



## Sommaire des articles du recueil 18/006

Page 03 Fête de la truffe d'été et de l'AOP Malepère

Page 04 Le retour de la truffe d'été

Page 06 Arbres et champignons: la pollution, briseuse de couples

Page 08 Malgré une maigre récolte, la qualité est au rendez-vous au marché de la truffe blanche d'été à Aups

Page 10 L'été ramène sa truffe à St Alvère

Page 11 Truff'ART L'art s'invite dans les truffières de « Truffes Noires de Montcuq »

Page 12 Les trufficulteurs audois à Flandry

Page 13 La recherche au service de la truffe

Page 14 La fête de la truffe et du terroir

Page 15 Nocturne pour la truffe d'été

Page 16 Aups : la saison de la truffe blanche est lancée

Page 18 Truffes et Malepère : vitrine sur des trésors de terroir

Page 19 La truffe était à la fête



+ d'infos [www.carcassonne-agglo.fr](http://www.carcassonne-agglo.fr)

*Truffe*  
**TERROIR &**

**FÊTE DE LA TRUFFE D'ÉTÉ  
& DE L'AOP MALEPÈRE**

**ROULLENS**

**30 JUIN 2018 • 17H-23H**



Conception - réalisation - communication Carcassonne Agglo / Impression : TDF Narbonne / Crédits photos : © Igor Nivenski & © andreyphila - AdobeStock



## Dordogne : le retour de la truffe d'été

Publié le 07/06/2018 à 8h35. Mis à jour à 14h01 par SudOuest.fr Dordogne.



Un superbe spécimen sur le marché de Daglan, dimanche  
*Carole Trouvé*

À Sainte-Alvère (commune de Val de Louyre et Caudeau en Dordogne), le marché à la tuber aestivum, la truffe blanche d'été, démarrera lundi 11 juin à partir de 10 h 30, sur la place du marché.

La municipalité organise, depuis six ans entre juin et septembre, ce marché hebdomadaire contrôlé consacré à ce champignon, appelé aussi truffe de la Saint-Jean.



Les amateurs de truffe d'été ont rendez-vous lundi sur la place de Sainte-Alvère  
*Crédit photo : archives Astrid Martin-Auberton*

### Plus de 7 kg à Daglan

Dimanche 3 juin, la commune de Daglan, au cœur de la vallée du Céou en Sarladais, a accueilli dans la cour de l'école son premier marché contrôlé aux truffes d'été. Six producteurs étaient présents avec 7,850 kg de tuber *æstivum* classées en deux catégories. Elles ont trouvé preneurs en moins de deux heures, vendues entre 90 et 130 euros le kilo.



Pascal Dussol avec les producteurs locaux de Daglan et Bouzic

*Crédit photo : Carole Trouvé*

Cette variété de champignon, dont le goût est complètement différent de la truffe noire, se développe à partir du mois de mai en fonction de la météo et se récolte jusqu'au cœur de l'été. "Il y a encore 20 ans, elle n'était même pas ramassée et faisait le bonheur des sangliers, souligne le maire de Daglan, Pascal Dussol. Mais les choses ont changé, elle est devenue une des stars de l'été."

On la trouve au pied des chênes verts mais aussi sous les tilleuls, les noisetiers et le plus souvent en bordure des prairies sèches des coteaux. Comme pour la truffe noire, elle se ramasse à l'aide d'un chien. À Daglan, les marchés se déroulent le dimanche de 11 à 13 heures. Un toast truffé est offert par la municipalité aux visiteurs.

# Arbres et champignons: la pollution, briseuse de couples



Un bolet subtomenteux en mycorhize  
Imperial College London

**Pour mieux pousser, la plupart des arbres établissent, au niveau de leurs racines, d'étroites relations avec des champignons. Or ces symbioses, appelées mycorhizes, sont vulnérables à la pollution, révèle une [étude](#) publiée mercredi 6 juin dans *Nature*.**

Comme toute symbiose, ces mycorhizes fonctionnent sur le système du «donnant donnant» : le champignon facilite l'absorption de sels minéraux et d'eau par l'arbre, tandis que ce dernier fournit au champignon les sucres qu'il synthétise par photosynthèse. Parmi les plus connus des champignons mycorhiziens, la truffe accorde sa préférence aux chênes verts et blancs, au frêne et au charme.

Or ces couples pourraient avoir la vie dure du fait de la pollution, révèle l'étude menée par l'équipe de Martin Bidartondo, de l'Imperial College de Londres. Ce qui pourrait expliquer de nombreux cas d'arbres en mauvaise santé, observés partout en Europe: *«on observe une tendance alarmante à la malnutrition chez les arbres européens, ce qui rend les forêts encore plus vulnérables aux ravageurs, aux maladies et au changement climatique»*, explique Martin Bidartondo.

## 40.000 mycorhizes analysées

Au cours de leur travail, le plus important mené à ce jour sur les mycorhizes, les chercheurs ont analysé près de 40.000 mycorhizes prélevées dans 137 forêts de 20 pays européens. Leurs résultats révèlent une forte corrélation, jusqu'alors méconnue, entre facteurs environnementaux et climatiques d'une part, nature du champignon mycorhizien d'autre part. Parmi les facteurs les plus critiques, l'équipe relève les dépôts d'azote et de potassium via les précipitations (en hausse du fait de l'usage des engrais minéraux), le pH du sol et la température moyenne de l'air. Ce qui pourrait modifier la nature des associations, avec la raréfaction de certains champignons mycorhiziens, vulnérables aux perturbations

environnementales, au profit d'autres espèces.

Selon les chercheurs, ces modifications de mycorhize pourraient nuire à l'arbre: plutôt qu'une symbiose, l'association pourrait se faire plus parasitique, avec une relation moins réciproque.

Continuant à pomper les sucres dans la racine, le champignon serait moins prompt à approvisionner l'arbre en eau et en sels minéraux, au risque de l'affaiblir.

## Var-matin

### Malgré une maigre récolte, la qualité est au rendez-vous au marché de la truffe blanche d'été à Aups

[ST-RAPHAEL VIE LOCALE](#)

PAR M. B. Mis à jour le 14/06/2018 à 10:30 Publié le 14/06/2018 à 05:18



À l'ouverture du marché, hier matin, plusieurs restaurateurs aupssois sont venus se ravitailler en truffes. Dylan Meiffret

Le gong a retenti. La saison de la tuber aestivum a démarré avec le lancement du marché de la truffe d'été. Comme pour le diamant noir, la production cette année est maigre

"Il y en a très peu cette année!" À l'heure de l'ouverture du marché de la truffe d'été\*, hier matin, sur la place du village, le constat est sans appel.

Tout comme pour sa consœur, la truffe noire, l'impact de la sécheresse aura fait des ravages cette saison. "La truffe d'été ou tuber aestivum naît en automne, rappelait Philippe de Santis, vice-président du Syndicat des trufficulteurs varois. Or, nous avons connu l'année dernière une sécheresse importante jusqu'en novembre".

De facto, la production est cette année en berne. "On atteint tout juste 20% de la récolte précédente", se désolait le vice-président et propriétaire du Domaine de Majastre à Bauduen. Et ce n'est pas la pluie de ces derniers jours qui arrangera les choses dans l'immédiat. "Les gens pensent que dès qu'il pleut, les truffes sortent... Mais il faut du temps!"

Reste que lui l'assure : la qualité est au rendez-vous. "Nos truffes sont des produits du terroir,

avec un vrai goût subtil de noisette. Rien à voir avec celles en provenance des Pays de l'Est que l'on retrouve sur nombre d'étals: elles sont insipides". Et d'inviter à la prudence: "Quand vous voyez des truffes à prix cassés, il faut se méfier..."

Si elle est bien moins chère que la truffe noire, le précieux champignon se monnaie quand même cette année à 280 euros le kilo, contre 250 l'an passé.

#### UNE SAISON ÉCOURTÉE

Au-delà du faible rendement, il est en plus conseillé aux amateurs de ne pas trop tarder pour satisfaire leurs papilles. "La sécheresse a aussi impacté le processus de maturité. Comme les truffes sont nées en souffrance, elles mûrissent plus vite. Mieux vaut ne pas trop attendre pour les déguster."

Et d'ajouter: "Je pense que les stocks seront écoulés fin juillet. Alors que la saison dure habituellement jusqu'à fin août."

Hier matin, ils étaient trois producteurs sur le marché. "Il y a à peu près 15 kg de truffes ce matin, c'est très peu."

Du côté du président, Francis Gillet, le constat était le même. Mais lui ne cache pas, en plus, son inquiétude pour les saisons à venir. "Les répercussions de la sécheresse sur toute la végétation risquent de se faire ressentir sur plusieurs années. Il faut espérer que la saison suivante sera meilleure. Vu celle-ci, cela ne devrait pas être trop compliqué...", ironisait-il. Et si, à ses yeux, la truffe d'été n'arrive pas à la cheville de sa grande sœur - "elle n'a pas la même saveur, la même qualité" -, elle est quand même bien goûtue: "Deux ou trois lamelles sur un toast avec de la fleur de sel et un filet d'huile d'olive, c'est bien appréciable."

Et ce n'est pas les restaurateurs aupsois qui diront le contraire. Six d'entre eux étaient venus se ravitailler en "rabasses"\*\*, à l'image de Claude Archier, chef du restaurant Le Provençal. "La truffe d'été n'a évidemment rien à voir avec la noire du Périgord. Mais elle est bien parfumée. Elle se travaille crue, râpée, avec des produits de saison, précisait-il. Je l'utilise en salade, sur des viandes chaudes en lamelles, ou encore en tapenade, broyée avec de l'huile d'olive et quelques feuilles de basilic. En début de saison, son goût est léger. Plus elle mûrit, plus sa saveur est prononcée."

Hervé Valverde, chef du restaurant L'Aiguière l'utilise, lui, avec des rougets, des noix de Saint-Jacques, du fromage de chèvre...

"Un restaurateur d'Aups qui ne travaille pas la truffe, c'est qu'il n'a rien compris..., concluaient les six chefs en chœur. La truffe, c'est notre produit, notre terroir, notre économie!"

\*Tous les mercredis matin, à partir de 9 heures, sur la place Frédéric-Mistral.

\*\*Le Provençal, L'Auberge de la Tour, Le Saint-Marc, L'Aiguières, le Domaine de Majastre, la Bastide du Calalou.



## L'été ramène sa truffe à St Alvère

18 juin 2018 à 07h38 Par Xavier Boucherie



*Crédit photo : 13 kilos écoulés lundi dernier. Photo XB*

2ème marché de la saison ce matin. Pour le coup d'envoi Lundi dernier, une dizaine de vendeurs étaient postés devant les halles. 13 kilos de Tuber Aestivum se sont écoulés entre 80 et 120 euros le kilo selon la catégorie.

Un bon chiffre même si pour la responsable du marché, Marie France Ghouti, la météo pluvieuse des dernières semaines n'a pas aidé. Ecoutez-là au micro de Xavier Boucherie.

Pour Écouter le podcast : <https://www.bergerac95.fr/news/l-ete-ramene-sa-truffe-a-st-alvere-19973>



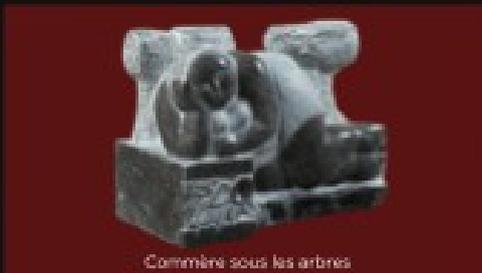
Plus de 800 kilos de diamant noir écoulés cet hiver sous les halles de St Alvère. Du jamais vu depuis son ouverture en 73.

La truffe blanche estivale se trouvera elle sur les étals encore pour un bon mois. Peut être même plus, si le temps, lui est clément.

Truffes  
noires de  
Montcuq<sup>®</sup>

**Truff'ART**

L'art s'invite dans les truffières de "Truffes Noires de Montcuq"  
avec MICHÈLE CAÏRIC sculpteur & HUGO artiste sculpteur, graveur.



**RENCONTRE  
DE L'ART TOPIAIRE & DE  
LA SCULPTURE SUR PIERRE**

**VERNISSAGE**  
Le 04 Août 2018 à 17h  
**EXPOSITION**  
04 Août au 23 Septembre

121 Chemin de Gounille - Lebreil 46800 MONTCUQ  
Coordonnées GPS : Montagnac 46800 Lebreil

**06 08 76 21 10**

[Nous vous remercions de nous prévenir de votre présence avant le 23 juillet](#)

**LADEPECHE.fr**

# Les trufficulteurs audois à Flandry

Agriculture

F.P. Mis à jour le 20/06/2018 à 08:13



Les trufficulteurs avaient rendez-vous à Flandry. / Photo F.P.

L'assemblée générale des trufficulteurs audois a eu lieu, cette année, au château de Flandry.

Un site d'exception pour recevoir une soixantaine de trufficulteurs du département.

«L'association compte, aujourd'hui, 456 adhérents. Cette saison, près de 70 kg de truffes *tuber melanosporum* ont été proposés à la vente, sur les neuf marchés aux truffes de détail de Moussoulens, Talairan, Villeneuve-Minervois et les marchés de la Saint-Valentin à Narbonne, celui de Truffes et Patrimoine à Villeneuve-Minervois et La Digne-d'Aval. Si l'on fait une comparaison avec la saison dernière, on est à peu près dans les mêmes quantités (64 kg sur la saison 2016-2017). Il y a presque dix ans, nous avons misé sur la promotion de la truffe d'été. Le dernier marché estival aura lieu à Roullens, le samedi 30 juin, de 17 heures à 23 heures. Cette truffe est également vendue tout l'été, à la maison de la truffe d'Occitanie, à Villeneuve-Minervois. Nous devons continuer dans cette voie et promouvoir la truffe d'automne *tuber uncinatum*, que l'on trouve notamment en haute vallée de l'Aude, mais aussi la *tuber borchii*, qui se récolte de mi-janvier à fin avril. Cousine de la truffe blanche d'Alba, elle a une odeur puissante et très aillée». Après le rapport moral de l'association, le président Alain Giniès a demandé une minute de silence à la mémoire de Jacques Carriqui, maire de Moussoulens, décédé dernièrement. Les adhérents ont ensuite fait honneur à la fidélité : trente-quatre ans de présence chez les trufficulteurs audois, Roger Journes, de Villerouge-Termenès, fêtait ses cent printemps. «Passionné par ce mystérieux champignon, Roger Journes est un bel exemple pour la trufficulture audoise. Preuve que les truffes conservent !». Pour les agapes, des truffes ont été servies avec les vins de la cave Sieur d'Arques.

Presse trufficole du net | 23/0618 | Source : Syndicat des Trufficulteurs de l'Ardèche

**VIVIERS** Journées techniques truffes de la fédération française

## La recherche au service de la truffe

La Fédération Française de la trufficulture a tenu son grand rendez-vous annuel à Viviers mardi et mercredi. Durant ces deux journées « techniques truffes », les acteurs de la filière et les techniciens de tous les départements ont échangé sur les récoltes par région, mais également sur les expérimentations menées et les avancées de la recherche. Ils étaient accueillis au Grand Séminaire de Viviers par le syndicat de la truffe d'Ardèche, présidé par Serge Barruel. Durant ces deux jours, plus de 30 techniciens de la truffe ont ainsi pu échanger sur divers points en présence notamment de Michel Tournayre, président du syndicat national, et Claude Murat, chercheur spécialité de la truffe à l'Inra de Nancy. Les participants ont alterné entre les présentations et les visites de truffières sur le secteur.

Le mardi midi, lors des discours de lancement de l'événement, Michel Tournayre a pu insister sur l'importance des techniciens : « Ils jouent un rôle majeur. Mais ils sont aujourd'hui menacés. Nous avons du mal à trouver les financements. » Le président insistait également sur la « structuration en cours de la filière au niveau national ».



Claude Murat, Michel Tournayre, Fabrice Brun, Serge Barruel, et Christian Lavis, lors du lancement des journées techniques truffes à Viviers.

Claude Murat revenait de son côté sur le projet CulturTruf, l'un des sujets majeurs du moment. Ce programme vise à « améliorer la gestion de l'eau dans les truffières », expliquait le technicien avant de développer, « une truffière n'a pas forcément besoin de beaucoup d'eau, mais tout le challenge consiste à l'amener au bon moment. » C'est d'ailleurs lui qui a clos les débats mercredi soir sur ce sujet.

Un programme qui a une résonance particulière cette année alors que la saison hivernale dans la région a été « catastrophique » selon Serge Barruel, en raison justement de la sécheresse. Et les premiers retours de la truffe d'été, qui a subi la sécheresse de l'automne, n'inci-

tent pas non plus à l'optimisme. Présent sur ces journées, le député de l'Ardèche Fabrice Brun (LR), membre de la commission truffe à l'Assemblée Nationale, a présenté aux trufficulteurs et techniciens l'amendement qu'il avait déposé pour permettre l'exonération pour les trufficulteurs de la taxe de défrichement. Une mesure qui vise à favoriser la plantation de truffières. Le député entend « continuer à faire du lobbying pour cette mesure. Nous allons revenir à la charge dans le cadre de la prochaine loi de finance. » Tout comme le maire de Viviers, Christian Lavis, il a également salué le développement et la structuration de la filière trufficole en Ardèche.

F.O.

LTRA07SU1044

# La fête de la truffe et du terroir

Julia Pouligny Le 30/06/2018



La fête de la truffe et du terroir

C'est officiel, la 6e édition de la fête de la truffe d'été et de l'AOP Malepère se déroulera le 30 juin prochain dans la commune de [Roullens](#), de 17h à 23h. Celle-ci qui est née de la collaboration du maire de Roullens, Roland Combettes et Patrice Ferrié, président de l'association «Lou cami del vi». Cette association, est aidée par Carcassonne Agglo, dont le Vice-président chargé des affaires agricole, André Bollet, «finance les coûts de communications» et «avait ce désir d'être proche des porteurs de ce projet».

La truffe d'été, est souvent méconnue et effacée par la truffe noire, pourtant c'est elle qui sera à l'honneur pendant cette manifestation. Elle sera accompagnée par des dégustations de vins de l'AOP Malepère qui pourront être achetés à partir de 18h. Lors de cet événement, de la musique jazz de 17h à 20h sera jouée, et de 20h à 23h ce sera une bande qui viendra animer la suite des festivités. «C'est une manifestation conviviale et familiale, avec des jeux gratuits pour les enfants, comme la balle à tambourin, de l'acrobranche, un château gonflable du maquillage. De plus, un véhicule aménagé, le Carabus, qui vient du site natura 2000, exposera des insectes vivants».

Une buvette 99 % audoise sera à disposition durant toute la soirée, tout provient de l'Aude, sauf l'eau. Un repas le dimanche 1er juillet, dans le restaurant Michaud, sera au tarif de 11 euros par personnes.

La commune attend avec impatience cette fête ainsi que les 70 bénévoles qui depuis 6 ans font vivre cette fête. «C'est une chance pour la commune d'avoir des bénévoles, c'est quelque chose qui se perd, on a la volonté de les présenter à tous, car on a besoin d'eux».

Réservation pour le repas au 04 68 25 86 14, plus d'informations sur le site internet, [www.roullens.fr](http://www.roullens.fr)



# Nocturne pour la truffe d'été

Week-end

La Dépêche du Midi Le 30/06/2018



Les enfants et la truffe d'été ; Philippe Gayzard, président de l'ATA (trufficulteurs) ; Gilles Foussat, président cru Malepère, et Patrice Ferrié.

C'est la sixième année de Truffe et Terroir, et toujours le même allant des bénévoles. Ce sont les enfants, relayeurs de notre patrimoine, qui ont présenté la tuber aestivum, et c'est aux côtés des crus AOP de la Malepère que la truffe d'été a été déposée.

Cette année, la manifestation se déroulera en nocturne et débutera à 17 heures, pour s'achever aux alentours de 23 heures.

Les partenaires présents se sont exprimés tour à tour, vantant tous les produits du terroir occitan. Patrice Ferrié, président de l'association, a salué l'aide particulière des jeunes et remercié toutes les personnes intervenant pour le bon déroulé de cette fête.

Ce sera donc le samedi 30 juin, en soirée, que les 72 bénévoles mettront les bouchées doubles pour accueillir les chalands. Beaucoup d'animations au programme : vannerie, ferronnerie, ambiance musicale avec différents groupes, potier, sans oublier la restauration, où la truffe sera à l'honneur tout au long du repas.



## Aups : la saison de la truffe blanche est lancée

Mis à jour le 28/06/2018 à 10:06



La truffe blanche est une truffe d'été, moins chère que la célèbre truffe noire *tuber melanosporum*. / © A.DEQUIDT

**Tous les mercredis pendant l'été, les trufficulteurs vendent leur production sur le marché d'Aups. Dégustations, explications, ils veulent faire taire une rumeur qui fait état de truffes chinoises sur ce même marché.**

Par Catherine Lioult Publié le 28/06/2018 à 10:03

Vous aimez les truffes ? Ce champignon noir l'hiver ( *tuber melanosporum*) se décline en truffe blanche ([tuber aestivum](#)), ou encore truffe d'été. Son coût est moindre, 28 euros les 100 grammes, avec, selon les spécialistes, un arrière goût de noisette ou encore de radis noir. Le champignon apparaît avec les premières chaleurs de l'été, il doit être consommé, sur les plats de saison.

### Une opération séduction

La saison de la truffe d'été est lancée à Aups dans le Var : pour voir la vidéo :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/var/aups-saison-truffe-blanche-est-lancee-1502673.html>

Et pour les trufficulteurs il est important de rappeler que la truffe d'été varoise est dure, compacte, goûteuse et parfumée, l'inverse du champignon chinois, la [tuber indicum](#). Un groupe mycologique varois a insinué que le **marché d'Aups proposait de la tuber indicum**.



Les professionnels montent au créneau face aux accusations. / © A.DEQUIDT" />

De quoi faire réagir les trufficulteurs et à leur tête le vice-président Philippe de Santis qui lance une vaste opération de communication. Il souhaite des contrôles inopinés avec des personnes assermentées. En attendant, les visiteurs ont droit à des dégustations gratuites pour découvrir le produit.



## Truffes et Malepère : vitrine sur des trésors de terroir

Week-end

La Dépêche du Midi Le 30/06/2018



Une grosse affluence est une nouvelle fois attendue pour goûter à tous ces bons produits./ Photo DDM, archives.

Le rendez-vous incontournable pour les amoureux de la truffe et de l'AOP Malepère se déroulera ce samedi 30 juin, à partir de 17 heures, à [Roullens](#). «Cette manifestation conviviale, musicale et familiale, a vu le jour grâce à un partenariat entre l'association Lou Cami Del Vi, la mairie de Roullens et Carcassonne Agglo», explique Roland Combettes, maire de Roullens.

Il s'agit de la sixième édition de cette fête de la truffe d'été et de l'AOP Malepère qui réunit au fil des années de plus en plus de visiteurs. «Ce partenariat permet la réussite de cette fête intergénérationnelle. Un marché avec des produits autois, des animations et des dégustations autour de la truffe d'été et des vins de l'AOP Malepère auront lieu tout au long de cette manifestation», détaille Patrice Ferrié, président de l'association «Lou Cami Del Vi» qui porte ce projet.

### Ouvert à tous

Cette fête «permet de valoriser le travail des agriculteurs et viticulteurs autois qui nous accompagnent», souligne Roland Combettes. Une buvette 99 % autoise, des ateliers recettes autour de la truffe, une démonstration de cavage par les chiens truffiers et des animations musicales jazz et bandas seront également au programme. Le maire ajoute que «la fête s'adresse à tout le monde, des jeux gratuits pour les enfants seront installés pour l'occasion». En effet, diverses activités telles que l'accrobranche, une exposition sur les insectes, des ateliers maquillages, des démonstrations d'aéromodélisme, ou encore un château gonflable seront à disposition des plus jeunes. Enfin, les visiteurs pourront déguster un repas uniquement à base de produits locaux. Au menu : magret de canard, pommes de terre, tapenade truffée, fromage de chèvre et panna cota. De quoi ravir petits et grands.

*Repas sans réservations, Tarif : 11 €. Infos sur [www.roullens.fr](http://www.roullens.fr)*



←

[Actualité Grand Sud Lot-et-Garonne Saint-Pierre-de-Buzet](#)

Publié le 02/07/2018 à 03:50, Mis à jour le 02/07/2018 à 08:58

# La truffe était à la fête



Organisateurs et élus clôturent le marché, tandis que le public s'installe pour le repas

Pour la troisième année, St-Pierre-de-Buzet fêtait la truffe ce samedi 30 juin : visite guidée d'une truffière d'été, suivie d'un marché aux truffes puis d'un repas public. Céline Protin, la présidente du comité des fêtes, se réjouissait de cette journée : «Une centaine de repas ont été servis, dans une ambiance très conviviale».

L'omelette géante (à la truffe évidemment !), a été particulièrement appréciée. De son côté, le président de l'association des trufficulteurs du Lot-et-Garonne, Francis Ellero, indiquait que pas moins de 4 kg «d'or noir» ont trouvé acheteur lors du marché.

«Notre association regroupe environ 250 adhérents, dont une quarantaine de producteurs» poursuit-il. «La zone cultivée (600 hectares pour une production annuelle de 1000 à 1200 kg), se situe essentiellement dans le nord de notre département, aux confins du Lot et de la Dordogne. Mais cette culture commence maintenant à se développer en Albret. Car il faut savoir que l'essentiel de la production provient de cultures. En effet, la truffe sauvage, pour se développer, a besoin de bois aérés, bien entretenus. Ce qui devient de plus en plus rare dans notre région. Elle ne représente donc aujourd'hui plus que 1 % de la production totale.» Pour l'occasion Patrick Yon, maire de St-Pierre, accueillait dans sa commune Michel Masset, président de la communauté de communes du Confluent et des Coteaux de Prayssas et conseiller départemental, les conseiller(e)s départementaux Laurence Ducos et Alain Merly, ainsi que les maires de St-Léon, d'Aiguillon et de Bazens.

*La Dépêche du Midi*