pourrons transmettre à ceux et celles qui sauront entendre les sirènes de cette éternité-là. ***Isabelle, Valérie, Alain, Robert***

Mon cher Tio,

Je n'ai pas pu venir à Nîmes mais je pense à toi et à tous tes proches, ta famille et tes amis qui sont là aujourd'hui.

Je me souviens de ta curiosité sans limite, de ton érudition connectée au monde. Car tu n'étais pas un scientifique enfermé dans sa tour d'ivoire, Oh ! non, tout était prétexte à l'anecdote, à la mise en pratique, à l'application quotidienne et au questionnement suivant qui amenait de nouveaux possibles.

Tu appelais les plantes du jardin par leurs noms latins comme pour mieux les observer et les aimer davantage.

Tu racontais des anecdotes sur la famille Demerson et nous, les jeunes, t'écoutions paisiblement comme le gardien de l'histoire familiale.

Tio, le regard que tu posais sur le monde était doux et rigoureux. Et l'univers te semblait merveilleusement complexe et mystérieux à l'image de la *Tuber melanosporum*, ce petit champignon noir qui t'a tant passionné et qui, pour moi, sera éternellement associé à ton souvenir.

Pourvu que la récolte soit bonne... qu'on se souvienne beaucoup... Au revoir cher Tio. ***Eugénie***

Je veux témoigner ici de l'importance et de l'impact de Jean dans la Trufficulture en France et ailleurs ce dont les Uzétiens voire les Gardois ne se rendent pas toujours compte.

Le Syndicat des Producteurs de truffes du Gard que j'ai présidé pendant une dizaine d'années, n'aurait pas été le même sans Jean. Quand mon père l'a présenté à Raoul Brunel, le président fondateur, le Syndicat a pris une nouvelle dimension : 35 adhérents à son arrivée au début des années 1990, plus de 200 aujourd'hui grâce aux services, conseils et formations initiés par lui. La symbiose entre le citadin du Nord et les paysans/trufficulteurs du Sud a été totale. Je peux dire que si nous sommes des producteurs de truffes, Jean a été *"un producteur de trufficulteurs"* !
Et que d'équipées en PACA, en PO, en Rhône-Alpes, dans le Sud Ouest, au début dans sa 2CV avant qu'on arrive à le convaincre de prendre un véhicule plus adapté à nos déplacements. Nous apprenions beaucoup dans ces congrès, conférences et réunions techniques.
Et ces expérimentations que nous avons faites dans les terres de trufficulteurs qui ne pouvaient rien refuser à Jean. Une première en France : nous avons arraché un chêne en pleine production chez Pierre Chabert, en centre ville d'Uzès avec les chercheurs Callot, Pargney, Ricard... pour, enfin, comprendre ce qu'il y avait à l'intérieur.

Depuis deux ans que je suis **président de la Fédération Française des Trufficulteurs** (fonction pour laquelle j'avais demandé conseil à Jean et que je n'aurais pas acceptée s'il me l'avait déconseillée) j'ai visité les sept grandes régions productrices de truffes en France. Chaque fois on me parlait de lui et on souhaitait qu'il vienne faire une conférence ou, tout simplement, qu'il vienne répondre aux questions des locaux, échanger... Sa capacité d'écoute était appréciée et l'assurance qu'il réfléchirait et répondrait aux questions posées.

J'en profite pour remercier de leur présence, aujourd'hui, à cette cérémonie, des trufficulteurs venus d'autres départements.

J'en viens à la création de cette **Journée de la Truffe** avec ses amis Georges Stengel et Michel Guerber qu'ils ont voulu consacrer uniquement à la *Tuber melanosporum*. Je suis allé au titre de président de la Fédération Française des Trufficulteurs dans de nombreuses manifestations consacrées à la Truffe, aucune n'arrive par sa rigueur, sa qualité et sa fréquentation au niveau de celle d'Uzès.

Jean a beaucoup écrit sur son sujet favori tout d'abord en créant le modeste Bulletin du Trufficulteur gardois, mais aussi dans "Le Trufficulteur français". Le journal national "Libération" avait même repris un de ses articles sur la sexualité de la Truffe. C'est aujourd'hui un des thèmes majeurs de la Recherche comme l'étude de l'apport de spores dans les truffières.

Merci à Monique d'avoir réussi à le convaincre de réunir dans un ouvrage intitulé *"La Truffe, la Trufficulture vues par les Demeersus"* 45 communications, résultat de plus de 25 ans d'expérience.

Merci de m'avoir demandé de le préfacer me donnant l'occasion de lui témoigner ma reconnaissance. Mais il n'aimait pas qu'on lui fasse trop de compliments et me disait *« n'en fais pas trop quand même ! »*.
Julio Péralès, président des Trufficulteurs espagnols que j'ai rencontré récemment, me disait que c'était un des ouvrages actuels les plus intéressants sur la Truffe.

Au début les chercheurs étaient sur leur réserve face à cet inconnu qui venait marcher sur leurs plates-bandes alors que, quoique scientifique, il ne faisait pas partie de leur communauté. Comme il avait su le faire avec les Trufficulteurs gardois, il a commencé à échanger et à débattre avec eux. Il fut vite considéré comme un des leurs.

J'assistais, passionné, à ces débats avec les Savignac, Dessolas, Sourzat, Chevalier, Olivier, Ricard, Le Tacon, Murat, Richard, Selosse, Barri, Taschen et j'en oublie. Souvent, je n'arrivais pas à en placer une... ce qui fera sourire ceux qui me connaissent ! Mais j'apprenais, je me régalais !

Jean, on l'aimait bien sûr non seulement pour tout ce qu'il a apporté aux Trufficulteurs et à la Trufficulture mais aussi pour ses qualités humaines : respect de l'autre, dévouement, modestie. Je sais qu'il va beaucoup manquer à Monique et à sa famille mais il va aussi beaucoup manquer à la Profession.

Jean a souvent été remercié de son vivant : médaille de la Chambre d'Agriculture du Gard, officier du Mérite agricole, médaille de la ville d'Uzès partagée avec son épouse.

Pour terminer, j'aimerais lui donner la parole en rappelant ce qu'il écrivait dans un article de 2003 : *« L'approche "végétaliste" de la trufficulture que nous pratiquons depuis deux cents ans, a atteint ses limites. Les progrès ne pourront survenir que d'une meilleure connaissance du microcosme hypogé dans lequel notre champignon s'efforce de survivre et de fructifier. (...) Bien que son objectif soit inverse, notre profession ne doit pas rester à l'écart de ces travaux car la culture de la truffe ne peut qu'en tirer bénéfice. Nous comprendrons mieux alors l'impact des différentes pratiques trufficoles : travail du sol, irrigation, paillage, taille, amendements etc sur chacune de ces populations micro-organismes et nous pourrons enfin conduire rationnellement nos plantations »*.

Merci à toi Jean pour ce que tu nous as apporté et pour ce que tu étais.

Michel Tournayre

Un sourire permanent, un esprit vif toujours en éveil, des réponses et, surtout, des conseils avisés pour répondre à toutes les questions des Trufficulteurs, une disponibilité totale auprès de notre structure professionnelle... en fait, une présence indispensable à nos côtés.

Aujourd'hui, nous nous sentons tous orphelins, notre conseiller scientifique nous a quittés, notre grand ami Jean s'en est allé…

Le Syndicat des Producteurs de truffes du Gard - que j'ai l'honneur de présider - vient de perdre une de ses références, un grand personnage qui marquera à tout jamais son histoire. Mycologue passionné mais découvrant relativement tard ce champignon si spécifique qu'est la truffe, il a su grâce à ses connaissances, son goût du savoir, sa volonté de découverte, nous faire passer du monde pragmatique de la trufficulture des années 80 à l'application des découvertes scientifiques qui nous permettent de mieux maîtriser nos truffières.

Toujours à l'écoute, ne repoussant aucune théorie ou pratique aussi surprenante ou archaïque qu'elle pouvait être, il a essayé chaque fois de l'adapter ou de trouver une réponse dans un unique but : nous aider à mieux produire ce champignon et, tout particulièrement, « "SA" *Tuber melanosporum* ».

En prenant des responsabilités régionales puis nationales, j'ai pu me rendre très rapidement compte de la notoriété de Jean et, surtout, du respect qu'il inspirait aux autres même à des chercheurs et, intérieurement, j'étais fier de dire qu'il était, tout spécialement pour nous, notre conseiller.

Jamais avare de son temps, il a, depuis les années 90, mis son expérience au service de nos Trufficulteurs : permanences, séminaires de formation, analyses du sol... Au cours de nos conseils d'administration, il nous a souvent apporté des éclairages nouveaux sur la truffe, son cycle vital, sa fructification, sa reproduction en nous commentant les résultats de ses recherches qui allaient être publiées. Et je pense particulièrement à ce précieux ouvrage écrit à quatre mains avec Monique. Cette dernière y raconte le parcours de Jean introduisant ainsi 45 communications technico- scientifiques qui remettent en cause bien des idées reçues sur ce champignon.
Quel plaisir d'avoir pu présenter leur livre au cours de la Journée de la Truffe du 18 janvier 2015.

Journée de la truffe dont il était un des créateurs, Journée devenue un week-end, puis un mois et, maintenant, une saison qui anime, en hiver, le Pays d'Uzès et au-delà. Journée dont les principes d'organisation, de gestion et de déroulement que Jean avait écrits avec ses amis trufficulteurs sont devenus une référence nationale pour la mise en place d'un label national.

Infatigable, Jean continuait de chercher et d'adapter ses réflexions aux recherches actuelles. Il m'avait fait parvenir un travail sur le thème "*La Truffe, victime des gaz à effet de serre*". Véritable "*lanceur d'idées nouvelles*" n'hésitant pas à remettre en cause les bons ou mauvais effets de la mycorhization.

Soucieux de passer la main et d'assurer la continuité de son travail, il avait symboliquement remis à Michel Guerber les microscopes et m'avait demandé de mettre à la disposition du Syndicat ses livres sur la Truffe et sa documentation.

Nous ne pensions pas que tu nous quitterais si vite...mais les microscopes seront sur notre stand au cours de la **Journée de la Truffe du dimanche 15 janvier 2017 à Uzès**... mais ta présence et ton sourire vont vraiment nous manquer.

Louis Teulle

Midi Libre

Uzès : le monde du diamant noir perd un découvreur passionné

Jean Demerson s'est éteint à l'âge 89 ans, laissant le monde de la truffe orphelin de l'un de ses plus éminents spécialistes.

Diplômé de l'école supérieure physique et chimie industrielles de Paris, formé professionnellement à la recherche et à l'innovation, Jean Demerson obtint un brevet de mycologue de la société lorraine de mycologie à Nancy, en 1984, avant de venir à Uzès, en 1989. Dans les environs de la maison des Micocouliers, qu'il habitait avec Monique, son épouse, le seul champignon qu'il pouvait trouver était cette énigmatique truffe que ses voisins, la famille Tournayre, s'attachaient à débusquer dans des truffières naturelles. Jean s'attacha à peaufiner les statistiques peu connues à l'époque, il se rapprocha du syndicat des producteurs de truffes où il ne trouva pas de réponses aux nombreuses questions qu'il se posait mais où il fut rapidement apprécié.

On ne savait pas encore comment ce champignon vit, se nourrit, se reproduit... Il se mit à chercher, à affronter l'obscurantisme du sol d 'accueil, à cerner l'évolution de filaments microscopiques, à suivre les conditions atmosphériques. Et il publia en 1994 son premier article "arbres truffiers célibataires" où il engageait déjà une discussion sur le sexe des sporanges, la vie sexuelle des champignons, la multiplication végétative du mycélium, les incompatibilités sexuelles, les aléas de la production.

Jean Demerson ne s'attachait pas à établir une monographie de la truffe, mais à mener une recherche scientifique lui permettant de proposer quelques hypothèses originales aux nombreuses questions que l'on se pose sur la vie clandestine du champignon Tuber melanosporum. Pour cela, il a dû souvent faire preuve d'imagination et de créativité.
Il fit part avec Monique de cette recherche en 2015, dans un livre paru aux éditions de la Fénestrelle "La truffe, la trufficulture de 1989 à 2015".

Formé professionnellement à la recherche et à l'innovation, Jean Demerson a eu une approche nouvelle des problèmes de la trufficulture. Conseiller scientifique auprès de la Fédération régionale des syndicats des trufficulteurs du Languedoc-Roussillon, il rêvait de connaître les mystères de la vie souterraine de la truffe. Pour ses nombreux travaux, il a reçu la médaille de la chambre d'agriculture du Gard en 1997 et est officier de l'Ordre du Mérite agricole depuis 2004. En 2006, il partageait avec son épouse la médaille de la Ville d'Uzès.

Charente Libre

CHÂTEAUNEUF-SUR-CHARENTE

TRUFFICULTURE: UNE PRÉSIDENTE QUI A DU NEZ

Patricia Monteil récolte les truffes avec ses deux chiens, des croisés cairn-terriers, qu'elle a mis trois ans à éduquer. Photo S. C.

Par **Sylviane Carin**, **publié le 25 novembre 2010.**

Patricia Monteil est la nouvelle présidente du Syndicat départemental des trufficulteurs. La Castelnovienne attend beaucoup du marché de Jarnac mardi prochain.

Une première pour Patricia Monteil. La nouvelle présidente du Syndicat départemental des trufficulteurs attend avec intérêt le marché de Jarnac mardi. Le lancement de la saison. *«Ça nous donne la tendance. La faible pluviométrie n'augure pas une bonne année»*, reconnaît-elle, dans l'exploitation viticole familiale de Châteauneuf.

Venue à la trufficulture par *«curiosité scientifique»* et goût de *«l'expérimentation»*, la quadragénaire à la fine silhouette est une passionnée de mycologie. Le climat idéal? *«Des averses en avril-mai accompagnées de douceur. Des orages du 15 juillet au 15 août. Pas de gel au-delà de moins 5 degrés au moment de la récolte.»* Le terrain? *«Calcaire avec un sol ni trop lourd, ni trop léger. Sur une même truffière, on peut imaginer plusieurs méthodes de culture.»*
Patricia Monteil a commencé à planter à la fin des années 90, comme beaucoup d'agriculteurs,

pour se diversifier: 140 arbres sur une parcelle de 70 ares. *«Une parcelle pentue, inculte. La plantation était subventionnée à hauteur de 40 %. On ne prenait pas grand risque.»* Douze ans plus tard, elle cultive 2 hectares. Des chênes verts, pubescents, chevelus, des charmes et des tilleuls.
Il lui a fallu trois ans pour dresser ses chiens truffiers, des croisés cairn-terriers. Elle a patienté sept ans avant de récolter sa première *tuber melanosporum*, la truffe noire du Périgord, la reine. *«Dans un monde où on nous demande d'aller vite, d'avoir du rendement, c'est le mouvement inverse. On apprend le lâcher-prise. C'est une philosophie de vie»,* confie-t-elle.
Un complément de revenus pour la retraite

«On espère toujours la bonne récolte qu'on n'a pas eue. Ce n'est même pas un complément de revenus. On vend très peu, avoue Patricia Monteil sans se décourager. *On continue de planter. On renouvelle les arbres morts. L'objectif est de se faire un complément pour la retraite, une occupation.»*
Aussi rare soit-elle, la truffe est synonyme de gastronomie et convivialité. *«On en consomme pas mal. On en profite avec les amis, en toasts à l'apéro, avec des coquilles Saint-Jacques et des poissons, en crème truffée»*, lâche-t-elle, en cordon-bleu avertie.
En succédant à Yves Magnan à la tête du syndicat, Patricia Monteil s'est fixée plusieurs objectifs. Elle souhaite que *«davantage d'adhérents s'impliquent». «Qu'on avance au niveau de l'expérimentation.»* Elle aimerait que le marché de Jarnac se développe. La capitale régionale du diamant noir a écoulé 300 kilos l'an passé. Combien cette année? Réponse début mars. Les prix devraient culminer en janvier, au moment où la truffe est la plus parfumée, la plus goûteuse. La semaine passée, elle se commercialisait 300 euros le kilo à Carpentras (Vaucluse). Première indication. Mais il faudra attendre qu'elle atteigne sa pleine maturité pour en savoir plus. Attendre encore.
Les mardis et vendredis et à Jarnac
Les marchés aux truffes démarrent mardi prochain à Jarnac. Rendez-vous aux professionnels (courtiers et restaurateurs) et particuliers à 9h30 au son de la trompe. L'Hôtel Renard **(1)** réunit généralement une vingtaine de trufficulteurs parmi les 300 que compte la Charente. Ces marchés ont lieu chaque mardi matin, du 30 novembre au 1er mars. Les marchés du vendredi à 17 heures, du 10 décembre au 25 février, sont réservés aux particuliers. À noter également une journée de la truffe le 22 janvier à Segonzac et des marchés ponctuels dans la région: le 19 décembre à Niort, le 23 décembre à Poitiers et Vivonne ou encore le 15 janvier à Civray.
(1) 12, quai de l'Orangerie, près du Musée Mitterrand, à Jarnac.

Presse trufficole du net | 16/12/2016 | Source : Marc André SELOSSE | Rédaction SCIENCE

PAYS :France DIFFUSION :26421 PAGE(S) :9SURFACE :30 %PERIODICITE :Mensuel

Botanique

Lumière sur la reproduction de la truffe noire

On connaît mal le cycle de reproduction de la truffe noire du Périgord (*Tuber melanosporum*), le « diamant noir de la cuisine française ». Ce qui explique en partie pourquoi on ne sait pas cultiver ce précieux champignon. Une étude publiée par des chercheurs du Muséum national d'histoire naturelle, du CNRS et de l'université de Montpellier apporte cependant de nouvelles informations.

Elisa Taschen et ses collègues les ont obtenues à partir d'analyses génétiques réalisées sur 950 échantillons de truffe récoltés en Languedoc-Roussillon, dans des sites naturels ou dans des plantations d'arbres préalablement « ensemencés » avec le champignon (le mycélium, ou réseau de filaments, qui le constitue vit en association avec les racines de certains arbres).

Qu'a-t-on appris ? Rappelons d'abord que la « truffe » elle-même est en quelque sorte le fruit du champignon. Or les chercheurs ont établi que cet organe est le résultat d'une fécondation entre deux individus très différents.

L'un a un mycélium étendu, persistant et associé aux racines des arbres voisins. Il est qualifié de « maternel » parce que c'est lui qui nourrit la truffe – la chair nourricière et protectrice de celle-ci est constituée de tissus « maternels », tandis que les spores contenues dans cette chair, issues d'une fécondation, portent un mélange de gènes des deux parents.

Quant à l'individu « paternel », il est plus mystérieux, mais selon l'étude d'Elisa Taschen et ses collègues, il est moins étendu, ne vit le plus souvent qu'une année et n'est pas associé aux racines d'arbres. Il fournit seulement ses gènes à la truffe. Ce serait un individu qui ne survit que pour féconder un individu mieux installé.

Maurice Mashaal

E. Taschen et al., Molecular Ecology, en ligne le 18 octobre 2016

Le « fruit » du champignon *Tuber melanosporum* est issu d'une fécondation entre deux individus de types différents, l'un dit maternel et l'autre dit paternel, qui ne fournit que ses gènes.

SCIENCES AVENIR

NATURE
Mycologie

La compréhension du comportement de la truffe (ici « T. melanosporum ») devrait permettre d'améliorer sa culture.

La vie sexuelle des truffes révélée

Des analyses génétiques sur ces champignons montrent des relations inattendues entre mâles et femelles.

D'OÙ VIENNENT LES TRUFFES (*Tuber sp.*), ces champignons aux vertus culinaires incomparables ? Les chercheurs savaient que le fruit rond d'un noir profond qui parfume de prestigieuses assiettes est le résultat des « amours » souterraines d'individus constitués d'un réseau de filaments, le mycélium. Mais l'équipe de Marc-André Selosse, mycologue au Muséum national d'histoire naturelle de Paris, avec l'aide de chercheurs de l'université de Montpellier, vient d'écarter un peu plus le rideau de l'alcôve dans *Molecular Ecology* en détaillant ce phénomène. Des travaux qui laissent espérer une amélioration d'une production nationale anémique : alors que plus de 1 000 ha de truffières sont plantés tous les ans (pour une surface totale de 10 000 ha), 40 à 100 tonnes de truffes seulement sortent de terre. Contre 1000 tonnes à la fin du XIXe siècle.

Hermaphrodite, ce champignon ne s'autoféconde pas et a donc besoin d'une relation « mâle-femelle » pour se reproduire, comme une partie des membres de ce règne à part, ni végétal ni animal. Mais, ici, la surprise vient de la grande différence entre ces individus. « *Les analyses génétiques de 950 échantillons montrent que la truffe que nous consommons résulte de la fécondation d'une femelle de grande taille et d'un mâle de petite taille*, explique Marc-André Selosse. *La première couvre quelques mètres carrés de terrain, vivant plusieurs années dans le sol, alors que le second est petit et ne vit souvent qu'une année.* » Associée aux racines des arbres voisins (chênes et noisetiers principalement), la « mère » a ainsi une taille suffisante pour contribuer à la fabrication des spores (l'équivalent des graines pour les champignons) et fournir la chair de la truffe qui les protège et les nourrit. De constitution plus faible, le mâle, lui, ne contribue qu'à la formation des spores. Ce schéma permet d'expliquer la répartition des femelles et des mâles dans les truffières. « *C'est une question de compétition*, poursuit Marc-André Selosse. *Quand une spore éclôt à proximité d'un individu déjà installé, le nouveau mycélium adopte le sexe opposé pour avoir une chance de disperser son patrimoine génétique.* »

6
Le nombre d'espèces européennes utilisées en gastronomie : truffe noire (*T. melanosporum*) ; blanche (*T. magnatum*) ; brumale (*T. brumale*) ; d'été (*T. aestivum*) ; de Bourgogne (*T. uncinatum*) ; de Lorraine (*T. mesentericum*).

Un hermaphrodisme très rare chez les champignons

Cas très rare chez les champignons, *Tuber sp.* s'adapte ainsi aux individus pour offrir le sexe opposé. De l'avantage d'être hermaphrodite... Autre enseignement de ces analyses génétiques : les truffières plantées par l'homme comptent plus de mâles que les sites où le champignon vit à l'état naturel. « *Cela pourrait être dû aux pratiques des trufficulteurs qui ont pris l'habitude d'épandre au pied des arbres des fragments de truffes non commercialisables* », suppute Marc-André Selosse. Ce faisant, ils disséminent des spores supplémentaires qui produiront autant de mâles supplémentaires à proximité des grosses femelles déjà installées. De quoi songer à étudier ces pratiques sur lesquelles personne ne s'est encore penché. ■

Loïc Chauveau

LE BIEN PUBLIC

CÔTE-D'OR - LOISIRS

Ce dimanche, la truffe était en fête à Leuglay

Le 04/12/2016 à 20:07 mis à jour à 20:19

Organisée par l'association la Truffe côte-d'orienne et l'office de tourisme du Pays châtillonnais, la sixième édition du marché aux truffes de Leuglay s'est tenu ce dimanche. L'occasion pour tous les amoureux de "l'or noir" de Bourgogne de se faire plaisir avant les fêtes de fin d'année.
Retour en images.

Voir l'article à l'adresse suivante :

http://www.bienpublic.com/edition-haute-cote-d-or/2016/12/04/ce-dimanche-la-truffe-etait-en-fete-a-leuglay

LE BIEN PUBLIC

CÔTE-D'OR - AGRICULTURE

La ruée vers la truffe s'organise

Magique ? Aphrodisiaque ? Dans tous les cas savoureuse, parfumée. Une simple omelette, truffée, devient plat de roi. La Côte-d'Or est l'un des départements où l'on peut trouver ce champignon très, très réglementé.

Le 26/11/2016 à 05:00 mis à jour à 22:52

80 % de la production côte-d'orienne de ce champignon émane de stations truffières naturelles. Photo d'archives Astrid GAYET

Ça y est ! C'est signé, c'est bon, et Christine Dupaty, la présidente de l'Association la truffe côte-d'orienne, qui défend la filière de l'or noir avec passion, l'annonce avec un grand sourire. Non seulement, le futur parc national du Châtillonnais, actuellement en projet, a inscrit la truffe dans les caractères du parc mais, par ailleurs, une convention avec l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) Bourgogne va permettre le développement d'un projet très important pour l'Association régionale des truffes en Bourgogne (dont Christine Dupaty est la vice-présidente) : le projet "Bijou".

Le projet "Bijou"

Soutenu par des crédits Feader (fonds européen agricole pour le développement rural) et le conseil régional, le projet va se développer sur trois axes : la défense des stations truffières

naturelles, en partenariat avec l'Office national des forêts et le Centre régional de la propriété forestière de Bourgogne est le premier. Une étude de goût va aussi être menée par l'Inra sur les différences organoleptiques entre truffe d'été et truffe de Bourgogne, dont Christine Dupaty espère bien qu'elle pourra déboucher ensuite sur une IGP (indication géographique protégée). Afin que l'on cesse de caver ailleurs que dans notre région de la truffe de Bourgogne.

Le troisième axe porte sur la création d'un verger truffier dans lequel sera installé un itinéraire technique particulier à la truffe de Bourgogne. L'expérimentation devrait être menée dans le domaine de la Cras, avec l'appui du jardin des Sciences.

Trois grands pôles

Pour mener à bien sa défense de la filière, l'association va s'appuyer sur trois grands pôles. La Maison de la forêt de Leuglay en sera un, sachant que le futur parc national du Châtillonnais vient d'inscrire la truffe dans les caractères du parc.

Deuxième grand pôle, la Maison aux mille truffes et champignons de Marey-lès-Fussey, qui s'inscrit dans les Climats de Bourgogne.

Enfin troisième grand pôle, la ferme de la Cras, dans le Dijonnais, qui permet de conjuguer truffe et cité de la gastronomie.

LA MONTAGNE

Agriculture

La Fédération départementale des trufficulteurs de la Corrèze a planché toute une journée

BRIVE-LA-GAILLARDE **AGROALIMENTAIRE** **AGRICULTURE**

Publié le 27/11/2016

Près d'une soixantaine de personnes, pour beaucoup trufficulteurs affiliés à la Fédération départementale, ont écouté avec intérêts les différentes interventions de cette journée très technique.? © Photo Élise Baïera

La truffe est peut-être surnommée le diamant noir, mais pour arriver à la produire e t la cultiver, il faut en maîtriser toutes ses facettes, aussi bien naturelles que juridiques.

Hier toute la journée dans la salle Roger-Delpy à Chartrier-Ferrière, une bonne soixantaine de personnes ont planché sur un thème, a priori alléchant et pourtant super-ardu : la truffe.
À l'initiative de la Fédération des trufficulteurs de la Corrèze (FDTC), c'est une session particulièrement technique qui attendait les trufficulteurs pour la plupart affiliés à la

Fédération.
Le matin, il valait mieux ne pas perdre le fil des interventions très pointues en matière de droit, d'obligations.
« C'est qu'on ne plante ou on n'arrache pas un arbre comme ça. Tout est soumis à une législation très stricte. Les obligations sont variables en fonction des surfaces plantées, il y a des autorisations d'exploiter à demander », expliquait Michel Verger, trésorier de la FDTC, qui a exposé les axes majeurs de cette matinée qui a permis de mieux s'y retrouver sur les droits, les devoirs, les obligations. C'est qu'être trufficulteur ça ne s'improvise et la trufficulture encore moins.
Autres sujets développés avant le déjeuner, tout ce qui est du ressort des impôts tant sur le foncier que des revenus. « Les trufficulteurs doivent connaître la législation, son évolution, les aides qu'ils peuvent être en droit d'obtenir », argumentait-il encore.

L'après-midi, grâce notamment à Frédéric Serre, membre de l'association Causse Corrézien (affiliée à la FDCT) et professeur de SVT, place à la truffe dans tous ses états. États non plus juridiques mais naturels.
Moins terre à terre que la matinée, la seconde partie de cette journée technique a évoqué les avancées de la recherche et les conséquences sur la conduite à tenir sur le terrain par les trufficulteurs. L'importance de l'eau aux différents stades de la vie d'une truffe (*), les perspectives d'avenir et les axes de recherche développés en France.
Très pédagogue pour les non-initiés, Frédéric Serre expliquait encore que la disparition progressive de la truffe a principalement été due à l'exode rural et le refaçonnage de notre agriculture. « Avant, les milieux étaient plus ouverts. Ici dans cette région du Causse, il y avait des vignes et ça ou là un arbre. Les truffes pouvaient alors proliférer naturellement. Le remembrement et les bois devenus denses ont contribué à créer des habitats peu favorables. D'autres champignons sont apparus. Aujourd'hui, il nous faut revenir en arrière. Si nous ne maîtrisons pas tout, nous comprenons davantage les processus à respecter. Par exemple, nous savons que la truffe a un sexe, poursuit le spécialiste. Elle peut être "papa" ou "maman" ou les deux. Nous savons désormais que le déterminisme sexuel est déterminé par l'environnement. La truffe femelle est celle qui s'attache à la racine de l'arbre, c'est une sorte d'ovule qui fabrique la chair de la truffe. C'est après qu'intervient la truffe "papa" qui vient féconder les spores, en apportant sa contribution générique ». Ces connaissances nous permettent désormais d'avancer pour la relancer.
(*) En Corrèze, il y a trois sortes de truffes : la tuber melanosporum, la brumale et celle d'été.
Rendez-vous. Le premier marché contrôlé aux truffes à Brive a lieu le 3 décembre prochain.
Philippe Gonin

Le Journal de LA HAUTE-MARNE JHM

Truffe de bourgogne, haute-marne, chaumont, jean-baptiste natali >
En direct du festival de la truffe à Chaumont

Du 2 au 4 décembre se déroule à Chaumont, sur la place des Arts, le premier Festival de la truffe de Bourgogne parrainé par Jean-Baptiste Natali, chef étoilé.
La Tuber uncinatum, un nom quelque peu barbare… On lui préférera diamant noir ou joyau des bois. Au XIXe siècle, alors que le tout Paris se l'arrachait, c'est en Haute-Marne que les restaurateurs réputés se fournissaient afin de réaliser leurs mets truffés. Afin de mettre en lumière cette pépite, qui fait la richesse de notre territoire, pour la toute première fois à Chaumont, un festival mettant à l'honneur cette célèbre truffe de Bourgogne est organisé. Cette manifestation mise en place par la Ville et ses partenaires (ADT 52, Académie de cuisine, Maison départementale du tourisme et l'office chaumontais ainsi que le CFA) se déroulera tout au long du week-end, place des Arts. L'occasion pour la population d'en savoir plus sur la production et la récolte de ce champignon roi des forêts mais aussi de déguster des mets raffinés et truffés confectionnés par des chefs et des Meilleurs ouvriers de France. Démonstrations culinaires et de cavage, conférence, concours gastronomiques, présence de producteurs, d'artisans d'art et des confréries… Ce festival parrainé par Jean-Baptiste Natali, chef étoilé officiant à Colombeyles- Deux-Eglises, tend à réunir professionnels et grand public dans un grand moment festif.

Pour voir la vidéo copier l'adresse ci-après : https://www.youtube.com/watch?list=PLblHkX37vzycxmuSRq7ZYaZayy9d0DopC&v=-tvT8UMVYw4

Publié le 4 décembre 2016

CNRS
LE JOURNAL

Sexualité de la truffe : un père absent

Avec la participation de :
Marc-André Selosse
Elisa Taschen
Gilbert Serane
Mickaël Diore

Pour voir la vidéo copier l'adresse ci-après :
https://lejournal.cnrs.fr/videos/lenigmatique-sexualite-de-la-truffe

L'énigmatique sexualité de la truffe

16.12.2016

Le prix de la truffe noire peut dépasser 1000 euros le kilo, notamment parce que ce champignon très recherché par les gastronomes résiste encore à la domestication. Comme le montre cette vidéo proposée avec LeMonde.fr, des chercheurs tentent de comprendre sa sexualité particulièrement complexe et les différences de modes de vie entre une mère qui abrite les spores que l'on mange et un père qui la féconde sans jamais se dévoiler...

ARRAS-ONLINE.FR

Pénurie sans précédent de la truffe noire du Périgord

Quelque 10 minutes après avoir commencé, le marché aux truffes noires de Sainte-Alvère dans le Périgord a fermé. Non pas à cause d'un problème technique mais par manque de marchandises. Ce marché, qui se déroule tous les lundis jusqu'à la fin février, marque le début de la saison de la Tuber melonasporum, très appréciée des gastronomes et restaurateurs. Un peu moins de 13 kilos, soit sept de moins que l'an dernier, ont été échangés pour l'ouverture. Mis en vente par une vingtaine d'apporteurs, dans des conditions très encadrées, ces diamants noirs sont partis à des prix avoisinant 650 euros le kilo pour la Catégorie 1 (la meilleure) et 400 euros pour la catégorie 2. Seuls deux kilos ont d'ailleurs été classés par les contrôleurs en première catégorie. «Il y a beaucoup de truffes immatures ou abîmées», confie Patrick Maxime, le contrôleur général de la vente. Outre la quantité, la qualité n'est pas non plus au rendez-vous.

La cause principale de cette raréfaction: les longues semaines de sécheresse qui, dans cette partie de la Dordogne, ont affecté la production dans des conditions jamais connues auparavant. «Le résultat n'est guère surprenant car il y a eu cette année 14 semaines sans pluie, c'est énorme!», commente Patrick Maxime. «C'est la première année que l'on voit cela. Mais ce n'est que le premier marché de la saison», relativise-t-il.

Importations chinoises

Difficile toutefois d'être optimiste pour la suite. «À voir les apporteurs qu'il y a ici, on peut penser que cela ne sera pas une très grande année, commente pour sa part, Maurice Roland, un trufficulteur présent à Sainte-Alvère. À cause de la sécheresse, la plupart des gens qui n'ont pas arrosé n'auront pas de truffes. Moi j'ai arrosé un petit peu, j'ai fait ce que j'ai pu, et j'ai quelques truffes…».

Seul espoir: qu'entre-temps, la météo change. «Il faut du froid à la truffe, mais un froid pas trop intense, plutôt sec. En ce moment, elle mûrit: s'il pleut trop, cela risque de faire pourrir… . Le gel est annoncé dans les prochains jours. Cela devrait améliorer la qualité et quantité de truffe d'ici 15 jours», table Patrick Maxime.

En attendant, pour faire à cette raréfaction, certains acheteurs pourraient être tentés de recourir aux importations espagnoles et italiennes qui, avec la France, font partie des 3 premiers producteurs du monde. Dernier concurrent arrivé sur le marché: la Chine. Mais la saveur de ses truffes est moindre et son prix se négocie en conséquence autour d'une trentaine d'euros au kilo, bien loin des sommets tricolores. Enfin, la chimie constitue un rival sérieux. «Les trois-quarts des produits dérivés de la truffe sont produits à partir d'arômes artificiels et les consommateurs ne font pas tous la différence», indique le président de la Fédération française de la truffe, Michel Tournayre.

LADEPECHE.fr

Actualité Grand Sud Lot Lalbenque

Publié le 05/12/2016 à 03:51, Mis à jour le 05/12/2016 à 08:51

Jean-Marie André : «La truffe a un côté magique»

Gastronomie - Les invités de la semaine : Alain Ambialet et Jean-Marie André

De gauche à droite : Jean-Marie André et Alain Ambialet avec un panier qui fait déjà rêver./Photo DDM, Marc Salvet

Le premier marché aux truffes de Lalbenque aura lieu demain à partir de 14 heures. Il lancera véritablement la saison, même si Limogne l'a précédé vendredi, mais sans aucun panier. Apport, prix, qualité, ce premier marché donnera des indications sur la saison.

Commencée avec de belles truffes nichées au fond des paniers, la saison trufficole sur le marché de Lalbenque, l'an dernier, s'est vite calmée pour finir avec une production 50 % inférieure à une année normale. «Une saison à oublier», résument Alain Ambialet, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque et coprésident de la Fédération régionale d'Occitanie, et Jean-Marie André, le président de la Fédération départementale des trufficulteurs du Quercy. Le signal de reprise des marchés aux truffes a été donné vendredi à Limogne mais sans le moindre champignon à se mettre sous la dent. Celui de Lalbenque, le plus couru et le plus médiatisé, se tiendra demain.

Un premier marché est-il décisif ?

Alain Ambialet. Le premier marché, cela reste un moment particulier pour les trufficulteurs et cela peut, effectivement, présager de ce que sera le reste de la saison. On observera la quantité, les cours : combien de truffes se sont échangées et à quel prix. Mais ce n'est pas un baromètre, la plus grosse période de production se situe à la mi-janvier.
Jean-Marie André. Le premier marché, c'est la surprise ! L'an passé, nous avions eu un marché important en quantité et en qualité et on a vu la suite…
La météo a-t-elle été favorable ?
A. A. La truffe a besoin de gelées matinales pour mûrir, ce qui n'a pas vraiment été le cas. Côté pluviométrie, on aurait aimé avoir de l'eau mi-juillet mi-août, même si petit à petit, nos adhérents s'équipent et arrosent les plants.
Où en est la recherche ?
A. A. Elle est orientée sur les besoins en eau, afin de favoriser l'essor de la production.
J-M. A. La trufficulture est une production aléatoire et il faut que cela reste ainsi. Les producteurs connaissent des années blanches en ignorant totalement la raison. En fait, en trufficulture on sait une chose : ce qu'il ne faut pas faire. C'est le côté magique de la truffe, elle entretient le mystère et l'espoir, une production imprévisible.
Qui se lance en trufficulture ?
A. A. De jeunes agriculteurs s'y intéressent, la trufficulture représente pour eux une production complémentaire, un e diversification de leurs activités. Nombre de viticulteurs s'orientent aussi vers la trufficulture et plantent. Plutôt qu'un engouement, j'y vois un frémissement.
J-M. A. Sur le département, 30 ha de truffières ont été plantées, subventionnées par le département et la région.
Quel est le poids de la production en Occitanie ?
J-M. A. La région Occitanie aujourd'hui peut concurrencer l'Espagne, en devenant la plus grande région trufficole de France, avec 1 500 ha en production et 1 600 trufficulteurs, dont 480 dans le Lot ; c'est autant que dans l'Aude, l'autre grand département trufficole de la région.

Une truffe «loyale »
Le marché de Lalbenque joue la transparence et met un point d'honneur à offrir aux acheteurs des garanties de traçabilité : «Quand un consommateur achète pour 500 ou 600 € de truffes, on se doit de proposer une truffe loyale», souligne Alain Ambialet, qui ajoute : «Pour chaque vente, le producteur doit obligatoirement remettre au client un petit carton avec son identité. En cas de problème, on peut remonter jusqu'à lui. C'est arrivé l'an dernier.»

Propos recueillis par Jean-Michel Fabre

LADEPECHE.fr
Actualité Grand Sud Aude

Publié le 06/12/2016 à 03:49, Mis à jour le 06/12/2016 à 07:37

Truffes : La saison devrait être bonne

Gastronomie

←

Alain Giniès, président de l'Association des trufficulteurs audois, a lancé la saison des marchés hier matin./Photo L'Indépendant, Claude Boyer.

La saison des marchés aux truffes ouvre officiellement ce week-end et c'est à Moussoluensw que le bal sera lancé ce samedi 10 décembre. Depuis 13 années, l'association des trufficulteurs audois organise ces rencontres entre le public et les producteurs. Au total, ce sont 14 rendez-vous qui seront organisés dans le département, jusqu'au mois de juin prochain.

Pourtant, la forte sécheresse qui a sévi ces derniers mois pouvait laisser imaginer une saison en demi-teinte. «Nous avons eu une bonne saison 2015-2016, et nous sommes très contents pour le début de celle-ci. On nous avait prédit une saison sans truffe, et pourtant, les premières truffes audoises arrivent. Dans la nature, c'est certain il y en aura très peu. Mais pour les producteurs qui ont abondamment arrosé, la truffe sera au rendez-vous», a estimé Alain Giniès, président de l'association des trufficulteurs audois. «Car sans travail, il n'y a pas de truffe».
Cette année, l'association veut également mettre en lumière les producteurs qui se sont lancés dans la fabrication de produits transformés, sauces, gelées, veloutés, compotes… À base de truffes, «pour promouvoir le produit toute l'année».
C'est parti pour la traditionnelle saison des marchés aux truffes. Plusieurs dates sont programmées jusqu'au mois de juin prochain. Des marchés bien souvent couplés aux autres produits de l'Aude.

Le programme

Moussoulens : 10 et 30 décembre, 22 janvier «Ampélofolies du Cabardès».
Talairan : 17 décembre ; 7 janvier, «Truffes en fête» ; 28 janvier.
Villeneuve-Minervois : 23 décembre, 14 janvier, 4 février, 25 février, «Nuit de la truffe».
Narbonne : 12 février «Marché de la Saint-Valentin».
La Digne d'Aval : 18 février, «Carnaval des saveurs et truffes».
Trassanel : 12 mars, «Truffes et patrimoine».
Roullens : 24 juin «Truffes et terroir».
Marché de gros européen : tous les lundis matin à 10 heures à Villeneuve-Minervois à partir du 12 décembre, ouvert uniquement aux professionnels.

http://www.saumur-kiosque.com

Mauvaise année pour la truffe : Le marché de Loudun est annulé

L'Association des Trufficulteurs de la Vienne (ATV), réunie en assemblée générale à Frontenay-sur-Dive, commune associée à Saint-Jean-de-Sauves (Vienne), s'attend à une saison particulièrement désastreuse. Suite à leur réunion, les trufficulteurs du Poitou ont d'ailleurs décidé d'annuler le marché aux truffes de Loudun (Vienne), qui devait initialement se tenir les mardis 13, 20 et 27 décembre prochain ainsi que les mardis 10, 17 et 31 janvier 2017, à la Maison du Tourisme du Pays Loudunais...

image: http://www.saumur-kiosque.com/images/articles/thumbnails/Truffes-2_300x0.JPG

Le millésime 2016-2017 de la truffe s'annonce très médiocre pour les professionnels du secteur en France, et notamment dans le Poitou. Le Poitou, une place forte de la production truffière, pourtant, qui dispose aujourd'hui d'un label « Signé Poitou-Charentes ». Une distinction délivrée par l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA).

20 à 30 tonnes par an à l'époque, en Vienne

À la fin du XVIII siècle, la Vienne était en effet l'un des premiers départements producteurs de truffes en France, avec une production moyenne de 20 à 30 tonnes par an. Un chiffre à mettre en parallèle avec les 25 kilos de truffes passés sur les marchés de la Vienne pour la saison 2015-2016.

Loudun n'aura pas son marché truffier en 2016-2017

Si dans le département de la Vienne, les marchés aux truffes de Chauvigny, Vivonne, Civray et Neuville-du-Poitou pourraient être maintenus selon la quantité de production, celui de Loudun est d'ores et déjà annulé. Il devait initialement se tenir les mardis 13, 20 et 27 décembre 2016 et les mardis 10, 17 et 31 janvier 2017, à la Maison du Tourisme du Pays Loudunais... Ce dernier, qui fait partie de la liste des marchés du Centre-Val-de-Loire contrôlés par les organisations de trufficulteurs membres de la FFT, la Fédération Française des Trufficulteurs, est normalement géré par Thierry Brault, le responsable du marché Loudunais.

Article du 06 décembre 2016 I Catégorie : Vie de la cité

En savoir plus sur http://www.saumur-kiosque.com/infos_article.php?id_actu=34285%3E#IOfeVZwqJQ3zUmma.99

Poitou-Charentes

Jarnac : ouverture du premier marché aux truffes

Le premier marché aux truffes s'est donc ouvert ce matin à Jarnac, en Charente. 39 kg du précieux champignon étaient proposés à la vente.

← Par Bernard Dussol Publié le 06/12/2016 à 10:53, mis à jour le 06/12/2016 à 10:54

© Jérôme Deboeuf (FTV) La truffe se négociait à 650 euros le kilo ce matin à Jarnac.

Il y avait 39kg à la vente pour 28 apporteurs ce matin à Jarnac. Les truffes fraîchement cavées sont lavées, brossées, essuyées avant d'être apportées par les producteurs chaque mard et vendredi.

Chaque lot trié par les producteurs est présenté aux commissaires qui effectuent un classement méticuleux des espèces et des catégories avant l'ouverture des marchés. Chaque truffe est "canifée" de façon à en vérifier la qualité et le degré de maturité, toutes les truffes refusées au contrôle sont ensachées de façon à ne pas revenir sur l'étal.

Selon certains acheteurs professionnels, les prix seraient en nette augmentation du fait d'une production moins importante en raison de la sécheresse estivale. Le kilo de truffe se négociait en moyenne 650€ contre 550 l'année dernière.

Le marché bi-hebdomadaire de Jarnac se tient Salle des Foudres, 10 Quai de l'Orangerie , à l'abri d'une salle de caractère. C'est l'un des marchés aux truffes les plus connus de France. Il débute traditionnellement en décembre et s'achève fin février.

Charente Libre

JARNAC: "LA TRUFFE A SOUFFERT"MAIS LA PRODUCTION EST BONNE

Au marché, le prix de la truffe se négocie vite, mais âprement, en espèces et au gramme près. Photos Majid Bouzzit

Par Gilles BIOLLEY, publié le 6 décembre 2016, modifié le 7 décembre 2016.

Le premier marché aux truffes de l'année s'est ouvert hier à Jarnac. Avec de belles perspectives pour la suite de la saison. Même si le volume manque, suite à la sécheresse estivale. Ambiance.

Que les amateurs se rassurent. De la truffe, il y en aura cette année. Certes la sécheresse estivale n'a pas été son alliée, *«elle a souffert,* reconnaît Régis Mesnier, le président du syndicat des trufficulteurs de Charente, *mais notre particularité dans la région nous a permis encore une fois de limiter les risques avec une production certes moins abondante mais bonne tout de même*», se satisfait-il.

Et il avait de quoi l'être hier matin, à l'issue du premier marché de la saison qui s'est tenu à la salle des fêtes de Jarnac.

39 kilos de ce précieux diamant noir se sont échangés en à peine un peu plus d'un quart d'heure, une fois le coup de corne traditionnel donné à 9h30. Pour un prix moyen établi entre 550 et 600 € le kilo, les plus beaux spécimens atteignant la barre des 800 €.

En attendant janvier

Du côté des vingt-huit apporteurs présents, professionnels et amateurs, les mines étaient aussi réjouies que celle du président Mesnier. Pas une miette n'est restée, quand les prix de vente

étaient à leur goût, le déficit de volume faisant leur affaire selon le sacro saint principe du «tout ce qui est rare est forcément plus cher», soulignait l'un d'eux avec le sourire, soucieux comme ses confrères de rester discret sur son nom comme sur son volume d'affaires.
Chez les clients, le contentement était également de mise. Parmi eux, quelques particuliers venus s'offrir un petit plaisir, mais aussi des restaurateurs locaux, des courtiers et des négociants, lesquels, en spécialistes avertis et outre s'octroyer des lots, ont profité de ce premier rendez-vous pour se faire une idée de la tendance à venir de la qualité de la truffe.
«C'est le début encore, mais ça donne une petite indication de ce qu'on pourra trouver en janvier, mois où les truffes sont à maturité», indique Cédric Coulaut, l'ancien chef des cuisines du restaurant L'Yeuse, à Châteaubernard. Son verdict ? *«C'est plutôt prometteur.»*
Selon un trufficulteur, un temps froid et sec ces prochaines semaines serait le bienvenu. Dans le cas contraire, la truffe risque de s'abîmer et les plus belles s'enflammer côté prix. En 2015, dans une conjoncture plus favorable en volume, il avait approché les 1 000 € le kilo en catégorie extra à l'approche des fêtes. Conseil d'un amateur éclairé venu faire ses emplettes hier: *«ne pas traîner donc si on veut se faire plaisir.»*
Le marché de Jarnac se tient chaque mardi jusqu'en février. Pour les plus pressés et particulièrement gourmands, celui de La Motte-Saint-Héray dans les Deux-Sèvres, se tient, lui, ce dimanche toute la journée. Organisé avec l'Amicale des cuisiniers du département, il propose de nombreuses dégustations de plats truffés, salés et sucrés, à 50 centimes l'unité.

LADEPECHE.fr

De la truffe à 800 € le kg pour le premier marché

Marché aux truffes de Lalbenque : premier coup de sifflet de la saison
La Dépêche du Midi *pour voir la vidéo copier l'adresse ci-dessous :*
http://www.ladepeche.fr/article/2016/12/07/2473908-truffe-800-e-kg-premier-marche.html

Le premier marché aux truffes de la saison s'est déroulé hier à Lalbenque. Des débuts moyens avec 32 kg d'apport seulement sur le marché de gros, la faute à la météo.
Lalbenque a vécu hier son premier marché aux truffes de la saison. Un rendez-vous attendu, scruté bien au-delà des frontières du Lot ; le fief de la truffe noire donne en fait le top départ d'une production à part. Le diamant noir comme l'or rouge du safran restent des produits haut de gamme, rares, uniques par les saveurs dégagées, donc forcément chers.
La faible pluviométrie au cœur de l'été, lorsque les bébés truffes se construisaient, s'est vue sur les bancs où les trufficulteurs avaient déposé leurs paniers. L'apport sur le marché de gros s'est limité à 32 kg pour 31 paniers, loin des débuts abondants de décembre 2015. La suite fut loin d'être brillante. «Y a pas eu d'eau» résume un producteur de Villesèque venu avec une grosse poignée de truffes logées au fond d'un minipanier. Son voisin arrivé de Dordogne, précisément du canton de Domme, semble être passé sous les gouttes. L'homme a devant lui un panier débordant de belles truffes noires et à côté une poche remplie de tubers de la taille de grosses billes : «Les belles je les vends à 800 €, les autres, c'est moins cher, 400 €». Il n'attendra pas longtemps pour céder à ce prix sa marchandise précieuse, deux acheteuses sont déjà sur le coup.D'une manière générale, les tractations entre trufficulteurs et acheteurs n'ont pas traîné même si la qualité, moyenne, était celle d'un début de saison. Il y a une envie de truffes, les fêtes arrivent, conserveurs et restaurateurs sont à l'affût. «Les prix risquent de flamber» disait hier Alain Ambialet, le président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque juste avant l'ouverture du marché. Il avait vu juste. Quelques minutes plus tard, les cours variaient de 400 € à 800 € le kg et culminaient à 1 100 € sur le marché de détail
Si comme certains le prédisent, la saison devenait plus compliquée, les prix pourraient encore grimper et la truffe de Noël atteindre des sommets.
«Lo trufaire» en bronze veillera sur le marché
Sur les marches de l'hôtel de ville de Lalbenque, désormais une sculpture en bronze immortalise la trufficulture locale. La statue qui a été inaugurée hier, juste avant l'ouverture du marché, représente un trufficulteur avec son chien caveur. L'homme, casquette vissée sur la tête, moustache broussailleuse, tient à la main un panier rempli de truffes.
Jusqu'au dernier moment, avant que le maire Jacques Pouget ne lève le drap couvrant l'œuvre, le personnage sculpté par l'artiste Élisabeth Cibot est resté dissimulé aux yeux du public. Sa présence a aimanté les objectifs des appareils photo et des caméras. Il faut dire que la statue semble plus vraie que nature. Certains y verront une représentation un brin passéiste du trufficulteur mais l'ensemble est sympathique.
Le projet communal est une volonté de la commission «Cadre de vie, embellissement et fleurissement» présidée par Marie-Christine Lapeyre. Il s'agit de mécénat public qui a fait l'objet de subventions de la part de l'État.
«Lo Trufaire», le trufficulteur, c'est le nom de la sculpture veillera sur le marché et deviendra rapidement, une curiosité locale. Les observateurs n'ont pas manqué de noter que son panier était rempli à ras bord de belles truffes. Est-ce un heureux présage pour les futurs marchés ?

J-M. F.

Midi-Pyrénées

Lalbenque : traditionnelle ouverture de la saison de la truffe

C'est à Lalbenque, dans le Lot, que la saison du diamant noir est lancée chaque année. Le premier marché aux truffes de l'hiver s'y est tenu ce mardi.

← Par Laurence Boffet Publié le 06/12/2016 à 18:06

© ERIC CABANIS / AFP Lalbenque, traditionnel marché de la truffe, qui lance la saison d'hiver du précieux champignon.

C'est toujours le même rituel. D'un côté de la corde, les curieux et les acheteurs. De l'autre, les vendeurs et leurs paniers de truffes noires. Chaque année en décembre, c'est à Lalbenque, dans le Lot, que la saison du précieux champignon est lancée. Le premier marché à la truffe de l'hiver s'y est tenu ce mardi.

Les acheteurs étaient au rendez-vous et les paniers moyennement garnis. C'est la conséquence d'un été très sec : il y aura sans doute peu de truffes cette saison. Pour ce premier marché, par exemple, on en comptait 32 kilos sur les étals, c'est deux fois moins que l'an dernier à l'ouverture. Conséquence de cette "rareté", le diamant noir s'est vendu plutôt cher : de 500 euros à 800 euros le kilos, avec une moyenne de 650 euros par panier.

Medialot

THIBAUT SOUPERBIE · ÉCONOMIE · UNE

Lalbenque : De la truffe quand même… et surtout « Lo trufaire »

La saison de la truffe est lancée.

Mardi 6 décembre, les cors de chasse ont réveillé la rue du marché aux truffes. Dès 14 h, les acheteurs de tout poil, les politiques de tout bord, les journalistes et caméramen et women se sont rués sur les étals pour sentir, tâter le diamant noir annoncé rare cet hiver, conditions climatiques obligent.

Alain Ambialet, président du syndicat des trufficulteurs de Lalbenque, a donné les chiffres de ce premier marché : 32 kg, 30 paniers, entre 500 et 800 euros le kg. « La truffe n'a pas encore le parfum et la saveur mais elle est jolie et saine » s'est-il félicité rappelant au passage le vieil adage : « C'est à la fin de la saison de la truffe que l'on fait le bilan. »

Juste avant l'ouverture, a été dévoilé « Lo trufaire », la statue qui trône désormais sur les marches de la mairie. Ce projet municipal, oeuvre d'Elisabeth Cibot, mené par la commission cadre de vie, embellissement, fleurissement présidée par Marie-Christine Lapeyre a bénéficié d'aides de l'Etat, de la région, et de mécénat privé. « Tout le monde peut se retrouver dans cette statue qui j'espère évoquera l'avenir. Le département et la région aideront les producteurs à planter, améliorer les truffières » a lancé Serge Rigal, le président du Département. Peu importe la saison, « Lo trufaire » a son panier plein !

LADEPECHE.fr

←

Actualité Grand Sud Lot Lalbenque

Publié le 08/12/2016 à 08:21, Mis à jour le 08/12/2016 à 09:42

La statue du «Truffaïre» inaugurée

La statue a été dévoilée en ce jour d'ouverture de marché aux truffes.

Comme chaque année, le premier mardi de décembre a marqué l'ouverture de la saison de la truffe avec la tenue du premier marché.
C'est également à cette occasion, que la statue de bronze du «Truffaïre» fut officiellement dévoilée et inaugurée. Cette statue, a l'échelle 1, représente un trufficulteur, assis, tenant son panier de truffes et accompagné de son chien. Elle siégera désormais sur les marches de la mairie.
Depuis le début de la mandature en cours, l'équipe municipale a initié le projet de cette œuvre d'art. Plusieurs artistes avaient fait acte de candidature et au final c'est la sculptrice Élisabeth Cibot qui fut retenue. Cette artiste de renommée internationale a été notamment distinguée du prix Camille Claudel décerné par la société nationale des Beaux-Arts. Des statues du Général De Gaulle (Calais et Drancy), de Jules Verne (Nantes) ou encore de Jean-Paul II (Lyon) figurent parmi ses réalisations remarquables.
De nombreux élus locaux lotois, ainsi que M. Gilles Queneherve, secrétaire général de la sous-préfecture étaient présents aux cotés des responsables associatifs liés au marché (trufficulteurs, office du tourisme, site remarquable du goût) pour ce moment important pour la vie de notre village.
Lors des discours, l'atout indéniable qu'est la truffe pour notre village, fut largement souligné. Sur ce projet, l'important travail de la commission municipale «Cadre de vie — Environnement», dirigée par Christine Lapeyre, a été souligné.
Pour le volet financier, les 30 000 € consacrés à cette œuvre d'art ont été financés aux deux-tiers par des subventions et également grâce au mécénat.
Aux dires des nombreuses personnes présentes, la réalisation semble très réaliste. Désormais, les Lalbenquois n'ont plus qu'à espérer que cette statue de bronze devienne un jour aussi connue que notre célèbre marché aux truffes.

La Dépêche du Midi

RTS INFO

Vaud Modifié le 08 décembre 2016

Le Nord vaudois se rêve en "capitale" de la truffe suisse

"Le diamant noir est en plein essor en Suisse. [Jean-Pierre Muller - AFP]"

Une truffière didactique va voir le jour prochainement à Bonvillars, dans le Nord vaudois. C'est une étape supplémentaire dans le développement du marché de la truffe autochtone, qui prend toujours plus d'ampleur.

La commune accueille déjà chaque année en automne le marché romand du précieux champignon, dont le commerce est en plein essor en Suisse. Et si la truffe sauvage a ses rendez-vous marchands spécifiques, la truffe de culture attise les convoitises.

Un projet touristique

Plusieurs truffières existent déjà en Suisse, mais celle de Bonvillars - qui se veut didactique - a pour but premier de faire connaître le champignon souterrain odorant qui compte jusqu'à six variétés. "C'est en fait un projet touristique", souligne Pierre Pittet, président de l'Association première région truffière de Suisse (APRTS). "En même temps que développer la région truffière, c'est de faire venir les gens dans notre région pour montrer la culture de la truffe."

La truffière sera donc d'abord un lieu pour se familiariser avec le "diamant noir", à l'exemple d'un jardin botanique. Il s'agit d'une étape dans le développement d'une filière de la truffe dans le Nord vaudois.

Fredy Balmer, président de l'Association suisse de la truffe, n'a rien contre cette idée, mais

regrette l'absence de concertation entre les associations: cela aurait pu donner lieu à un projet de plus grande envergure, selon lui. "Si on veut promouvoir la truffe en Suisse, il ne faut pas le faire seulement dans le Nord vaudois mais aussi à Schaffhouse, en Thurgovie, au Tessin, à Genève ou en Valais".

La Suisse devant la France
A terme, la Suisse pourra se profiler sur le marché des pays producteurs de truffes. "Elle l'est déjà", note Fredy Balmer. "On a plus de truffes sauvages en Suisse qu'en France." Le prochain défi sera de fédérer ce marché au niveau national.
La plantation des premiers arbres de la truffière didactique du Nord vaudois aura lieu à Bonvillars le vendredi 16 décembre.

Pierre-Etienne Joye/oang
Publié le 08 décembre 2016 - modifié le 08 décembre 2016

Presse trufficole du net | 08/12/2016 | Source : Gérard CHEVALIER | Rédaction SCIENCE

. . . Le Semeur hebdo

L'INVITÉ 14 octobre 2016 48

Un trufficulteur qui a du nez

Patrick Péron déniche les truffes depuis plus de trente ans. Il est le président de l'*Association des planteurs et producteurs de la truffe de la région Auvergne.*

Ludivine BOURDUGE

Patrick Péron et sa chienne Fillette pratiquent l'art de dénicher les truffes à Saint-Floret.

Après des études au lycée agricole de Bonnefont, dans la Haute-Loire, Patrick Péron débute sa carrière professionnelle dans le domaine de l'agriculture, avant de se spécialiser dans la vente de matériel agricole puis celle de voitures.

En 1983 et 1985, avec l'aide

est néanmoins grevé d'impôts sur une durée de 25 ans.

Il s'agit donc de l'unique

elle est appelée, communément truffe cavée, c'est-à-dire qu'elle est ramassée, en Au-

généralement du brie. « *La truffe est un produit qui peut devenir toxique et faire tour-*

plusieurs jours. Les œufs vont ainsi prendre l'odeur de la truffe, il en est de même pour

de la truffe de la région Auvergne qui regroupe une quarantaine de personnes. « L'ob-

Péron débute sa carrière professionnelle dans le domaine de l'agriculture, avant de se spécialiser dans la vente de matériel agricole puis celle de voitures.

En 1983 et 1985, avec l'aide de M. Chevalier, ingénieur en chef à l'Inra et responsable de la truffe en France, il plante des cèdres dans le but de créer une truffière dans la propriété familiale au domaine Les Hors situé à Saint-Floret. *« C'est lui qui est venu me voir. J'avais des terrains qui convenaient pour ce type de plantation. Il m'a également initié à la culture de la truffe. Il est l'un des principaux promoteurs de la truffe »*, explique-t-il.

> « Le cèdre a l'avantage de produire deux fois plus de truffes que les autres arbres

L'objectif de l'Inra était à la fois de faire connaître la truffe et de développer son expérimentation. Actuellement, les deux pôles de l'Inra dédiés à la truffe sont à Nancy et à Bordeaux. Leurs recherches portent principalement sur les propriétés de la truffe. Afin de créer une truffière dans les meilleures conditions possibles, le terrain doit être calcaire et bénéficier d'eau. Toutefois, certains hésitent à débuter une plantation car pour bénéficier d'une véritable récolte de truffes, il faut patienter une dizaine d'années. Le propriétaire d'une truffière est néanmoins grevé d'impôts sur une durée de 25 ans.

Il s'agit donc de l'unique truffière expérimentale au monde avec 90 cèdres trufiers, plantés à 6 ou 8 m d'intervalle, sur une surface totale de 25 ares. *« Le cèdre a l'avantage de produire deux fois plus de truffes que les autres arbres, comme le chêne ou le noisetier, grâce à son pouvoir racinaire. »*

Mis à part le chêne et le noisetier, d'autres essences d'arbres sont propices à la création d'une truffière comme le tilleul, le charme, le bouleau, le hêtre et les résineux. *« On plante des arbres mycorhizés, dont les racines sont porteuses de mycorhize, ce qui équivaut au mycélium. Les mycorhizes se développent avec les racines, mais cela prend un certain temps car il faut que l'arbre soit adulte. Les truffes se développent à leur tour au bout des racines (radicelles). »*

Fillette, la chienne de Patrick Péron, est dressée pour le ramassage des truffes. Après avoir reniflé, Fillette se couche et gratte à l'endroit où se cache le précieux trésor. Au fil du temps, les chiens ont donc fini par remplacer les cochons.

Le canidé a ensuite une récompense avant de poursuivre son travail dans la truffière. Le trufficulteur creuse un peu à son tour, en général la truffe se situe à 10 cm de profondeur. *« Lorsque la truffe est cavée, si le chien la sent c'est qu'il faut la ramasser. La truffe va dégager une odeur pendant 15 jours ou trois semaines en fonction du temps et des parcelles »*, indique Patrick Péron.

La truffe ne bénéficie pas d'appellation contrôlée, alors elle est appelée communément truffe cavée, c'est-à-dire qu'elle est ramassée, en Auvergne. La truffe naturelle qui pousse en Auvergne n'est autre que la truffe de Bourgogne, dont le nom vernaculaire est *Tuber uncinatum*.

La récolte de la truffe débute au mois de juillet, à condition que la pluviométrie soit assez élevée, jusqu'aux premières gelées. Les arbres, notamment les cèdres, jouent en quelque sorte le rôle d'une protection, afin que le froid descende moins rapidement. Patrick Péron peut effectuer des passages dans la truffière tous les huit jours. *« Les récoltes varient selon les années mais on ramasse environ 20 kg de truffe par an. La particularité est qu'il y a un moment pour chercher les truffes, le matin et à 17 h car les odeurs se dégagent avec la rosée. Dès la récolte, la truffe doit être placée au frais et vendue dans les trois jours car sa durée de vie est de 15 jours, ensuite elle n'a plus d'odeur. »*

Patrick Péron vend en priorité le produit de ses récoltes à quelques fromagers et restaurateurs dont Cyrille Zen, propriétaire du *Bistrot Zen* à Montpeyroux et de *La Bergerie de Sarpoil* à Saint-Jean-en-Val.

Dans le secteur, les tarifs n'ont pas évolué depuis vingt ans. Le prix des truffes d'été s'élève à 100 € le kg et il faudra compter entre 300 et 400 € pour les truffes d'hiver.

Patrick Péron fabrique du beurre et du fromage truffés pasteurisés. Pour 250 g de beurre, le trufficulteur ajoute 70 g de truffe. En ce qui concerne le fromage, il utilise généralement du brie. *« La truffe est un produit qui peut devenir toxique et faire tourner les aliments lorsqu'elle reste trop en contact avec eux, d'où la congélation des produits réalisés. »*

Afin d'obtenir des œufs truffés, l'astuce du trufficulteur est de placer ces aliments au contact de la truffe dans un récipient hermétique durant plusieurs jours. Les œufs vont ainsi prendre l'odeur de la truffe, il en est de même pour la crème et le lait. *« C'est difficile de cuisiner avec la truffe, car il s'agit avant tout d'un produit odorant utilisé pour sublimer les aliments »*, insiste le trufficulteur.

Depuis 1998, Patrick Péron est président de l'*Association des planteurs et producteurs de la truffe de la région Auvergne*, téléphone : *04 73 71 13 51.*

Patrick Péron et sa chienne Fillette pratiquent l'art de dénicher les truffes à Saint-Floret.

Autour de la truffe noire : le poulet de Bresse en deux cuissons

Étape 1. Désosser le poulet de Bresse. Séparer les cuisses, les ailes et les filets. Réaliser un fond blanc de volaille avec la carcasse du poulet. La concasser, la faire suer dans une casserole avec de l'huile d'olive. Tailler grossièrement un oignon, deux carottes, un bouquet garni. Ajouter les légumes dans la casserole avec du gros sel et du poivre en grains. Mouiller à hauteur et laisser mijoter pendant 1 h à feu doux.

Étape 2. Sur une plaque de cuisson, poser les cuisses et ajouter 30 gr de beurre, du sel, du poivre, une branche de thym, une feuille de laurier, 3 gousses d'ail en chemise, 3 échalotes émincées et 10 cl de vin blanc. Faire rôtir les cuisses au four à 220°C pendant 1 h. Après cuisson, effilocher les cuisses. Poser les miettes dans un récipient, ajouter 2 branches d'estragon hachées. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3. Pocher les filets dans le fond blanc de volaille. Les cuire 15 minutes sans ébullition. Après cuisson les égoutter et les réserver au chaud.

Étape 4. Dans une casserole laisser réduire de moitié 1 litre de fond blanc de volaille, 1/2 litre de crème liquide et 2 cuillères à soupe d'huile de truffe. Dans une autre casserole faire fondre 80 gr de beurre et ajouter 80 gr de farine. Réaliser une pâte et l'incorporer à la casserole du fond blanc de volaille réduit. Bien mélanger avec un fouet pour éviter l'apparition des grumeaux. Une fois la consistance d'une sauce nappante, la réserver.

Étape 5. Former des palets de pommes de terre à l'aide d'un emporte pièce rond. Les faire poêler dans du beurre jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four à 200°C pendant 20 minutes pour les faire braiser.

Étape 6. Effeuiller les feuilles du chou les plus vertes et les réserver. Émincer très finement le reste du chou. Dans une casserole, faire suer le chou au beurre. Incorporer du sel, du poivre, deux cuillères à soupe d'huile de truffe et la crème liquide. Laisser compoter à feu doux pendant 30 minutes. Réserver au chaud.

Étape 7. Faire blanchir les feuilles de chou à l'eau bouillante salée environ 2 minutes. Les rafraîchir dans une eau glacée pendant 1 minute. Les faire sécher au four sur du papier sulfurisé pendant 4 h à 85°C.

Étape 8. Mixer pendant 2 minutes 20 gr de truffe noire râpée et 10 cl de sauce suprême. Réserver dans une pipette.

Étape 9. Émietter les cuisses confites. Éplucher et tailler à l'aide d'une mandoline des lamelles d'une épaisseur de 2 mm d'un butternut. Blanchir les lamelles 5 minutes dans une eau bouillante. Les rafraîchir 1 minute dans une eau glacée. Les égoutter. Sur une lamelle déposer la farce des cuisses et enrouler la lamelle pour former un cannelloni. Réitérer l'opération à 4 reprises et réserver.

Étape 10. Dans une assiette, disposer un palet de pomme de terre. Déposer par-dessus l'embeurrée de chou, puis le cannelloni sur le dessus et une feuille de chou cristallisée. Ajouter sur le côté un filet poché et le recouvrir de la sauce suprême à l'aide d'un pinceau. Autour de la volaille, verser le coulis de truffe. Finir en râpant un peu de truffe fraîche dans l'assiette.

Recette proposée par Cyrille Zen

LADEPECHE.fr

←

Actualité Grand Sud Tarn Bout-du-Pont-de-Larn

Publié le 09/12/2016 à 03:50, Mis à jour le 09/12/2016 à 08:51

Les truffes seront bien sur les marchés de Noël

Agriculture

Guy Izard sera présent pour vérifier la qualité des truffes./Photo DDM

C'est une certitude, il y aura bien des truffes sur les marchés de Noël. Le président des trufficulteurs du Tarn Serge Bouthonnier mobilise ses troupes pour que la truffe tarnaise soit à l'honneur sur les tables pour les fêtes de Noël et de fin d'année.

Les trufficulteurs seront présents dans ces trois communes sur les marchés de Noël : à Bout-du-Pont-de-l'Arn le samedi 10 décembre en soirée et le dimanche 11 décembre toute la journée, à Villeneuve-sur-Vayre le 18 décembre et à Mazamet le 23 décembre toute la journée. Comme tous les ans, Guy Izard, un des responsables qualité du syndicat, sera présent sur les trois marchés pour vérifier la qualité des truffes et garantir ainsi la qualité du produit pour les acheteurs.

Guy Izard se montre relativement optimiste pour la saison à venir : «L'été a été très sec. Il n'y a pas eu d'orages en juillet et août pour favoriser le grossissement de la truffe. Mais la qualité sera rehaussée par les conditions hivernales de ces derniers jours et les gelées matinales qui sont favorables à la maturité. Les premières observations donnent un espoir de récoltes correctes».

L'ouverture du marché à Lalbenque, le fief de la truffe, a confirmé ces prévisions : pas de grosses quantités et une qualité moyenne…mais les truffes seront bien là !

La Dépêche du Midi

ledauphine.com

> ledauphine.com
Jeudi 29 décembre 2016

CARPENTRAS

La truffe à l'honneur pour une fête très colorée

La truffe sera rare et chère cet hiver pour cause d'été trop sec. Carpentras l'a fêtée ce vendredi matin (9 décembre) avec bénédiction par le curé de Saint-Siffrein, et présence très colorée de plusieurs confréries comtadines. Il s'est vendu 100 kilos de truffes hier matin à des cours qui contiuent à monter à l'approche de Noël.

Plus d'infos dans l'édition de Vaucluse Matin du samedi 10 décembre.

L'INDÉPENDANT

Villefranche-de-Conflent fête la truffe noire du Canigou ce dimanche

Le 10 décembre à 06h45 par Nuria Pignol-Mene

P:END P:START picture

Une belle récolte. PHOTO/D.R.

La 12e Journée de la truffe se déroule ce dimanche dans la capitale du Conflent.

Truffe noire, melano, rabasse… la 12e édition de la Journée de la Truffe se tiendra ce dimanche 11 décembre à Villefranche, organisée par Delphine Julien de la Boutique du Champignon avec le soutien de la municipalité. Ce divin champignon clôture la saison mycologique, c'est en effet de fin novembre à la mi-mars qu'a lieu sa récolte lorsque son arôme et son parfum atteignent leur plénitude. Il existe plusieurs espèces de truffes dans notre département, la plus appréciée est la truffe noire dite du Périgord dont le nom botanique est tuber melanosporum, autrement nommée « melano ».
On trouve sur les mêmes sites une autre truffe de juin à septembre, une truffe à chair blanche, la truffe d'été tuber aestivum, à saveur plus subtile. Une autre truffe d'hiver à grosses veines blanches tuber brumale qui côtoie la melanosporum. Ces deux truffes sont de bons champignons mais n'égalent pas la saveur de la melano.
Les truffes se développent dans les terrains calcaires, le plus souvent sous les chênes et noisetiers dont les racines s'associent aux microscopiques filaments mycéliens de la truffe pour former des structures appelées mycorhizes.

Année délicate

« 2016 n'a pas été une bonne année pour les champignons, qu'en sera-t-il pour la truffe ? »,

avons-nous demandé à Delphine. *« La sécheresse qui a touché notre département cet été n'est pas favorable au développement de la truffe, répond-elle, elles risquent d'être de petite taille dans les zones non cultivées. Par contre dans les plantations ayant reçu une irrigation régulière, il devait y en avoir, bien qu'un arrosage naturel par un bel orage est plus bénéfique à la truffe qu'une irrigation. Un orage s'accompagne d'une chute de pression barométrique qui crée des mouvements des gaz contenus dans le sol, ce qui "aère" les truffes, elles ne sont pas asphyxiées… mais attendons d'avoir passé la saison pour faire le bilan ! »*
Et Delphine de répondre à la question que tout un chacun se pose : *« Comment choisir une bonne truffe ?» « Les truffes mises en vente sur ce marché seront contrôlées (une par une) par les membres du Syndicat des trufficulteurs catalans, pour assurer une bonne qualité et maturité, les truffes gelées, boisées ou immatures seront retirées de la vente, pas de souci de ce côté-là, les acheteurs seront assurés d'acquérir une bonne truffe. Je conseille par contre aux acheteurs d'être là à l'ouverture, il est difficile de prévoir la quantité de truffes disponibles à la vente, tant ce champignon est capricieux. »*

Déroulement de la journée
Salle des fêtes : de 8 h 30 à 10 h 30, contrôle des truffes par les membres du Syndicat des trufficulteurs catalans.
De 10 heures à 17 heures : marché de producteurs (jus de fruits, huiles, safran, miel, condiments, charcuteries... et aussi quelques champignons frais dont les champignons d'Olette). Vin chaud offert. Tombola avec nombreux lots dont truffes fraîches.
À 11 heures : début de la vente des truffes du Canigou.
À partir de 12 heures, restauration dans les cafés et restaurants de plats et menus « truffe ». Réservation conseillée : café du Canigou (04 68 96 12 19), restaurant l'Echauguette (04 68 96 21 58), restaurant La Senyera (04 68 96 17 65), crêperie À la Forge d'Auguste (04 68 05 08 65), Restaurant Le Patio (04 68 05 01 92). Tous les menus sont visibles sur le site de la boutique du Champignon : **www.boutique-du-champignon.com**
À 16 heures : tirage de la tombola.
À 17 heures : clôture du marché.

LADEPECHE.fr

Actualités Economie Entreprise Agro-alimentaire

Publié le 19/12/2016 à 08:19

Une production de truffes intensive unique au monde

Agro-alimentaire - Gastronomie

←
←

Le terroir de Chinon (Indre-et-Loire), berceau de la trufficulture, se lance dans la production intensive du diamant noir. Des truffières uniques au monde doivent permettre de décupler le rendement à l'hectare.

Inventée de manière empirique en 1790 dans le Chinonais, entre Vienne et Loire, la trufficulture tourangelle était tombée en désuétude au début du XXe siècle. Le syndicat de la truffe rabelaisienne, fondé en 2015 et fort d'une vingtaine de producteurs, entend redynamiser la production selon des méthodes scientifiques.
Installée selon un plan en spirale, la plus grande truffière de haute densité au monde comporte 4 000 chênes sur deux hectares, au lieu de 300 plants à l'hectare en moyenne. Avec l'espoir secret de récolter dans quatre ans 70 grammes de truffes par plant, contre 7 grammes en moyenne dans une exploitation traditionnelle. Et cela grâce à l'optimisation de l'irrigation, de la taille des arbres ainsi que du travail du sol. L'investissement total s'élève à environ 100 000 euros. Au prix de vente moyen d'un euro le gramme pour une production attendue de 280 kg, l'affaire pourrait vite devenir rentable, même si l'on compte qu'environ une moitié de la récolte n'atteindra pas la qualité suffisante pour être mise sur le marché.
Reste aux trufficulteurs tourangeaux de convertir grands cuisiniers et gastronomes, plus familiers de la truffe du Périgord.

La Dépêche du Midi

LADEPECHE.fr

←

Actualité Grand Sud Tarn-et-Garonne Caussade

Publié le 20/12/2016 à 03:50, Mis à jour le 20/12/2016 à 07:54

Marché à la truffe : lavée, brossée, canifiée, à 1 100 € le kilo

←

Marché à la truffe : lavée, brossée, canifiée, à 1 100 € le kilo

Profitant de la synergie provoquée par le concours au gras et l'approche des fêtes de fin d'année, le marché aux truffes contrôlé de Caussade a connu lui aussi un regain d'intérêt, le fameux diamant noir du Quercy arrivant à maturité. Les trufficulteurs locaux (Saint-Vincent-d'Autejac, Saint-Antonin, Mirabel, entre autres) ont facilement trouvé acquéreur malgré des prix à la hausse aux alentours de 1 100 € le kilo, la plus belle emportée pour la modique somme de 140 €. «Elles sont sèches et bien fermes, ce qui permet de les conserver plus longtemps», indiquait le contrôleur Bernard Laborie.

La Dépêche du Midi

LADEPECHE.fr

Actualité Grand Sud Lot Cuzance

Publié le 11/12/2016 à 03:52, Mis à jour le 11/12/2016 à 09:23

Sylvia Pinel : «Je suis fidèle à mes racines»

←

Sylvia Pinel, Raphaël Daubet et Jean-Claude Requier ont inauguré la truffière communale avant d'accomplir quelques travaux agricoles. L'ex-ministre a planté un tilleul./Photos J.-L.G.

Fille d'agriculteur, comme elle a tenu à le rappeler, Sylvia Pinel, candidate PRG aux élections présidentielles de 2017, tenait à être présente hier à Cuzance en terre trufficole où elle a inauguré une truffière et planté un arbre.Un geste symbolique et un message fort pour le monde agricole.

Cuzance, le terroir local, la ruralité dans toute sa splendeur, son histoire et ses traditions : rien de mieux si l'on veut démontrer que l'on est une femme politique de terrain que d'aller justement en terre de connaissance pour y laisser l'empreinte de son passage au sol et dans les mémoires.
Action et mission accomplies hier par Sylvia Pinel, venue arpenter le terrain et inaugurer la truffière de Cuzance à l'occasion de la 10e foire de la truffe où, pour l'occasion, l'ex-ministre, candidate à la présidentielle de 2017, a planté un tilleul.
Solide sur ses racines, l'arbre grandira.
La métaphore agricole fait sourire Sylvia Pinel qui, à notre question sur sa candidature via la primaire de la gauche ou pas, a répondu en restant dans la thématique verte. «Vous savez, je suis fille d'agriculteur. Dans la vie comme en politique, je reste fidèle à mes racines. J'aime beaucoup cette citation qui recommande d'avoir les pieds sur terre et la tête dans les étoiles», lance-t-elle bien enracinée dans ses valeurs tout en s'autorisant de rêver de croissance et de grandeur. C'est ce qu'il faut lire entre les lignes et les mots.
Clairement, Sylvia Pinel annonce que «la décision sera entérinée lors du comité directeur du 14 décembre». Hier, accueillie par Jean-Luc Laborie, maire de Cuzance et accompagnée de Guilaume Baldy, secrétaire général du PRG, en présence du sénateur Jean-Claude Requier, du député Jean Launay, du conseiller régional Raphaël Daubet et de Serge Rigal, président du conseil départemental, entre autres personnalités invitées, Sylvia Pinel a tenu à saluer «le travail difficile des trufficulteurs, une œuvre d'une grande noblesse au service d'un produit contribuant à l'attractivité du Lot et à sa qualité de vie. La truffe est une vitrine de ce terroir. Une telle manifestation et cette truffière que je suis fière d'inaugurer valorisent le savoir-faire

des producteurs en les rapprochant du public et en leur permettant d'avoir des échanges constructifs lors d'un moment festif. En ces temps difficiles, c'est important», a-t-elle insisté lors de cette inauguration.
Une journée dédiée au diamant noir et à son avenir dans son écrin historique.

Jean-CLaude Requier, prophète en son terroir
La formule «nul n'est prophète en son pays» ne colle pas à la peau de Jean-Claude Requier. À l'instar de Sylvia Pinel, le sénateur est aussi un amoureux de la terre et du terroir. De tout le terroir lotois qu'il connaît comme sa poche. «Cette inauguration dans cet ensemble qui comprend la Maison de la truffe, la station truffière et maintenant la truffière communale, est un grand moment. Mardi j'étais à Lalbenque pour le ban de la truffe. Il faut encourager le monde agricole à investir et à réaliser des truffières sur des grandes surfaces. Tous les territoires truffiers du Lot doivent bénéficier de ce savoir-faire que je veux défendre sans relâche».

Jean-Luc Garcia

Sept kilos de truffes volés à quelques jours de Noël

*Par **Philippe Chauché** et **Aurélie Lagain**, France Bleu Vaucluse*
mardi 20 décembre 2016 à 4:58
/date

Truffes (illustration) © Maxppp - François Baille

Un vol de truffes a eu lieu en début de semaine dans une entreprise de transformation à Saint-Didier.

7 kg de truffes ont été dérobés dans la nuit de dimanche à lundi à St Didier, près de Carpentras.
Le vol a eu lieu dans **une entreprise de transformation**. La valeur du butin est estimée à 7.000€.
Le cours de la truffe est particulièrement élevé **à quelques jours de Noël,** où elle se retrouve sur certaines tables de réveillon.

Saint-Didier, France

Agenda
24e week-end de la Truffe d'Uzès - Uzès

Infos pratiques
du Samedi 14 Janvier 2017 au Dimanche 15 Janvier 2017

Description
Le 24e week-end de la truffe d'Uzès est organisé les 13, 14 et 15 janvier 2017, par le Comité de Promotion Agricole d'Uzès et le syndicat des producteurs de Truffes du Gard avec de nombreux partenaires dont la Ville d'Uzès.

>> Il se déroule autour de deux grands moments de découverte : la **Nuit de la Truffe (le samedi soir)** qui fête ses 12 ans et la **Journée de la Truffe (le dimanche)**, 22e édition, festive et populaire avec plus de 100 kilos de truffes fraîches de premier choix, vendus aux particuliers ce jour là.

Deux événements autour de la valorisation de la truffe Tuber melanosporum, un des produits d'exception du département du Gard
et des animations sur les deux jours pour compléter cette rencontre autour du terroir local dont une soirée bodéga, .

Programme

- Samedi 14 janvier 2017 : La nuit de la truffe
Salle de l'ancien Évêché

> 19h30 : Accueil des convives et apéritif truffé dans la cour de l'Ancien Évêché à Uzès.

> 20h30 : Soirée de gala : de l'entrée au café, grand repas 100% truffe noire réalisé par les chefs étoilés :
Fabien Fage, Le prieuré, Avignon - **Jérôme Nutile**, Mas de Boudan, Nîmes - Christophe Ducros, La Maison d'uzès
- **Serge Chenet**, Entre Vigne et Garrigue, Pujaut.

Sur réservation uniquement

> de 19 h à minuit "Soirée Bodega" organisée par le Comité de Promotion Agricole d'Uzès, le Comité des Fêtes d'Uzès et le Syndicat des Vignerons Duché d'Uzès, sous chapiteaux sur la

place aux Herbes, soirée musicale conviviale pendant laquelle les convives dégustent des mets truffés et des vins AOP Duché d'Uzès.

- Dimanche 15 janvier 2017 : La journée de la truffe
Place aux Herbes

> 7h à 9h : Contrôle des truffes présentées à la vente

> 9h30 à 17h :
- Vente au détail de truffes fraîches (Tuber melanosporum) directement par les producteurs.
- Présentation et vente de plants mycorhizés.
- Démonstrations de "cavage" au chien et au cochon.
- Vente et dédicace d'ouvrages sur la truffe.
- Informations techniques par le Syndicat des trufficulteurs et la Chambre d'agriculture.
- Grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasseries de la ville.

> 10h à 17h : « Truffes et terroirs » venez déguster les produits truffés de nos producteurs, en association avec les vins du Duché d'Uzès.

> 10h30 : Messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès (bénédiction des truffes).

> 10h30 et 11h30 : Dégustations de spécialités truffées en accord avec les vins AOP / AOC Duché d'Uzès à l'Office de tourisme **(sur réservation obligatoire)**.

> 11h40 : Vente aux enchères des truffes bénites

> 12h : Repas "truffé" dans la salle de l'ancien Évêché d'Uzès (sur réservation obligatoire).

> 14h30 : Visite du centre historique d'Uzès proposée par le service « Ville d'Art et d'Histoire » de la Ville d'Uzès et conduite par une guide conférencière agréée (rendez-vous à l'Office de tourisme). **Tarifs** : 5 / 3 € - **Durée** : 2 heures
Lieu : Office du Tourisme Pays d' Uzès, 1 place Albert 1er à Uzès
Tél. : +33(4) 66 22 68 88

> 15h : Conférence animée par M. MURAT, INRA de Nancy sur la truffe au salon Racine, mairie d'Uzès.

Renseignements et inscriptions
- Pour les repas gastronomiques, réservation obligatoire
Comité de promotion agricole d'Uzès
Tél. : 04 66 01 60 04
Mail : comitepromotion@gmail.com
Réservation et paiement en ligne :
> dimanche 15 janvier 2017 à 12h sur **reservation.tourismegard.com**
- Pour tous renseignements
Office de tourisme Pays d'Uzès
Tél.: 04 66 22 68 88
1 place Albert 1er à Uzès
Horaire d'ouverture de 10h à 13h et de 14h à 17h