



Sommaire des articles du recueil 18/002

- Page 03 L'Espagne s'invite au marché aux truffes
Page 04 La truffe, malgré sa rareté cet hiver, bien présente sur le marché
Page 06 le "diamant noir" vous donne rendez-vous dimanche 4 février à Villeneuve-sur-Vère
Page 09 Villeneuve-sur-Vère capitale tarnaise de la truffe
Page 11 La truffe dans tous ses états
Page 12 Les doutes de l'UFC Que Choisir sur la manne du diamant noir
Page 14 La truffe de Corrèze a bien pointé le bout de son nez
Page 16 Aux délices de la truffe de Lozère
Page 17 Sur le marché, la truffe dans tous ses états
Page 18 Pernes-Les-Fontaines : grand succès pour le 9e Truffolio ! | La Provence
Page 19 Saint-Médard d'Excideuil : une journée à s'enivrer de truffes
Page 21 Nuit de la truffe : le chef P. Mesa aux commandes
Page 22 LE 7h50 de Michel Tournayre, président de la Fédération française des trufficulteurs
Page 24 La truffe et le vin, rois de la fête
Page 25 Trufficulture : une excellente année pour la Dordogne
Page 26 Le marché aux truffes marque le pas
Page 27 Arles sur Tech- La Fête de la truffe a comblé curieux et gourmets.
Page 29 La truffe était la star du week-end
Page 30 Six chiens du Lot au championnat de France
Page 32 Quercy Blanc : l'immense truffière fait débat dans le décor
Page 34 Sorges : la coupe de France de chiens truffiers est remportée par un Périgourdin
Page 36 En Drôme provençale, la truffe revendique ses droits !
Page 38 Dix trufficulteurs récompensés
Page 39 Après une excellente saison, la Dordogne de nouveau premier producteur de truffes en Europe ?
Page 40 Jarnac: truffe, le nez dans le cash
Page 42 Dordogne : " une saison exceptionnelle" pour le marché aux truffes de Sainte-Alvère
Page 43 Le champignon, champion de la dépollution
Page 45 Marché aux truffes : un bilan exceptionnel
Page 47 La truffe, une culture capricieuse, exigeante, mais en expansion
Page 50 La commune fière de sa truffière
Page 51 Les dix nouveaux disciples



L'Espagne s'invite au marché aux truffes

30/01/2018 à 3h47



Visite du président des trufficulteurs espagnols à Jarnac.

Photo S. C.

Outre un groupe d'étudiants intéressés par la truffe et sa commercialisation, le Marché régional aux truffes de Jarnac a accueilli mardi matin le président des Trufficulteurs de la région d'Aragon en Espagne, dans la province de Teruel, Julio Peraldes.

Cette région espagnole a vu se développer la culture des chênes truffiers dans les années 90, relançant à elle seule son économie avec la truffe noire, à une époque où la population souffrait du manque d'investissements et de désertification.

Invités par Régis Mesnier, président du Syndicat des Trufficulteurs Charentais qui a déjà eu le plaisir d'être accueilli en Espagne, et accueillis par Bruno Allafort, vice-président des Trufficulteurs de la Région Nouvelle Aquitaine, Juan Maria Estrada, ingénieur agronome, pionnier de la culture de la truffe à Teruel, pépiniériste directeur des plants truffiers « Inoruf », et Julio Perales, étaient ravis, honorés de cette première visite au Marché régional de Jarnac très réputé, dont ils avaient entendu parler dans des revues spécialisées.

Concurrence chinoise

« L'objectif de ces rencontres ne revêt aucun caractère de concurrence. Malgré une forte production en Espagne, 8 000 à 10 000 hectares qui produisent en moyenne cinq tonnes/semaine (1), de même variété, avec des prix équivalents, nos productions ne représentent que 40 % de la demande, ces échanges sont intéressants pour faire évoluer la qualité, les techniques de culture, les modalités commerciales, faire face à la concurrence chinoise ou australienne », confient les présidents. La délégation espagnole était également ravie de découvrir notre région, ses produits du terroir, et ses truffières. Côté chiffres mardi matin, le marché de Jarnac a encore confirmé le fait que cette saison 2017/2018 est exceptionnelle avec 55 kg de truffes proposés à la vente par 35 apporteurs avec des prix affichés entre 600 et 800 euros.

(1) En Poitou-Charentes, 1 500 ha environ produisent 5 tonnes en moyenne dans la saison.

nice-matin

La truffe, malgré sa rareté cet hiver, bien présente sur le marché

PAR J.DIE. Mis à jour le 31/01/2018 à 05:03 Publié le 31/01/2018 à 05:03



Le marché aux truffes a ses habitués, de vrais amateurs de truffes venus à la recherche de ce champignon pas comme les autres.

Le marché aux truffes a ses habitués, de vrais amateurs de truffes venus à la recherche de ce champignon pas comme les autres. Le marché a bénéficié cette année, ce qui n'est pas coutume, d'une météo printanière incitant les visiteurs à pique-niquer sur place. Pour eux, le ravitaillement s'est fait chez les producteurs du marché paysan : poulet rôti, charcuterie et fromages de montagne, bière et saucisson de taureau de la ferme Chapot- Maillard de Valderoure, miel du rucher du Cheiron, confitures de fruits sauvages et miel de ronces des agriculteurs d'Isola, pain cuit au feu de bois dans le four communal par Johnny, boulanger du village, fournisseur aussi des pissaladières et quiches, offertes à tous par la municipalité lors de l'apéritif d'honneur.

Au cours de cet apéritif, Roger Cresp, le maire, a salué la présence des exposants, le travail des membres du Syndicat des trufficulteurs et de son conseiller municipal, Christophe Gauthier, pour son investissement dans la gestion des deux marchés.

RARETÉ CETTE ANNÉE DE LA TUBER MELANOSPORUM

Le marché aux truffes est organisé par le syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes, la municipalité, l'association du patrimoine, avec l'aide du Conseil départemental. Cette année, suite à la sécheresse, la truffe tuber melanosporum est rare, donc chère, sa cotation début janvier pour la région Est oscille entre 780 et 1000 euros le kilo. Ce qui n'a pas découragé les acheteurs, ils ont été nombreux sur le marché à acheter une truffe plus ou moins grosse, tel ce visiteur : il s'est fait plaisir en choisissant une truffe de 52 grammes, acquise pour 62 euros. Les truffes présentées venaient de plantations irriguées du département, principalement des alentours de Grasse et de Puget-Théniers.

Dans la matinée, dans la salle du Lavoir, les amateurs et trufficulteurs confirmés ont apprécié la conférence sur les mystères de la truffe par le président régional des trufficulteurs Michel Santinelli.

Le stand du syndicat des trufficulteurs a proposé tout au long de la matinée, une découverte gustative de la truffe en servant une brouillade d'œufs frais à la truffe

Les marchés paysan et aux truffes ne sont pas très grands, mais ils connaissent un beau succès en réunissant uniquement des producteurs locaux proposant des produits de qualité.





Albi - Albigeois / Tarn / Animations

Fête de la truffe : le "diamant noir" vous donne rendez-vous dimanche 4 février à Villeneuve-sur-Vère

Publié le 04/02/2018 à 08h00 | Mis à jour le 02/02/2018 à 19h54



• *Le cours de la truffe approche cette année 900 € le kilo.*

La 12^{ème} fête de la truffe aura lieu à Villeneuve-sur-Vère dimanche 4 février de 10 h à 18 h. Plus de 50 commerçants et exposants animeront ce rendez-vous festif et populaire.

Du jeudi 1^{er} au lundi 5 février, 80 personnes ont été mobilisées pour préparer cet événement : montage et démontage du chapiteau, mise en place du marché des producteurs de truffes et de l'offre des autres producteurs, organisation de la préparation, la cuisson et le service de plusieurs centaines d'omelettes à la truffe... Et remise en état des lieux au terme de la journée.

La trufficulture dans le Tarn n'a rien d'une activité agricole majeure, mais elle n'est pas anecdotique non plus. Qu'on en juge. Elle occupe 250 hectares sur le département dans une aire géographique bornée à l'extrême ouest par Penne-Larroque, à l'est par Labastide-

Gabousse-Blaye, au sud par Réalmont-Lautrec avec à peine une extension vers Mazamet. Mais c'est le plateau cordais qui est le véritable cœur de cette culture avec Cestayrols, Villeneuve, Milhavet, Livers... Sur cette surface, 100 000 arbres, principalement des chênes, ont été plantés, leurs racines, quelques années après les plantations, abritent et couvent les tubercules tellement recherchés et longtemps attendus. Les acteurs de cette filière sont à 90 % des retraités. Disposant déjà de terrains argilo-calcaires propices au développement du *Tuber Melanosporum*. Ils ont tenté l'expérience, encouragés par quelques anciens praticiens de l'exercice et par le Syndicat Tarnais des Trufficulteurs qui a déployé des actions de sensibilisation et de formation à la culture de ce champignon pas comme les autres.

Le Tarn produit 350 kilos par an

Le Tarn en produit environ 350 kilos par an. La période de récolte va de la mi-décembre à la mi-février avec un pic (sous réserve d'une bonne pluviométrie et de températures favorables) au 15 janvier, le moment où le parfum de la truffe est le plus prononcé et... envoûtant pour qui l'aime. Par comparaison avec les exploitations de la vallée du Rhône (Drôme et Vaucluse, mais Alpes de Haute Provence et Var aussi), la production du département occitan est peu concurrentielle. Elle est également inférieure à celle du Lot qui avec Lalbenque possède le plus vieux marché aux truffes de France, lequel à son tour, n'est pas comparable au marché de Richerenches dans le Vaucluse, principal marché de l'Europe de la truffe. Pour les ventes tarnaises, ces sont les prix affichés à Lalbenque qui donne le "La" : environ 900 € le kilo au détail (sachant que quelques grammes suffisent à parfumer omelettes et autres mets de choix). 130 producteurs tarnais adhèrent au syndicat. L'effectif des exploitants croît chaque année de quelques unités. Nombre d'entre eux se sont mis à planter dans les années 1990 et de nombreuses parcelles ont atteint, aujourd'hui, leur maturité. Pour Serge Bouthonnier, le président du syndicat tarnais et Christian Canivenq, adhérent dévoué et conseiller municipal de Villeneuve-sur-Vère, 2017 a connu la plus belle récolte et l'hiver 2003-2004 fut le pire de ces dernières vingt années. L'optimum météorologique est difficile à atteindre pour que ce si délicat objet de désir daigne éclore, se développer, mûrir et plaire aux papilles gustatives des femmes, des hommes et des enfants. Et faut-il encore qu'il échappe à tous les autres prédateurs !

Serge Bouthonnier et Christian Canivenq, les pierres angulaires

Serge Bouthonnier est venu à la trufficulture pour vivre autrement sa double passion pour la nature et la cueillette des champignons, des cèpes notamment. Propriétaire de terres sur le plateau cordais, il s'est naturellement dirigé vers cette activité. Un trufficulteur l'y avait incité, il n'en fallait pas plus. Christian Canivenq, passionné par l'agriculture depuis longtemps, titulaire d'un bac technique agricole avant de se réorienter vers la profession d'infirmier, possédait des terres propices. Il ne "voulait pas de pommiers ou autres fruitiers" sur ces terres-là, mais souhaitait planter des arbres. Le chêne se plaît dans le Tarn, alors pourquoi pas la culture de la truffe qui se plaît aux pieds des chênes ? Ils sont venus tous les deux au syndicat en commençant par suivre les séances d'initiation, de formation à la culture de la truffe. Ils ont jugé que pour obtenir des informations utiles, bénéficier de conseils adaptés, pour échanger des expériences, repérer les meilleurs savoir-faire, l'adhésion était la bonne idée. Ils l'ont eue en 1997. Serge a toujours été membre du bureau depuis son adhésion et c'est encore naturellement, "par souci, d'aider" la petite société, à un moment où le syndicat n'avait plus de président et que lui-même faisait valoir son "droit à la retraite", qu'il a pris cette nouvelle responsabilité. Il y avait mis une seule condition : être secondé par un bureau fortement mobilisé. Il n'a pas été déçu.

Serge et Christian se souviennent du premier marché aux truffes organisé à Villeneuve-sur-Vère, avec les très précieux concours et soutien du maire du moment, Jean-Marc Vieules, et sa transformation en grande fête lors des éditions suivantes. Le syndicat a déjà eu l'occasion d'organiser des voyages d'études ; il planifie également des journées de formation (huit par an,

suivies chacune par une quarantaine de personnes). Ils retirent de ces activités déployées dans un climat détendu et joyeux un grand plaisir. Constaté que la production augmente est une autre source de satisfaction : ils estiment qu'il y contribuent un peu. Se retrouver, passionnés parmi des passionnés qui débattent, élaborent des plans pour l'avenir, nouent des liens d'amitié, les emplissent de contentement. Le dévouement connaît souvent des retours de cette nature. Serge et Christian disent en fin de rencontre, "combien le dévouement des bénévoles et les concours des partenaires sont essentiels, vitaux", pour qu'un tel événement puisse avoir lieu et se répéter sans décevoir un public toujours plus nombreux chaque année.

• *Entrée gratuite, ouverture de 10 h à 18 h au centre du village de Villeneuve-sur-Vère sous halle fermée et chapiteau. Marché aux truffes (contrôle qualité assuré) repas auprès des producteurs présents sur place : omelettes, glaces, huîtres, canards gras, charcuteries, escargots, lentilles fromages, confitures, veau, pommes, miel vins, bières... vente à emporter : produits du terroir, objets d'artisanat et plants truffiers.*

Yves Rebouillat



Villeneuve-sur-Vère capitale tarnaise de la truffe

Camille Gillet Publié le 04/02/2018 à 10:22



Villeneuve-sur-Vère capitale tarnaise de la truffe

Guy Izard est l'un des trois contrôleurs du marché aux truffes de Villeneuve. Ce sont eux qui décident si le produit présenté est apte à la vente. «On vérifie sa qualité après qu'il a été brossé et lavé. On fait une entaille dans la truffe pour voir si la qualité est bonne, si elle n'est pas gâtée par trop d'eau ou trop boisée par la sécheresse. Ce contrôle est indispensable pour que notre marché garde le sérieux que l'on s'est imposé dès sa première édition.»

Il avoue aussi que le rôle de contrôleur est aussi pédagogique pour les jeunes producteurs qui se présentent pour la première fois avec leur production. Guy Izard est une encyclopédie de la truffe. «C'est une passion depuis mon plus jeune âge. Un voisin de la grand-mère qui habitait Albine, récoltait de la truffe dans le Minervois. J'allais avec lui. Et je ne vous dis pas les récoltes que l'on faisait.» En récompense, ce fameux voisin offrait une truffe quand la famille de Guy «tuait» le cochon. «Du coup, on faisait du pâté truffé. Il m'a incité de planter des chênes truffiers. Ce que j'ai fait en 1973.» Depuis, il ne s'est jamais arrêté. «Aujourd'hui, cette culture est plus simple qu'à l'époque, grâce aux progrès de la science qui permet d'associer le champignon et l'arbre.»

Et ces truffes, elles poussent quand ? «Toute l'année, mon bon monsieur. Vous avez les truffes d'été qui ont une maturité de mai à octobre. La truffe de Bourgogne de meilleure qualité que l'on récolte d'octobre à mai. Enfin, la truffe noire du Périgord (la tuber melanosporum), la plus aromatique, celle qui sera vendue ce dimanche à Villeneuve.»

L'année a été bonne ?

«Sincèrement pas mal, même si aujourd'hui, avec la pluie, certaines truffières sont gorgées d'eau, ce qui n'est pas idéal pour le développement du champignon. Mais la production progresse. La première année, on avait proposé 7/8 kilos à la vente. Dimanche, ce sera plus de 30.»

En chiffres

80 bénévoles.> Pour l'organisation de cette fête de la truffe, ce sont 80 bénévoles qui s'emploient au montage et démontage des chapiteaux, à la bonne organisation de la logistique et de cuisiner les omelettes pour l'immense repas du midi.

12> En cette année 2018, Villeneuve fêtera sa 12e édition de la fête de la truffe.

3000> Cet événement attire en moyenne 3000 personnes tout au long de la journée.

1000> Les organisateurs, comme chaque année, propose un immense repas (1000 places) pour déguster pour 10 euros l'omelette aux truffes qu'ils pourront accompagner de diverses spécialités en s'adressant aux producteurs. Durant la journée, les visiteurs pourront découvrir des dizaines de producteurs qui proposeront à la vente canards gras, huîtres, charcuterie, escargots, veau, grillades, patates à l'ancienne, fromages, confitures, pruneaux, vins, bières, jus de fruits et autres produits truffés.

Le «diamant noir» de retour dans le Domaine Gayrard

Ni la brume hivernale, ni la boue épaisse accrochée aux bottes, ni le froid traversant le blouson, n'enlèvent le charme qui règne sur le site du domaine Gayrard. Situé à quelques minutes de Cordes-sur-Ciel, au beau milieu de 8 ha de vignes, ce hameau familial de maisons en brique veille depuis des décennies sur un produit d'exception. La truffe noire.

«Chasse au trésor»

En 2013, le fils de Maurice Gayrard, Pierre Fabre, et sa femme Laure Gros décident de replanter leurs propres vignes. Leur ambition ? Redonner du peps à la marque Gayrard & Cie. Cela «en proposant des vins aux saveurs actuelles tout en respectant la tradition des techniques de fabrication», indique Laure.

Sur cette terre de chênes, aux sols caillouteux et peu profonds, s'étendent également plus de 2 ha de truffières. Sans compter celles dites «naturelles». Une aubaine pour le couple. «Pierre est passionné par ce champignon pas comme les autres. Il en a même fait le sujet de son mémoire de fin d'étude d'ingénieur agronome», explique-t-elle tout en se promenant entre les allées des jeunes chênes. «Caver la truffe c'est bien plus qu'un loisir pour nous. Même si l'on ne peut jamais prévoir les fruits de la récolte, partir à sa recherche, c'est un peu comme partir à la chasse au trésor. Une fois qu'on tombe dessus, c'est l'émerveillement !».

Et pour trouver ce Graal, Laura et Pierre usent de la technique de la mouche. «Avant, nous avions un chien. Depuis trois ans, ce sont des petites mouches aux ailes rondes qui nous indiquent où elles se trouvent». Le concept de cet étonnant procédé ? «Il faut d'abord repérer un coin à truffes : c'est-à-dire une zone brûlée au pied de l'arbre qui indique sa présence potentielle. Puis, on y passe lentement un bâton. Si les mouches s'envolent en panique, une truffe peut se cacher à cet endroit», détaille Laura tout en exécutant le geste.

Amour du terroir et plaisirs gustatifs. Cette année manque de bol. À cause de la sécheresse estivale et d'un hiver trop pluvieux, les truffes n'ont pas poussé comme des champignons au domaine Gayrard. La plus grosse cueillette ? «C'est un secret», répond tout sourire la jeune femme. «Pour être honnête, nous ne vivons pas de la truffe à ce jour, c'est un plus pour nous. Alors pourquoi priver les curieux d'en savoir plus sur ce produit unique ?»

← C'est dans cet état d'esprit que Laura et Pierre ont décidé d'organiser des visites pédagogiques et ludiques de leurs truffières. «Quoi de plus convivial que de partager notre amour du terroir autour d'un apéro au vin rouge et aux toasts tartinés de beurre à la truffe». De quoi ravir les papilles.

LA DEPECHE.fr[Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Prayssas](#)

Publié le 03/02/2018 à 03:54, Mis à jour le 03/02/2018 à 08:00

La truffe dans tous ses états



Cent convives amateurs de truffes.

Velouté de foie gras aux truffes, duo de pâtes aux calamars et truffes, choux farcis de pied de cochon aux truffes, sphère meringuée à l'arabica truffé, sont les mets choisis et cuisinés par le chef Michel Dussau pour régaler la centaine de convives qui participaient au fameux «Repas des sens — Repas des cent», ce dimanche 28 janvier, à 12 h 30, dans la grande salle des fêtes de [Prayssas](#) devenue pour un moment gastronomique le temple de la truffe.

Chaque année, le chef Michel Dussau transporte sa brigade pour concocter et servir ces amoureux de la truffe, avec tout son savoir-faire et la qualité que l'on peut déguster dans son fameux restaurant d'Agen «La Table de Michel Dussau». Ce rendez-vous annuel des gastronomes devrait être réédité l'année prochaine.

La Dépêche du Midi

L'INDÉPENDANT

L'UFC Que Choisir s'interroge notamment sur l'origine. PHOTO/C. Boyer



Truffes - Les doutes de l'UFC Que Choisir sur la manne du diamant noir

L'association de défense de consommateurs s'interroge, l'Audois Alain Giniès répond.

Alors que les festivités programmées autour de la truffe battent leur plein, l'UFC Que Choisir de Narbonne a jeté un pavé dans la mare.

Deux chroniques, publiées sur le site de l'association de défense des consommateurs, ont ainsi fait la part belle aux interrogations sur le marché audois du diamant noir. Avec deux titres sans équivoque : « Les truffes, ça sent l'importation » et « La truffe noire c'est tout bénéf ».

Dans la première de ses chroniques, l'UFC s'interrogeait ouvertement sur l'origine des truffes vendues sur les « marchés spécialisés ». Evoquant des « sources proches des trufficulteurs » qui font état d'une « production locale en forte baisse cette année », l'association résume : « On peut comprendre qu'ils s'approvisionnent en Espagne où les truffes comme en France sont de qualité. »

Doutes sur les origines, flou sur la fiscalité

Avant de conclure : « Il serait simplement normal d'indiquer leur provenance et en tenir surtout compte dans le prix de revente pour ne pas léser les consommateurs. » Quelques jours plus tard, même thématique, mais cette fois sur une orientation plus économique. Quelques

lignes, certes, pour assurer encore que « les quantités vendues ne peuvent en aucun cas être strictement d'origine audoise ». Mais l'UFC se penche cette fois plus sur « l'innocent petit marché » qui « réalise tout de même un chiffre d'affaires de 10 M€ dans le seul département de l'Aude ». Le tout en « échappant à toutes contraintes de déclarations et de cotisations. De quoi faire rêver tous les commerçants, artisans, salariés, etc ».

On s'en doute, la charge n'est pas passée inaperçue du côté de l'association des trufficulteurs de l'Aude. Au point qu'Alain Giniès, président départemental, mais aussi régional, administrateur de la Fédération française et vice-président du groupement européen, a voulu rencontrer les responsables associatifs.

« Il y a une traçabilité. Nos trufficulteurs, on les connaît »

Chose faite, assurait-il dimanche dernier, la semaine passée. Une rencontre désirée pour apporter des éclaircissements sur une trufficulture qui, précise-t-il, « travaille grâce à de l'argent public, notamment pour aider les plantations et pour assurer la promotion de la filière ». De quoi justifier une clarification ou à tout le moins des précisions : « Je leur ai précisé que ce que l'on voit dans l'Aude sur les marchés, c'est la partie émergée de l'iceberg. » Comme pour pointer la modestie des marchés audois face aux transactions opérées sur les marchés de gros. Différence faite en assurant que, sur les rendez-vous départementaux, la « traçabilité » est bien là : « Nos trufficulteurs, on les connaît. » Des certitudes, mais pas d'innocence, en se souvenant des procédures engagées l'an passé, avec trois plaintes déposées par l'association contre des vendeurs qui avaient tenté de placer sur les marchés de la tuber indicum, la truffe chinoise.

Reste la question du statut et des recettes tirées lors de ces ventes, avec des transactions exclusivement en liquide, pour un chiffre d'affaires que le responsable confirme à hauteur de 10 M€, « en additionnant truffes d'hiver et d'été ».

Pas de déclarations de récoltes, pas de statut

Et alors que la filière ne cesse de s'affirmer dans le département, Alain Giniès a une certitude : « Il y a des personnes qui pourraient aujourd'hui vivre de la trufficulture. Sur les truffes de plantation, nous sommes à 1,5 tonne en production (en 2017, contre 2 tonnes en 2016, Ndlr). Mais avec une pluviométrie normale, ce qui n'est pas le cas depuis plusieurs années, le potentiel peut monter à 4 tonnes avec les truffes naturelles. »

Une potentielle manne qui exigerait sans doute en retour que les trufficulteurs fassent un nouveau chemin : « Je me bats pour qu'il y ait un réel statut de trufficulteur, assure Alain Giniès. Parce qu'il n'existe pas, tout comme les déclarations de récolte. » Une professionnalisation que le président de l'association appelle aussi en matière fiscale : « Je les invite évidemment à déclarer les sommes perçues lors des marchés. » Sans verser dans l'angélisme : « Mais ils font ce qu'ils veulent de mes conseils. »

A. Ca.



La truffe de Corrèze a bien pointé le bout de son nez

Mis à jour le 05/02/2018 à 08:41



La truffe de Charrier-Ferrière semble de belle qualité en 2018 / © Laetitia Theodore
Nous sommes en pleine saison de la truffe et contrairement aux années précédentes, le cru 2018 semble bon. Exemple ce dimanche 4 février au traditionnel marché aux truffes de Charrier-Ferrière où le diamant noir s'est négocié à 800€/kg.

Par Martial Codet-Boisse Publié le 04/02/2018 à 15:38

Pour les gourmets limousins de *Tuber melanosporum*, le 15e marché de Charrier-Ferrière était incontournable ce dimanche matin 4 février. C'est là que 12 producteurs du causse corrézien et des départements environnants ont proposé leurs diamants noirs.

10 kg ce matin au marché

Même si 83% de la production de truffes françaises est réalisée dans le sud-est du pays, un département comme la Corrèze dispose d'un marché reconnu : Charrier-Ferrière. "Depuis 2, 3 ans, on commençait à s'inquiéter sur la production locale et là, on est très contents avec 10kg de *Tuber Melanosporum* ce dimanche matin" explique soulagé Bernard Reynal, président de la fédération départementale des trufficulteurs corréziens.



Du monde au marché aux truffes de Chartrier-Ferrière ce dimanche 4 février / © Laetitia Theodore" />

Des truffes qui, avant d'être présentées aux acheteurs potentiels, ont été contrôlées, brossées, nettoyées par des experts. Un diamant noir dont le prix avoisinait les 800€ le kilo cette année 2018.

La truffe de Corrèze a bien pointé le bout de son nez

Voir la vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/correze/truffe-correze-bien-pointe-bout-son-nez-1415309.html>

La truffe de Corrèze a bien pointé le bout de son nez

Nous sommes en pleine saison de la truffe et contrairement aux années précédentes, le cru 2018 semble bon. Exemple ce dimanche 4 février au traditionnel marché aux truffes de Chartrier-Ferrière où le diamant noir s'est négocié à 800€/kg. Intervenants : Valérie Blondel Contrôleuse certifiée, Michel Verger Contrôleur, Monique Faurel Trufficultrice à Baladou (Lot) certifié. Equipe : Laetitia Theodore, Caroline Huet, Xavier Beaudlet.

←

Midi Libre

Aux délices de la truffe de Lozère



Toilette délicate pour que le diamant noir soit prêt à être vendu. S. B.

Difficile de se garer aux alentours de la salle des fêtes de La Canourgue, ce dimanche. C'était la ruée vers l'or, noir, celui qui met les papilles en fête. Le syndicat des trufficulteurs lozériens organisait en effet sa onzième fête de la truffe. De quoi attirer les gastronomes de Lozère et de Navarre, alléchés par la promesse de déguster des tuber melanosporum récoltés dans le département.

“Le syndicat compte une petite centaine d'adhérents, dont 70 trufficulteurs, tous amateurs”, explique Didier Perségol, le président, alors qu'il s'attelle à trier des truffes, les brossant délicatement, les pesant exactement, les entaillant légèrement pour vérifier qu'elles n'ont pas gelé. Nous sommes en fin de récolte, qui s'étend de fin novembre à fin février. “Cela permet d'avoir des truffes bien mûres, très parfumées”, garantit Didier Perségol. Il est vrai que leur odeur si caractéristique quoique délicate titille les narines, autour du stand de vente. Toutes ces truffes viennent donc des grands causses, plutôt des vallées épargnées par le gel. Quant à la récolte de l'année, si elle n'est pas pléthorique, elle n'en reste pas moins de bonne qualité.

900 € le kilo

“Nous avons eu quelques orages qui ont apporté un peu d'humidité. Mais là où il n'y a eu aucun arrosage, il n'y a pas eu de truffe”, relate Didier Perségol.

Gilles Bouscary a apporté une partie de sa récolte pour le marché. Sa truffière des Vignes est plantée de chênes et de noisetiers. Une passion pour ce trufficulteur initié par un ami, et qui voit là l'aboutissement du travail de l'année : “Il faut entretenir, enlever les feuilles, arroser... Et il y a surtout le plaisir du travail avec le chien, lorsqu'il cherche les truffes.”

Dimanche, les truffes étaient vendues 900 € le kg - elles étaient à 1 200 € récemment à Lalbenque ou à Nîmes. “Nous ne sommes pas une région très connue dans le domaine, alors nous avons voulu maintenir ce prix, explique Didier Perségol, qui promet : Avec moins de 20 €, on peut vraiment se régaler.”



Sur le marché, la truffe dans tous ses états

06/02/2018 à 3h46



Le chef Christophe Dupuy en création.

Photo Claire Lussac-François

Vendredi, les visiteurs se pressaient au marché aux truffes de Brantôme. D'autant qu'une association de voitures anciennes, Auto rétro, de Villenave-d'Ornon (33), y avait conduit 24 de ses adhérents. « L'an dernier, au cours d'une de nos sorties, nous avons mangé à l'auberge de Faye et sa patronne nous avait recommandé le marché aux truffes de Brantôme. Nous y voici ! » Un autre groupe, du Club T (amateurs des vins du château Thieurley de Bordeaux) était également là avec 24 de ses membres. Leur président, Patrick Giré, explique : « Nous voulons aider à comprendre le vin, à découvrir le vignoble dans le monde, à l'instar de Marie et Sylvie Courcelle, les propriétaires du château Thieurley qui ont parcouru le vignoble mondial durant deux ans à la demande de leur père. »

En attendant les écoliers

Tous ces visiteurs ont suivi la conférence sur la truffe du spécialiste Jean-Claude Pargney après avoir dégusté le velouté Dubarry truffé élaboré par Christophe Dupuy, le chef cuisinier des Jardins de Brantôme. 25 apporteurs ont vendu 20 kilos de truffes.

Vendredi 9 février, les élèves de primaire vont venir visiter le marché dans le cadre d'un travail pédagogique sur la truffe. Il y a quelques jours, Jean-Claude Pargney a fait une intervention de 45 minutes à l'école pour présenter la truffe aux enfants. En mars, ils iront visiter la truffière pédagogique de Mareuil et, pour clore ce projet, un livret sera rédigé sous forme d'histoire autour de la truffe.



Pernes-les-Fontaines | Pernes-Les-Fontaines : grand succès pour le 9e Truffolio ! | La Provence

L.E. Lundi 05/02/2018 à 18H57



Elle est rare et chère cette année, cependant, les amateurs ne peuvent y résister. André Desserre avait délaissé son sifflet au profit d'un micro. L'heure du choix...

Les Rabassiers du Comtat ont organisé hier la 9e édition de Truffolio au centre culturel des Augustins. Dès 8 h un canifage et un contrôle strict de tous les lots en vente a été effectué pour assurer aux consommateurs une qualité exceptionnelle du produit qui s'échangeait entre 90 et 140 € les 100 grammes. Au programme : démonstration de cavage, conférence sur la truffe, dégustation de brouillades et banquet se sont succédé toute la journée.

Une journée entière dédiée à la découverte des produits du terroir et surtout du mystérieux diamant noir : la *tuber melanosporum* de Provence. Son parfum rare et subtil avait d'ailleurs envahi les allées et chacun pouvait se délecter de ce pouvoir saisissant. Les produits du terroir se sont montrés sous leurs plus beaux atours pour la plus grande joie des gourmets et des gourmands : fromages, huiles d'olives, miels, confitures, safran, pains d'épices, vins de région... étaient présents sur les étals. Si cette année les truffes sont rares, le public de cette manifestation ne l'était pas, des centaines d'amateurs, de badauds ont défilé parmi les nombreux stands et les différentes manifestations qui ont animé cette journée. Même si la truffe est rare cette année, elle est d'une qualité exceptionnelle, parfumée et d'une belle couleur noire très attirante. Le prochain repas de la Confrérie et Rabassiers du Comtat aura lieu le 11 mars à midi au Centre culturel des Augustins sur réservation obligatoire avant le 2 mars.

Réservations et détail du menu au : 04 90 61 31 04 ou 06 81 75 68 17 ou par mail : reservation@truffolio.org



Saint-Médard d'Excideuil : une journée à s'enivrer de truffes



Imaginer la ronflante fête de la truffe annuelle sans la diva aurait été inconcevable. Cadeau généreux de la nature, après avoir fait la timide et s'être fait rare l'année passée, le diamant noir a refait son apparition pour le bonheur des trufficulteurs de Saint-Pantaly-d'Excideuil, bien présents à cette journée dédiée à la truffe.

La matinée a débuté par un atelier cuisine où une dizaine de personnes ont participé, guidées par Ginette Soulier, à la découpe d'un canard et la confection de pâté de foie truffé. L'après-midi, rendez-vous salle du Carroussel au domaine d'Essendiéras, pour un tour au marché des saveurs achalandé de produits locaux ; un rayon librairie et l'exposition de portraits fascinants sur les chefs en cuisine en présence de l'artiste Jaque Chambon.

Devant un large panel de gourmets, Christophe Maury, chef de cuisine à l'Hôtel Restaurant de Bouilhac à Montignac, assisté de son commis Hugo Hardy, a offert un beau spectacle de trois recettes très élaborées à travers une cuisine généreuse, innovante et sensorielle, mariant ingrédients et techniques pour sublimer la truffe du Périgord. Les spectateurs se sont laissés surprendre par des alliances étonnantes face à ses démonstrations où il a su mélanger la truffe aux produits de la mer, aux fruits exotiques ou encore au chocolat.

La soirée s'est poursuivie au restaurant du club house, autour d'un repas gastronomique « la truffe dans tous ses états ». Entre salé et sucré, le chef Nicolas Rousseau a régalé près de deux cents convives de recettes authentiques au riche parfum de la tuber melanosporum qui sait

sublimer tous les mets. Depuis le velouté aux truffes jusqu'aux choux chantilly en passant par la caille farcie et la verrine de chèvre frais, le cuisinier a su faire étinceler toutes les facettes du diamant noir. Le repas était servi par les membres du Rotary club.

Les bénéfices récoltés par cette manifestation organisée par le Rotary club d'Excideuil, en partenariat avec les trufficulteurs de Saint-Pantaly d'Excideuil, seront reversés à l'Institut Bergonié, centre régional de lutte contre le cancer.



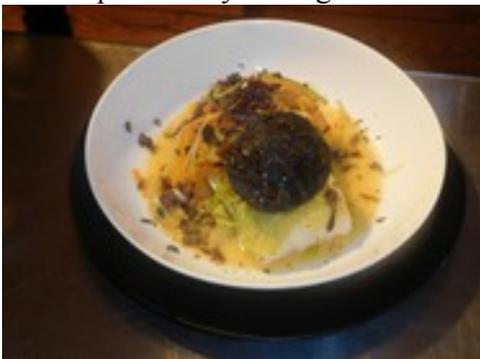
Découpe du canard.



Jaqe Chambon.



Christophe Maury et Hugo.



Le plat réalisé.



Nuit de la truffe : le chef P. Mesa aux commandes

Gastronomie

La Dépêche du Midi Publié le 06/02/2018 à 08:02



Le chef Pierre Mesa quitte sa cuisine du Comte Roger pour travailler avec les élèves du lycée Charles Cros / Photo DDM archives

La nuit de la truffe met chaque année à l'honneur un chef audois, et le laisse s'exprimer à sa guise. Seule et évidente contrainte, le menu doit être construit autour et avec de la truffe. Cette année, c'est le chef Jacques Mesa, qui officie habituellement dans les cuisines du restaurant Le comte Roger au cœur de la Cité, qui prendra les rênes de cette soirée, aux côtés des élèves du lycée professionnel Charles Cros. «Je suis très heureux d'avoir été choisi pour cette opération. Le menu a été élaboré en partenariat avec les élèves. Nous nous sommes rencontrés plusieurs fois pour améliorer les recettes», explique le chef cuisinier. Organisée par la confrérie Los Trufaires de Vilanova de Menerbès, cette 13e nuit de la truffe se déroulera le 10 février. Pierre Mesa promet «une montée en puissance sur la truffe», de quoi mettre l'eau à la bouche. «Nous allons y aller crescendo, pour qu'il n'y ait pas de déséquilibre entre les plats. Le premier plat ne doit pas tuer le palais pour la suite», détaille le restaurateur. Chaque année, le chef choisit propose sa vision, sa façon de travailler la truffe, avec pour l'épauler une quinzaine d'apprentis cuisinier(e)s et une vingtaine de serveurs(e)s.

Le repas sera servi pour 200 convives. Il reste encore une cinquantaine de places. Pour s'inscrire 0 645 862 249 ou

nuitdelatruffe@gmail.com. 70 € par personne

LE MENU : Le conchiglioni. Farci au pied de cochon et aux éclats du diamant noir, velouté de champignon.

Le sandre. En blanc mangern bâtonnets de racines crues, huile de truffe.

Le suprême de volaille. En croûte gourmande, truffé et suc de carcassonne.

Le brie de Meaux. Fromage frais, truffe et huile d'olive aromatisée à la truffe. Jeune Roquette.

La meringue. Moelleuse et craquante au milieu de sa crème truffée.



LE 7h50 de Michel Tournayre, président de la Fédération française des trufficulteurs

La saison de la truffe bat son plein. Notamment dans le Gard...

Thierry Allard



De gauche à droite : Bruno Dupuy, Michel Tournayre et Dominique Granier (Photo Tony Duret / Objectif Gard)

La filière a connu une saison morose cette année sur notre territoire, durement impacté par la sécheresse. Pour le président de la Fédération française des trufficulteurs, l'Uzétien Michel Tournayre, l'enjeu réside dans la stabilisation d'une production quasi entièrement tributaire des aléas climatiques, alors que le public n'a jamais été aussi nombreux aux événements relatifs au « diamant noir ».

Objectif Gard : alors que la récolte est bien entamée, quel premier bilan tirez-vous de cette année ?

Michel Tournayre : Il est très clair. Dans notre région, dans la nature c'est zéro. Dans les plantations non arrosées, c'est zéro aussi. Et dans les plantations sur lesquelles on a réussi les arrosages, on est à 50 % de la production de l'année dernière. On a eu six mois sans pluie. Et un automne sec comme ça, c'est du jamais vu. En revanche, dans le sud-ouest ils en sont à trois fois plus car il a plu tout l'été. Comme quoi, c'est bien une histoire de météo.

Quelles sont les pistes de travail pour lisser cette production ?

Si on veut stabiliser la production, il faut que les trufficulteurs aient accès à l'eau. Il nous faut travailler sur la gestion de l'eau. Nous avons un projet national d'expérimentation. Nous travaillons autour du point de flétrissement (le seuil en-dessous duquel l'humidité du sol ne suffit plus aux végétaux, ndlr), et ça fonctionne. On apporte à la truffe l'eau quand elle en a besoin.

En attendant, la sécheresse a-t-elle fait flamber les prix ?

La truffe aujourd'hui n'est plus le privilège que de la France seule. Si l'Italie est un pays mineur, l'Espagne est devenue le leader en production. Les prix ont quand même augmenté. On est à 800 à 1 200 euros le kilo, et c'est monté jusqu'à 1 500, alors qu'une année classique

démarre à 700 euros. Moi j'ai maintenu à 1 000 euros et les clients avaient l'impression que je leur faisais un cadeau...

Vous vous rattrapez tout de même sur les événements autour de la truffe, à Uzès comme ailleurs, non ?

Ça fonctionne très bien, avec des personnes qui viennent parfois de loin au week-end de la truffe. On a eu une très belle fréquentation cette année. Dommage que ce ne soit pas une année à truffe, sinon on aurait battu des records. On a pu fournir 100 kilos de truffes et on a tout vendu en une matinée.

Propos recueillis par Thierry ALLARD

LADEPECHE.fr

La truffe et le vin, rois de la fête

La Dépêche du Midi Publié le 06/02/2018 à 03:50



De nombreux élus étaient présents, dont le préfet, M. Thirion.

Les 19es Ampélofolies du Cabardès viennent de se dérouler sous un beau soleil hivernal. De nombreux élus étaient présents à l'inauguration, ainsi que M. Thirion, préfet de l'Aude. La foule se pressait autour du magret truffé, du foie gras, de l'omelette et de la soupe, au son de la fanfare des Goulamas et de Tonton a faim. L'incontournable bouilleur de cru, le millas, le cru cabardès, qui réunissait 14 viticulteurs, ont connu un franc succès. Le saint-jean-de-minervois, le cru invité, a été apprécié pour son fruité et sa douceur.

Le concours de recettes truffées, parrainé par Emmanuel Ryon, champion du monde pâtissier en 1999 et meilleur ouvrier de France glacier en 2000, a vu le premier prix décerné à une Moussoulénoise : Christine Pérès-Matron, avec sa forêt noire truffée.

Les Lagoto se sont distingués au cavage, et la promenade viti-trufficole au conservatoire a réuni une quarantaine de participants.

À 14 h 30, le marché aux truffes s'est ouvert au coup de fusil, et en peu de temps, les 10 kg de truffes des dix trufficulteurs ont trouvé acquéreurs. Le marché du terroir, avec les 85 exposants, proposait miel, nougat, charcuteries, pâtisseries, artisanat, etc. De quoi régaler tout le monde ! Les expositions photos de Quercy Images sur la vigne, du groupe Christophe Campos, paysages et à l'église avec mariages d'antan, ont eu leur lot de visiteurs. M. Faine a compté 537 visiteurs pour l'église.

Les enfants et les plus grands n'étaient pas en reste avec les différents jeux, la ferme vivante, le maquillage, le sculpteur de ballons et le charpentier traditionnel.

Une belle journée de fête où chacun a trouvé son bonheur.



Trufficulture : une excellente année pour la Dordogne

06/02/2018 à 16h11



C'est Jean-Charles Savignac qui le disait avec un grand sourire lors de la Fête de la truffe à Sorges (Dordogne), le 28 janvier : "La récolte de cette année va atteindre dix tonnes en Dordogne. Comme **le Sud-Est a eu des problèmes de sécheresse**, nous devrions être cette année le premier département producteur de France", expliquait le **président du Groupement européen truffe et trufficulture**.

Patrick Réjou, le technicien de la Fédération départementale des trufficulteurs, a une analyse assez proche : "Il a dû se vendre près de trois tonnes sur les marchés, qui ne sont pas terminés. Et il faut multiplier par trois en général pour avoir la production réelle, avec tout ce qui s'est vendu en direct."

Des courtiers venus d'ailleurs

Surtout, il n'a jamais vu autant les courtiers en truffes du Sud-Est venir en Dordogne acheter tout ce qu'ils pouvaient à des prix très forts. Lundi encore, certaines truffes sont parties jusqu'à 1 000 euros le kilo au marché de Sainte-Alvère, ce qui correspond à des prix d'avant les fêtes. Les quelques orages de l'été en Dordogne ont permis cette production, que l'on n'avait pas vue depuis six ou sept ans selon Patrick Réjou.

La production espagnole n'est pas non plus au rendez-vous à cause du manque d'eau, qui a même empêché les trufficulteurs d'arroser. Résultat, la Dordogne, avec ses 1 500 hectares de truffières en production, fait des envieux cette année. Pourvu que ça dure.

LADEPECHE.fr

Le marché aux truffes marque le pas

La Dépêche du Midi Publié le 06/02/2018 à 08:23



Le marché aux truffes de vendredi./ Photo BG

Vendredi 2 février, le marché aux truffes *tuber melanosporum* s'est tenu comme d'habitude sur la place d'Occitanie à 10 heures. Si celui-ci a eu beaucoup de visiteurs, le précieux champignon lui a fait une escale avec 9,150 kg, par rapport aux 21,3 kg de la semaine dernière. 21 producteurs ont présenté 39 paniers, tous vendus entre 550 € et 750 € le kg. Quatre courtiers étaient présents.

L'INDÉPENDANT

Arles sur Tech- La Fête de la truffe a comblé curieux et gourmets.



Au Centre de Pleine Nature où dès le matin flottait l'arôme délicat de la tuber melanosporum, la fête de la truffe, organisée par le Syndicat des trufficulteurs catalans, a attiré un public venu des quatre coins du département mais peu d'Arlésiens. 2,7 kg de diamant noir ont été mis à la vente à 1,3 € le gramme. « Un prix justifié, estime le secrétaire du syndicat Jean-Luc Magenti, par la baisse de production et l'excellente qualité du produit ». Tout a été acheté en seulement 10 minutes.

<http://www.ville-arles-sur-tech.fr>

Paroles de trufficulteur

Cette manifestation était l'occasion pour les visiteurs d'écouter la parole des trufficulteurs du haut Vallespir tel Mark, qui récolte dans ses terrains à Montbolo des truffes sauvages : « La chânaie dense n'est pas favorable à la truffe. Pour la rénover, il faut éclaircir, enlever des arbres ». C'est ce qu'a réalisé Jean-Louis à Coustoges : « J'ai renouvelé les truffières du grand-père de ma femme. C'était un gros travail de débroussaillage. J'ai beaucoup appris grâce au syndicat et je continue à apprendre ». Jean, lui, a planté ses chênes truffiers voilà 8 ans au-dessus du Pla Bernardó. « Pour l'instant, ça ne produit pas encore, il faut être patient.

Mais on commence à voir le brûlé autour des arbres, c'est bon signe ». Son confrère arlésien confirme : « Oui, le brûlé, c'est la preuve que le mycélium s'installe sur les racines. Comme il faut qu'il se nourrisse, il absorbe l'eau et les oligoéléments, au détriment des autres plantes ».

<http://www.guideduvalléespir.com>

Au cours d'une conférence suivie avec grand intérêt par un auditorium comble, Gabriel Callot, ancien ingénieur agronome à l'Inra a rendu compte d'expériences menées par des scientifiques, « mais aussi d'instinct par des trufficulteurs ». Ses explications, techniques et pointues ont éclairé les connaisseurs sur les dernières avancées des recherches en matière de reproduction de la truffe.

«Il faut savoir doser»

« Avec 20 €, vous pouvez préparer deux repas délicieux : vous placez pendant 24 h la truffe entière dans un bocal hermétique avec du riz, ça le parfume déjà. Quand il est cuit, on râpe la truffe dessus. Elle ne doit pas cuire, juste être réchauffée ! Nous essayons de démocratiser la truffe », affirmait Monique, bénévole du Syndicat des trufficulteurs catalans.

Pour preuve étaient proposées pour 2 €, à l'atelier dégustation, les déclinaisons truffées de Jean-Louis Ricart, cuisinier de la préfecture qui conseillait : « Il faut savoir doser, ne pas en mettre trop ». Tandis qu'au buffet, les pommes de terre en papillote, la brouillade d'œufs ou le magret de canard ont régalé pour un prix modique de nombreux convives.

Mais dans les cuisines du centre s'affairaient quatre grands chefs qui s'apprêtaient à ravir les papilles de 80 gourmets qui avaient réservé leur place pour un repas gastronomique haut de gamme.

MCD



La truffe était la star du week-end

08/02/2018 à 3h45



David Reybier (au micro) a animé pendant deux jours la 8e Fête de la truffe.

Photo Daniel Conchou

C'est devenu un rendez-vous incontournable. Lorsque la saison de la truffe bat son plein, la fête qui lui est dédiée à Campagnac-lès-Quercy, le cinquième week-end de l'année, se déroule sur deux jours. Cette année, pour la 8e édition, elle avait lieu samedi et dimanche, avec une large palette d'événements.

Le champignon a été, bien évidemment, au centre de tous les débats et de tous les étals. Il y eut le marché aux truffes, avec un apport de 7 kilos qui se sont échangés, selon la qualité, de 800 à 1 000 euros le kilo.

Le reste des deux jours a été marqué par un repas gastronomique, une démonstration de cavage avec Cannelle, qui a connu un franc succès. Ce rendez-vous s'est voulu convivial avec diverses expositions et, bien sûr, dégustations autour de ce diamant noir avec les chefs qui magnifient à merveille ce petit champignon d'exception.

Cinquantaine de bénévoles

Mais une telle fête ne serait rien sans le concours d'une cinquantaine de bénévoles qui se sont relayés pour proposer, en extérieur, de nombreux temps forts. Jean-Jacques Roulland, président du comité d'organisation de la Fête de la truffe, affichait un large sourire et semblait se réjouir de la réussite de l'événement. Il faut dire que lui et son équipe de bénévoles avaient préparé un programme des plus conséquents.

Daniel Maury, le maire du village, a félicité les organisateurs pour cette belle réussite. L' élu était pleinement satisfait de voir le succès de cette manifestation qui contribue grandement à la notoriété de la commune.

Retrouvez plus de photos sur notre site Internet www.sudouest.fr, onglet Campagnac-lès-Quercy.

LA DEPECHE.fr

[Actualité Grand Sud Lot Cahors](#)

Publié le 09/02/2018 à 03:54

Six chiens du Lot au championnat de France

Concours de cavage



A la Rosière, six chiens ont décroché leur ticket.

Un important concours de cavage s'est déroulé à la Rosière, à [Cahors](#), dimanche 4 février. Il comportait à la fois le championnat du Lot et le sélectif pour le championnat de France.



[Educa Patte - Educateur canin - comportementaliste à domicile](#)

Le classement du championnat du Lot récompensé par le trophée Pebeyre est le suivant : 1er, Duc du domaine de la Truffe noire, Berger Allemand de Geneviève Gomez de la canine du Lot ; 2e, Harley du Mas des Lagottin-Lagoto de Perillo Bernard du Club de Loisir Canin du Lot ; 3e, Flash des Daskonectes, Berger Allemand de Pallares Roger du Club de Loisir Canin du Lot.

Parmi les 25 chiens sélectionnés au championnat de France, qui se déroulera à Sorge (Dordogne) le 17 février, six chiens sont du Lot : Duc du domaine de la Truffe noire, Berger Allemand de Gomez Genevieve de la canine du Lot à la 3e place ; Flash des Daskonectes, Berger Allemand de Pallares Roger du Club de Loisir Canin du Lot à la 9e place ; Indien Vom Drachensherzen, Berger Allemand de Fasseur Olivier du Club Canin du Lot à la 13e place ; Harley du Mas des Lagottin-Lagoto de Perillo Bernard du Club de Loisir Canin du Lot à la 15e place ; H' Akash Sweet Cho'Dak Tomawak de la villaloubet, Berger Australien de Laurence Ortega du Club Canin du Lot à la 20e place ; Ikon I Come De La Troade, Berger Australien de Laurence Ortega du Club Canin du Lot à la 23e place.

La Dépêche du Midi



Quercy Blanc : l'immense truffière fait débat dans le décor

Agriculture

De notre correspondante Liliane Haussy Publié le 13/02/2018 à 07:55



Des dizaines d'hectares du plateau ont été clôturées et plantées de chênes truffiers.

Une truffière clôturée sur des dizaines d'hectares, ça impressionne bien sûr et cela suscite son lot d'inquiétudes. L'association Quercy blanc environnement lance le débat. L'exploitant répond et rassure.

Le sujet, les inquiétudes et donc les questions concernant une immense truffière, abordés samedi lors de l'assemblée générale de Quercy blanc environnement (*lire ci-dessous*) avaient déjà été soulevés par l'association Points d'eau le 8 février.

Bernard Déleris, membre des deux associations, a fait le tour des interrogations suscitées par cette installation en 2017, sur les plateaux des communes de Bagat-en-Quercy, Saint-Pantaléon et Sauzet. Il s'agit d'une importante plantation de chênes truffiers entièrement clôturée par un haut grillage, et s'étendant sur une zone de plusieurs dizaines d'hectares. C'est une société lotoise domiciliée à Mercuès qui est à l'origine du projet. Les principales questions des riverains et des membres d'associations portent sur le respect de l'environnement, et la préservation des paysages naturels et des chemins de randonnée. Le risque d'une augmentation du prix des terres agricoles, et la possibilité de voir ce type d'opération se multiplier sur le territoire, ont été également évoqués, avec à terme la crainte d'une éventuelle chute des cours de la tuber melanosporum provoquée par ce type de plantation à grande échelle. «Ces cultures sont-elles de type traditionnel, intégrées à un mode d'agriculture raisonnable, ou s'agit-il de plantations industrielles basées sur la spéculation, et à quelle évolution peut-on s'attendre ?», a conclu Bernard Déleris, soutenu par Monique Ferlay, une riveraine des truffières.

Frédéric Delfour se montre rassurant

Frédéric Delfour, responsable de la société France Terroir basée à Mercuès, répond à QBE : «Je n'ai jamais rencontré les personnes de cette association. Je leur dis que je suis prêt à répondre à toutes leurs interrogations. Tout est cohérent et légal dans mon projet. Les clôtures installées sont nécessaires, car lorsqu'on se lance dans une plantation à vocation truffière, on plante des arbres qui disposent de terreau. Or, cela attire les sangliers. Ces arbres coûtent cher, nous devons les protéger. Le chevreuil qui mange les jeunes pousses au printemps peut être néfaste aussi, comme d'autres animaux. Nous voulons que nos arbres aient une croissance normale. Créer une alliance entre la truffe et l'arbre correspond à l'idée que nous avons de la trufficulture. Mais je veux et je vais créer une harmonie autour de cette exploitation. Car plus tard, nous aurons besoin des chevreuils, des lapins aussi pour développer la truffe. Tout cela sera régulé», résume Frédéric Delfour qui se dit «soucieux de l'environnement» et n'évoque jamais le terme de «plantations industrielles».

Son idée de la truffe est plus saine. «Elle est d'abord et surtout liée au terroir» conclut-il.



Sorges : la coupe de France de chiens truffiers est remportée par un Périgourdin



André Bost, habitant à Périgueux et son berger allemand Gost. - André Bost
Sorges, France

Le parc des loisirs de Sorges s'est transformé en plantation truffière le temps d'une journée. Vingt-cinq chiens LOF, c'est-à-dire dont la race figure dans le Livre des Origines Françaises, participaient à la finale de la Coupe de France de chiens truffiers. C'est finalement André Bost et son chien Gost qui s'imposent.

Des conditions climatiques difficiles

Pour cette finale, les organisateurs de l'Association canine de la Dordogne ont installé sur le terrain vingt carrés de cinq mètres sur cinq. Chaque parcelle contient six truffes enterrées à 8 cm en moyenne. Le chien doit les renifler le plus rapidement, marquer les endroits avec sa patte. C'est ensuite au propriétaire de déterrer les champignons et de les donner au jury. La performance est chronométrée.

[Jeff du moulin de blasco et sa maitresse Nicole Castel-Degenet](#)

[Voir la Vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=5iPncwYXofA](https://www.youtube.com/watch?v=5iPncwYXofA)

Le temps n'a malheureusement pas facilité la tâche pour les bêtes. Comme l'explique le président de l'Association canine de la Dordogne, *"il a beaucoup plu la nuit dernière. L'eau a emporté dans le sol l'odeur de la truffe. Le vent rasant fait aussi dévier les émanations et les chiens ont plus de mal à être précis dans leurs marquages."* D'ailleurs, aucun chien n'a réussi à trouver toutes les truffes sous la minute contrairement à d'autres années.



Deux juges chronomètrent la performance et jugent la qualité des chiens à retrouver les truffes. © Radio France - Willy Moreau

Pas de races particulières

"Je vais m'attirer les foudres de certains propriétaires, plaisante Jean-Louis Brassat. C'est vrai que les chiens d'eau Romagnol sont les plus réputés pour trouver de la truffe mais toutes les races sont bonnes. Tous les chiens ont un nez suffisamment puissant pour pouvoir trouver une truffe."



H'akash sweet cho'dak tomawak de la Villa Loubet et sa dresseuse Laurence ne sont pas montés sur le podium. © Radio France - Willy Moreau

Gost, le champion de France est d'ailleurs un berger allemand. "Ce sont des chiens réputés pour leur odorat. Avant ils étaient pris dans la gendarmerie par exemple", explique André Bost à côté de son chien de 7 ans.



En Drôme provençale, la truffe revendique ses droits !

Posted By: [Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef](#) 20 février 2018 à 13:19

avec Axel Wehbeh

GASTRONOMIE | Trois syndicats de producteurs Drômois ont présenté leurs truffes au Sénat, à Paris. La Drôme et le Vaucluse étant les deux principaux départements producteurs du diamant noir à l'échelle nationale.



Truffes noires de Drôme provençale, proposées par *Truffles Garden* (sté de courtage) 191, route de Chamaret 26130 Montségur-sur-Lauzon / Contact Hervé Jardin t/ 06 78 05 99 29 I DR

Elle est moins connue que la truffe du Périgord... à tort. Le saviez-vous, environ 20 tonnes de truffes noires et blanches sont produites chaque année en Drôme provençale, au sud de Valence, et peu de Français mesurent ses qualités. **Pourtant, la Drôme est bel et bien le premier département à engendrer 70% de la production nationale, doté d'environ 4000 ha de plantations trufficoles et 2660 producteurs chevronnés. Une première pour le champignon-roi adoré des gourmets : la truffe a joué de ses charmes au Sénat, avec l'espoir d'obtenir plus de transparence auprès des professionnels et de nombreux sénateurs. Nous avons enfin des sénateurs et des élus derrière nous pour promouvoir notre truffe du territoire, explique Eric Solier, trufficulteur et Président du Syndicat de la truffe noire du Tricastin, Pays de Grignan, Enclave des Papes. Le département de la Drome est le premier département de France à produire des truffes, pour un CA équivalent à €15 millions.**

Face à la rude concurrence médiatique des producteurs du Sud-Ouest, et notamment des trufficulteurs Périgourdins, l'obtention d'une visibilité accrue pour la truffe drômoise est en train de s'amorcer ; *Tuber Melanosporum* qui se caractérise par sa forme bien ronde et singulièrement parfumée. **Ici, cinq espèces du précieux champignon font l'objet d'une récolte : la truffe noire (la plus célèbre), la truffe blanche dite d'Alba, la truffe de Bourgogne, la truffe brumale et la truffe mésentérique appelée truffe de Lorraine.** Si la plupart des producteurs, jadis 'endormis', valorisent solidement aujourd'hui leur produit, leur terroir et leur région, c'est parce qu'ils souhaitent aussi promouvoir le tourisme d'un département qui décèle mille secrets. **Protégées par les châteaux de Suze la Rousse et de Grignan à l'ouest et par la ville romaine de Nyons à l'est, de nombreuses manifestations animent les saisons hivernales, participant ainsi à la bonne santé économique du 'pays'.** *Nous avons 4 à 5 marchés au sein des villages environnants dont un à Grignan, Taulignan, Chamaret, et Saint-Paul-Trois-Châteaux, précise Eric Solier. Ce sont des marchés de producteurs destinés au public mais aussi de gros, c'est-à-dire organisés par des courtiers venus négocier la truffe directement récoltée par le producteur [...] Elle est livrée 'brute de cavage', extraite directement du sol.*

Si l'essentiel de la production méridionale est réalisé en Drôme, sa commercialisation s'effectue principalement sur le marché de Richerenches, dans l'enclave du Vaucluse. **Les trufficulteurs y travaillent ensemble dans le respect de chacun. Chose rare. La Drôme des Collines, au nord, constitue le second espace d'une production forte. Sur des terrains généralement sableux pousse une truffe d'aspect recherché par les professionnels de la restauration.** Et là aussi, de nombreux événements voient le jour pour mettre en valeur le diamant noir local. Le climat généralement moins sensible aux sécheresses en fait un espace de production moins concerné par les aléas climatiques.

Notre territoire a eu de gros problèmes de sécheresse, regrette M. Solier. Nous avons manqué d'environ 600 millimètres d'eau. Nous étions déjà déficitaires de 300 millimètres fin 2016 et 2017. Nous sommes victimes de 600 millimètres en moins... imaginez, c'est presque 6 mois de sécheresse.

Le succès récent de la première fête de la truffe portée par la ville de Valence, le département Drôme et la région Auvergne Rhône-Alpes (AURA) montre un regain d'intérêt notable pour cette truffe unique en son genre. **Le développement de son existence accompagne d'autres productions emblématiques que sont les vins et la gastronomie. Une aubaine économique indiscutable pour ce coin de paradis français également producteur d'une précieuse lavande.**

Nous souhaitons sensibiliser les Français sur notre territoire, surtout la trufficulture, et dire aux élus que nous avons besoin de remettre en place cette activité [...] Il y a tout un agrotourisme qui tourne autour, qui est très important. C'est notre premier objectif, ajoute Eric Solier.

Nous souhaitons pouvoir aussi [...] générer des subventions, des aides qui nous permettrons de dynamiser le secteur. [...] Actuellement des dépôts ont été fait, des ordonnances déposées par notre sénateur Gilbert Bouchet. A l'échelle européenne, l'Espagne et d'autres pays sont tellement aidés, qu'à notre détriment nous n'avancions plus. Alors oui, la France produit beaucoup de truffes, mais ça ne durera pas si nous manquons d'appuis pour relancer cette agriculture ô combien prolifique...



Actualité Grand Sud Lot Limogne-en-Quercy

Publié le 21/02/2018 à 03:51, Mis à jour le 21/02/2018 à 09:05

Dix trufficulteurs récompensés



24e challenge de la meilleure fréquentation pour les trufficulteurs.

Vendredi 16 février à 11h, avait lieu dans le hall de la salle culturelle La Halle, la remise des prix du challenge de la meilleure fréquentation, réservé aux trufficulteurs qui ont contribué au bon fonctionnement du marché aux truffes noires du village. L'association des trufficulteurs du causse de Limogne et la municipalité, ont récompensé (avec des lots gourmands et de bonnes bouteilles), les plus assidus. Dix trufficulteurs qui ont permis avec leurs collègues de présenter à la vente depuis le début décembre 160 kg de tuber-mélanosporum. 1er prix : Georges Delpech, 2e-Pierre Campoy, 3e- Martine Lacam, Bruno Linou, JC Lacam, Norbert Malgoire, Claude Astoul, Simone Ricou, M Delon et Roger Gamel.

La Dépêche du Midi



Après une excellente saison, la Dordogne de nouveau premier producteur de truffes en Europe ?



La Dordogne devrait redevenir cette année le département le plus producteur de truffes en Europe © Radio France - Manon Derdevet
Dordogne, France

C'est une **saison inespérée pour les trufficulteurs** de Dordogne ! Après plusieurs années de **mauvaises récoltes**, le millésime 2017/2018 a été très bon pour le Périgord. "*Près de 10 tonnes ont été récoltées*" selon Jean-Charles Savignac, le président du groupement Européen des trufficulteurs. La saison n'est, certes, pas tout à fait terminée mais il est fort probable que la **Dordogne redeviennent le premier département producteur de truffes**. Non seulement en France, mais aussi en **Europe**. "*La Dordogne est un exemple, il faut additionner l'autoconsommation, les courtiers, les marchands et les marchés de détails que les clients adorent*" explique Jean-Charles Savignac.

Près de 10 tonnes de truffes récoltées cette saison

Les **raisons de ce succès** pour les truffes du Périgord sont simples : une **météo pluvieuse et de la chaleur**. En revanche, une forte sécheresse a été relevée dans les autres départements de France mais aussi en Italie ou encore en Espagne. "*La truffe est un champignon constituée d'eau, mais il n'en faut pas trop non plus, juste des sols humides*" continue Jean-Charles Savignac. Du coup, la Dordogne redevient l'**emblème européen de la truffe**. Le dernier marché de la saison est prévu ce lundi matin à **Sainte-Alvère**.



Jarnac: truffe, le nez dans le cash

Par Gilles BIOLLEY, publié le 26 février 2018 à 11h36, modifié à 11h38.



De nombreuses truffières voient le jour chaque année en Charente, indique Régis Mesnier, le président du syndicat.

"Ce qui est rare est cher, c'est bien connu." Et ça rapporte combien? "Joker", sourit cet apporteur de truffes, peu disert, comme la majorité de ses collègues, quand il s'agit de parler recette. On se contentera donc de fourchettes de prix de vente. Comme de coutume. Cette année à Jarnac, où l'ultime coup de corne de brume du traditionnel marché de saison va sonner demain mardi, le kilo de la reine des grandes tables s'est écoulé entre 400 et 500 € pour la deuxième catégorie, 600 et 700 € pour la première, 800 € pour la catégorie extra où l'on est allé jusqu'à flirter avec les 1 000 € le kilo en décembre dernier.

Des prix qui se sont "*maintenus à un niveau important*" sur la durée d'un marché 2017-2018 exceptionnel de surcroît en termes de volume. "*Entre 800 et 900 kilos, soit le double de celui de 2016*", indique, ravi, Régis Mesnier, le président du Syndicat des trufficulteurs charentais pour...

Les truffières poussent en Charente

Mille tonnes par an, c'est, bon an mal an, le volume produit en France au début du XXe siècle, dont 200 à 300 tonnes étaient issues du Poitou-Charentes. "La production se situe autour de 50 tonnes aujourd'hui, dont 4 à 5 viennent de l'ex-région", indique Régis Mesnier. En particulier d'une Charente de plus en plus gourmande en truffières ces dernières années.

"Chaque année, on enregistre des nouvelles plantations. De 15 à 20 hectares sur une surface totale plantée de 1 500 hectares sur l'ex-région, dont la moitié en Charente", indique-t-il. Des truffières d'une surface de 1 à 1,5 hectare pour la majorité, une dizaine seulement de 5 hectares et plus. "La Charente a une histoire avec la truffe, liée au cognac, elle a beaucoup été produite à la suite de l'épisode phylloxera pour compenser." Elle se poursuit, cette fois, pour s'aligner sur la bonne santé de l'eau-de-vie.

Vers la création d'une interprofession

"On est en train de préparer quelque chose, un gros projet", annonce Régis Mesnier, le président du Syndicat des trufficulteurs charentais. Il consiste en la création d'une association interprofessionnelle de la trufficulture en Nouvelle-Aquitaine (Aitna), à l'image de l'interprofession du cognac (BNIC), afin de régir et réglementer la filière. Elle rassemblerait l'ensemble de ses acteurs, trufficulteurs, pépiniéristes, courtiers, grossistes. Cette structure devrait voir le jour au printemps prochain. "On vient de recevoir les financements de la Région. Les statuts sont rédigés, on devrait pouvoir les déposer très rapidement", annonce Régis Mesnier. Elle aurait son siège à Jarnac appelée à devenir le pôle professionnel de la truffe, avec son marché, quand Rouillac serait son pôle touristique-économique tourné vers le grand public avec la création d'une maison de la truffe sur le site des Bouchauds, projet bien avancé.



Dordogne : " une saison exceptionnelle" pour le marché aux truffes de Sainte- Alvère

Publié le 26/02/2018 à 15h40. Mis à jour à 15h54 par **Emilie Delpeyrat**.



La saison des marchés aux truffes de Saint-Alvère s'est achevée ce lundi matin sur une note positive avec 10 kg de diamants noirs vendus en seulement quelques minutes. *ARNAUD LOTH*

Au total, un peu plus de 835 kg de tuber melanosporum ont été apportés par les trufficulteurs entre fin novembre et fin février.

La saison des marchés aux truffes de Sainte-Alvère (24) s'est achevée ce lundi matin sur une note positive avec 10 kg de diamants noirs vendus en seulement quelques minutes.

"Une institution déjà vieille de 32 ans"

Au total, ce sont près de 835 kg de tuber melanosporum qui ont été apportés sur le marché entre le 27 novembre et ce lundi 26 février. Le maire de Sainte-Alvère, Philippe Ducène, parle d'une " saison exceptionnelle" tant sur le plan quantitatif que qualitatif.

Car c'est bien ce dernier point qui fait toute la différence : " Les commissaires chargés de contrôler les truffes font un travail remarquable pour maintenir un marché de qualité", fait valoir l'édile, qui a la lourde responsabilité de faire perdurer une institution déjà vieille de trente-deux ans.



Le champignon, champion de la dépollution

26/02/2018



Ph. Novobiom

Grâce aux technologies de plus en plus poussées, le « biomimétisme » devient une des clés de l'écologie future. Une toute jeune entreprise wallonne de dépollution des sols, par exemple, s'est inspirée de la façon dont le mycélium des champignons « digère » les matières toxiques.

Un des défis de l'industrie moderne c'est de pouvoir dépolluer les sols souillés. *«En général, soit ces terres sont dépolluées de manière physico-chimique, ce qui est très énergivores et donc très cher, soit elles sont brûlées, ce qui les rend inutilisables par la suite. Soit, et c'est la solution malheureusement la plus courante, elles sont déplacées et stockées dans des endroits plus ou moins autorisés»*, explique Caroline Zaoui, co-fondatrice et directrice scientifique et innovation de la société Novobiom.

Biomimétisme et bioassistance

Lorsque l'on reproduit ce que la nature a mis en place, comme lorsque l'on crée le profil de l'aile d'un avion en s'inspirant des oiseaux par exemple, on parle de biomimétisme ou de bioinspiration. Lorsque l'on utilise directement le vivant, on peut parler de bioassistance. C'est le cas ici pour ces réseaux de mycélium qui, une fois propagés sur les sols pollués, vont nettoyer ces derniers. *«Dans les écosystèmes terrestres naturels, les champignons ont un rôle clé dans le renouvellement de la matière organique. C'est eux qui s'attaquent aux molécules les plus difficiles»*, explique Caroline Zaoui. *«L'humain produit des molécules chimiques toxiques et nous travaillons directement avec les organismes vivants pour effectuer le service que l'on veut réaliser»*, dit-elle, en précisant que ce que l'on entend par champignon c'est le fruit du réseau mycélium. Ici, c'est le mycélium, pas le fruit, qui est utilisé.

Plus de trois millions de sites à dépolluer

«Il y a plus de trois millions et demi de sites identifiés comme potentiellement pollués en Europe et on en a traité que 15%. Cela coûte chaque année plus de six milliards d'euros pour les administrations publiques et les entreprises, selon une étude Ernst & Young et une étude européenne», explique Caroline Zaoui. Leurs clients potentiels sont les propriétaires de sites industriels qui comportent des pollutions de type organiques, hydrocarbures lourds et hydrocarbures aromatiques polycycliques. *«Souvent, ce sont des pollutions mixtes, organiques et métaux lourds. Parfois, le taux de métaux lourds n'est pas problématique mais parfois, si»*, précise la jeune femme qui explique que pour les métaux lourds, la technique demande encore des tests en laboratoires.

L'avenir de la dépollution

La dépollution par le vivant que propose Novobiom n'est pas encore une solution fréquente à cause du contexte actuel du marché de la dépollution. *«Cela coûte moins cher d'envoyer ces terres se faire stocker dans des États qui autorisent et même s'enrichissent avec ce stockage»*, déplore la scientifique. Les terres belges par exemple, sont envoyées en Allemagne ou aux Pays-Bas. Cependant, le terrain semble de plus en plus propice pour ces techniques vertes, se réjouit-elle: *«Dans un contexte global où il ne sera plus tenable de stocker ces terres toxiques et où finalement les énergies fossiles utilisées pour la dépollution finiront pas ne plus être bon marché, la dépollution par le vivant, qui est beaucoup moins énergivore, et qui permet de ne pas déplacer les terres ainsi que de ne pas les maltraiter, sera la meilleure solution.»*

Lucie Hage



Marché aux truffes : un bilan exceptionnel

28/02/2018 à 3h43



Les 10 kg du dernier marché de la saison ont trouvé preneur en quelques minutes, hier. *Photo S. C.*

Ce mardi matin se tenait le dernier marché aux truffes de la saison à la salle des fêtes de Jarnac, l'occasion de faire un bilan de cette année relativement exceptionnelle pour la région avec les organisateurs.

2017–2018 en quelques chiffres, c'est 15 marchés (dont deux prématurés fin novembre), 777 kg de truffes, un chiffre exceptionnel. Pour comparaison, 2016–2017, c'était 351 kg. 620 apporteurs au total soit une moyenne de 41 apporteurs par marché et des prix autour de 720 euros le kg en moyenne contre 676 l'année dernière.

À noter que le meilleur marché était celui du 12 décembre avec pas moins de 91 kg, un record, pour 54 apporteurs. Les plus petits marchés étaient ceux du 20 et 27 février avec à chaque fois 10 kg pour une petite vingtaine d'apporteurs, rien de surprenant en cette fin de saison. L'an passé pour le dernier marché, il n'y avait que 2,2 kg de truffes. Éric Chasseriaud, responsable du marché de Jarnac, était donc tout sourire, ce mardi matin lorsqu'il a transmis ces chiffres avant l'ultime coup de corne de brume de la saison.

Hausse des apporteurs

Des chiffres plus que satisfaisants qui ont différentes explications. La production du quart sud ouest a été particulièrement élevée en termes de quantité contrairement au sud est notamment où la production a été catastrophique et la demande a été de plus en plus forte. Une quantité que les trufficulteurs charentais ont bien du mal à expliquer : « C'est un peu inexplicable car la météo n'a pas été si humide que ça cet été, c'est très certainement dû à la chaleur que l'on a eu au printemps. C'est une saison record. »

Outre la conjoncture et les conditions météo, les organisateurs du marché de Jarnac notent également l'augmentation du nombre d'apporteurs avec des truffières qui sont entrées en production.

Tous ces chiffres doivent cependant être mesurés, la production de la truffe est aléatoire. Cette année record fait suite à une saison passée beaucoup plus délicate où certains trufficulteurs ont eu une production quasi nulle.

TV5MONDE

La truffe, une culture capricieuse, exigeante, mais en expansion



Un panier de truffes lors de l'ouverture du marché aux truffes à Lalbenque (sud-ouest), le 6 décembre 2016
afp.com - REMY GABALDA

La filière française de la truffe noire (*melanosporum*), la plus utilisée en cuisine, est en pleine structuration. Il y a urgence: le précieux "diamant noir" est de plus en plus sensible au réchauffement climatique et pratiquement plus disponible à l'état sauvage.

De 1000 tonnes par an au début du XXe siècle, la récolte de truffes en France est tombée à quelque 35 tonnes en 2016, constate, un brin désabusé, Maurice Cotte, un trufficulteur de Génissieux (Drôme) venu présenter son métier au salon de l'Agriculture à Paris.

En incluant les autres variétés (truffe de Bourgogne, truffe brumale et truffe blanche, en général moins chères), la récolte française s'élevait à quelque 70 tonnes en 2016.

La raison du recul tient d'abord à la quasi-disparition des truffes sauvages, champignons qui aiment la forêt, oui, mais une forêt perturbée par l'homme avec un accès à la lumière, pas une forêt dense, encombrée de mousses, de lichens et de feuilles.

"Les petits métiers de l'entretien de la forêt ont disparu, et avec eux, les truffières naturelles", souligne Michel Tournayre, président de la fédération française des trufficulteurs depuis 2014.

Les premières plantations ont eu lieu en 1810, c'est une culture relativement jeune, explique-t-il lors d'une rencontre à Paris.

Des recherches menées par l'Inra dans les années 1970 ont permis de développer les plantations de ce champignon réputé indépendant, plaçant la France dans le trio de tête des producteurs mondiaux avec l'Espagne (45 tonnes en 2016) et l'Italie (10 tonnes en 2016). La France compte entre 18 000 et 20 000 hectares de truffières.

Aujourd'hui "l'avenir de la production de truffes est dans la trufficulture" c'est-à-dire les plantations d'arbres (chêne vert, chêne blanc, tilleuls, pins, charmes), explique M. Tournayre, lui-même trufficulteur à Uzès dans le Gard depuis la troisième génération.

Les racines des arbres doivent avoir été préalablement "mycorhizées" avec un réseau micellaire par un pépiniériste. Les premières truffes apparaîtront dans le réseau des racines au bout de sept à dix ans.

"C'est un échange: Le champignon apporte l'eau, l'azote et le phosphore aux racines de l'arbre, et l'arbre fournit le sucre au champignon", détaille M. Tournayre.

Il se vend en France environ 300 000 plants de jeunes arbres par an, permettant de planter quelque 1000 hectares nouveaux ou renouvelés, selon les statistiques des 16 pépiniéristes agréés.

Cette culture, capricieuse, exigeante, difficile, est aussi demandeuse tant en capitaux pour les investissements qu'en travail des arbres (taille) et en patience.

Les truffes se font désirer, et ne produisent à plein régime -quand tout fonctionne bien- qu'une petite vingtaine d'années.

"Après il faut remplacer les arbres, et on ne sait toujours pas pourquoi", note M. Tournayre.

- Besoin d'eau -

"Une année normale, la France devrait récolter environ 50 tonnes de truffes noires, mais le champignon est de plus en plus sensible à la sécheresse", constate-t-il aussi.

En 2016, la récolte a ainsi été catastrophique dans le sud-est de la France, où il n'a pas plu plusieurs mois d'affilée, et bien meilleure dans le sud-ouest, bien arrosé au printemps.

L'enjeu actuel de la filière est de lancer et d'expérimenter un programme autour de la gestion de l'eau, pour définir des "itinéraires techniques" performants.

"Il ne s'agit pas d'arroser comme le maïs", souligne M. Tournayre, le besoin d'eau pour la truffe étant actuellement estimé "entre 800 et 1000 mètres cube à l'hectare".

Via l'Inra, la trufficulture bénéficie depuis trois ans d'un financement public de 160 000 euros par an pour mener des recherches sur une quinzaine de parcelles expérimentales dans toute la France afin de définir précisément ses besoins en eau.

Sur les 20 000 personnes qui "sont dans la truffe" en France, seuls 6000 sont adhérents à la Fédération. Selon M. Tournayre, "pour 90% des gens, la production de truffes est surtout un complément de revenus" dans cinq régions principales, la Nouvelle Aquitaine, l'Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, et Centre-Val-de-Loire.

La commune fière de sa truffière

Publié le 01/03/2018 à 04:55 | Mis à jour le 01/03/2018 à 04:55



Les jeunes planteurs sur la truffière en 2007. © (Photo archives NR)

Avant d'ouvrir la séance du conseil municipal le 27 février, Jean-Marie Auzanneau, maire d'Exoudun, invite Christian Soullard et Lucien Bonneau, « Trufficulteurs des Deux Sèvres », à présenter le film tourné en mars 2007 lors de la plantation par les enfants des écoles de ce qui est devenu la truffière municipale d'Exoudun. 98 jeunes CM1 et CM2 de La Mothe, issus des écoles François-Dallet et Sainte-Marie plantaient alors 76 chênes truffiers sur les 40 ares du terrain appartenant à la commune d'Exoudun situé route de Lezay. La parcelle abritée du vent, jouit de conditions agronomiques favorables à la culture de la truffe : taux d'acidité peu élevé et présence de calcaire. Depuis 3 ans la commune a pu avec le concours des trufficulteurs procéder à de premières récoltes. « *La truffière constitue un atout touristique important* » a conclu le maire qui s'est félicité de la visite dimanche dernier de la « Roulebenaïse, » club moto, venu admirer la truffière et des démonstrations de cavage.

Le conseil municipal d'Exoudun a ensuite pris les délibérations suivantes :

Accident de Bagnault. Le maire évoque le récent accident de camion qui a coûté la vie au chauffeur.

Travaux. La réfection de la route de Loubigné à Javarzay se fera pour un montant de 5.383 € HT. Réfection de la toiture de la fontaine de la Fontanelle : 6.125 € HT (cout élevé car il s'agit d'une toiture en ardoises). La décision relative aux travaux des vestiaires du stade est repoussée à une date ultérieure. Accord de principe du conseil pour l'acquisition d'une bande de terre le long du mur du cimetière de façon à pouvoir procéder à des travaux confortatifs. De même, accord pour revoir avec l'aide d'un expert, la signalétique routière là où l'étroitesse des passages rend la circulation difficile. La réserve incendie de Bel-Air sera déplacée lors d'une prochaine intervention de l'Acempss et une nouvelle convention signée avec le propriétaire du terrain.

Monographie de Firmin Dubreuil. L'ouvrage original sera restauré. Cout 1.368 € HT, subventionné à 30%.



Les dix nouveaux disciples

Confrérie d'escoffier

La Dépêche du Midi Publié le 03/03/2018 à 03:54



Les dix intronisés en compagnie de leurs parrains, après avoir prêté serment

La brigade Quercy-Périgord des disciples Escoffier Grand Sud-Ouest qui compte dans ses rangs, Thierry Cubaynes chef caussadais, Alexandre Bogaert (La Table du Cardinal à Montpezat-de-Quercy), Francis Jeansou (La Cave des Vignerons à Montpezat-de-Quercy), Philippe Jouclas (Charcutier/traiteur à Limogne) a organisé lundi dernier, son dîner de chapitre caritatif «Agir pour les adultes autistes». Les disciples se sont retrouvés au Restaurant Les 5 Sens à la Toque d'Albias dont le chef Xavier Charaux est également disciple. Treize membres de La Confrérie des vins des coteaux du Quercy étaient présents dont Pierre Bogino, grand maître de la confrérie et disciple Escoffier. Etaient également présents Anne-Sophie Hervé, directrice générale de l'APIM (Accompagner, Partager, Innover dans le secteur Médico-social) à Lavit-de-Lomagne et Christian Colmagro, directeur du foyer d'accueil médicalisé Les Quatre Vents à Lavit-de-Lomagne, également. A cette occasion, la délégation a accueilli dix nouveaux membres dont trois écharpes rouges pour Walter Jonas (cuisinier belge), Thierry Pszonka (restaurant Les Sens à Puylaroque), Monique Valette (restaurant Le Bourdié à Bach) ; deux écharpes lie de vin pour Stéphanie Bogaert (restaurant La table du Cardinal à Montpezat-de-Quercy) et Marion Jouclas ; trois écharpes bleues pour Fabrice Leroy (ingénieur conseil et formateur HACCP, laboratoire L&M), Antoine Poiret et Yana Yanakiéva ; deux écharpes vertes pour Jean-Jacques Bousquet (vigneron au domaine de la Garde à Labastide-Marnhac) et Raymond Cabos (producteur de pruneaux à Mirabel) en présence de Patrick Guat, président régional de la délégation et du Pays France. Comme il est de coutume, chaque intronisé a fait le serment de transmettre, de servir et d'honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente, valeurs chères à Auguste Escoffier.

Après les mises en appétit d'un soir et leur cocktail à la truffe, les convives ont pu déguster un rôti de foie gras de canard mi-cuit truffé suivi d'une grosse morille farcie flanquée de ris de veau et braisage de petits légumes, un fromage de chèvre de la ferme de Guillounet à La Bénèche (Sarl Marre) accompagné d'un pruneau poché et crème de pruneau et pour terminer, un impérial praliné, crème anglaise aux fèves de Tonka torréfiées, le tout accompagné de vins des coteaux du Quercy, domaine de la Garde et de la cave des Vignerons. Les disciples adressent un grand bravo à Xavier Charaux et son équipe pour ce magnifique repas et son accueil.