



## Sommaire des articles du recueil 17/008

Page 03 NOUVEL ARRIVAGE DE TRUFFES D'ÉTÉ : LA TUBER  
AESTIVUM

Page 04 Première union de la truffe et du chocolat

Page 05 Les marchés de Djelfa “envahis” par la truffe ou Terfass

Page 07 Marché aux truffes d'été

Page 08 Récolte exceptionnelle : 6 kg de truffes d'été

Page 10 Sorties voyages en groupes

Page 11 « Le seul secret dans la trufficulture, c'est le travail »

Page 14 Des trufficulteurs de la Drôme réclament un label

Page 15 Tout ce qu'il faut pour se mettre à table

Page 17 DES TRUFFES NOIRES ET FRAICHES EN PLEIN ÉTÉ  
EN EUROPE, GRÂCE AUX PRODUCTEURS AUSTRALIENS

Page 19 6 raisons pour lesquelles les champignons sont capables de  
sauver le monde



Villeneuve-Minervois

## NOUVEL ARRIVAGE DE TRUFFES D'ÉTÉ : LA TUBER AESTIVUM

Du nouveau à la Maison de la Truffe

La truffe d'été ou truffe de la Saint Jean se récolte à partir du mois de mai jusqu'au mois d'août.

Si pour quelques gourmets qui se disent connaisseurs cette truffe n'égalerait pas en puissance et subtilité la truffe noire, elle représente toutefois une alternative intéressante pour la cuisine de saison. Son expression aromatique légère et agréable associée à son croquant caractéristique se traduit par un goût de champignon forestier agrémenté d'une touche de noisette. En vente à la boutique de la Maison de la Truffe ou bien sur sa boutique en ligne.

**La Maison de la Truffe est ouverte tous les jours du mois d'août de 10h à 12h et de 14h à 19h.** Pour plus d'informations : 04 68 72 35 47

*BA*

Publié le 1 août 2017

Publié dans Aude - Carcassonne, Pays Carcassonnais, Haut Minervois, Villeneuve-Minervois

Thématiques : Villes / Villages

**LADEPECHE.fr**

Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Penne-d'Agenais

Publié le 08/08/2017 à 03:52, Mis à jour le 08/08/2017 à 08:42

# Première union de la truffe et du chocolat

image: <http://www.ladepeche.fr/images/pictos/image-zoom.png>

Au cœur de «France Truffes», Bernard Rosa, Alain Mommarty et Joël et Daniel Simonet, trufficulteurs passionnés, ont choisi d'unir leurs compétences pour promouvoir les «fruits précieux» de la terre que sont les truffes : noires, blanches, d'été, d'hiver. Dans sa pâtisserie chocolaterie «Choc ô Lot», installée à Montayral, Benoît Dannacher, maître artisan pâtissier, façonne des truffes en chocolat. Ces trufficulteurs et cet artisan chocolatier ont réuni leurs savoir-faire pour associer les saveurs de ces deux produits et donner naissance à cette première union de la truffe et du chocolat en Lot-et-Garonne. Une gourmandise qu'ils ont fait découvrir au public à l'occasion d'une dégustation qui s'est déroulée, le 6 août, pendant les «rencontres gourmandes» de Penne-d'Agenais. Cette exquisite nouveauté ne pouvait être accompagnée d'un délicieux breuvage : du champagne.

*La Dépêche du Midi*



# Les marchés de Djelfa “envahis” par la truffe ou Terfass

10 AOÛT 2017

11638 VIEWS

[DAVIDE PADOA](#)



Les marchés de Djelfa sont, ces jours-ci, “envahis” par la truffe, connue localement sous le nom de Terfass, un fruit de la terre augurant, selon la population locale, d’une “bonne saison agricole”.

En effet, en dépit du fait qu’une majeure partie des truffes exposées à la vente est issue des wilayas du sud-ouest du pays, dont Bechar notamment, la truffe demeure dans la mentalité locale, un présage de biens et de faste pour l’agriculture à l’image de la très bonne campagne de 2009, qui a enregistré de fortes précipitations.

Selon les vendeurs de truffe rencontrés, par l’APS, à divers endroits de la ville, le Terfass “est très abondant, cette année, et la période de sa collecte va perdurer, si le niveau de précipitations actuel est maintenu, notamment au niveau des régions steppiques et du Sahara”, ont-ils confié.

Les spécialistes du domaine assurent, quant à eux, que “seule une infime partie” de la truffe exposée est issue de la région, une “truffe connue pour sa couleur noir et récoltée dans les zones steppiques de Djelfa, à l’arrière-saison, contrairement à celle exposée actuellement à la vente, qui est issue de la région de Bechar et de ses environs”.

Ce Terfass ressemble à un tubercule de pomme de terre en plus claire, tout comme il existe, également, un autre type de truffe de couleur blanche, dit localement Belhoureche.

**Une offre abondante mais à des prix exorbitants...**

Cette offre abondante de truffe, exposée sur les abords des routes nationales, comme c’est le

cas à la sortie – sud de la ville de Djelfa, non loin du village Ouled Abdellah, est proposée à des prix pour le moins “exorbitants”.

En effet, le kg de truffe de qualité supérieure, connue pour son gros calibre et sa facilité de nettoyage, est proposé dans une fourchette entre 1600 à 2500 da, des “prix malheureusement pas à la portée de la bourse du consommateur modeste”, qui se contente d’admirer les grosses truffes achalandant les tables des vendeurs. La truffe de basse qualité, boudée par beaucoup pour son aspect non apétissant, est cédée à 700 da le kg, un prix certes non attractif au vu de la qualité du produit, mais que certains sont contraints d’accepter ne serait que pour goûter les prémices de “ce fruit de bon augure”, comme qualifié par la population locale.

Aussi, s’il est aisé pour certains d’acheter la truffe, il faut pour la récolter “une autre paire de manches”, car en dépit du fait qu’il pousse à deux (2) cm seulement de la surface de la terre, il n’en reste pas moins que “le trouver demeure l’affaire de gens experts à l’œil fort aiguisé, vu que c’est un fruit sans feuilles, ni fleurs, ni racines”.

Selon des spécialistes du domaine, à l’image de Hadj Mokhtar, un habitant du Sahara de l’Oued Djeddi, à 130 km au sud de Djelfa, il existe certaines astuces qui aident à reconnaître les lieux où pousse le Terffas.

“Si vous trouvez une plante du désert nommé Djoubir, soyez sûr qu’il ya de la truffe dans les environs” a-t-il assuré, à ce sujet.

### **La truffe dans la cuisine djelfie...**

Si le Terfass pousse sous différentes formes et couleurs, sa préparation dans la cuisine djelfie est aussi diversifiée et riche en goût.

Une majorité des Djelfis le préfèrent, néanmoins, cuit à l’eau pendant une heure, ou plus, avant d’être écrasé en y ajoutant du Dehane Ghenmi (beurre ovin naturel) qui lui confère, selon ceux qui y ont goûté, un “goût simplement magique”, assurent-ils.

Aujourd’hui, modernisme oblige, beaucoup de femmes djelfies ont intégré le Terfass dans d’innombrables recettes culinaires, aussi innovantes les unes que les autres.

Ainsi certaines décorent les plats festifs de couscous avec de belles truffes appétissantes, et d’autres en agrémentent le traditionnel tadjine ezzitoune avec de la viande de veau, ou encore elles en font une farce mélangée à des légumes pour farcir des entrées ou des salés. Toutes ces femmes s’accordent, toutefois, sur la difficulté de nettoyage de ce fruit renfermant beaucoup de terre sous chacune de ses innombrables stries.

### **Le Terfass... également un remède pour les yeux...**

Outre son intérêt gustatif dans des mets traditionnels et modernes, le Terfass possède, également, des vertus curatives pour l’œil notamment, et ce grâce à son suc naturel qui est ajouté à l’antimoine (Khôl).

Encore plus, il est rapporté dans la Sunna Nabawiya, que le Prophète Mohamed (QSSL) a dit : “Quel excellent condiment ... La truffe est [de la nature] de la manne et son suc est un remède pour les yeux”. La “manne” étant ici synonyme de don de Dieu, car la truffe pousse sans graines, ni culture, ni irrigation.

Un autre fait mérite qu’on s’y arrête, à propos de la truffe. Aucune tentative de culture de ce fruit n’a été enregistrée, à ce jour, car vouée à l’échec, selon les spécialistes du domaine, qui estiment que c’est là une autre preuve du caractère inimitable de ce condiment, qui selon le Hadith du Prophète Mohamed (QSSL), est “de la manne” offerte par Dieu aux êtres humains.





Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Penne-d'Agenais

Publié le 12/08/2017 à 03:56

## Marché aux truffes d'été



Joël Simonet, Bernard Rosa et Alain Mommarty vérifient les truffes avant de les proposer à la vente./ Photo H. Maurel

Les rencontres gourmandes du 6 août dernier ont été l'opportunité de l'ouverture du marché aux truffes d'été qui se tenait sur la place Gambetta à [Penne-d'Agenais](#). Trufficulteurs passionnés, Bernard Rosa, Alain Mommarty et Joël et Daniel Simonet proposaient à la vente la tuber aestivum, appelée aussi truffe de la Saint-Jean ou truffe d'été, qui arrive à maturité de juin à fin août. Très semblable à la truffe de Bourgogne, elle pousse en symbiose avec le noisetier, le chêne vert, le chêne pubescent, le charme, le hêtre, le tilleul et le pin.

Avant de la proposer aux acheteurs, la truffe est vérifiée, retournée, palpée et humée pour juger sa fermeté et sa maturité avant d'être «caniffée» en plusieurs endroits selon sa taille pour être ensuite classée en différentes catégories allant de l'extra au second choix.

Champignon connue et consommée depuis de nombreux siècles, la truffe est la résultante d'une fructification souterraine. Son autre particularité fondamentale, la relation qu'elle entretient avec un arbre. Elle est le fruit du mycélium vivant dans le sol en liaison avec un arbre ; mycélium rattaché aux racines de l'arbre hôte par les mycorhizes. Une relation bénéfique aux deux partenaires : l'arbre apporte à la truffe le carbone dont elle a besoin, la truffe quant à elle augmente les apports en éléments minéraux à l'arbre et l'aide à supporter la sécheresse.

Sur le sol français, sept espèces présentent des arômes appréciés : la truffe noire du Périgord, la truffe brumale ou musquée, la truffe de la Saint-Jean, la truffe de Bourgogne, la truffe blanchette, la truffe blanche d'Alba, la truffe mésoentérique.

*La Dépêche du Midi*

**LE JOURNAL  
DU CENTRE**

# Récolte exceptionnelle : 6 kg de truffes d'été

Publié le 13/08/2017 à 14h21



Gilles Courbon et Bruno Galmiche présentent leur récolte. Ils sont aussi respectivement conseiller municipal et premier adjoint de la commune. © LANGLOIS Rémi

←

Gilles Courbon et Bruno Galmiche, deux amis, n'en reviennent pas. Mercredi, ils sont partis en balade dans un bois proche du village de La Nocle en compagnie de la chienne berger allemand et sont revenus une première fois avec trois kilos de truffes d'été.

Gilles raconte : « Nous étions partis juste pour voir si des chanterelles avaient poussé, car après les pluies récentes on s'était dit que peut-être nous en trouverions... Quand soudain ma chienne, au pied d'un chêne, s'est mise à gratter le sol : elle a déniché une première belle truffe, puis d'autres ». Agréablement surpris, Gilles décidait d'y retourner le lendemain, pour une autre récolte de trois kilos. Soit six kilos au total. « Ma chienne de 7 ans a toujours aimé l'odeur des champignons, mais faut pas trop en parler, car on pourrait me la voler », poursuit Gilles, mi-sérieux et rieur.

La truffe *Tuber aestivum*, dite truffe de la Saint-Jean ou truffe blanche d'été, se récolte



d'avril-mai à la fin août, exceptionnellement fin septembre, en fonction des pluies de printemps. Les Italiens l'appellent la « truffe du soleil ». Pour rappel, la truffe noire se récolte en hiver, de décembre à mars. Les spécialistes lui reprochent d'être moins goûteuse, avec un arôme léger qui disparaît à la cuisson. C'est vrai qu'elle n'a pas grand-chose à voir avec la truffe noire d'hiver dotée d'un parfum suave qui a fait sa renommée dans la haute gastronomie. Mais quand même.



Les deux plus beaux spécimen *Tuber aestivum* approchent les 600 grammes.

La truffe saura accompagner divinement les poissons, consommée crue, en salade, sur des pâtes, mais également à l'apéritif, émincée sur des toasts ou petits canapés, ou bien coupée en lamelles dans une assiette arrosée d'huile d'olive et de fleur de sel. Aussi délicieuse en omelette, œufs au plat ou brouillades, et dans toutes les sauces de poissons ou de viandes... Son parfum délicat se prête bien à la fabrication de beurre truffé pour l'apéritif ou de glace laissant apparaître un petit goût de noisette. Gilles et Bruno, cuisinier de métier, mettront en pratique ces idées culinaires : « Elle est plus douce, moins forte. Elle est subtile et longue en bouche, par rapport à la truffe d'hiver, puissante en odeur et en goût », déclarent-ils. Tout un programme alléchant.

**LA NOCLE-MAULAIX ART DE VIVRE - BIEN ÊTRE VIE PRATIQUE - CONSOMMATION**

# Sorties, voyages en groupe : attention à la réglementation !

Pour une association, un voyage ou une sortie est souvent synonyme de détente et l'occasion de renforcer les liens et la convivialité entre les membres. Mais il ne faut pas pour autant oublier de respecter quelques règles strictes. Sans quoi, en cas de manquement, la responsabilité civile et / ou pénale de l'association pourrait être mise en cause.

Beaucoup d'associations, en fin d'exercice ou en fin d'année, proposent à leurs adhérents des sorties ou des voyages en groupe. Une activité réglementée, sachez-le, de manière très rigoureuse ! La vente de voyages ou de forfaits touristiques<sup>1</sup> est en effet soumise, depuis 2009<sup>2</sup>, à une législation stricte qui impose une "immatriculation tourisme". Celle-ci peut-être obtenue soit par l'adhésion à une union ou une fédération possédant déjà son immatriculation (dans ce cas, l'association peut bénéficier d'une extension), soit en formulant une demande auprès de l'agence de développement touristique Atout France.

## Dispense d'immatriculation

Pour être dispensé de "l'immatriculation tourisme", les sorties ou voyages de l'association doivent être organisés gratuitement, ou programmés à l'occasion de l'assemblée générale (et figurer dans les statuts de l'association), ou encore présenter un caractère "exceptionnel" et non "occasionnel"... À noter que le législateur laisse à la jurisprudence le soin de définir le nombre de voyages au-delà duquel le cadre « exceptionnel » est dépassé ! Autre caractéristique d'un voyage ou séjour "exceptionnel" : il doit se destiner exclusivement aux membres de l'association, à l'exclusion - s'ils n'en font pas eux-mêmes partie - des conjoints, parents ou amis.

## Obligation d'assurance

Avant de vous élancer sur les routes ou dans les airs, il est également indispensable de vérifier que votre association soit bien titulaire d'un (ou plusieurs) contrat(s) d'assurance couvrant le voyage collectif : la responsabilité civile bien sûr, mais aussi le cas échéant, l'annulation, l'assistance, la perte des bagages... D'abord, vérifiez que l'assurance Responsabilité civile de votre association garantisse bien toutes les personnes participant au voyage (encadrants et encadrés). Si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à souscrire une garantie complémentaire pour la durée du voyage. Et même si votre contrat assure les « activités habituelles, secondaires et exceptionnelles » de l'association, il est toujours plus sage de consulter votre conseiller au préalable, en lui communiquant toutes les caractéristiques du séjour (période envisagée, nombre et statut des personnes concernées, mode de transport, utilisation de véhicules personnels ou de l'association, etc).

Un dernier conseil prévention avant de partir : afin que tout se passe bien, n'oubliez pas d'informer les membres sur les



précautions à prendre pour leur sécurité... et, pour éviter tout danger, de les sensibiliser sur leur implication personnelle. ■

<sup>1</sup> D'après le Code du tourisme, un forfait touristique se définit comme une activité, vendue à un prix global (tout compris) qui :

- résulte de la combinaison d'au moins 2 des opérations suivantes : transport, hébergement, restauration, visite de musée ou monument historique, etc.
- dure plus de 24 heures ou inclut une nuitée.

<sup>2</sup> loi n°2009-888 du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques

## En voyage ou en sortie, SMACL Assurances à vos côtés

Au titre de votre Assurance Association, SMACL Assurances couvre bien entendu la responsabilité civile de votre association et de ses membres si un sinistre survient. Tout comme les dommages subis dans le cadre de vos activités. À ce titre, SMACL Assurances intervient, dans ses rapports avec les tiers, pour des litiges survenant lors de voyages ou excursions organisés par l'assuré dans le cadre de son activité.

Mais parce que chaque projet est différent et que les modalités d'organisation peuvent varier d'une association à l'autre, il est toujours préférable de contacter votre conseiller au préalable pour vérifier précisément les modalités de couverture.

Votre conseiller SMACL Assurances vous répond par téléphone au 05 49 32 34 96 ou par email à [asa@smacl.fr](mailto:asa@smacl.fr)

Rendez vous sur <https://www.smacl.fr/assurance-associations> pour vous faire rappeler gratuitement en fonction de votre disponibilité.



Publié le 13/08/2017 à 06:30 / Christophe Ledoux

**PORTRAIT**

# « Le seul secret dans la trufficulture, c'est le travail »

Après la vente de l'entreprise familiale centenaire, Didier Chabert s'est reconverti dans la trufficulture. Il exploite aujourd'hui, avec sa fille Audrey, 30 hectares à Grignan. Environ 9 000 arbres sont ainsi chouchoutés quotidiennement. Ce qui pourrait devenir, selon son propriétaire, et au terme des plantations, la première ferme trufficole de l'Hexagone.



Didier Chabert, dans ses serres, aux côtés de jeunes plants qui requièrent déjà toute son attention.

Du nougat à la Tuber melanosporum, n'y aura-t-il qu'un pas ? Après avoir vendu en 1997 le nougatier montilien Chabert et Guillot, et après avoir pris sa retraite en 2009, Didier Chabert s'est tourné vers la trufficulture. « Le nougat, c'était une très belle entreprise. J'y ai travaillé trente ans. Mais elle était devenue trop grosse, trop grande, difficile à gérer. La trufficulture me correspondait alors davantage, bien qu'il y ait beaucoup de travail. Il y a des atouts et un avenir que je crois phénoménal », raconte d'ailleurs volontiers Didier Chabert.

Une aventure dans laquelle il s'est lancé en famille, avec sa fille Audrey. Ce qui n'est pas sans fierté. Il y a quelques années, le syndicat général de la truffe noire du Tricastin avait estimé à 61 ans l'âge moyen d'un trufficulteur. « Lorsque sonnait l'heure de la retraite, beaucoup d'agriculteurs gardaient leurs truffières pour leurs vieux jours et donnaient les autres terres à leurs enfants », raconte Didier Chabert. Lui a choisi d'avancer avec sa famille. D'autant plus que la méthode de travail développée, après les premières années d'échecs, vise à permettre une pleine production au bout de huit ans. « Avant, on plantait aussi des truffières pour les générations futures », poursuit-il encore.

**Une méthode de travail** us les arbres de la propriété font l'objet d'un paillage.

Small is beautiful(\*). Dans la truffe, il faut rester résolument petit. C'est en tout cas la vision de Didier Chabert. Pour autant, les efforts menés au sein de cette plantation ne sont pas des moindres. Et c'est toute une expertise qui s'est développée au fil des années. En réalité, la truffe est principalement dépendante des conditions climatiques. La pluviométrie, en déficit sur le pays de Grignan ou sur d'autres territoires, affectera d'ailleurs la récolte. Néanmoins, l'Homme peut favoriser les circonstances propices à la production. Le paillage en est un exemple. Sur ces terres, le travail dans les truffières débute dès le mois de février, ou en mars. La pelouse calcicole est alors régulièrement tondue. « Cela nous permet de pailler tous nos arbres. Un paillage vaut dix arrosages », explique Didier Chabert, notant par ailleurs qu'il s'agit aussi là d'une solution pour ceux qui ne peuvent pas arroser.



Le sol est également décompacté, grâce à des herse rotatives. « C'est aussi fin que pour le maraîchage. Le mycélium peut ainsi se développer plus facilement », ajoute-t-il. Parmi les autres actions à mener figurent les nids (ou pièges) à truffes. Il s'agit de ré-ensemencer le terrain en substrat, grâce aux truffes impropres à la consommation. Une technique déjà connue, initiée en Espagne. « La concurrence avec les Espagnols et les Italiens nous engage à être de plus en plus productifs. C'est nécessaire pour pouvoir garder notre place », juge encore Didier Chabert.

### Patience et travail.



Dès la première année de plantation, les arbres sont taillés en bonsaï. « Pour leur donner force et vigueur. Il faut surtout densifier le feuillage pour augmenter la production de truffes, au travers de la photosynthèse notamment », souligne Didier Chabert. Avant de poursuivre : « Il faut aussi maîtriser et concentrer le périmètre de production. On taille donc les racines, afin de démultiplier la production de mycélium dans le sol ». Une taille des arbres est par ailleurs effectuée lors des mois de juillet et d'août. « On taille afin de limiter leurs

besoins en eau mais aussi la croissance des racines au printemps suivant », note-t-il. L'homme précise également qu'il ne faut pas que les racines poussent trop vite et que les mycorhizes ne suivent pas.

On l'aura compris : la trufficulture nécessite beaucoup de patience. In fine, cette activité demande également beaucoup de travail au quotidien. « On parle souvent de secrets dans le monde de la trufficulture. Il n'en est rien. Le seul secret dans la trufficulture, c'est le travail », glisse-t-il encore. Il convient en effet de rester attentif, du plant jusqu'au produit, en s'assurant tout au long de la bonne santé de l'arbre. Difficile d'ailleurs pour Didier Chabert de ne pas faire un parallèle entre la truffe et le vin. « Il y a beaucoup de liens avec la viticulture, au sens même de la qualité des plants et des terroirs. La truffe va vivre de polyphénols, d'acides aminés et de tanins. Elle développe ses arômes volatils à partir de l'action des bactéries dans

le sol et les changements de températures. C'est la densité du mycélium qui fait que l'environnement de l'arbre hôte sera plus ou moins productif. En sortant de l'industrie du sucre, il fallait comprendre ce qu'il se passait. Tout l'art est de savoir évaluer et faire progresser la maturation de la truffe, sa mélanisation », indique-t-il notamment.

Ce dernier métier doit, selon ses propres termes, « l'emmener au paradis ». Derrière les murs de cette bâtisse du XVIIe siècle - et sur des terres ayant appartenu aux seigneurs de Grignan et aux moines d'Aiguebelle -, difficile de faire la fine bouche. Le cadre révèle de nombreux charmes. La trufficulture, pour sa part, une forte complexité. « Il y a beaucoup d'inconnues dans ce métier, il faut sans cesse se remettre à l'ouvrage. Mais c'est une très belle aventure, surprenante même », affirme-t-il aussi.

### **Crème et huile à la truffe en fin d'année**

Malgré tout ces efforts, il reste difficile de quantifier un rendement à l'hectare. Afin que l'activité soit à l'équilibre, il faudrait que la ferme récolte au moins 150 kilogrammes de truffes par an. « On en est encore loin », glisse Didier Chabert. Pour l'heure, ce dernier ne vit pas (encore) de la trufficulture mais il espère que cela puisse être le cas d'ici quelques années. « Une ferme trufficole se veut être avant tout pédagogique », avance-t-il aussi. Afin de diversifier ses revenus, l'ancien dirigeant et sa fille Audrey dispensent des cours théoriques et pratiques autour de la truffe. Les deux entrepreneurs lanceront également d'ici à la fin de l'année une crème ainsi qu'une huile à la truffe. Deux produits qui seront réservés aux professionnels. « La truffe est un aromate puissant. Dix grammes par personne suffisent pour avoir un repas merveilleux, conclut-il. Que ce soit en cuisine ou sur les terres, ça vaut le coup de se battre pour un produit naturel, sans arôme chimique comme c'est trop souvent le cas. »

**Aurélien Tournier**





# Des trufficulteurs de la Drôme réclament un label

Mégane De Amorim, le 22/08/2017 à 6h00

Un syndicat de producteurs de truffes de la Drôme des collines veut obtenir une indication géographique protégée (IGP), un label qui pourrait mieux faire connaître leur produit. Elle est sans doute moins connue que la truffe du Périgord. Pourtant, six à sept tonnes de truffes sont produites chaque année dans la Drôme des collines, au nord de Valence. C'est là que pour la première fois, des producteurs de truffes élaborent un cahier des charges avec l'espoir d'obtenir une indication géographique protégée (IGP) d'ici à cinq ans. « *Le but de l'IGP est de valoriser notre produit, notre terroir et notre région. Cela pourrait développer le tourisme, et c'est là-dessus qu'il faut miser aujourd'hui* », explique Roland Perrenot, président du Syndicat des producteurs de truffes de la Drôme des collines.

Bien sûr, il s'agit de faire connaître la région. Mais les producteurs attendent aussi de l'IGP « *des retombées* » : « *Nous espérons développer la vente locale de nos truffes, puisqu'elles sont aujourd'hui achetées surtout par des restaurateurs, par le biais de courtiers* », indique le producteur.

Face à la concurrence des producteurs du Sud, et notamment des célèbres trufficulteurs du Périgord, l'obtention d'une IGP pourrait être un avantage certain pour la truffe drômoise, caractérisée par sa forme bien ronde. D'autant plus que les producteurs du Sud n'ont jamais fait la demande d'un label. Il faut dire que l'idée d'une appellation fait grincer des dents certains trufficulteurs. « *Moins de la moitié des producteurs de la région s'engageront dans l'IGP, car ils ne veulent pas se faire connaître, pour ne pas dévoiler le potentiel des terrains, révéler des quantités, des prix* », regrette Roland Perrenot. Il reconnaît que le label les obligerait à respecter la réglementation, les normes fiscales et à déclarer leurs truffières. « *Et ça, on s'en approche, mais on n'y est pas encore tout à fait* », admet-il.

**Mégane De Amorim**



Actualité Grand Sud Tarn-et-Garonne

Publié le 22/08/2017 à 08:47

# Tout ce qu'il faut pour se mettre à table

Gastronomie



Tout ce qu'il faut pour se mettre à table

Le sud-ouest défend son art de vivre, sa culture et sa gastronomie. ici, on aime se mettre à table. Une réalité assez logique compte tenu des richesses du terroir. à table donc !

Inutile de dessiner une hiérarchie au moment de faire le tour des richesses gastronomiques, des bons produits du terroir tarn-et-garonnais. Ce serait déloyal et tout aussi vain. Car tous ces produits se complètent à merveille et s'additionnent sans compter.

**Le foie gras...** Incontournable. Longtemps réservé aux tables princières, il s'est démocratisé tout en conservant l'intégralité de son prestige. Pour les chefs il demeure une source inépuisable d'inspiration. Pour les amateurs, il reste de la même manière, un must.

**Le safran...** cette culture implantée dans la Quercy remonte au XIII<sup>e</sup> siècle. On trouve cette épice au goût inimitable et tous ses produits dérivés sur les étals des marchés, en particulier sur ceux de Saint-Antonin, Montalzat ou Saint-Projet.

**La truffe...** Là encore, un produit du Quercy. La truffe noire du Tarn-et-Garonne est vendue dans le monde entier. La maison Gaillard à Caussade reste une adresse incontournable.

**Le melon...** du Quercy toujours et encore, nourri sur un sol argilo calcaire et gorgé de soleil bénéficie d'une IPG (indication géographique protégée) depuis 2014.

**Les fruits du verger...** Le Tarn-et-Garonne estampillé «verger de la région, produit le melon, mais aussi la prune, la reine-claude, la cerise, la pomme et bien sûr le Chasselas de Moissac. **L'ail...** de Lomagne. Cultivé depuis le Moyen Âge sur ces belles terres vallonnées de l'ouest tarn-et-garonnais, l'ail de Lomagne au parfum puissant et boisé est un compagnon idéal. De plus, l'ail est certifié bon pour la santé.

Pour se mettre à table, il faut une assiette (remplie) et un verre (tout autant rempli).

**In vino veritas donc...** Parmi, les AOP (appellation d'origine protégée), citons les vins de Fronton, de Saint-Sardos, du Brulhois et bien sûr des coteaux du Quercy. Citons aussi les IGP de Lavilledieu et des coteaux et terrasses de Montauban... Les nombreux marchés tarn-et-garonnais recèlent tous ces trésors.

Sur les marchés aujourd'hui à...

Les marchés matinaux sont évidemment l'objet de balades colorées et gourmandes au cœur des beaux villages tarn-et-garonnais.

Aujourd'hui vous pourrez vous rendre à **Laguépie, à Caylus, à Montech, à Valence-d'Agen et à Nègrepelisse** ... Avec la quasi certitude d'y débusquer ces trésors gastronomiques, ces pépites tarn-et-garonnaises.

*La Dépêche du Midi*

*La Parisienne*

## DES TRUFFES NOIRES ET FRAICHES EN PLEIN ÉTÉ EN EUROPE, GRÂCE AUX PRODUCTEURS AUSTRALIENS

(AFP) - La saison bat son plein pour les trufficulteurs en Australie, où l'hiver s'est installé. Leurs truffes noires seront expédiées par avion aux meilleurs restaurants européens et asiatiques pour leurs menus de plein été, luxe inimaginable il y a encore quelques années. "Nous attendons généralement qu'il y ait eu sept gelées avec de commencer la récolte", explique à l'AFP Peter Marshall. "La saison est en avance et les truffes sont de très bonne qualité", se félicite le trufficulteur, qui travaille avec sa femme et leurs trois enfants, sans oublier leurs quatre chiens truffiers.

Leur ferme se trouve à 700 mètres d'altitude entre la capitale de l'Australie, Canberra, et l'océan Pacifique (sud-est). Peter Marshall a installé ses premiers plants truffiers il y a 13 ans; "Ils ont produit au bout de 6 ans".

La famille Marshall a décidé de se concentrer sur les précieux champignons et de planter de nouveaux arbres. "Il y a de plus en plus de demandes. Nous avons un travail fou" confie le père. Ses truffes sont envoyées aux meilleurs restaurants australiens mais aussi exportées vers l'Europe et l'Asie.

"Plusieurs chefs français nous ont assuré que le goût de nos truffes était similaire à leurs meilleurs produits. Quand ils goûtent, ils nous disent : + Wahou ! C'est fabuleux. Est-ce que je peux en avoir davantage ?", raconte Peter Marshall.

L'Australie produit et exporte principalement des *Tuber melanosporum*, également appelées en France, truffes noires ou truffes du Périgord. La première production dans le pays remonte à 1999, rapporte Peter Stahle, président de la Truffle growers association, l'association qui réunit environ 200 producteurs à travers le pays.

"Depuis, le secteur a grossi de manière remarquable, en particulier en Australie occidentale", poursuit-il.

- Aromatique et subtile -

Avec huit tonnes en 2014, l'Australie se place au quatrième rang des producteurs de truffe noire après la France, l'Italie et l'Espagne. Six de ces huit tonnes sont exportées, vers l'Europe principalement (dont la France) et l'Asie. Le sol ainsi que les conditions climatiques, proches du climat méditerranéen, expliquent le succès de cette culture. "D'autres plants vont produire très bientôt. Il y aura de plus en plus de truffes australiennes", se félicite Peter Stahle.

Pour Jean-Luc Clamens, acheteur et revendeur de truffes pour la Maison Gaillard à Caussade (Tarn-et-Garonne), la Tuber australienne est "aromatique et subtile". Les producteurs "travaillent très bien le produit", vante l'expert, qui diffuse dans plusieurs pays européens des truffes australiennes depuis 3 ans. Parmi ses clients, qu'il préfère ne pas citer, figurent de nombreux chefs deux ou trois étoiles au guide Michelin.

"Ca a été un peu difficile au début de faire accepter la truffe d'Australie. Les chefs disaient qu'ils ne voulaient pas travailler la truffe en été, confie M. Clamens. "Mais quand ils testent, ils y reviennent!".

"Le principal intérêt est d'avoir un produit frais toute l'année : la truffe française de novembre à mars, l'australienne de juin à août", souligne-t-il. Des chefs utilisent également la truffe d'été, mais "c'est un autre produit, qui a moins de goût". Des cuisiniers tentent désormais de nouvelles recettes, associant truffes et produits d'été.

La distance avec l'Australie n'est pas un problème selon M. Clamens. "Je commande le vendredi, la truffe est ramassée le dimanche et je la réceptionne le mardi », raconte-t-il. Mais la truffe australienne est plus chère, car "il n'y a pas beaucoup de concurrence" dans l'hémisphère sud. Elle est vendue aux professionnels entre 600 et 1.000 euros le kilo, alors qu'une truffe supérieure française coûtait entre 600 et 800 euros le kilo cette année.

Relaxnews



daily geek show

# 6 raisons pour lesquelles les champignons sont capables de sauver le monde

Et si la survie de notre espèce et de notre planète passait par les champignons ? C'est ce qu'avance Paul Stamets, un mycologue réputé, dans une conférence TED. Santé, pollution, écologie, nous vous faisons découvrir ces 6 propriétés surprenantes des fungi.

## ILS POURRAIENT SERVIR À NETTOYER DES NAPPES DE PÉTROLE



Plan rapproché d'un mycélium de champignon

Le [mycélium](#) est ce que l'on pourrait assimiler aux racines des champignons. Il est composé de filaments blancs, souvent trouvés à environ 20-50 centimètres sous la terre et qui peut s'étirer sur plusieurs kilomètres. Et il y a quelques années, il a été découvert que le mycélium servait de lien de transferts pour les nutriments entre les plantes. Sa présence peut ainsi accélérer la croissance des plantes et des arbres.

Lors d'une expérience conduite avec la participation de Paul Stamets, des scientifiques ont utilisé le mycélium pour absorber un amas de diesel et de déchets pétroliers à Bellingham, dans l'état de Washington. Il se trouve que le mycélium est capable d'absorber le pétrole : celui-ci produit des enzymes, les peroxydases, qui peuvent décomposer les hydrocarbures. Six semaines après l'inoculation, les scientifiques sont revenus et ont vu que l'amas s'était recouvert de [pleurotes en huître](#). Les enzymes avaient transformé les hydrocarbures en hydrates de carbone, en glucides fongiques.

## ILS POURRAIENT LUTTER CONTRE CERTAINS VIRUS



Paul Stamets mettant en avant un spécimen d'agarikon.

Beaucoup de médicaments actuels ont des principes actifs d'abord trouvés dans la nature, notamment chez les champignons. Et certains n'ont pas fini de dévoiler leurs secrets. C'est le cas de l'**agarikon**, un champignon présumé disparu en Europe mais qui survit aux États-Unis. Ce champignon était déjà utilisé dans la Grèce antique pour traiter diverses maladies, notamment respiratoires.

Il a été découvert que l'agarikon a des propriétés permettant de lutter contre la tuberculose. Et selon **Stamets**, ce n'est pas tout. Après avoir fait examiner ses échantillons, il a été découvert que certaines souches de ce champignon sont très actives contre les [poxviridae](#), des virus notamment responsables de la variole. Comme il est expliqué dans [sa conférence TED](#), il suffit d'avoir un indice de 2 à 3 pour considérer qu'une souche est active contre tel ou tel virus. Dans le cas des échantillons d'agarikon présentés par Stamets, ils étaient actifs à un indice supérieur ou égal à 10.

## ILS POURRAIENT ÉGALEMENT LUTTER CONTRE LES VIRUS GRIPPAUX



Vue au microscope d'un virus de type Influenza (grippe).

Il se trouve que l'**agarikon** peut également lutter contre les virus grippaux comme le **H3N2** ou le **H1H1**. Après avoir vérifié l'efficacité des souches de ce champignon contre les **poxviridae**, **Stamets** s'est tourné vers la grippe. Lui et son équipe ont réalisé plusieurs tests sur des virus grippaux A et B, avec différentes souches du champignon. Les indices d'activité dépassaient les 100. Puis ils ont fait la même expérience avec une combinaison de différentes souches, contre le virus **H5N1** : le résultat dépasse alors 1 000

## ILS POURRAIENT TRANSFORMER DES BOÎTES EN CARTON EN FORÊTS



Image promotionnelle de la 'Life Box' fournie par Paul Stamets.



**Paul Stamets** raconte ensuite qu'il a souhaité développer un moyen de livraison écologique, qu'il a baptisé **Life Box**. C'est une boîte en carton que l'on peut adapter à n'importe quel contenu, mais ce qui en fait sa spécificité est le fait qu'il y a inclus dans les mailles du carton plusieurs dizaines de graines d'arbres ainsi que des spores de champignons capables de former une relation symbiotique avec les arbres en question. Une fois mis en terre et arrosé, le carton prend alors vie : champignons et graines se développent conjointement, ce qui aboutirait à la pousse d'une centaine d'arbres environ.

## ILS POURRAIENT REPOUSSER LES INSECTES SANS AVOIR RECOURS AUX INSECTICIDES



Vue d'une fourmi dite « charpentière » dont le genre est à l'origine de la trouvaille de Paul Stamets.

**Paul Stamets** s'est également intéressé aux propriétés anti-insectes de certains champignons, certains ayant même la capacité de tuer les insectes, selon lui. Il raconte ainsi que sa maison était infestée de fourmis noires gâte-bois, qui détruisaient peu à peu son habitation. Après quelques recherches, il a remarqué que certaines études mentionnaient que le genre de champignon **metarhizium** était capable de tuer ces fourmis et les termites.

Après plusieurs expériences, il a découvert qu'un mycélium de ce genre de champignons, qui avait arrêté de produire des spores, pouvait tuer les fourmis et termites en un très court laps de temps mais pouvait également repousser indéfiniment les insectes après coup. Depuis, **Stamets** a fait en sorte d'affiner et breveter ses découvertes et il se trouve que l'un de ses brevets est, d'après certains experts de l'industrie des pesticides, l'une des technologies les plus efficaces qu'ils aient jamais vues.

## ILS POURRAIENT ÊTRE UTILISÉS POUR FABRIQUER DU CARBURANT



Vue alternative d'un mycélium sous terre.

C'est peut-être la découverte de **Stamets** la plus intéressante au regard du réchauffement climatique. Là encore, c'est le mycélium qui joue un rôle prépondérant : en inoculant du maïs avec un mycélium, ce dernier parvient à convertir la cellulose contenue par la céréale en glucides fongiques. Le mycélium joue ici le rôle d'intermédiaire dans la conversion de la cellulose en [éthanol](#), qui peut alors servir de carburant.

C'est très surprenant d'apprendre que les champignons ou certaines parties des champignons, peuvent être utilisés de tant de façons différentes. On imagine que **Paul Stamets** n'en restera pas là et continuera à tenter de percer les secrets des fungus.