



Sommaire des articles du recueil 18/007

Page 03 Fête de la truffe d'été à Ruoms

Page 04 La recherche au service de la truffe

Page 05 Mauvaise saison pour les trufficulteurs

Page 06 EPFL: quand le champignon joue à l'imprimante 3D
écologique

Page 08 Un conflit sur la truffe occitane

Page 09 Omelette géante à Lalbenque mardi soir

Page 10 Ils ont cassé des oeufs, la truffe a cassé la baraque

Page 12 Rognes : la truffe d'été au cœur d'une journée festive



Fête de la truffe d'été

organisée par le Syndicat de trufficulteurs d'Ardèche

à RUOMS Ardèche le 22 juin



Beaucoup d'acheteurs et pas assez de truffes pour cet événement qui comme chaque année a drainé énormément de monde par une journée très ensoleillée

Achats de truffes et de produits ardéchois,
dégustation de produits truffés préparés par le Lycée hôtelier de Largentière,
dégustation de vins produits localement,
animations avec travail des chiens pour le cavage de truffes ;
une journée très réussie malgré peu de truffes présentées à la vente.
Les trufficulteurs apporteurs ont été dévalisés en une demi heure
Une quinzaine de kg s'est négociée au cours de cette vente directe



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 Barnuel. 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 Barnuel, 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 Barnuel, en raison justement de la sécheresse. Et les premiers retours de la truffe d'été, qui a subi la sécheresse de l'automne, n'incl-

lent 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 défrichage. 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.

EQ

L'ARAG75U1044

JOURNÉES DE LA FÉDÉRATION DE LA TRUFFICULTURE

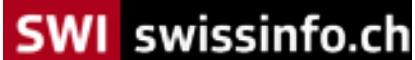
Mauvaise saison 2017 pour les trufficulteurs

VIVIERS. Mardi et mercredi, au séminaire de Viviers, se sont tenues les journées nationales de la fédération française de la trufficulture. Le député LR Fabrice Brun a rappelé qu'il a déposé un projet de loi visant à exonérer de taxes les producteurs de truffes, les truffières étant un réservoir de biodiversité remarquable. Didier Roche, président de la fédération des trufficulteurs Auvergne-Rhône-Alpes, a évoqué les difficultés de financements d'une filière qui a du mal à se développer. L'année 2017 a été marquée par des conditions climatiques défavorables, menant à une production faible. Michel Tournayre, président de la fédération française de la trufficulture a évo-

qué lui-aussi le besoin de financement de la filière, la réunion annuelle des techniciens trufficulteurs et la tenue d'assemblées générales chaque année, en région ou à Paris, alternativement. La Drôme en aurait d'ailleurs la primeur au cours de cette année 2018. Pour tous, le développement de la trufficulture présente une importance environnementale, économique et sociale et a besoin de nombreux soutiens qui se définirait pour les prochaines années sur des bases écologiques et pourquoi pas biologiques. Un marché aux truffes se tient chaque vendredi du 1^{er} juin à fin juillet, et de novembre à mars dans la commune de Ruoms.



De gauche à droite au 1^{er} plan : Didier Roche, Claude Murat, Michel Tournayre, Fabrice Brun, Serge Barruel et Christian Lavis



EPFL: quand le champignon joue à l'imprimante 3D écologique

09. juillet 2018 - 13:11

[Toute l'actu en bref](#)



En agglomérant les copeaux de bois, le mycélium du champignon permet de fabriquer des briques, des panneaux ou toutes sortes d'objets. Le produit ainsi obtenu possède des caractéristiques similaires au polystyrène expansé.

Alain Herzog/EPFL

(sda-ats)

Avec du mycélium de champignons et de la sciure, il est possible de faire croître un matériau biodégradable susceptible de remplacer le plastique. A l'EPFL, des étudiants ont adapté la recette et testent ses propriétés.

Partie souterraine des champignons, le mycélium est connu pour sa capacité à agglomérer des substrats tels que des copeaux de bois. Selon le moule employé, il peut fabriquer une brique, un panneau, un objet design, un meuble ou des chips d'emballage, a indiqué lundi l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) dans un communiqué.

Huit étudiants se sont pris de passion pour ces filaments à faire pousser soi-même, potentiellement capables de remplacer le plastique. "Notre projet est né d'une rencontre entre des étudiants en ingénierie de l'environnement et en architecture à la recherche d'une

alternative originale et innovante aux matériaux polluants", raconte Gaël Packer, membre du groupe Mycelium, Design et Architecture (MD&A), cité dans le communiqué.

Comme une imprimante 3D

La substance à base de déchets est en effet facile à produire, biodégradable en trois mois, légère et bon marché. Il suffit de mycélium, de substrat et de temps.

Il faut d'abord cultiver en milieu stérile ou pasteurisé ces "racines" de champignon, mélangées au substrat et nourries de farine et d'eau. Compter ensuite une bonne semaine pour que le mélange épouse la forme du moule.

Enfin, cuire à basse température afin d'arrêter la croissance et figer la forme. Il en résulte un bloc léger, de basse densité, solide et résistant. Comme s'il avait été construit par une imprimante 3D.

Version locale

Dans un esprit d'indépendance autant que d'écologie, les étudiants ont concocté une version locale de la recette, à base de mycélium de pleurotes communes et de fibres de chanvre jurassien. Ensuite, en collaboration avec plusieurs laboratoires de leur haute école, ils ont effectué des tests d'isolation thermique et d'absorption acoustique, de compression et de résistance à l'eau et au feu.

Résultats: le pouvoir d'isolation thermique est comparable à celui d'autres isolants, le matériau supporte facilement le poids d'un être humain, flotte, est étanche et résiste relativement bien au feu. Les tests sont encore en cours concernant l'absorption phonique. Même si des essais plus approfondis sont nécessaires, ces résultats sont jugés "extrêmement prometteurs" et montrent que ce matériau possède des caractéristiques similaires au polystyrène expansé. Il est certainement possible d'améliorer ses propriétés en travaillant la recette tant au niveau du substrat que de la nourriture, selon les étudiants.

L'INDEPENDANT

Un conflit sur la truffe occitane

Correspondant 11/07/2018 21:27



Les membres du bureau.

Le mercredi 27 juin s'est tenue l'assemblée générale de la Fédération régionale des trufficulteurs d'Occitanie coprésidée par Alain Ginies (Aude) et Alain Ambialet (Lot). Le rapport, moral et d'activité, fait part principalement de la création récente de la structure et surtout du blocage avec la région Occitanie au niveau des aides à la plantation. La Région a fait une proposition du nouveau dispositif d'aide à la plantation et à la rénovation de truffières. Ce dispositif a été mis en place par la Région sans concertation avec la filière trufficole. Ne seront éligibles à ce dispositif uniquement les personnes ou structures inscrites à la MSA. Une grande majorité des dossiers d'aides présentés à la Région concerne des personnes qui n'ont pas de statut d'agriculteur.

Par ailleurs la plupart des adhérents des structures départementales ne sont pas agriculteurs. L'exemple du département de la Lozère est significatif : 100 adhérents, 3 agriculteurs. Ceci va complètement à l'encontre des objectifs de ce dispositif. La FRT Occitanie s'oppose à la mise en place de ce dispositif.

Elle doit rencontrer la Région pour travailler sur les modalités d'application de ce nouveau dispositif, et discuter des ajustements à prévoir. Philippe Gayzard trésorier (Aude) présente les comptes avec un résultat positif de 5 523,16 €.



Publié le 30/07/2018 à 11:44, Mis à jour le 30/07/2018 à 12:06

2400 oeufs et 7 kg de truffe pour une omelette géante à Lalbenque mardi soir

Gastronomie
Le 31/07/2018



Le « Site Remarquable » du marché aux truffes de [Lalbenque](#), présidé par Christine Vigouroux, prépare activement sa grande soirée autour de l'omelette truffée géante. Chaque année, cette manifestation estivale connaît un énorme succès populaire tout autant auprès des habitants que des nombreux touristes présents sur le territoire.

Pour la 8e année, rendez-vous est donné ce mardi soir dans le cadre ombragé et bucolique du Mercadiol. Pas moins de 550 convives y sont attendus pour déguster l'omelette qui pour l'occasion sera préparée avec plus de 2400 œufs et 7,2 kg de truffes noire tuber mélanosporum de la région de Lalbenque.

Les producteurs locaux proposeront diverses options qui permettront de compléter le repas (pain, entrées, fromages, fruits, desserts, bières, vins de la région...). Dès 17 heures, il sera possible de participer à une visite guidée de la truffière des Grèzes.

A 19h30, à table : l'omelette géante truffée sera prête. Un animateur permettra de poursuivre la soirée dans la bonne humeur, et une animation surprise sera proposée dans le courant de la soirée.

Renseignements et inscriptions conseillées auprès de l'office de tourisme : 05 65 31 50 08.

MATHIEU CROUZET



Ils ont cassé des oeufs, la truffe a cassé la baraque

Associations

La Rédaction

Mis à jour le 02/08/2018 à 08:26

Pour regarder la vidéo : <https://www.ladepeche.fr/article/2018/08/01/2845010-ont-casse-oeufs-truffe-casse-baraque.html>

2 700 œufs et 7,2 kilogrammes de truffes noires pour 550 omelettes. À [Lalbenque](#), mardi soir, le diamant noir était la vedette d'une soirée « omelette géante ».

« J'ai tellement aimé que j'aurais voulu en avoir plus ! » Son assiette vide devant elle, Jacqueline sourit : « J'ai été la première servie, le cuisinier a dû avoir peur que les autres en manquent ». L'estomac pas tout à fait rempli, elle regarde avec envie les plats fraîchement servis passer devant elle.

Mardi soir, Jacqueline a participé, avec deux amies, à l'omelette géante de Lalbenque, un événement annuel au cours duquel 2 700 œufs et plus de sept kilos de truffes sont mélangés pour aboutir à une délicieuse omelette au « diamant noir », affectueux surnom donné au champignon. Bien que Lotoises de naissance ou d'adoption, les trois amies n'avaient jamais participé à ce moment-phare pour les amateurs de truffes, dont c'était mardi la huitième édition.

« À l'occasion, on reviendra », ajoute Anne, assise face à Jacqueline. Elle aussi a « beaucoup aimé » le mets pour lequel elle est venue de Gourdon. Effectivement, « les gens reviennent, on commence à reconnaître des habitués », se réjouit Christine Vigouroux, présidente du Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque, l'association organisatrice de l'événement.

Des producteurs locaux

Des dizaines de tables sont alignées sur la place du Mercadiol, entourées de quelques stands de producteurs locaux : foie gras, melon, vin, fraises, etc. Une installation d'ampleur, qui demande une certaine organisation. « On a commencé la mise en place des tables et la préparation des omelettes dès 14 heures », explique Christine Vigouroux. Car le secret d'une bonne omelette aux truffes réside là : il faut que les œufs et le champignon soient mêlés plusieurs heures avant la cuisson, pour que la saveur de la truffe noire imprègne bien l'omelette. Dès 16 heures, les mélanges sont mis au frais.

Des dizaines de chanceux

À 19 heures 30, finalement, arrive la star de la soirée : une première poêle est remplie du fameux liquide jaune et noir, sous les regards emplis d'envie de dizaines de curieux. Durant plusieurs minutes, bravant la chaleur des gazinières, trois mains, chacune armée d'une spatule, mélangent la mixture. Petit à petit, l'omelette prend forme. Quand la première grande poêle est prête, une tablée est appelée à être servie.

Jacqueline la première, puis des dizaines de chanceux à sa suite repartent avec une assiette bien remplie. Si chacun est impatient de goûter la rencontre entre les œufs et le diamant noir, les assiettes ne sont pas vidées trop vite : tous prennent le temps de se délecter du fumet et du goût en bouche du champignon si recherché.

À mesure que la soirée avance et que les assiettes se remplissent, l'attroupement autour des cuisiniers s'estompe. Ceux qui prenaient des photos dès le début de la première cuisson sont à présent à table. Sous le soleil de juillet, alors que la fraîcheur arrive enfin à la suite d'une chaude journée, 550 omelettes sont servies en un peu moins de deux heures. Et tout le monde savoure.

Site remarquable du goût

Lalbenque est reconnue, depuis 1994, comme « site remarquable du goût ». Une distinction que la ville doit bien évidemment à sa truffe noire, laquelle peut atteindre 1 300 € le kilo sur le célèbre marché de la commune. Aujourd'hui, seuls 71 lieux sont reconnus par ce label. Dont quatre dans le seul département du Lot : la noix de Martel, le safran du Quercy (produit dans plusieurs départements) et le rocamadour accompagnent ainsi la truffe de Lalbenque au patrimoine culinaire local.

La Provence

Rognes : la truffe d'été au cœur d'une journée festive

La fête de la truffe d'été s'est déroulée à l'hostellerie des vins
mercredi 01/08/2018 à 14h34
Par H.D.



L'événement prend de plus en plus d'ampleur et attire toujours plus de monde. Samedi 21 juillet, c'était la fête de la truffe d'été, de 16 h à minuit, à l'hostellerie des vins. L'occasion de faire la fête, tous ensemble.

L'extérieur de l'hostellerie a été entièrement aménagé afin d'accueillir les centaines de visiteurs attendus. Des parties à thème ont été aménagées : non seulement un coin restauration et des stands de produits du terroir mais aussi et un endroit dédié à la musique. Deux groupes musicaux ont animé le lieu. Il y en avait même pour les plus jeunes : une balade à poney leur était proposée.

L'association *Trufficulture 13* était au rendez-vous. Il y avait également Philippe Boit, trufficulteur fidèle au poste, qui faisait déguster sa truffe "*râpée sur un morceau de pain, avec*

un filet d'huile d'olive". Ce passionné explique que le champignon estival qu'est la truffe d'été, se consomme de mai à juillet. La tuber melanosporum ou truffe d'hiver, quant à elle, se déguste jusqu'en mars. Philippe Boit fait l'éloge de son produit de saison, accompagné d'un *"petit blanc, ou d'un rosé"*. Originaire du Var, ce trufficulteur travaille toute l'année à Rognes, où se trouve une bonne partie de sa clientèle.

À 300 € le kilo, soit 30 € les 100 g, une partie du succès de Philippe Boit s'explique par le prix de la truffe d'été : moins cher que celle d'hiver. Et la valorisation de ce produit par les chefs cuisiniers en est aussi pour quelque chose. Si la truffe d'été peut être cuisinée, elle peut aussi se manger cru. Philippe Boit propose des idées d'apéritifs, qui changent des classiques cacahuètes et chips.

Des dégustations artisanales

Outre les truffiers, les artisans locaux ont participé à cette journée. Les visiteurs pouvaient se restaurer auprès de food trucks venus pour l'occasion. Ils ont consommé de la tapenade, de la bière fabriquée à Rognes et différentes douceurs.

Jean-Philippe, fabricant de tapenade artisanale, vient de la Roque-d'Anthéron. Il participe depuis plus de trois ans aux événements de l'hostellerie, notamment au marché de Noël. Avec sa femme Guylaine, ils lient le vin de l'hostellerie aux différentes tapenades qu'ils proposent. La journée a été mise en place par trois personnes dont Nathalie Roger, responsable de vente qui travaille sur l'organisation de cette journée depuis le mois de mai. Sa fille, Laura, est venue prêter main-forte. C'est Chloé Plankart, stagiaire en marketing, qui a réalisé les affiches.

L'endroit est très agréable et des produits de qualité étaient au rendez-vous. Ils sont à vendre tout au long de l'année. Yves, le vendeur, faisait déguster les vins et conseillait de manière claire et efficace.

Un bel événement qui promet d'être de plus en plus florissant dans les prochaines années. Une véritable réussite, qui ne fait que commencer.



←

[Actualités Actu International](#)

Publié le 07/08/2018 à 06:15, Mis à jour le 07/08/2018 à 07:05

Albanie: la guerre de la truffe

International



Une cueilleuse de truffes avec ses chiens à Peshtan, en Albanie, le 22 mai 2018 Gent SHKULLAKU / AFP

Des menaces, des chiens empoisonnés, des arbres massacrés: l'Albanie est en proie à un conflit secret, la guerre de la truffe, un "or noir" rémunérateur dans ce pays pauvre. Evgjeni Pano, 28 ans, est une de ces cueilleuses de truffes, activité vieille d'une décennie en Albanie quand des Italiens sont d'abord venus chercher pour les ramener au pays les précieux (et très chers) champignons prisés des gastronomes.

Chaque matin, dans les massifs du sud de l'Albanie, elle se met en route avec son mari et leurs chiens à l'odorat exercé, Lajka et Boss, qui vont flairer au pied des arbres. Sa récolte, elle la vendra à quelques restaurants chics de Tirana, mais surtout à des intermédiaires étrangers, italiens, grecs ou français.

Un kilo de truffe noire se cède 50 euros; pour la truffe blanche, celle de l'été, les prix montent de 100 à 140 euros, dit-elle.

La manne suscite les convoitises dans un pays parmi les plus pauvres d'Europe, où le salaire moyen est inférieur à 400 euros, moins encore dans les zones rurales. Quitte à user de violence ou à ne pas se soucier de la nature.

Evgjeni Pano se souvient de ce jour où des hommes lui ont "barré la route pour la menacer" si elle continuait de "chercher des truffes sur un terrain sauvage dont ils prétendaient qu'il leur appartenait".

A coups de pioches

Agé de 68 ans, Besim Lami, assure avoir décidé de cesser cette activité fin 2017 après

l'empoisonnement de ses chiens sur le mont Dajti, au-dessus de Tirana: "Ils m'ont suivi, ont repéré le lieu et pour me faire fuir, ils ont tué mes deux chiens".

La quête est sans foi ni loi en Albanie, selon Enea Ristani, 27 ans: elle est souvent menée "par des gens qui pensent devenir riches en creusant avec des pioches" ou en "agressant ceux qui se font aider de chiens" truffiers, dont le prix peut atteindre 8.000 euros.

Selon Evgjeni Pano, dans la forêt du secteur de Peshtan, les truffes se font déjà plus rares, la faute aux pioches ou aux bûches qui endommagent les racines. "Un arbre abîmé ne produit plus", dit-elle.

"En Albanie, la truffe ne bénéficie pas de protection et de prévention", renchérit son époux Panajot, 39 ans, qui vient de rentrer au pays pour se livrer à cette activité après deux ans à l'étranger.

Selon Adrian Koçi, le directeur du parc de Divjaka, dans l'ouest du pays, la situation est "désastreuse pour ce champignon" dans cette réserve protégée. En juin, il a conduit la police à deux hommes munis de pioches, mais ils ont été relâchés, faute de loi.

"Nous avons dénoncé ce genre de personnes mais il n'y a jamais eu de poursuites", dit Evgjeni Pano qui assure qu'elle appelle de ses vœux "l'instauration de règles, d'une licence", et même l'instauration d'"impôts".

Des Italiens, des Français

"Nous sommes tout aussi inquiets (...) mais sans règlement clair", agir contre des cueilleurs peu scrupuleux, "ce serait comme entrer chez quelqu'un sans mandat de perquisition", explique Agim Hoxha, en charge du secteur forestier à la mairie de Fieri (sud-ouest de Tirana).

Un responsable au ministère de l'Environnement, Ylli Hoxha, assure que ses services sont "en train de préparer un cadre légal plus précis", prévu pour cette année, afin de protéger les forêts mais aussi mettre en place des "licences qui devront être délivrées par les mairies concernées".

En attendant, les transactions se font sous le manteau, tout comme l'exportation qui ne fait l'objet d'aucune déclaration. Parmi les chasseurs indéliçats, "il y a beaucoup d'étrangers, d'Italiens, de Grecs, de Roumains, de Français", assure Enea Ristani. Le prix de vente est dix fois inférieur en Albanie à ceux généralement pratiqués en Europe occidentale, poursuit-il. En attendant, Enea et son père se disent que le salut est peut-être au pays. Ils viennent d'ouvrir une épicerie spécialisée à Tirana. Après les pâtes, des sauces, l'eau de vie aux truffes, elle espère vendre bientôt une bière. "Les clients commencent à s'intéresser à ces produits", dit-il.

© 2018 AFP