



Sommaire des articles du recueil 18/009

Page 03 Un nouveau Monsieur truffe venu du Sud-Est

Page 04 El CITA analiza el efecto de la poda de encinas truferas sobre la capacidad productiva y el consumo de agua

Page 06 The truffle conundrum

Page 12 1000 Mains à la pâte

Page 13 Claude Murat , expert de la truffe et des boules

Page 15 Trois mois de prison pour un voleur de truffes

Page 17 Fête de la truffe à CHINON

Page 18 next scientific conference on tuber aestivum/uncinatum

Page 19 Les fêtes, un rendez-vous incontournable

Page 20 Avec la sécheresse la truffe de Bourgogne va se faire rare

Page 22 VIDÉO. Truffe : une filière prête à sortir de terre

Page 24 Engrais, en quoi le phosphore est-il un élément indispensable

Page 26 Mode, design et beauté: le champignon est le nouveau 'cuir'

Page 30 Sécheresse : pas de truffes de Bourgogne, pas de marchés dans l'Yonne - Noyers (89310)

Page 32 Fête de la truffe et des papilles

Page 33 Redonner ses lettres de noblesse à tuber uncinatum

Page 34 : La communauté de communes vote une étude de faisabilité pour la maison de la truffe

Page 36 Truffe, réservez vos repas

Sarlatt

Un nouveau Monsieur truffe venu du Sud-Est

TERROIR Un courtier du Vaucluse, Hubert Valayer, a racheté la Maison de la truffe et court les marchés

FRANCK DELAGE
f.delage@sudouest.fr

C'est totalement inédit, il vient carrément de La Mecque de la truffe noire : Richerenches, dans le Vaucluse. Hubert Valayer, 56 ans, a décidé de s'implanter en Périgord. Ce courtier en tuber mélanosporeum a fait ses premiers pas sur les marchés de la région l'hiver dernier. Dans la foulée, il s'est doté cet été d'un pied à terre en achetant la Maison de la truffe au 2, avenue Aristide Briand à Sarlat. Ce magasin, le seul spécialisé dans la truffe dans la cité de La Boétie, appartenait à son collègue Bernard Plantin qui, après avoir ainsi vendu ses trois boutiques en ville, veut lever le pied sur ce champignon.

« L'avantage sur les marchés de Dordogne, c'est que les truffes sont déjà triées, brossées, lavées et canifées. Elles sont expédiables de suite », explique Hubert Valayer. Elles sont un petit peu plus chères que dans le Sud-Est où elles se vendent seulement brossées, mais cela plaît à son principal client, la célèbre maison Plantin basée à Puymeras près de Vaison-la-Romaine. L'an dernier, Hubert lui en a acheté environ 150 kilos dans le coin.

Également vigneron

« Il n'y va continuer », ajoute le courtier qui se prépare un emploi du temps très chargé pour la prochaine saison. Il sera au marché de Saintes-Avére le lundi, à Jarnac en Charente le mardi matin, à Lalbenque dans le Lot l'après-midi, à Sarlat le mercredi, dans le Sud-Est le jeudi pour visiter une centaine de fermes, le vendredi matin à Car-



La famille d'Hubert Valayer est dans la truffe depuis quatre générations. (Sud-Ouest)

pentras (Vaucluse), l'après-midi à Uzès (Gard) et enfin le samedi à Richerenches ! « J'adore discuter avec les paysans, j'ai toujours fait ça. » La famille est dans le négoce de la truffe depuis quatre générations ! Autant dire que celle-ci connaît le Périgord et les maisons qui la commercialisaient

« L'avantage sur les marchés en Dordogne, c'est que les truffes sont déjà triées, brossées, lavées et canifées. »

comme Rougé à la bonne époque. Comme si cela ne suffisait pas, il faut ajouter qu'Hubert Valayer, cen-

logue de formation, est vigneron. Il produit du côtes-du-rhône et du vinsobres, ainsi que de l'huile d'olive au pied du mont Ventoux, que du bio !

Une bonne saison ?

Et comme il a encore peur de s'ennuyer, il a donc prévu d'ouvrir son nouveau magasin de Sarlat (où il décide la truffe avec les transformations de la Maison Plantin, des tapas, des omelettes, ses productions) lorsqu'il sera en Dordogne, du lundi au mercredi. Il consent tout de même qu'il devra se faire aider pendant la saison et dans l'objectif de donner de l'impulsion à ce nouveau point de vente. L'intérêt est que, pendant la saison, il

y aura toujours de la truffe fraîche à déguster. Hubert Valayer a déjà baptisé ses magasins Périgord. C'est lui, il tient ses stands sur le marché local de la truffe le mercredi et le samedi matin. Le mardi soir, il participe avec son collègue Thierry Chantelaine aux animations autour de la truffe d'été à proximité de l'aéroport sarradonien.

Un pronostic pour la prochaine production de tubes mélanosporeum ? « Il devrait y avoir une belle récolte. J'espère que la canicule n'a pas fait mourir trop de truffes mais il y aura de la pluie au bon moment, au printemps. D'ailleurs, on dit que les années à millions sont bonnes pour elles. »

europa press

El CITA analiza el efecto de la poda de encinas truferas sobre la capacidad productiva y el consumo de agua



Publicado 01/09/2018 10:09:12CET

ZARAGOZA, 1 Sep. (EUROPA PRESS) -

La Unidad de Recursos Forestales del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) ha iniciado este año un proyecto sobre el análisis de la poda de encinas truferas, en el que se estudia el efecto sobre la capacidad productiva y el consumo de agua. El proyecto, financiando por el Fondo de Inversiones de Teruel (FITE) 2017, surge de la necesidad de los propios trufficultores de la provincia de Teruel interesados en analizar qué tipo de poda es la más adecuada para optimizar la productividad sin aumentar el consumo de agua en sus plantaciones, según han indicado desde el Gobierno de Aragón.

Para poder observar el efecto global de la copa del árbol en función del tipo de poda, los investigadores de la Unidad de Recursos Forestales del CITA han creado una cámara de estructura metálica cubierta de un plástico de excelentes propiedades físicas (teflón FEP), que aúna una total transparencia al infrarrojo térmico. Esta última propiedad es básica para evitar un sobrecalentamiento del interior de la cámara por efecto invernadero.

La cámara, de 200 centímetros de diámetro y 180 centímetros de altura, permite encerrar una encina parecida a las que constituyen las plantas en producción en Teruel. En esta cámara se

monitoriza en continuo, mediante sensores de medida, el intercambio de gases (asimilación neta de CO₂ y pérdida de H₂O por transpiración) durante el periodo vegetativo en ejemplares de encina adultos sobre los que han realizado un tratamiento de poda determinado.

Para ello, se registra el flujo de aire que entra en la cubeta, analizando su composición (concentración del CO₂ y vapor de H₂O) en la entrada y la salida de la cámara.

El proyecto se está llevando a cabo en la finca experimental de encinas truferas que la Unidad de Recursos Forestales tiene en las instalaciones del CITA en Montañana (Zaragoza). La consecución de estas actividades tendrá como resultado previsto la valoración objetiva y cuantitativa de los efectos de la poda sobre aspectos destacables del funcionamiento del árbol. De este modo, se podrá establecer un criterio que sirva para valorar críticamente las ventajas de distintos modelos de poda. Se cuantificarán los efectos de la poda sobre parámetros relativos a la captación de carbono y la pérdida de agua como respuesta a la modificación del patrón de desarrollo del árbol, evaluando los efectos a largo plazo sobre el crecimiento del árbol.

El equipo investigador está formado por el jefe de la Unidad de Recursos Forestales del CITA, Eustaquio Gil, y por los investigadores de la misma unidad, Óscar Mendoza, José Javier Peguero, Domingo Sancho, Juan Pedro Ferrio y David Alonso.

Traduction google :

L'unité des ressources forestières du Centre de recherche et de technologie agroalimentaires d'Aragon (CITA) a entamé cette année un projet d'analyse de la taille des chênes truffiers, qui étudie les effets sur la capacité de production et la consommation d'eau. Le projet, financé par le Fonds d'investissement de Teruel (FITE) 2017, découle de la nécessité des producteurs de truffes dans la province de Teruel intéressés à analyser ce genre d'eux-mêmes la taille est la meilleure façon d'optimiser la productivité sans augmenter la consommation d'eau dans leurs plantations, comme indiqué par le gouvernement d'Aragon. Afin d'observer l'effet global de la couronne de l'arbre en fonction du type de taille, des chercheurs de l'Unité Ressources forestières de la CITA ont créé une chambre à structure métallique recouverte d'un plastique d'excellentes propriétés physiques (Teflon FEP), qui combine transparence totale à l'infrarouge thermique. Cette dernière propriété est fondamentale pour éviter la surchauffe de l'intérieur de la chambre due à l'effet de serre. La chambre, d'un diamètre de 200 centimètres et d'une hauteur de 180 centimètres, permet de renfermer un chêne similaire à ceux qui constituent les plantes en production à Teruel.

Dans cette chambre, il est surveillé en permanence par des capteurs de mesure, les échanges gazeux (absorption nette de CO₂ et la perte de transpiration de H₂O) pendant les spécimens adultes de la saison de croissance sur laquelle ont fait un traitement de chêne de taille déterminée. Pour ce faire, le flux d'air entrant dans le réservoir est enregistré, analysant sa composition (concentration de CO₂ et vapeur H₂O) à l'entrée et à la sortie de la chambre. Le projet est en cours dans la ferme expérimentale de chênes truffiers que l'unité des ressources forestières possède dans les installations de CITA à Montañana (Saragosse). La réalisation de ces activités se traduira par une évaluation objective et quantitative des effets de la taille sur des aspects importants de l'exploitation des arbres. De cette manière, un critère peut être établi pour évaluer de manière critique les avantages des différents modèles d'élagage. la taille des effets sur les paramètres pour la séquestration du carbone et la perte d'eau en réponse aux changements dans le modèle de croissance de l'arbre, l'évaluation des effets à long terme sur la croissance des arbres ont été quantifiés.

L'équipe de recherche se compose du chef de l'unité des ressources forestières de la CITA, Eustaquio Gil, et des chercheurs de la même unité, Oscar Mendoza, José Javier Peguero, Domingo Sancho, Juan Pedro Ferrio et David Alonso.

The truffle conundrum

The truffle really is a miraculous piece of produce, especially those harvested in Australia. The fact we even have a local truffle industry is a feat in and of itself, but in recent years a wave of inferior products have flooded the market, making it readily available in a number of forms — from weeds to oils and plain poor-quality fresh truffle.

Tacking on the word ‘truffle’ has a realm of connotations that spring to mind — and operators know that. A bowl of fries goes from \$8 to almost double the price when it’s hit with a slick of truffle oil, resulting in a high profit margin that’s almost too good to take off the menu.

The culinary world has a bad habit of turning prized produce that should be prepared and enjoyed in its purest form into something that’s a far cry from its original being — just look at Wagyu beef that’s now churned up into burger patties or wasabi that’s more horseradish and green food colouring than plant.

Every industry has its shortfalls, but maybe it’s time we go back to basics when it comes to the truffle and embrace it for what it is — a treasure. We talk to truffle grower Peter Marshall and chefs Ross Lusted and Justin James about why they’d never touch truffle oil, the importance of seasonality and how venues should really be using truffle on a menu.

HOCUS POCUS

You can smell it before you see it — the synthetic smell of truffle that’s not actually truffle at all, but the unmistakable scent of 2,4-dithiapentane, a compound that’s now commonly associated with truffle. And sadly, it’s a far cry from the real deal.

Advertisement

Although many oils on the market claim to be infused with real truffle, the truth is the flavour components of truffles aren’t soluble in heavy oil. Unsterilised truffles will mature and rot, resulting in a rancid product with a short shelf life.

So what are those shards of truffle floating at the bottom of the bottle? According to Peter Marshall from Terra Preta Truffles, they’re *Tuber aestivum*, *brumale* or *borchi*; otherwise known as weed truffles worth nothing.

“In a day that we’re talking about paddock to plate, I’m amazed any chef would put a petrochemical-derived potion on food,” says Marshall. “The manufactured industry takes a single flavour essence, which is completely synthetic, puts that in with oil and then drops a few weed truffles in the bottom of the bottle so they can say on the label ‘contains truffle’.”

To survive in oil, the truffle fragments must undergo a sterilisation process that leaves little to be desired in terms of flavour profile. “They’re sterilised in an autoclave; that’s high-pressure steam,” says Marshall. “So what little flavour those weed truffles had is completely destroyed before it’s dropped into the oil. As far as I’m concerned, truffle oil has one good function — bait for rat traps.”

Listeria is also a real threat when dealing with truffle due to their contact with soil. Truffle peelings are commonly used in the creation of oils and butters as they’re cheaper and readily available, however failing to correctly sterilise truffle peelings can result in the presence of dangerous bacteria. “There’s a lot of truffle farmers who don’t prepare and sterilise the truffle correctly after it comes out of the soil,” says Marshall. “There’s a good chance of Listeria being on the surface of the truffle and on the peel. When you drop the peel into oil and it rots, you’ve just created a population of Listeria. I know some producers in Australia have breached protocol and have put contaminated oil, butter and pâte into the marketplace, which is terrifying.”

IMPOSTER SYNDROME

In 2018, people expect to have access to anything and everything all year round, yet the most common buzzwords currently associated with the food industry include ‘seasonal’ and ‘provenance’. Supermarkets stock almost every fruit and veg 365 days a year, and if we can’t grow it, it’s imported.

Constant accessibility has become the norm, yet is in direct conflict with what most venues are preaching to consumers.

Ross Lusted from The Bridge Room in Sydney says truffle oil is an industry concoction that has one purpose — to make money. “There are a lot of value-added products around truffle to extend the period of time we get to enjoy it,” he says. “But it’s one of those things that as soon as you remove the truffle from the ground and it’s transported, the flavour profile diminishes, so they have to artificially create the flavours, but there’s no comparison. It reminds me of a bad time in cooking in the ’90s when everything was flavoured with truffle oil.”

Justin James, executive chef at Vue de Monde in Melbourne agrees, and stays away from truffle oil. “My whole thing is about locality and seasonality and keeping true to Australian produce,” he says. “I’m always looking for the best ingredients possible that are in season and represent the product. For example, I only use tomatoes in the summer because it’s when they’re best. Truffles are best in the winter, how they are and not synthetically made. I wouldn’t ever use truffle oil. It just has this thing; maybe it’s been bastardised in pubs on chips or in mac and cheese.”

For Marshall, the concept of truffle oil is simply put, a con job. “It takes away from the magnificent value of the true fresh product, which is a superb foodstuff,” he says.

FRESH IS BEST

Fresh truffles are incredibly complex in terms of flavour profile. Marshall says they have anything up to 40 different flavour components, offering incredible diversity. Terra Preta refuse to use any herbicides in their truffle patches and engage in an immense amount of

physical labour, pulling out grass by hand to ensure the truffles don't have any competition during their growth period.

The result is fresh truffles that are highly sought after across the globe. "A healthy fresh truffle has a deep, rich, complex flavour profile," says Marshall. "We check every single one for aroma, density, form and taste. Truffle oil simply tastes like petrochemicals — to us, it's just blatantly synthetic, unpleasant and nauseating."

GREED

Lusted embraces the seasonal nature of truffle, and says its rareness forms a core part of the truffle's identity. However, the boom in Australia's truffle industry has resulted in excessive use — especially when it's in season. "There is a danger that we will have so much of this product that it actually dilutes the work the real farmers with integrity are doing," he says. "The cultivated truffle in Australia and America changes the dynamic — we don't have a wild product like they do in Europe. There's going to be a greater demand, so how does that play out? There's always going to be the value-add to it."

The concept of adding truffle to a dish is becoming incredibly common, with operators encouraging diners to request grated truffle on any dish they please. But just because you can, doesn't mean you should. "I think it's so gratuitous that you can go to a restaurant and they say, 'This is my fish dish and my lamb dish, and for an extra \$20 you can have truffle grated over the top of it'," says Lusted.

"We have guests come in and ask for grated truffle on their beef and we say, 'I'm sorry we don't do that — it doesn't go with that dish'. The idea of putting truffle on for value-added is a marketing spin."

It's the same story for James, who doesn't encourage guests to tack on truffle to dishes it's not meant to be on. "I'm not a big truffle supplement person," he says. "We'll make a dish with truffle or add it into a sauce — that's the way you can have truffle."

CORRECT USE OF FRESH TRUFFLE

Truffle is incredibly selective with the ingredients it pairs well with, and needs fat, heat and something earthy for optimum results. "Cream, butter, alcohol and honey are all really good at releasing the flavour," says Marshall.

Vue de Monde is one venue that goes through a significant amount of fresh truffles, with James admitting he uses a few kilos every week during peak season. "When I make a dish, I embrace truffle as it is," says the chef. "We're doing a new dish with broccoli and truffle purée with Wagyu tongue and fresh truffle. It can be aggressive, but when you eat it, you understand truffle and how beautiful it is."

Over at The Bridge Room, Lusted is currently running salt-baked celeriac cooked in its own juice with pine mushrooms and truffle along with grilled quail with chestnuts and truffle. "Restraint is the key to truffle — it's finding the vehicle that best serves the product in this short period of time," he says.

COST

Fresh truffle is obviously an expensive ingredient that's not a reality for a large amount of venues. But if you do decide to purchase truffles, it's important to be frank about profit margins.

Lusted has accepted the fact he will never make money off truffles, and instead focuses on the experience it brings to staff and customers. "I think its extraordinary farmers have risked so much to get this product in Australia," he says. "Also, just for my chefs to look at a truffle and smell it and for the service staff to understand what it means to have it as a fresh product."

The chef also encourages operators to be smart with the other components of a dish; after all, some of the best pairings are with inexpensive ingredients such as eggs, parsley root and celeriac.

James believes incorporating truffles into a menu is all about being creative. "Simple things like potatoes, eggs or pasta all work," he says. "With tasting menus, it's about being the same way. If 10g of truffle is going to cost me 10 per cent of my \$275 menu, for one other course, I have to be more creative on what I give. It doesn't mean it's going to be less or worse in creativity or quality."

From a wholesale perspective, Marshall has deviated from the norm and has stuck with the same price for the past 10 years, leaving the value-adding to the chefs. "Value-add is the chef's job," he says. "They take their skill and add their experience to a dish to make it wonderful. Chefs love them because it's a real seasonal treat and a good chef knows what to do with them."

WHERE TO FROM HERE?

At the end of the day, truffles are the definition of a seasonal product that can't be put back in the ground to grow or ripen a little more; what you get is what you get. Lusted has a story that encompasses what truffles are all about from when he lived in Dubrovnik, Croatia.

"You get porcini and white truffle at the same time, and I remember buying porcini on the side of the road," he says. "We had our truffle from Alba, and for breakfast that morning, I had mushrooms and eggs with reggiano and sliced a truffle over the top — it's a gift."

Image credit: Honey Atkinson, Will Work for Food.

This article originally appeared in Hospitality 's July issue. [Subscribe here.](#)

Traduction GOOGLE

La truffe est un produit miraculeux, surtout ceux récoltés en Australie. Le fait que nous ayons même une industrie locale de la truffe est un exploit en soi, mais ces dernières années, une vague de produits inférieurs a inondé le marché, le rendant facilement disponible sous diverses formes - des mauvaises herbes aux huiles truffe fraîche Le mot «truffe» a des connotations qui viennent à l'esprit - et les opérateurs le savent. Un bol de frites va de 8 dollars à presque le double du prix quand il est frappé avec une nappe d'huile de truffe, ce qui se traduit par une marge de profit élevée qui est presque trop bonne pour sortir du menu. Publicité Le monde culinaire a la mauvaise habitude de transformer des produits précieux qui devraient être préparés et appréciés dans leur forme la plus pure en quelque chose de bien différent de leur origine - regardez du bœuf Wagyu qui se transforme en hamburgers ou en wasabi. colorant alimentaire vert que végétal. Chaque industrie a ses lacunes, mais peut-être est-il temps de revenir à la base quand il s'agit de la truffe et de l'accepter pour ce qu'elle est - un trésor. Nous

avons discuté avec le producteur de truffes Peter Marshall et les chefs Ross Lusted et Justin James de la raison pour laquelle ils n'ont jamais touché à l'huile de truffe, de l'importance de la saisonnalité et de la façon dont les truffes devraient être consommées.

HOCUS POCUS

Vous pouvez le sentir avant de le voir - l'odeur synthétique de la truffe qui n'est pas du tout la truffe, mais l'odeur inimitable du 2,4-dithiapentane, un composé qui est maintenant communément associé à la truffe. Et malheureusement, c'est loin de la vraie affaire. Bien que de nombreuses huiles sur le marché prétendent être infusées de vraie truffe, la vérité est que les composants aromatiques des truffes ne sont pas solubles dans l'huile lourde. Les truffes non stérilisées mûriront et se décomposeront, donnant un produit rance avec une courte durée de conservation. Alors, quels sont les morceaux de truffe qui flottent au fond de la bouteille? Selon Peter Marshall de Terra Preta Truffles, ils sont *Tuber aestivum*, *brumale* ou *borchi*; autrement connu comme les truffes de mauvaises herbes ne vaut rien. «En un jour où nous parlons de paddock to plate, je suis étonné que tout chef mette une potion dérivée de produits pétrochimiques dans les aliments», explique Marshall. "L'industrie manufacturière prend une seule essence de saveur, qui est complètement synthétique, la met avec de l'huile et laisse tomber quelques truffes de mauvaises herbes dans le fond de la bouteille afin qu'elles puissent dire sur l'étiquette " contient de la truffe " . "

Pour survivre dans l'huile, les fragments de truffe doivent subir un processus de stérilisation qui laisse peu à désirer en termes de profil aromatique. «Ils sont stérilisés dans un autoclave; la vapeur à haute pression », dit Marshall. «Alors, quelle petite saveur ces truffes d'herbes ont-elles été complètement détruites avant de tomber dans l'huile. En ce qui me concerne, l'huile de truffe a une bonne fonction: des appâts pour les pièges à rats. La *Listeria* constitue également une menace réelle pour la truffe en raison de son contact avec le sol. Les pelures de truffes sont couramment utilisées dans la création d'huiles et de beurres, car elles sont moins chères et facilement disponibles, mais leur stérilisation incorrecte peut entraîner la présence de bactéries dangereuses. «Beaucoup de producteurs de truffes ne préparent et ne stérilisent pas correctement la truffe après sa sortie du sol», explique Marshall. «Il y a de grandes chances que *Listeria* soit à la surface de la truffe et sur la peau. Lorsque vous déposez la peau dans l'huile et qu'elle pourrit, vous venez de créer une population de *Listeria*. Je sais que certains producteurs australiens ont enfreint le protocole et ont mis sur le marché de l'huile, du beurre et de la pâte contaminés, ce qui est terrifiant.

SYNDROME DE L'IMPOSITION

En 2018, les gens s'attendent à avoir accès à tout et à tout au long de l'année, mais les mots à la mode les plus courants actuellement associés à l'industrie alimentaire sont «saisonnier» et «provenance». Les supermarchés stockent presque tous les fruits et légumes 365 jours par an, et si nous ne pouvons pas les cultiver, ils sont importés. L'accessibilité constante est devenue la norme, mais est en conflit direct avec ce que la plupart des lieux prêchent aux consommateurs. Ross Lusted, de The Bridge Room à Sydney, dit que l'huile de truffe est une préparation industrielle qui a un objectif: gagner de l'argent. «Il y a beaucoup de produits à valeur ajoutée autour de la truffe pour prolonger la période pendant laquelle nous pouvons en profiter», dit-il. «Mais c'est une de ces choses que dès que vous retirez la truffe du sol et qu'elle est transportée, le profil de la saveur diminue, il faut donc créer artificiellement les arômes, mais il n'y a pas de comparaison. Cela me rappelle un mauvais moment dans la cuisine des années 90, quand tout était parfumé à l'huile de truffe. » Justin James, chef exécutif de Vue de Monde à Melbourne, est d'accord et reste à l'écart de l'huile de truffe. «Mon point de vue concerne la localisation et la saisonnalité et le respect des produits australiens», dit-il. «Je suis toujours à la recherche des meilleurs ingrédients possibles en saison et représente le produit. Par exemple, je n'utilise des tomates qu'en été parce que c'est quand elles sont les meilleures. Les truffes sont les meilleures en hiver, comme elles sont fabriquées et non synthétiquement. Je n'utiliserais jamais d'huile de truffe. Il a juste cette chose; peut-être a-t-il été bâtarde dans des pubs sur chips ou dans du mac et du fromage. Pour Marshall, le concept de l'huile de truffe est tout simplement un con. "Cela enlève la valeur magnifique du vrai produit frais, qui est un produit alimentaire superbe", dit-il.

LA TRUFFE FRAICHE EST LA MEILLEURE

Les truffes fraîches sont incroyablement complexes en termes de profil de saveur. Marshall dit qu'ils ont quelque 40 composants de saveur différents, offrant une diversité incroyable. Terra Preta refuse d'utiliser des herbicides dans ses parcelles de truffes et de s'engager dans une immense quantité de travail physique, en retirant de l'herbe à la main pour s'assurer que les truffes n'ont aucune compétition pendant leur période de croissance. Il en résulte des truffes fraîches très recherchées dans le monde entier. «Une truffe fraîche et saine a un profil aromatique profond, riche et complexe», explique M. Marshall. «Nous vérifions chaque arôme, densité, forme et goût. L'huile de truffe a tout simplement le goût de la pétrochimie - pour nous, c'est simplement une synthèse flagrante, désagréable et nauséabonde. AVIDITÉ La convoitise embrasse la nature saisonnière de la truffe et affirme que sa rareté constitue une partie essentielle de l'identité de la truffe. Toutefois, le boom de l'industrie australienne de la truffe a entraîné une utilisation excessive, en particulier en saison. «Il y a un risque que nous

ayons tellement de ce produit que cela dilue réellement le travail que les vrais agriculteurs font avec intégrité», dit-il. «La truffe cultivée en Australie et en Amérique change la dynamique - nous n'avons pas de produit sauvage comme en Europe. Il y aura une plus grande demande, alors comment ça se passe? Il y aura toujours de la valeur ajoutée. Le concept consistant à ajouter de la truffe à un plat devient incroyablement courant, les opérateurs encourageant les convives à demander de la truffe râpée sur tous les plats qui leur plaisent. Mais ce n'est pas parce que vous le pouvez que vous devriez le faire. «Je pense que c'est tellement gratuit que vous pouvez aller au restaurant et ils disent:« C'est mon plat de poisson et mon plat d'agneau, et pour un supplément de 20 \$, vous pouvez faire râper de la truffe », dit Lusted. «Nous avons des invités qui viennent demander de la truffe râpée sur leur boeuf et nous disons:« Je suis désolé que nous ne le fassions pas - cela ne va pas avec ce plat ». L'idée de mettre de la truffe à valeur ajoutée est une idée de marketing. C'est la même histoire pour James, qui n'encourage pas les invités à s'adonner à la truffe aux plats qu'ils ne veulent pas voir. «Je ne suis pas un gros supplément de truffe», dit-il. "Nous allons faire un plat avec de la truffe ou l'ajouter à une sauce - c'est comme ça que vous pouvez manger de la truffe."

UTILISATION CORRECTE DE LA TRUFFE FRAICHE

La truffe est incroyablement sélective avec les ingrédients avec lesquels elle se marie bien et a besoin de graisse, de chaleur et de quelque chose de terreux pour des résultats optimaux. «La crème, le beurre, l'alcool et le miel sont tous très efficaces pour libérer la saveur», dit Marshall. Vue de Monde est un lieu qui traverse une quantité importante de truffes fraîches, James admettant qu'il utilise quelques kilos chaque semaine pendant la haute saison. «Quand je fais un plat, j'embrasse la truffe», dit le chef. «Nous préparons un nouveau plat avec de la purée de brocoli et de truffe avec de la langue Wagyu et de la truffe fraîche. Il peut être agressif, mais quand vous le mangez, vous comprenez la truffe et sa beauté. À The Bridge Room, Lusted utilise actuellement du céleri-rave cuit dans son propre jus avec des champignons de pin et de la truffe accompagnés de cailles grillées aux marrons et de truffes. «La contrainte est la clé de la truffe - il faut trouver le véhicule qui sert le mieux le produit en peu de temps», dit-il. COÛT La truffe fraîche est évidemment un ingrédient coûteux qui n'est pas une réalité pour un grand nombre de lieux. Mais si vous décidez d'acheter des truffes, il est important d'être franc au sujet des marges bénéficiaires. Lusted a accepté le fait qu'il ne fera jamais d'argent avec les truffes et se concentre plutôt sur l'expérience qu'il apporte au personnel et aux clients. «Je pense que ses agriculteurs extraordinaires ont tellement risqué pour obtenir ce produit en Australie», dit-il. «De plus, juste pour que mes chefs regardent une truffe et la sentent et que le personnel de service comprenne ce que cela signifie d'avoir un produit frais.» Le chef encourage également les opérateurs à être intelligents avec les autres composants d'un plat; Après tout, certains des meilleurs accords sont avec des ingrédients peu coûteux tels que les œufs, la racine de persil et le céleri-rave. James pense que l'intégration de la truffe dans un menu consiste à être créatif. «Des choses simples comme les pommes de terre, les œufs ou les pâtes marchent tous», dit-il. «Avec les menus de dégustation, il s'agit d'être la même chose. Si 10 g de truffe vont me coûter 10% de mon menu de 275 \$, pour un autre cours, je dois être plus créatif sur ce que je donne. Cela ne veut pas dire que la créativité ou la qualité sera moins bonne ou pire. Du point de vue de la vente en gros, Marshall s'est écarté de la norme et a maintenu le même prix au cours des 10 dernières années, laissant la valeur ajoutée aux chefs. «La valeur ajoutée est le travail du chef», dit-il. «Ils prennent leurs compétences et ajoutent leur expérience à un plat pour le rendre merveilleux. Les chefs les adorent car c'est un vrai régal saisonnier et un bon chef sait quoi en faire.

Où TO ALLER D'ICI?

En fin de compte, les truffes sont la définition d'un produit saisonnier qui ne peut pas être remis en terre pour croître ou mûrir un peu plus; ce que vous obtenez est ce que vous obtenez. Lusted a une histoire qui englobe tout ce qui concerne les truffes quand il vivait à Dubrovnik, en Croatie. «Vous obtenez des porcini et de la truffe blanche en même temps, et je me souviens d'avoir acheté des porcini sur le bord de la route», dit-il. "Nous avions notre truffe d'Alba, et pour le petit déjeuner ce matin-là, j'avais des champignons et des œufs avec du reggiano et des truffes par-dessus - c'est un cadeau."

Crédit d'image: Honey Atkinson, Will Work for Food. Cet article a été publié dans le numéro de juillet de Hospitality.



**1000
mains
à la pâte**

LALBENQUE - LIMOGNE

Dans le cadre du 20^{ème} anniversaire de l'inscription
des chemins de Saint-Jacques de Compostelle
au patrimoine mondial de l'Unesco,
la mairie de Limogne et l'Association
« 1000 mains à la pâte® »
organisent les manifestations suivantes :

Exposition : du 16 au 23 juillet
« Des jacquets sur les causses »
Lieu : Église - LIMOGNE

Exposition : du 3 septembre au 3 octobre
avec le concours de Lalbenque Images
« La restauration du patrimoine sur le chemin »
Médiathèque - LALBENQUE

« Pèlerins de partout »
Office de Tourisme - LALBENQUE

Soirées : Mardi 11 septembre - 20h30
« Parole de pèlerins », témoignages, échanges...
Halle de la mairie - LALBENQUE (gratuit)

Conférence : samedi 22 septembre - 20h30
« Paysage et patrimoine »
par Monsieur Mathieu Larribe, directeur du CAUE du Lot
Salle de conférence
Maison communautaire - LALBENQUE (gratuit)

4^{ème} Edition **1000 mains à la pâte : samedi 6 octobre**
Valorisation du chemin de Saint-Jacques de Compostelle
Sur inscription avant le 25 septembre
www.lalbenque.net
Rendez-vous : salle des fêtes - Varaire - 8h30





Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chemins de Saint-Jacques
de Compostelle en France
inscrits sur la Liste du
patrimoine mondial en 1995



Chemins de
COMPOSTELLE
patrimoine mondial **20**
ans



Conception : Caroline Trémouquet, graphiste - Crédit photo : Alain Compostelle



BOULE LYONNAISE – TRAJECTOIRE

Claude Murat , expert de la truffe et des boules

La semaine passée, le Nancéien Claude Murat, le Monsieur truffe de l'INRA, est devenu champion national de simples. Rencontre.



Claude Murat avec son maillot de champion de France, au côté du président de l'ASPTT Nancy, Jean-Pierre Gasparetti.

Chaque année au mois d'octobre, c'est un rituel dans le Piémont italien. Le Mémorial Granaglia, un concours de boules qui se déroule à l'occasion de la Foire de la truffe blanche d'Alba, permet à ses vainqueurs de remporter un spécimen de ce champignon. Avec plus de 100 quadrettes inscrites, cette épreuve internationale est ordinairement surnommée La Truffe d'or. Une bonne façon de prouver qu'il existe un rapport naturel entre la boule lyonnaise et ce produit rustique couru par les gastronomes.

À bien y regarder, Claude Murat trouve même d'autres points communs entre ces deux univers : « Dans les deux cas, on n'est pas nombreux, puisqu'il doit y avoir 10.000 trufficulteurs en France et 40.000 licenciés à la Fédération. Mais surtout, on y retrouve des gens de tous les milieux, des agriculteurs au médecin. »

Pour le coup, le tireur en second de l'ASPTT Nancy sait de quoi il parle. Car non seulement,

il vient d'être sacré champion de France de simples en 4^e division, mais surtout, il est le Monsieur truffe de l'INRA. Basé au centre de Champenoux, il est responsable de la recherche française sur ce champignon.

Des débuts à Tournon

Une spécialisation qui n'est pas vraiment une vocation : « J'ai fait mes études de microbiologie à Lyon et à un moment, j'ai dû choisir mon DEA. J'ai postulé à plusieurs d'entre eux, dont celui d'œnologie à Bordeaux. Mais il y avait une proposition de stage à Nancy sur la truffe et c'est là que j'ai été pris. Donc je suis arrivé dans la région en 2000. » Car, attention, si son sacre sportif est bien évidemment à mettre au crédit de la Ligue du Grand Est, le gaillard a commencé à jouer bien loin du boulo-drome nancéien de la rue Mac Mahon. Dans une partie de la France où le jeu de boules est autrement plus culturel. Et davantage ouvert aux jeunes : « Ma famille est originaire de l'Ardèche. J'ai joué à la pétanque. Mais à Tournon-sur-Rhône, où on habitait, il y avait une école de boules avec Maurice Blanc, qui a formé une génération de champions de France cadets. Des copains, avec qui je jouais au foot. C'est ce qui m'a amené à jouer à 17 ans. L'ambiance m'a tout de suite plu. »

Chercheur en Italie

Alors, de Tournon à la préfecture de Meurthe-et-Moselle, Claude Murat a fait du chemin. En 2004, il a soutenu une thèse de biologie végétale et forestière consacrée à « La diversité génétique de la truffe blanche du Piémont », grâce notamment au soutien financier de l'université de Turin.

Une destination, où il s'est marié et où il est devenu chercheur postdoctoral jusqu'en 2007. Puis, la Lorraine s'est rappelée à son bon souvenir.

Engagé en 2008 comme ingénieur de recherches dans la structure campusienne, il y a été titularisé trois ans plus tard. Ce qui lui a permis de se stabiliser au club nancéien présidé par Jean-Pierre Gasparetti. Et de jongler entre son métier où, pour des recherches génétiques, il manipule au quotidien une belle truffe témoin du Périgord de près d'1 kg, et son activité de loisirs, dans laquelle il lance des obus de bronze du même poids. Sauf que, dans le premier cas, le prix au kilo de l'objet utilisé est tout autre !

ledauphine.com

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

Trois mois de prison pour un voleur de truffes



Sandra Bouix aux côtés d'un administrateur et de la présidente du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, Véronique Michelet. Photo Le DL/J.-X.P.

La présidente du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse avait fait le déplacement hier dans la salle d'audience du tribunal correctionnel d'Avignon. L'organisation s'est portée partie civile dans cette affaire de vol de truffes survenue le 11 janvier 2017 à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Ce soir-là, deux hommes et un chien s'introduisent sur la propriété d'un trufficulteur. Les images de la vidéosurveillance placées autour de la truffière permettent de bien voir deux hommes mais un seul peut finalement être identifié. L'homme interpellé, bénéficiaire du RSA, assure être venu à pied et n'avoir ramassé que cinq truffes, sans vouloir les revendre mais pour les consommer. Il explique également que son chien n'avait pas de compétences particulières pour la recherche de truffes.

Environ un kilo de truffes volées

Pour Me Sandra Bouix qui défend les intérêts du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, les allégations du prévenu sont fausses. Estimant que l'animal est bien un chien truffier et que les voleurs ont dû s'introduire en escaladant la clôture. Elle estime que le nombre de truffes volées est incertain, l'évaluant à un peu plus d'un kilo. Elle rappelle enfin que les dégâts sont également à la charge du propriétaire.

Suivant les réquisitions du parquet, le tribunal condamne le prévenu à trois mois de prison ferme. Il devra également payer des dommages et intérêts au propriétaire : 825 euros pour les truffes volées, 200 euros forfaitaires pour les frais engagés par les trufficulteurs pour assurer la sécurité de leurs truffières (clôture, caméras) et 600 euros au titre du préjudice moral.

Par J.-X.P. | Publié le 07/09/2018 à 11:30



The poster features a large, detailed black truffle in the center. Above it is a circular graphic with a white outline of a truffle and the text 'FÊTE DE LA TRUFFE' in gold. The background is a dark grey gradient.

FÊTE DE LA TRUFFE

CHINON

démonstrations,
animations,
expositions

Place de la mairie
entrée libre

Samedi 13 Janvier
de 9h à 17h
restauration et dégustation
dîner de gala
06 20 09 38 89

Information, réservation et programme disponibles sur le site
www.truffe-rabelaisienne.com

Presse trufficole du net | 18/09/2018 | Source : Gérard CHEVALIER

[next scientific conference on Tuber aestivum/uncinatum](#)



The 7th TAUESG conference 14-16 Nov. 2018 in Visby, Sweden

Conference of the Tuber aestivum uncinatum European Research Group

The meeting will be held November 14-16th, 2018 at Campus Gotland in the medieval city of Visby on the island of Gotland, Sweden. **The scope of the conference is Tuber aestivum/uncinatum research comprising e.g. Cultivation, Genetics and Chemistry and chemical ecology etc.** Abstracts for poster or oral presentations are cordially invited until September 15th.

Program outline:

Wednesday Nov. 14th: From 08:30 registration. 10:00-17:00 Opening. Scientific presentations. Poster presentation with drinks and buffé 19:00-22:00.

Thursday Nov. 15th: 08:00-17:00 Field trip to planted and natural, producing truffières. 19:00 Conference dinner in Visby.

Friday Nov. 16th: 09:00-15:00 Scientific presentations. Closing of the meeting.

Visit the conference the web site to **sign up** and for travel information and links:
http://www.ilk.uu.se/research/fkog_en/tauesg2018/

Friday to Sunday 16-18 Nov. the annual **Gotland Truffle Festival** takes place in Visby. See the web site also for a link to the festival program and booking of festival activities.

WELCOME TO VISBY!

On behalf of the organizing committee,
Christina Wedén, Uppsala University





ACTUALITÉ GRAND SUD HAUTES-PYRÉNÉES AGOS-VIDALOS

Les fêtes, un rendez-vous incontournable

J. G. Publié le 18/09/2018 à 03:55



Il fallait bien une bonne surprise pour ces fêtes. Elle s'est présentée sous la forme d'une truffe./ Photo J. G.

Organisées par le foyer rural, ces fêtes sont des moments de partage intergénérationnel. Le point d'orgue est toujours un moment de rassemblement autour du maire M. Abadie, des élus, des maires des communes voisines, des représentants de la gendarmerie et de Mme Penela, sous-préfète de notre arrondissement. Au fil du discours, M. Abadie aura en premier lieu une pensée pour Lucien Sassus et Pierre Lheret, décédés dans l'année. Il exprimera des remerciements pour les subventions reçues : Detr et Far qui servent à l'aménagement du presbytère, de la place du village avec sa gloriette, du bassin écrêteur... Le maire s'inquiète de voir la réserve du Pibeste attaquée par la pyrale du buis. Cette chenille, qui ne présente pas de danger pour l'homme et les animaux, met à mal les buis. Une situation qui est préoccupante vis-à-vis du risque incendie.

Au rang des bonnes nouvelles, dernièrement, un conseiller municipal a trouvé une belle truffe dans sa propriété. Pour le président de l'Association de développement de la truffe ici présent avec ses amis, je leur confirme que nous avons un territoire de qualité et, qui sait, peut-être sera-t-il le renouveau de ce champignon d'exception !

Après les discours et l'apéritif intégralement préparé par Jean et Ludo, ce sont 140 convives qui se sont attablés pour apprécier le repas préparé par ces deux chefs hautement qualifiés. Heureux veinards ! Des remerciements ont été adressés à tous ceux qui ont animé ces deux jours : M. Rigaleau et les pêcheurs de Lourdes, les bénévoles du foyer rural et leurs présidents Christelle Plaa et Guy Lancien.

Le repas n'était pas fini que les jeunes, impatients, ont recommencé à jouer, pour le plus grand plaisir des parents.



Avec la sécheresse la truffe de Bourgogne va se faire rare

Mis à jour le 20/09/2018 à 19:10

Des truffes desséchées, restées toutes petites, et non commercialisables... Les trufficulteurs sont désespérés. Pour que le champignon se développe normalement, il aurait fallu des températures moins élevées et surtout de la pluie.

En Bourgogne, mis à part quelques orages au début de l'été, on n'a pas vu une seule goutte d'eau depuis des semaines. Partout [le sol est sec](#) non seulement en surface mais aussi en profondeur sur plusieurs dizaines de centimètres.



© France 3 Bourgogne

Le signe qui ne trompe pas, c'est que les arbres eux-mêmes sont desséchés. Le feuillage est recroquevillé, brûlé. Les racines ont soif. Et c'est là, au niveau des racines dans le mycellium, que les truffes se forment.

Le diamant noir, va briller par sa rareté, voire son absence. Y aura-t-il des truffes sur les marchés? Telle est la question. S'il y en a les prix vont flamber.



© France 3 Bourgogne

Compte tenu du réchauffement climatique, la truffe pourrait-elle disparaître? [L'Institut National de Recherche Agronomique](#) s'est saisi du problème : un [programme d'expérimentation national, CulturTruf](#), financé par France Agrimer, est mené sur plusieurs sites, y compris en Bourgogne.

Reportage : Baziz Djaouti - Charles Behr

Montage : Carlos Zappalá

Avec

Gilbert Daras, Trufficulteur, Confrérie des trufficulteurs de Noyers-sur-Serein

Nathalie Labosse, Maire (SE) de Noyers-sur-Serein

Francis Salamolard, Chef-cuisinier et propriétaire de l'auberge de l'âtre

The logo consists of a red rectangle with the text 'Le Républicain Lorrain' in white. 'Le Républicain' is in a smaller font above 'Lorrain', which is in a larger, bold font.

GRAND EST

VIDÉO. Truffe : une filière prête à sortir de terre

250 000 € sont investis par la Région pour structurer la filière trufficole du Grand Est. Près de 4 000 passionnés de ce champignon magique à forte plus-value sont concernés.



Dans la Meuse, Lydie et Marc Billon ont été souvent honorés pour l'inventivité de leurs produits à base de truffe.
Photo Alexandre MARCHI

«Un avenir nouveau s'ouvre à nous. Ce n'est pas une phrase en l'air, c'est une certitude. » À voir Léon Wehrle dessiner les contours des perspectives à l'horizon, les passionnés de truffe ont pu nourrir quelques espoirs, mercredi matin à Boncourt-sur-Meuse.

Dans ce petit village rural des environs de Commercy (Meuse) a été signé le premier contrat de filière truffe du Grand Est. L'administration régionale a choisi de planifier sur la durée la forme et le montant de l'aide accordée à chacune des filières agricoles. La truffe en est une, qui puise ses racines dans l'histoire de la Lorraine et du Grand Est depuis plusieurs siècles. La forte composition calcaire de nos sols et l'humidité favorable aux champignons expliquant cela.

« En termes de développement et de valeur ajoutée, cette filière a un bel avenir devant elle »,

plaide le vice-président Philippe Mangin (Grand Est), venu officialiser une aide totale de 250 000 € sur trois ans, dans les locaux meusiens du siège de la « maison de la truffe ». Elle constitue dans le Grand Est le carrefour de cette activité, déclinée par des associations de passionnés (beaucoup) et de professionnels (rares).

Augmenter et pérenniser les surfaces de plantations, professionnaliser les acteurs, renforcer les actions de recherche, améliorer la structuration, développer les actions de communication, figurent au rang des priorités.

« La même notoriété que la madeleine de Commercy »

« Près de 4 000 récoltants sont recensés », précise Claude Barbier, pour les professionnels du Grand Est. « Mais on estime leur nombre à pas loin de 4 000. » Vendue entre 400 et 500 € le kilo, la truffe offre des récoltes annuelles totales de six tonnes sur les trois ex-régions.

« Si on veut être crédibles par rapport à nos concurrents du Périgord notamment, il faut augmenter la production », prévient Léon Wehrle. Les enjeux sont d'autant plus perceptibles que les clientèles des pays voisins (Belgique, Allemagne, Luxembourg) « viennent chez nous pour faire leurs achats ». Alors, il faudra « miser sur l'excellence car notre région est moins attractive que le Lubéron où, sans rien faire, 5 000 personnes passent devant chez vous chaque jour », détaille le professionnel meusien Marc Billon, dont les produits novateurs (de la poudre lyophilisée de truffe, à conserver pendant 10 à 15 ans) ont été sacrés par des distinctions internationales.

L'exemple à suivre ? Il est guidé par la madeleine voisine de Commercy. Espoir de Marc Billon : « Il faut que, demain, la truffe de Lorraine gagne la même notoriété. »

« Il faudra miser sur l'excellence ; le Grand Est est moins attractif que le Lubéron. »

Pour voir la vidéo : <https://www.republicain-lorrain.fr/societe/2018/09/21/truffe-une-filiere-prete-a-sortir-de-terre>

[Avec Jacques et Hiris à la traque aux truffes dans les environs de Metz](#)



01:20



Engrais, en quoi le phosphore est-il un élément indispensable ?



L'engrais phosphore enrichit un sol dont la pauvreté pourrait s'avérer rédhibitoire, notamment lorsque le cycle naturel empêche la décomposition de la flore au pied des plantes. Il rééquilibre les besoins inhérents aux végétaux, indispensables à la croissance, donc au rendement et à la qualité des grains, fruits ou légumes qui seront récoltés.

A quoi sert le phosphore pour les plantes ?

Tout comme pour l'homme (c'est le deuxième élément chimique minéral le plus présent dans le corps humain, notamment dans les os et les dents), le phosphore est au cœur du métabolisme de la plante. Il est pour elle un agent nutritif fondamental. Parce qu'il favorise le développement des racines, optimise la croissance et fortifie les tissus. C'est aussi lui qui harmonise la maturation des fleurs ou des fruits.

En outre, la présence de phosphore, combinée avec l'azote, est déterminante pour la photosynthèse végétale. Ici, il réduit les dioxydes de carbone par l'eau absorbée via les racines et grâce aux rayons du soleil captés par les feuilles. Ce n'est pas pour rien qu'en langue grec, le phosphore signifie « *apporte la lumière* » !

Sans phosphore ou phosphate, la plante dessèche, la floraison est retardée, la production est moindre. Une plante sans phosphore souffre d'un retard de croissance, ses feuilles changent de couleur.

Comment débloquent le phosphore dans les sols ?

Bien qu'il ait donc un caractère indispensable, le phosphore n'est pas toujours présent en quantité suffisante dans le sol. Paradoxe, il peut aussi être abondamment présent, sous différentes formes, mais ne pas être accessible pour les racines des plantations. Lorsque toutes les réserves en phosphore de la plante sont épuisées, celle-ci se tourne vers les

stocks les plus proches de ses racines.

Il existe plusieurs solutions pour « débloquer » ces sols :

Favoriser la présence de micro-organismes ou de bactéries style champignons symbiotiques (mycorhize) au niveau des racines (mycorhization)

Veiller à la présence de verres de terre : grâce à leur système digestifs et le substrat qu'ils digèrent et rejettent, ils rendent le phosphore plus accessible

Structurer le sol en lui apportant les éléments organiques essentiels

Utiliser l'engrais phosphaté

La solution mycorhization, rentable à l'avenir ?

La mycorhization, c'est à dire la symbiose entre champignons symbiotiques et racines, est un terme qui est apparu dès la fin du XIXe siècle. Mais c'est véritablement depuis le début du XXIe siècle qu'il est utilisé comme fertilisant et que les scientifiques se sont penchés sur ce phénomène (plus de 10 000 contributions entre 2008 et 2016) pour tenter d'en faire une solution d'avenir. La mycorhization ne débloque pas seulement le phosphore, elle assure, entre autres bonifications, une meilleure hydratation.

La vente et la production de mycorhizes sous formes de granulés (à placer au fond des trous avant plantation ou à mélanger à la terre de culture) se sont développées à grande vitesse.

C'est un véritable atout pour garantir une agriculture plus verte et réduire les engrais chimiques.

Malgré tout, le procédé reste assez cher pour un traitement en grande quantité.

Quelle est la solution la moins couteuse pour trouver du phosphore ?

L'engrais de fertilisation par phosphate autorisé le plus abordable en grande quantité reste celui sous forme d'engrais organique phosphaté ; il fait en outre partie des engrais biologiques à la différence des engrais minéraux phosphatés.

Ces engrais organiques sont issus notamment de résidus d'animaux. Ainsi, les poudres d'os ou d'arêtes de poissons sont riches en phosphore et contiennent également une quantité d'azote non négligeable. Un produit utile économiquement et écologiquement compatible.

Notre illustration ci-dessous est issue de Fotolia, lien direct :

<https://fr.fotolia.com/id/213858293>.



Mode, design et beauté: le champignon est le nouveau 'cuir'

Source: Sabato FR26 septembre 2018 11:26



©Phil Ross

Les champignons sont omniprésents dans l'univers food, mais aussi en beauté, en mode et même en design. Les créateurs se sont intéressés à ses propriétés plastiques et écologiques. Le champignon va-t-il sauver la planète?

Cela n'en finissait pas. Photo après photo, visages heureux et poses forcées se succédaient entre de gigantesques amanites tue-mouches accrochées à l'envers au plafond, telles des chauves-souris vénéneuses. Non, les Instagrameurs n'étaient pas avec 'Alice au pays des merveilles', mais à Milan, à la Fondazione Prada où l'artiste préféré de Miuccia Prada, Carsten Höller, a installé son oeuvre d'art 'Atlas', il y a quelques mois. Höller, un ancien scientifique, est notamment fasciné par l'extraordinaire apparence des champignons.

Et il n'est pas le seul: aujourd'hui, les champignons sont omniprésents dans l'univers des foodies, de la mode et du design. Ce come-back dans le cercle hipster a des précédents: les Incas connaissaient déjà les effets hallucinogènes des champignons. Le botaniste du XVIème siècle, Charles de L'Écluse, décrivait le "champignon pernicieux" utilisé dans les philtres d'amour; les hippies recouraient aux champignons magiques dans les sixties psychédéliques.



Le mycélium permet également de fabriquer du tissu. ©Maurizio Montalti

Limonade au ganoderme luisant

S'il y a une responsable de cette 'fungi fever', c'est Faye McLeod, visual creative director du groupe de luxe LVMH: elle a créé quelques installations pour l'impressionnante exposition multi-sensorielle 'The Flipside', organisée au printemps dernier pour le grand magasin de luxe londonien Selfridges. Sur un étage désaffecté, elle a installé de féeriques îlots suspendus remplis de champignons sauvages peints. Une installation qui lui a été inspirée lors d'un récent voyage en Californie, où elle a bu des 'mushroom latte' et assisté à une conférence donnée par Paul Stamets, un mycologue qui vante les pouvoirs thérapeutiques des champignons.

“ Mushroom-latte' et 'pouvoirs thérapeutiques': aux États-Unis, les hipsters sont convaincus que la poudre de champignon est le nouveau superaliment. ”

Oui, vous avez bien lu: 'mushroom-latte' et 'pouvoirs thérapeutiques'. À Venice Beach, une station balnéaire bohème chic près de Los Angeles, The Shroom Room propose une limonade au ganoderme luisant, des lattes au cordyceps et une boisson à la poudre d'hydne hérisson. Hallucinant. Le distributeur Whole Foods avait vu juste: dans son rapport annuel de tendances, il prévoit que 2018 sera l'année du champignon.

Dans le monde de la beauté, le champignon fait aussi une entrée fracassante, suivant l'allégation suivante: si les champignons sont utilisés dans la médecine traditionnelle chinoise depuis des siècles, c'est qu'ils sont bons pour la santé. En effet, les partisans de la médecine chinoise croient que les champignons comestibles ont un effet purifiant sur le foie et sur les reins. Ils prétendent même qu'ils renforcent le système immunitaire et soignent le stress.

Rien ne le prouve vraiment, mais cela n'empêche pas l'entrepreneur Timothy Ferriss, auteur de

'The 4-Hour Workweek' et partenaire de l'entreprise Four Sigmatic Mushroom Coffee, de prétendre qu'il doit son endurance mentale, sa concentration et son énergie à sa dose quotidienne de poudre de champignon. Four Sigmatic Mushroom Coffee a triplé sa croissance annuelle et vend des boissons et des poudres dans plus d'un millier de magasins dans le monde, dont la boutique Free People. Selon le cabinet de conseil Grand View Research, les extraits de champignon représenteront un marché de 43 milliards d'euros d'ici 2022.

La tendance a aussi fait son chemin en l'Europe. La fondatrice du health bar londonien London Juice Company, Charisse Baker, propose différents 'mushroom latte' et du lait chocolaté à l'extrait de champignon, bien qu'il soit sans doute aussi sain et moins coûteux de mettre régulièrement au menu un peu plus de shiitake ou de champignons de Paris, qui contiennent beaucoup de minéraux et de vitamine B (un grand nombre de champignons "branchés" ne peuvent pas être mangés crus).

Grow it Yourself

Si les champignons sont bien au menu du nouveau restaurant Blue Park Kitchen à New York, on s'y concentre plutôt sur le poisson et les légumes. En effet, c'est plutôt sous les fesses de la clientèle venue de Wall Street que se trouvent les champignons: les tabourets du restaurant sont fabriqués avec du mycélium, l'appareil végétatif des champignons qui se présente comme un réseau de filaments. On vous rassure tout de suite, les clients ne sont pas assis sur des champignons vivants. Ecovative, l'entreprise new-yorkaise qui produit ces sièges, fait pousser pendant près d'une semaine, sur des sous-produits agricoles, les champignons contenus dans des moules. Ensuite, ils sont "cuits" dans un four de séchage avant d'être envoyés chez le client.

Le mycélium change la donne dans le monde du design, ce qui a des répercussions sur l'environnement. En effet, sa culture ne nécessite aucun engrais ni substance toxique, la fabrication de produits à base de mycélium n'emploie pratiquement pas d'eau, et c'est bon marché. C'est pourquoi il représente une alternative au plastique très crédible.

De plus en plus de designers et d'architectes en sont bien conscients. La designer new-yorkaise Danielle Trofe utilise le mycélium d'Ecovative pour être la première à lancer sur le marché une collection de lampes 'Grow it Yourself'. Quant au designer Jonas Edvard, il l'utilise pour fabriquer des chaises et des lampes.

Le cabinet d'architecture Living a fait ériger dans la cour du MoMA PS1 à New York une tour faite de briques de mycélium, qui sera présentée au Centre Pompidou à Paris en février. Une oeuvre d'art, mais aussi une expérience sur l'avenir de ce matériau extraordinaire.

En Belgique, dans le cadre de son doctorat à la VUB, l'Université néerlandophone de Bruxelles, l'ingénieur Elise Elsacker étudie les applications du mycélium en architecture à l'aide de l'impression 3D. Une technologie qui pourrait être utilisée pour construire rapidement des pavillons temporaires et des abris d'urgence, ainsi que comme matériau isolant.

Cuir de champignon

Pour Maurizio Montalti, fondateur de l'entreprise de design Officina Corpuscoli qui étudie les matériaux à base de champignon en collaboration avec des artistes et des designers, le mycélium est aussi le matériau du futur. Il a commissionné l'exposition 'Fungal Futures', un aperçu poétique de projets actuels et à venir à base de mycélium, présentée jusqu'au 18 novembre à De Wereld van Kina, à Gand.

On peut y découvrir de la vaisselle conçue par Montalti ou une robe de la néerlandaise Aniela Hoitink, faite de fines tranches de mycélium cultivé en laboratoire - une belle expérience, mais qui oserait la porter? Jusqu'à récemment, les tentatives d'utilisation du mycélium dans la mode semblaient plus vivantes que trendy.

C'était sans compter avec la designer écolo Stella McCartney: au printemps dernier, elle a conçu un prototype de sac à main (Falabella 1) en cuir de mycélium, une collaboration avec Bolt Threads. Jusqu'à la fin du mois de janvier, il sera exposé au V&A Museum de Londres. La mise en production de ce sac n'est pas encore planifiée (tant la créatrice que le groupe Kering sont muets à ce sujet), mais, en septembre, Bolt Threads a bel et bien lancé un sac de luxe en "cuir de champignon" via Kickstarter, en collaboration avec le label américain Chester.

Cette nouvelle matière a été développée par Bolt Threads, une start-up californienne qui vient de collecter 123 millions de dollars pour se lancer dans l'aventure. L'argument: le tannage du mycélium est moins polluant que celui du cuir car il demande moins de produits chimiques. Le plus: il ne demande la mise à mort d'aucun animal et est biodégradable. Autrement dit, quand on en a assez de son sac à main, on l'enterre dans le fond de son jardin pour en faire du compost.

'Fungal Futures', jusqu'au 18 novembre à De Wereld van Kina, Sint-Pietersplein 14 à 9000 Gand. www.dewereldvankina.be

L'YONNE
RÉPUBLICAINE

Sécheresse : pas de truffes de Bourgogne, pas de marchés dans l'Yonne - Noyers (89310)

Publié le 26/09/2018



Le climat sec de ces derniers mois affecte la production de truffes de Bourgogne et, par conséquent, la tenue des habituels marchés aux truffes de Noyers-sur-Serein.

Avec des sols secs et un faible taux d'humidité, les conditions favorables au développement des champignons ces dernières semaines n'étaient pas réunies. Preuve en est, la faiblesse de l'offre sur les étals des commerçants.

« Le premier marché risque d'être relativement dur »

La situation revêt un caractère plus particulièrement critique dans le domaine de la truffe de Bourgogne. Jusqu'à remettre en cause l'organisation des marchés aux truffes qui animent tous

les ans le village, prévus les 28 octobre et 25 novembre prochains.

« On prendra la décision au dernier moment », du moins pour le premier, précise Gabriel Darras, vice-président de la Confrérie de la truffe de Bourgogne de Noyers. Un choix qui se fera « en fonction de ce qu'on aura de la part de nos apporteurs ». Entre 20 et 25 personnes viennent, en moyenne, alimenter les stocks vendus sur la place du village.

« Ce que l'on trouve n'est pas de bonne qualité »

Même s'il était maintenu, « le premier marché risque d'être relativement dur ». Alors que la récolte de truffes est ouverte depuis le 15 septembre, « ce que l'on trouve depuis n'est pas de bonne qualité ».

« On risque d'avoir des cours très élevés pour une qualité très médiocre. »

Gabriel Darras

(Vice-président de la Confrérie de la truffe de Bourgogne de Noyers)

En 2012, une pénurie similaire avait frappé. Le kilo s'était négocié autour de 400 €. L'année suivante, avec un retour sous de meilleurs auspices, les tarifs étaient revenus à 350-380 €. Reste néanmoins de l'espoir pour le second rendez-vous. Si d'ici là, la pluie pointe le bout de son nez sur les plateaux de Bourgogne.

Laurence Jannot

laurence.jannot@centrefrance.com

Spectacles
et art de vivre

Édition **Dijon** > **Manifestations** à Dijon et alentours

Fête de la Truffe et des Papilles à Is-sur-Tille

13^e édition

Cette année, toute la saveur de la truffe de Bourgogne sera révélée et commentée au grand public grâce aux démonstrations de cuisine du chef Jean-Alain Poitevin. Bien d'autres animations vous seront proposées durant cette journée afin de découvrir les secrets de la truffe.

Trois marchés tout au long de la journée - marché aux truffes, marché bio et marché de pays - ; nombreuses animations : balades à poney, démonstrations de cuisine, danses folkloriques...



Rens. 03 80 95 24 03

Entrée libre - Parkings Orangerie, rue Anatole-France, rue Général-Bouchu, rue du Colombier et place de la Résistance. PLACE DE LA RÉPUBLIQUE (sauf mention contraire) - IS-SUR-TILLE

Samedi 20 octobre

7 h 30 - Contrôle agréé des truffes

9 h - Ouverture officielle du marché aux truffes fraîches labellisé par la FFT (marché couvert) et démonstration de cavage

9 h 30 - Intronsisations par la Confrérie de la Truffe de Bourgogne

10 h à 12 h 30 - Démonstration de cuisine par Jean-Alain Poitevin, chef cuisinier

Pause gourmande : omelette géante à la truffe (menu à 20 € proposé par la Confrérie de la Truffe de Bourgogne sur rés., salle des Capucins), produits locaux cuisinés par les producteurs (marché couvert)

14 h - Démonstration de cavage

14 h 30 à 15 h 30 - Danses folkloriques avec les Compagnons de l'Albane

16 h - Tirage au sort du jeu

Ces événements peuvent aussi vous intéresser

LE JOURNAL DU CENTRE

Redonner ses lettres de noblesse à tuber uncinatum - Nevers (58000) - Le Journal du Centre



Yolande Frémont et Jean-Luc Barnabet, ambassadeurs de l'or noir de Bourgogne. © Droits réservés

La conférence était animée par un spécialiste, référence en Bourgogne, Jean-Luc Barnabet. Ce sont les règles élémentaires de récolte, achat, conservation, cuisine et conservation de la truffe de Bourgogne que ce maître en la matière, restaurateur gastronomique retraité, a exposé aux vingt-cinq adhérents de l'association et amateurs présents afin d'apporter des réponses à toutes leurs questions.

Des manifestations organisées en octobre

Les manifestations et événements autour de la truffe en Bourgogne, organisés en automne durant la période de récolte, ont également été présentés lors de cette soirée.

- Les marchés aux truffes de Bourgogne se dérouleront aux dates suivantes :
à Nevers, mercredi 10 octobre, à 10 h, place Saint-Laurent ; à Vézelay dimanche 11 novembre, à 10 h, salle Gothique ; à Sancerre dimanche 18 novembre ; à Noyers-sur-Serein les dimanches 28 octobre et 25 novembre.

Des journées découvertes avec Jean-Luc Barnabet

- Les journées découvertes avec Jean-Luc Barnabet auront lieu ensuite aux dates suivantes : les samedis 29 septembre et 13 octobre à Pouilly-sur Loire chez Dominique Fonseca ; les vendredis 26 octobre, 16 et 30 novembre à Quarré-les-Tombes chez Francis Salamolard.

Un repas autour de la truffe

Enfin, il faut savoir que cette conférence s'est achevée par un repas. La truffe était donc également présente au menu du repas proposé par Jean-Yves Fouchères, chef cuisinier du restaurant le Karousel pour clore cette soirée.

LADEPECHE.fr

La communauté de communes vote une étude de faisabilité pour la maison de la truffe

Politique

La Dépêche du Midi Mis à jour le 28/09/2018 à 08:04



La séance de la communauté de communes s'est tenue jeudi 20 septembre./ Photo BG

Jeudi 20 septembre à 18 h avait lieu une séance de la communauté de communes du pays de Lalbenque-Limogne, après une intervention d'Aurélien Pradié, député du Lot. À l'ordre du jour entre autres : Gemapi (Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations), l'extension du territoire du Syndicat mixte du bassin de la Rance et du Célé, le retrait de la commune de Saint-Martin-Labouval, les projets de statuts du futur syndicat mixte Célé Lot Médián, ont été votés.

Il a été question de la maison de la truffe à [Lalbenque](#). Le projet d'étude de faisabilité comprend une étude d'opportunités, une de programmation, une étude économique ainsi que le montage juridique. Cette étude est susceptible d'obtenir des financements extérieurs. Le plan de financement proposé est le suivant : pour un montant de 23 000 € HT, subvention Europe Leader de 48 %, soit 11 040 € HT ; subvention région Occitanie de 32 %, soit 7 360 € HT ; autofinancement CCPLL de 20 %, soit 4 600 € HT. Comme pour le sujet de construction de la maison de la truffe abordé en janvier dernier, cette demande a suscité un échange et la demande d'un élu sur un débat de fond sur son utilité, ainsi qu'un débat public. L'étude a été votée avec deux abstentions.

La modification de droit commun du Plan local d'urbanisme de Belfort-du-Quercy a été votée à l'unanimité. A aussi été validée la vente de terrains à la ZA La Rigounenque à Limogne ; les demandes d'acquisitions de terrains ont été transmises à la collectivité : MG Eco pour un agrandissement de 506 m² du terrain déjà acquis, Stéphane Gout pour création d'un garage pour véhicules d'occasion sur un terrain de 1 407 m², Joël Lancini pour un agrandissement de

1 626 m² du terrain déjà acquis, régularisation du terrain de 1 819 m² de la maison de la chasse.

5 654 € de fonds de concours sont attribués à la commune de Concots pour des travaux de voirie ; 10 000 € à Lalbenque pour des travaux au gymnase ; 24 842 € attribués à l'Epic office de tourisme du pays de Lalbenque-Limogne.

Enfin, les modifications des règlements intérieurs des ALSH de Lalbenque et Limogne ont été actées.

Aurélien Pradié : «La ruralité a un avenir»

Lors de ce conseil communautaire, Aurélien Pradié, député du Lot, a été reçu à sa demande par les élus du pays de Lalbenque-Limogne. Il a souhaité informer les élus de la mission que lui a confiée le Premier ministre, ainsi qu'à Stéphane Mazars député de l'Aveyron, sur l'association de la ruralité et de l'innovation. Vaste sujet – le rapport fait 400 pages.

Le député du Lot a abordé quelques phases, avec l'intention d'y ajouter une coloration lotoise. «La ruralité a un avenir en matière d'innovation, celle-ci n'est pas seulement l'arrière-plan des grandes métropoles, elle n'est pas simplement un problème, mais aussi un atout pour notre pays. Le domaine qui a le plus changé en innovation, c'est le domaine agricole. Il y a un problème de démographie dans nos territoires, mais depuis quatre ans des territoires ruraux européens gagnent de la population et les grandes métropoles en perdent. Toulouse et sa métropole arrivent à 95 % de sa capacité de digestion de la population, bientôt il ne sera plus possible d'accueillir dans de bonnes conditions les populations. La ruralité a un avenir, elle est une chance pour le développement du pays.»

Aurélien Pradié a aussi parlé du manque de réseaux pour les nouvelles technologies dans certains villages (téléphone mobile, internet haut débit, fibre optique), incompatibles avec le développement rural. Mais aussi la dématérialisation des services publics : selon lui, la création de maisons de services au public ne remplace pas, même si elles sont utiles, un agent confirmé de la CAF, du Trésor public, etc. Cet exposé d'une heure s'est achevé par des questions-réponses.

La Dépêche du Midi



PONT-À-MOUSSON

Truffe, réservez vos repas

LE 28/09/2018 À 18:40

MIS À JOUR LE 28/09/2018 À 18:46



La fête de la truffe, un moment toujours attendu des gourmets. Photo d'archives

Cette semaine, l'abbaye des Prémontrés a ouvert les réservations pour ses traditionnels repas tout à la truffe, proposés en marge de la fête régionale de la truffe et des produits du terroir en, l'abbaye des Prémontrés.

La prochaine édition se tiendra les 17 et 18 novembre. D'ores-et-déjà, il convient pourtant de réserver sa place pour les différents repas. Les dîners de prestige des vendredi 16 et samedi 17 octobre au soir, ont toujours leurs adeptes. Compter 98 € pour se lécher les babines avec force de mélanosporum.

Moins chers, les déjeuners truffe du samedi et dimanche à 12 h 30 sont proposés contre la somme de 40 €. Dans tous les cas, une réservation est nécessaire auprès de l'abbaye au 03.83.81.10.32. Est-il nécessaire de le préciser : il convient de faire vite !

E.V.