



Sommaire des articles du recueil 19/002

Page 03	La truffe et ses mystères ont attiré la foule
Page 05	Un marché aux truffes gourmand
Page 06	Alain giniès, président des trufficulteurs audois
Page 07	La truffe d'automne, pépite de nos terroirs
Page 09	Un projet de truffière fait polémique dans l'Hérault
Page 11	Un moment de gastronomie et de raffinement
Page 13	La ville a dignement fêté la truffe
Page 14	Le projet de truffière géante près de Ganges est suspendu
Page 16	Madame la Truffe a tiré sa révérence !
Page 17	Marché aux truffes, un succès
Page 18	Narbonne : une subtile odeur de truffe près de l'Hôtel-de-ville
Page 19	Pyrénées-Orientales : la saison des truffes n'est pas encore terminée
Page 20	Comment bien conserver ses truffes ?
Page 22	L'ambassadeur d'Argentine sur le marché aux truffes
Page 23	Démonstration de cavage
Page 24	Marché aux truffes de Castelnou : produit d'excellence
Page 25	Le diamant noir se fête à Claret
Page 27	Le Truffadou marie la truffe et le chocolat
Page 29	Aude : des truffes à la cantine du collège
Page 30	La truffe d'Alsace à la relance
Page 31	Retour sur le 1er marché aux truffes de castelnaudary
Page 32	Clap de fin pour le marche aux truffes d'hiver
Page 33	Trufficulture : une production en déficit
Page 35	Périgord : c'est la fin de la saison des truffes
Page 37	Dordogne : 5,281 kilos de truffes pour clore la saison à Sainte-Alvère
Page 38	Le projet qui relance la truffe du Périgord
Page 40	#SIA2019: La Drôme met en lumière la truffe
Page 43	La truffe fait la fête avec le safran de Touraine
Page 44	2 200 arbres truffiers plantés en 2018



La truffe et ses mystères ont attiré la foule

A. C.



Publié le 04/02/2019 à 03:58 , mis à jour à 09:47

Marchés, Villeneuve-sur-Vère, Foires et Salons

Une forte odeur de truffes à l'entrée du chapiteau de Villeneuve se fait sentir. La fête de la truffe est chaque année l'occasion pour nombre de particuliers de découvrir ce produit mystérieux, si bien caché dans les cultures de chênes truffiers.

Alain Prouhet est trufficulteur depuis trois ans sur Albi venu, hier, participer à la 13^e édition de la fête de la truffe. «J'ai planté 200 arbres truffiers, des chênes verts et des pubescents. Il faut le temps que ça se mette en route. Quand on plante ces arbres, on peut espérer en récolter six ou sept ans après», explique le retraité de 63 ans formé une fois par mois par un technicien des Trufficulteurs du Tarn. «Il nous apprend comment cultiver, quand bien arroser, la mycorhization, comment le champignon peut imprégner une plante». Il est d'ailleurs fasciné par «le mystère de la truffe», qui apparaît quand elle veut, ce qui fait «sa rareté et son prix».

Sur les étals des trufficulteurs, les truffes partent très vite. Vers 11 heures, il ne reste déjà plus grand-chose. Les acheteurs se sont levés tôt pour ne pas passer à côté.

En tout, 20 kg de truffes étaient en vente ce dimanche. «Les prix sont souvent fixés selon les marchés de Richerenches et d'Uzès. Ils varient en fonction de la demande et de la quantité», souligne Serge Bouthonnier, président du syndicat des Trufficulteurs du Tarn.

Un producteur de glace à la truffe

Cette année, si les trufficulteurs font le constat d'une plus faible récolte en raison d'un temps plus sec cet automne, le prix n'a pas changé, il est toujours à 900 euros le kilo. Même si certains la vendent à 100 euros les 100 grammes.

Dans les allées, Philippe Rieuneau, cet artisan producteur de glace s'est spécialisé dans la glace à la truffe. «On peut faire de la truffe avec des produits sucrés, l'important, c'est qu'elle soit mélangée à des matières grasses», précise le producteur. Un peu plus loin, les célèbres omelettes truffées ont de quoi éveiller les papilles des visiteurs. Certains d'entre eux cuisineront la truffe avec une purée, d'autres sur des toasts avec un peu d'huile d'olive ou des pâtes. La princesse noire était aussi à découvrir sous forme de beurre truffé. Elle n'a pas fini de nous surprendre.



Un marché aux truffes gourmand



Michel Dussau et Guy Marietta de la Confrérie des trufficulteurs

Marchés, Prayssas

C'est avec un soleil qui tentait de réchauffer le froid qui glaçait un peu les nombreux visiteurs que s'est ouvert à 10 h précises, au son de la cloche, le marché aux truffes de ce dimanche 3 février.

2,5 kg étaient offerts à la gourmandise des amateurs, qui ont pu apprécier des truffes de catégorie extra se négociant à 800/850 € le kilo et des 1° et 2° catégories entre 700 et 750 € le kilo. Pour la première fois de la saison, 400 g de «brumale» étaient aussi proposés à la vente. Cette variété qui se cuisine en parfumant vos plats.

C'est Michel Dussau qui, ce jour-là, a régalé les très nombreux amateurs en faisant déguster un risotto de pommes de terre à la truffe. Ce plat original et simple à préparer, selon le chef de «La Table de Michel Dussau» à Agen, a véritablement enchanté tous les visiteurs du marché.

Dimanche prochain, à 10 h, la cloche retentira pour que les amateurs puissent encore acheter ce qui sera, peut-être, les dernières truffes de la saison.

«Le marché reste ouvert tant qu'il y aura des truffes apportées par les producteurs», nous confirme un des organisateurs.



Alain giniès, président des trufficulteurs audois



Alain giniès, président des trufficulteurs audois

Vie locale, Castelnau

Publié le 05/02/2019 à 03:57

Qu'est – ce que vous attendez de ce nouveau marché à Castelnau ?

Qu'il fasse avancer la cause des trufficulteurs dans l'Aude. Il y a un fort potentiel pour la trufficulture dans le Lauragais, comme dans tout le département. Ici, les plantations sont relativement récentes – une dizaine d'années – mais les producteurs obtiennent de très bons résultats : un rendement de 10 à 20 kg à l'hectare sur au total une petite centaine d'hectares cultivés. Nous avons trois places fortes avec Moussoulens, Talairan et Villeneuve-Minervois. On pensait que l'on ne pouvait pas cultiver la truffe ailleurs, mais nous (NDLR : l'ATA, Association des trufficulteurs de l'Aude) avons fait analyser les sols et il s'avère qu'il y a du potentiel partout, dans le Narbonnais, dans le Limouxin, et dans le Lauragais !

Comment voyez-vous ces nouveaux producteurs et le développement du marché ?

Les anciens plantaient et attendaient que la nature fasse le reste. Pour les nouveaux, la truffe c'est une culture, des techniques, du travail, c'est un vrai métier. Quant au marché, il y a une demande croissante, 80 % des truffes en France sont importées, à nous d'y répondre, de faire notre place, en circuit court et en rassurant les gens avec des contrôles de qualité.

Quelle est la position de la production audoise en France ?

Nous sommes parmi les trois meilleurs de la région Occitanie, aux côtés du Lot par exemple, où la trufficulture a plus d'un siècle d'existence, et la région est parmi les meilleures de France. Nous avons fait des efforts et, surtout, nous travaillons en symbiose avec le conseil départemental, la chambre d'agriculture, ça fait la différence. Et puis, on a toutes les variétés de truffes grâce à la diversité géographique et agronomique de notre département. On est capable de produire de la truffe fraîche, toute l'année !



La truffe d'automne, pépite de nos terroirs

Mis en ligne le 5/02/2019 à 16:41



Un bureau passionné et motivé.

Vendredi 1er février, la toute jeune Association auboise des truffes d'automne (AATA, créée en juillet 2018) a tenu sa première assemblée générale au CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricole de l'Aube) de Croigny où elle a établi son siège. La présidente, Delphine Semin, a accueilli les adhérents et sympathisants par un rapport d'activité (six mois seulement) positif. Le travail essentiel a été axé sur la constitution et la promotion de l'AATA et au rapprochement avec le CFPPA de Croigny qui lui permet d'assurer les formations, de bénéficier d'un accompagnement à la communication. Depuis trois années, les récoltes ont été mauvaises, celle de l'automne dernier a été catastrophique, l'été sec a complètement anéanti le bon démarrage du printemps pluvieux. Le bilan financier a été présenté, l'AATA compte une trentaine d'adhérents dans le département.

Développer la filière truffe

Pour l'année 2019, la présidente a présenté un programme diversifié : le 25 février, une conférence-débat sur l'agroforesterie et la trufficulture est proposée avec le CFPPA de Croigny avec l'Association des trufficulteurs du Grand Est (ATGE), un marché aux truffes au centre de Troyes en fin d'année (ateliers culinaires, produits des producteurs locaux...), une communication pour des événements locaux et départementaux, journée d'échanges entre adhérents. « *Le monde de la truffe est de plus en plus dynamique* », a conclu Delphine Semin. Léon Wehrlen, ancien chercheur à l'INRA de Nancy et spécialiste de la sylvi-trufficulture, est intervenu : « *Les trufficulteurs sont pris au sérieux par la région Grand Est, la truffe s'entend en filière qui doit se conforter, s'organiser et se développer, des financements publics sont octroyés* ».

Il précise que la région Grand Est souhaite que le CFPPA de Croigny devienne le Centre

national de la truffe d'automne (truffières pilotes). Claude Barbier, président de l'ATGE, a insisté sur la finalité économique de la filière *via* le tourisme (agrotourisme), la région bénéficie d'un réseau compétent et sérieux.

Un contrat de filière a été signé en septembre entre la région et l'ATGE.

Cette assemblée générale a démontré la mobilisation et le dynamisme des trufficulteurs et trufficultrices pour augmenter les surfaces des vergers truffiers. Dans l'Aube, le climat et les sols (calcaires dans le nord et l'est) sont propices pour ce développement.

Le conseil d'administration a été réélu à l'unanimité : Dephine Semin présidente, Anne-Sophie Frauquet vice-présidente, Éric Collinet vice-président, Véronique Giblas secrétaire, Clément Giblas trésorier. Ce bureau est renforcé par cinq membres.

Contact : AATA, CFPPA de Crogny, rues des Étangs 10210 Les Loges-Margueron.

truffles.aube@gmail.com

LesEchos.fr

Un projet de truffière fait polémique dans l'Hérault

Le 31/01 à 17:57



Recolte de truffes - Jean Paul GUILLOTEAU/EXPRESS-REA

Après les élevages géants, les truffières géantes ! La société écossaise Truffle Farms, dirigée par Martin Waddell, porte un projet de 371 hectares dans le domaine des Jasses, une zone de garrigue située à Ferrières-les-Verreries, au nord de Montpellier. Une première autorisation, pour l'exploitation de 33 hectares, a été délivrée par la Direction départementale des territoires et de la mer, indique l'association France Nature Environnement.

Truffle Farms souhaite réintroduire la truffe noire du Périgord en France, alors qu'elle est actuellement majoritairement produite en Espagne. La société vise 268 kg par hectare et par an d'ici à 12 ans, à raison de 500 arbres par hectare. Truffle Farms promet, sur sa brochure, un retour sur investissement de 500 euros par kilo de truffes.

Levée de boucliers

Le projet suscite une vive opposition, à la fois de la part de France Nature Environnement et d'un collectif de citoyens et d'agriculteurs, dont la pétition a recueilli 7.000 signatures. Les opposants demandent un arrêt des travaux de clôture, *« du fait de la présence d'espèces protégées sur le site, comme le lézard ocellé »*, explique Simon Popy, président de France Nature Environnement à Montpellier.

D'après lui, les rendements promis par Truffle Farms sont irréalistes. *« Arriver à 50 kg de truffes par hectare et par an, c'est déjà remarquable. La société s'aligne sur des records de production, réalisés ponctuellement »*, ajoute l'opposant.

Sollicité à plusieurs reprises, Martin Waddell n'a pas souhaité répondre. Le problème de la

ressource en eau est également pointé par les opposants, qui ont calculé que la plantation de 33 hectares d'arbres reviendrait à doubler la consommation actuelle d'eau agricole dans le secteur Ganges-Pic Saint-Loup. Des forages plus profonds pourraient être envisagés par Truffle Farms, mais ils seront soumis à autorisation.

L'Inra juge possible la culture de truffes dans le secteur, mais sur une centaine d'hectares seulement, à savoir la partie plane du domaine. L'enjeu plus global des terres agricoles et du rachat par une société étrangère s'invite aussi dans le débat. Un projet alternatif, intégrant habitat groupé, circuits courts, polyculture et polyélevage, avait été proposé en 2017, mais n'a pu aboutir, du fait d'un prix de foncier trop élevé et de la difficulté de diviser le domaine. L'acheteur a pu faire baisser le prix, car il pouvait récupérer la totalité du domaine.

Hubert Vialatte

Correspondant à Montpellier



Un moment de gastronomie et de raffinement



Alain Merly et Michel Dussau heureux de recevoir les convives pour ce repas de fête.
Publié le 07/02/2019 à 03:59 , mis à jour à 09:02

Gastronomie et terroir, Prayssas

Sans nul doute le repas annuel «Repas des Cent – Repas des Sens» est un grand moment de gastronomie et de raffinement.

Organisé sous l'égide de la municipalité de Prayssas avec le concours de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne, et du grand chef Michel Dussau, de «La Table de Michel Dussau», à Agen, ce repas qui a lieu tous les ans en février, est une véritable ode rendue à la truffe mélanosporum.

Un grand moment de gastronomie pour un repas entièrement consacré à ce champignon si parfumé qui enchante notre cuisine du Sud-Ouest.

Cette année encore le menu a régalé 108 convives qui avaient réglé pour ce moment magique un montant de 75 € par personne.

Après un apéritif assorti de toast de terrine de canard, de truite marinée et du foie gras de «Tonton Michel» sur de fines tranches de pain au levain grillé, les gastronomes présents ont pu déguster un menu exceptionnel :

- Consommé de poularde, raviole de foie gras au persil plat, hachis d'abats et truffes râpées.

- La brandade des mariniers de Garonne truffée, mâche et noisette.- Hamburger de canard aux truffes, pommes de terre, jambon truffes

- Le gâteau choco / cèpes / truffes, meringue arabica.

Des vins d'exception du «Domaine Da Ros», Coucou blanc 2 016 et Chante Coucou rouge 2 015 ont magnifiquement accompagné le repas.

Au moment du café une tombola a été tirée et quatre heureux gagnants sont repartis avec une belle truffe sous une élégante cloche de verre.

Le premier gagnant pourra parfumer ses plats avec une truffe de 110 grammes.

En quelques années, le marché de Prayssas est devenu une véritable référence des marchés contrôlés à la truffe et l'association de la commune de Prayssas, de l'Association des trufficulteurs et du chef Michel Dussau rend incontournable ce rendez-vous de la gastronomie et du raffinement.

Le marché contrôlé aux truffes commence début/mi-décembre pour se terminer courant février lorsque la saison des truffes se termine. L'année 2018/2019 a été un bon millésime et a confirmé Prayssas comme la référence des marchés du Lot-et-Garonne.

La ville a dignement fêté la truffe

07/02/2019 à 04:55



Avec 16 kg de truffes, cette troisième édition du marché fera date.

© Photo NR

RICHELIEU

Samedi, la truffe était la vedette du jour. Marché et chapitre de la Templerie ont attiré un nombreux public.

Dès le début de la matinée, sous les halles, le 3e Marché aux truffes a permis de mesurer la qualité et la quantité de tuber melanosporum, cette saison. En lien avec l'Association départementale des trufficulteurs, neuf producteurs ont présenté 16 kg de diamants noirs. Les cours étaient stables, au niveau de ceux du dernier marché de Marigny-Marmande. A leurs côtés, pour un marché gourmand, producteurs de foies gras, charcuteries fines, fromages, vins et pâtisseries ont reçu de nombreux visiteurs, avides de spécialités du Richelais.

En milieu de matinée, l'ambiance festive est montée d'un ton. Michel Lassaussaye, grand maître de la Templerie des fleure-truffes et gousse-foies gras en riches lieux de Touraine, ouvrait un défilé joyeux et coloré. Les représentants des cinquante-huit confréries invitées faisaient leur entrée sous les halles, à sa suite. Dégustations et comparaisons ou conseils culinaires se succédaient, avant le verre de l'amitié, accompagné de beurre truffé.

Un peu plus tard, les confréries se regroupaient au cinéma Majestic, pour la chapitre annuel de la Templerie. Un nouveau dignitaire a pris robe et vingt et une personnalités ont satisfait aux épreuves, délicates, d'intronisation dans la confrérie, sous les yeux de Fabienne Colboc, députée, et des élus départementaux du secteur. A l'issue du chapitre, près de trois cents convives ont partagé un déjeuner rabelaisien, à la salle des fêtes.



Le projet de truffière géante près de Ganges est suspendu



Un agriculteur trouve une truffe dans la terre (photo d'illustration) © Maxppp -

Ferrières-les-Verreries, France

Le projet de truffière géante près de Ganges est suspendu ! Début janvier, les bulldozers sont entrés en action et ont commencé à labourer le domaine de la Jasse à Ferrières-les-Verreries ou doivent être plantés **15.000 chênes truffiers**, mais ils se sont très vite arrêtés. "Inutile de planter des chênes si on n'a pas d'eau pour les arroser."

L'association France Nature Environnement, opposée au projet, avait alerté l'homme d'affaires écossais et sa société Truffle Farms ainsi que le préfet de l'Hérault sur certaines carences. *"La seule autorisation dont Truffle Farms dispose, est celle d'exploiter 33 hectares mais cette autorisation ne préjuge en rien des autres autorisations réglementaires éventuellement nécessaires concernant les forages pour l'eau et la présence de 67 espèces protégées sur le site"* explique Simon Popy président régional de France Nature Environnement.

Le préfet de l'Hérault a donc écrit à l'entreprise écossaise pour lui demander de ce conformer à la réglementation française.

"L'autorisation d'exploiter ne suffit pas" : Simon Popy président régional de France Nature Environnement

Truffle Farms doit donc **revoir sa copie** pour espérer lancer ce projet qui compte près de **8000 opposants** qui s'interrogent aussi sur la réalité agricole de ce projet. Selon des experts qui se sont rendus sur place ce projet n'est pas très sérieux. "Nous ne sommes pas opposés par principe à tous les projets agricoles, mais pas question que des espèces protégées soient menacées pour enrichir un spéculateur" conclut Simon Popy.

"C'est un projet spéculatif plus qu'agricole" : Simon Popy président régional de France Nature Environnement

Ce jeudi soir (7 février) une **réunion publique** se tient à 19h la salle communale de Notre-Dame-de-Londres pour répondre à toutes les questions sur cette truffière géante et faire taire les rumeurs.



La truffe était à l'honneur à Villeneuve-Minervois

CORRESPONDANT 11/02/2019 à 21:27



Apéritif et produits truffés. G. C.

Importante journée, pour les trufficulteurs, que celle du 9 février, à Villeneuve-Minervois, en effet, le marché aux truffes en matinée et repas de gala le soir.

À partir de 9 h 30, de nombreuses personnes à la salle polyvalente pour parcourir les allées où 28 exposants (commerçants et artisans) proposaient des produits de la région. À la buvette lors de l'apéritif, on pouvait déguster des assiettes gourmandes à base de produits truffés élaborés par les membres de la confrérie des Trufaires de Vilanova de Minerbès.

1 000 € le kilo

C'est à 11 heures que le coup de fusil a retenti pour indiquer l'ouverture du marché. Dix producteurs ont proposé six kilos de truffes à 1 000 € le kilo. Deux ateliers culinaires ont été présentés par les chefs cuisiniers et le public a pu goûter gratuitement les recettes présentées. À 20 heures, ouverture de la 14e édition de la Nuit de la truffe avec repas de gala partagé par 194 convives et parrainé par Laurent Chabert, chef du château de l'Hospitalet avec un menu du terroir aux truffes labellisées " Pays Cathare ", soigneusement élaboré et servi par les élèves du lycée des métiers Charles Cros. Au cours de la soirée, une tombola était organisée avec des lots de truffes offertes par les producteurs présents au marché du matin. Les bénéfices réalisés ont été reversés à l'association des "Virades de l'Espoir " pour lutter contre la mucoviscidose.

Les membres de la confrérie ont entonné leur hymne avant que ne soient intronisés le chef, Gwenaëlle Leprat journaliste auteur, Yacine Diallo attaché de presse, Alexandre Foissac et Joyce Adiahenot journalistes et Patrick Beauchet chef auteur d'ouvrages relatif à la truffe. Excellente journée qui s'est déroulée dans d'excellentes conditions.



Madame la Truffe a tiré sa révérence !

Dernière séance hivernale pour les amateurs de l'or noir.



Le froid n'est pas craint par les trufficulteurs ...
Publié le [12 février 2019](#)

Il faisait froid et du vent en ce samedi 2 février au village ! Du mal à se reconnaître entre humains, écharpes autour du cou et bonnets visés sur les têtes ... Qu'importe, l'ambiance a été belle, soupe chaude et brouillade devenues incontournables en ces jours dédiés à la truffe pour venir réchauffer les corps. Verre de vin blanc aidant ...

La Truffe s'est envolée au son de la trompette ! Au total, un peu plus de 6 kg au prix de 1.000€ le kg. Tarif immuable pour cette saison.

Producteurs en mode dégustation, que demander de plus ...

Le repas tout à la truffe géré par l'équipe de super bénévoles de Thierry Mestre a fait salle comble et estomacs bien pleins ... Une organisation parfaite, réglée comme du papier à musique.

Madame la Truffe va se mettre en sommeil du moins pour sa foire sur Talairan et nous donner rendez-vous en décembre 2019, juste avant les fêtes de fin d'année. La date vous sera communiquée en temps et en heure.

A très bientôt pour d'autres news talairanaises ...

MJB



Marché aux truffes, un succès



Publié le 13/02/2019 à 03:58

Marchés, Cuzance

Le troisième marché aux truffes nocturne de Cuzance a connu, vendredi 8 février, le meilleur succès depuis sa création. Douze trufficulteurs ont présenté au public 9,2 kg de tuber mélanosporum de très bonne qualité. La saison qui s'avance a donné de meilleurs résultats qu'à son début.

80 % des denrées ont trouvé preneur pour un coût moyen de 750 €. Côté des visiteurs, la Maison de la truffe a fait le plein, où les bénévoles de l'association avaient concocté des spécialités truffées. Le chef Chambon proposait ses brouillades. Chacun a trouvé de quoi se restaurer à l'issue du marché.

Rendez vous est maintenant pris pour décembre.



Narbonne : une subtile odeur de truffe près de l'Hôtel-de-ville

Point fort du premier jour de la braderie, le marché aux truffes installé sur le parvis de la mairie a fait le plein.

Germain Cauffopé 14/02/2019 à 17:35



8 kilos de tuber melanosporum d'excellente qualité étaient en vente. CHRISTOPHE BARREAU

Point fort du premier jour de la braderie, le marché aux truffes installé sur le parvis de la mairie a fait le plein.

L'Hôtel-de-ville avait pris des airs campagnards, hier pour l'ouverture de la braderie et surtout pour le désormais traditionnel marché aux truffes.

Une mini-ferme itinérante était installée tout près de la Via Domitia, présentant ses poules, coqs, chèvres canards et moutons, ou encore son lapin de 8 kilos ou son cochon, pour le plus grand plaisir des enfants ou même de leurs parents. Sur le parvis de la mairie, de nombreux stands proposaient des produits régionaux - notamment à base de truffes - et du vin.

De son côté, l'association des trufficulteurs audois proposait des chênes truffiers, tandis que l'association des commerçants des Halles mettait les petits plats dans les grands, avec une dégustation gratuite de brouillade aux truffes.

Dès 11 heures, l'ensemble des trompes du château de Perdiguier a lancé le bal de la vente de truffe. Cette année, ce sont 8 kilos de truffes qui ont été proposés à la vente, après une inspection minutieuse du spécialiste local Yann Galy, responsable en trufficulture à la chambre d'agriculture de l'Aude.

Si l'hiver est plutôt moyen en terme de quantité, en cette mi-mars la qualité de la truffe est optimale.

Dans le reste du centre-ville, nombreux étaient les commerçants à participer à la grande braderie de la Saint-Valentin. Démarrée jeudi, elle continue jusqu'à samedi.

Germain Cauffopé



Pyrénées-Orientales : la saison des truffes n'est pas encore terminée



Mis à jour le 15/02/2019 à 17:36

Sur les côteaux de Montferrer en Vallespir, le flair de Mimi et Neige, deux chiens de race Lagotto repère très vite le célèbre champignon.

Les fortes pluies de l'été dernier ont permis une bonne récolte cet hiver. **Ici, on l'appelle la truffe du Canigou mais son nom scientifique est la tuber melanosporum.**

Pour Jean Puigsegur, président du syndicat des trufficulteurs catalans, la truffe est une fierté de la région : "C'est l'une des meilleurs truffes du monde avec celle d'Italie, sauf que la nôtre est deux à trois fois moins cher".

Un ingrédient de la gastronomie locale

La production en Pays catalan reste marginale. **Environ 200kg sont récoltés chaque année par une cinquantaine de trufficulteurs.**

Vendu 1.000 euros le kilo, la truffe du Canigou est sollicitée par les restaurateurs du département.

C'est le cas de Jean Plouzenec, il est maître cuisinier de France et président des Toques Blanches du Roussillon : **"On coupe des tranches, on place sur un pain toasté, un peu d'huile et de sel et après on peut accompagner tous les produits".**

Pour celle et ceux qui n'auraient pas eu la chance d'en déguster cette année, il n'est pas trop tard.

La dernière fête de la saison est organisée ce dimanche 17 février à Castelnou, près de Thuir, dans les Pyrénées-Orientales.



Comment bien conserver ses truffes ?



Publié le 16/02/2019 à 04:07 , mis à jour à 07:07

Gastronomie et terroir, Prayssas

Le dimanche 24 février sera, sans doute, le dernier marché contrôlé à la truffe de la saison. La meilleure période pour acheter vos truffes, réservoir d'arômes exceptionnels, mais comme ces arômes peuvent s'échapper avec une extraordinaire facilité, il convient donc de prendre, à tout moment, des précautions pour les conserver.

Les fêtes sont finies et vous n'allez peut-être pas consommer vos truffes tout de suite ? Ce n'est pas grave, elles peuvent se congeler et garderont ainsi toute leur saveur.

Au-delà de 10 jours, mieux vaut les congeler

Francis Ellero, de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne, nous donne quelques conseils : «Tout d'abord, ne pas laisser les truffes fraîches à l'air libre. Le mieux est de les conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé avec une feuille, ou deux, de papier absorbant. Elles peuvent se conserver une dizaine de jours à une température de 4°. Pensez que plus vous les consommerez fraîches, plus fort seront les arômes. Pour une durée plus longue (6 à 12 mois maximum), le meilleur moyen de les conserver est de les congeler. Les parfums et le goût resteront aussi bons que ceux d'une truffe fraîche».

Quelques suggestions de préparation

Vous pouvez mettre votre truffe fraîche dans un bocal recouvert de riz, ce riz sera excellent pour préparer le fameux risotto aux truffes.

Autre suggestion, pour cuisiner des préparations avec des œufs, des pommes de terre, du beurre, ou tout autre ingrédient, une petite astuce consiste à placer les truffes avec l'ingrédient qui va les accompagner dans un récipient fermé quelques jours. Celui-ci s'imprègne alors des arômes de la truffe. Même les œufs dans leur coquille !

Déjà 40 kg vendus à Prayssas

Le marché contrôlé de Prayssas est devenu une référence pour la vente de truffes dans le Lot-et-Garonne. Cette saison, depuis l'ouverture du marché le 16 décembre, c'est un peu plus de 40 kg qui se sont négociés et gageons qu'avec les deux derniers dimanches (17 et 24 février), nous devrions atteindre près de 45 kg pour la saison. Les nombreuses animations/dégustations créent une ambiance très conviviale et permettent aux amateurs de truffes de parler avec les chefs professionnels présents. «Le dernier dimanche, nous clôturerons la saison par une dégustation de beurre truffé sur toasts», nous a confirmés Alain Merly, le maire, initiateur de cet événement qui attire de plus en plus d'amateurs. Ces manifestations autour de la truffe, dans le cadre exceptionnel de ce village de caractère, devraient, sans aucun doute, perdurer la saison prochaine.



L'ambassadeur d'Argentine sur le marché aux truffes



Politique, Lalbenque

Publié le 16/02/2019 à 08:07

Dans le cadre de sa visite dans le Lot, l'ambassadeur de la république d'Argentine en France a fait un passage, mardi, sur les allées du marché aux truffes de Lalbenque. Au cours de son séjour lotois, l'économie et le tourisme étaient notamment au programme.

À Lalbenque, Mario Raul Veron Guerra a pris le temps d'échanger avec les vendeurs présents et d'observer le précieux champignon. Cependant, la truffe ne lui était pas totalement inconnue car elle pousse également en Argentine. Même si elle n'est pas aussi présente que dans notre pays, la truffe se développe dans ce pays d'Amérique du Sud grâce à des plantations récentes.

À noter qu'au cours de ce marché, seulement 26 kg, répartis dans 42 paniers, se sont négociés sous la barre des 800 € le kilo.

Si la notoriété et l'attrait de la truffe ne sont plus à démontrer, elle se montre particulièrement rare cet hiver.



Démonstration de cavage



Société, Castelnau-d'Aud

Publié le 18/02/2019 à 03:58 , mis à jour à 09:12

Place de la République, un coin avait été aménagé pour une démonstration de cavage. Le cavage est l'action qui consiste à rechercher des truffes à l'aide d'un chien ou d'un porc. Dès que le chien a repéré la truffe, le trufficulteur à l'aide du «cavadou», pic à truffe, va délicatement la prélever.

La démonstration de cavage fut inégale. Les chiens perturbés par le monde et les odeurs d'urine des autres chiens, n'ont pas été performants. Un seul a trouvé deux truffes.

N'importe tel chien peut-être dressé comme chien truffier. Certains sont plus faciles à éduquer comme le lagotto romagnolo originaire d'Italie qui est aussi un chien de compagnie agréable

À l'occasion du marché aux truffes, un marché gourmand de terroir s'était installé sur la place de Verdun restaurée. Les promeneurs allaient d'un marché à l'autre. Le temps était au beau malgré le vent.

Que des produits du terroir : haricots de Castelnau-d'Aud bien sûr, charcuterie, vin, fromages, pain d'épice, conserves maison... Côté artisanal bijoux, récipients en céramique, paniers en osier... Sous une tente les «Biros manivelos» tournaient le millas. Et pour manger chaud, pourquoi pas de l'aligot ou une truffade sans ou avec truffe, accompagnés de saucisse maison.

La place de Verdun désertée pendant un long temps à cause des travaux, reprenait vie.



Marché aux truffes de Castelnou : produit d'excellence

CORRESPONDANT 18/02/2019 à 21:12



L'ouverture du marché en présence d'Hermeline Malherbe.

Le dernier marché aux truffes de la saison s'est tenu à la salle du Tilleul. Les amateurs du champignon s'y sont donné rendez-vous en nombre.

La présidente du conseil départemental, Hermeline Malherbe, attachée au village, s'est déplacée pour l'occasion. Aux côtés du maire Jean Cherez et du représentant des trufficulteurs catalans Jean-Luc Magenti, elle a déclaré : *"La truffe, c'est un peu de bonheur à partager. Ce produit d'excellence fait partie de notre identité et de notre culture catalane. Même si ce diamant noir s'apparente à un produit de luxe, on peut aisément faire trois bons repas avec une seule truffe"*. Déclinée même en omelette, toute la saveur du champignon se développe à la cuisson. Jean-Luc Magenti, en ouverture du marché a expliqué : *"3,5 kg sont présentés à la vente. À environ 1 euro le gramme, profitez de ce dernier marché de la saison pour stocker"*. Personne ne s'est fait prier : quelques minutes ont suffi pour que vendeur et acheteurs fassent affaire.

Midi Libre

Le diamant noir se fête à Claret

Thierry DUBOURG 19/02/2019 à 02:19



Le diamant noir se fête à Claret
Publié le 19/02/2019 à 02:19

Claret

Terroir. Les producteurs ont vendu leurs truffes au prix de 95 € les 100 g. La 11^e fête de la Truffe à Claret a attiré toujours autant de monde en ce dimanche 17 février. Le diamant noir se négociait à 95 € les 100 g et les producteurs présents avaient écoulé la quasi-totalité de leurs apports en fin de matinée. Les truffes proposées étaient abordables pour tous les portefeuilles puisqu'une dizaine de grammes suffisent à préparer un plat. Cette année, Sébastien Flament, chef du Mas de Baumes à Ferrières-les-Verreries, proposait trois recettes de truffe à déguster sur place. Un velouté de topinambours à la truffe et sa ventrèche de cochon grillé, un paleron de confit à la truffe et son écrasé de pommes de terre truffé, ainsi qu'une ganache au chocolat noir truffé sur un brownie aux noix. *"La truffe va aussi bien en dessert, sur un chocolat par exemple, que pour une viande ou un poisson avec juste un petit carpaccio de truffe dessus"*, avoue le chef. *"C'est un produit facile à cuisiner. Cher certes, mais il en suffit de très peu. Avec 100 g de truffe, j'ai réalisé, pour la dégustation, 3 fois 120 portions"*, explique-t-il.

Un marché fragile

Plus loin dans la halle, des producteurs vendent leurs truffes, pas trop mécontents de leur saison. *"Un trufficulteur se plaint toujours"*, plaisante un professionnel. *"La production cette année a été meilleure que 2018. Même s'il a trop plu au printemps et que septembre a été*

anormalement chaud et sec ", commente Gilbert Serane, producteur à Viols-le-Fort. Et quand on lui demande ce qu'il pense du méga projet de truffière à Ferrières-les-Verreries, sa réponse fuse. "C'est bien dommage qu'il soit gelé ", souligne le président des trufficulteurs de l'Hérault. "Cela boosterait la production. Ou il se plante et tout le monde rigolera, ou il réussit et tous le copieront. Mais le vrai problème c'est que la production décroît. Les acheteurs vont en Espagne, et si ça continue, le marché va disparaître. Tous les producteurs sont conscients que, quand il n'y a plus assez de truffes, le marché disparaît. Par le passé, l'Espagne venait voir comment on travaillait en France. Aujourd'hui, elle nous donne des leçons. "

Dehors, le public se masse autour d'une enceinte remplie de sable. Plusieurs truffes y ont été enfouies. Et on attend Pépette, une truie de cinq ans et 120 kg qui vous dénicher une truffe d'un coup de museau. Avec une friandise en guise de récompense.

THIERRY DUBOURG



Le Truffadou marie la truffe et le chocolat



Le Truffadou de Nathalie Campergue est désormais protégé par un brevet

Propos recueillis par notre correspondante L. Haussy

Commerces, Castelnau-Montratier

Publié le 20/02/2019 à 03:58 , mis à jour à 09:02

Le Truffadou est un outil qui sert à déterrer les truffes. Mais c'est aussi un dessert inventé et breveté par une habitante de Castelnau-Montratier, Nathalie Campergue. Quand on déguste ce délicieux gâteau, d'abord on sent le chocolat, puis un délicat goût de truffe s'épanouit et vient chatouiller les papilles, fin et subtil, mais bien présent. Détails et explications.

Quelle est votre formation ?

J'étais agent territorial spécialisé des écoles maternelles (Atsem). En 2012 j'ai décidé de changer de branche. J'aime faire la cuisine et les gâteaux, c'est une activité très créative. J'ai fait une formation en pâtisserie, j'ai obtenu mon CAP, puis j'ai créé l'enseigne «Les douceurs de Davalie». Je travaille sous le régime d'auto-entrepreneur.

Qu'est-ce qui vous a donné l'idée de marier la truffe et le chocolat et d'en faire un dessert ?

Lors de ma formation, une épreuve consistait à inventer une pâtisserie originale pour les membres du Rotary club de Cahors. Je faisais déjà un gâteau particulier au chocolat. J'ai eu l'idée d'y ajouter de la truffe. C'était un essai. Le résultat a été concluant et les dégustateurs ont été agréablement surpris. Le brevet a été déposé en 2012 et il a fallu attendre 18 mois avant de pouvoir commercialiser le Truffadou. Mon laboratoire est situé à Mondoumerc, dans le Lot. Je réalise aussi n'importe quel gâteau sur commande, soit à l'unité, soit pour des fêtes, des anniversaires ou des soirées gourmandes.

Quel est le secret du Truffadou ?

Il faut trouver le juste équilibre entre la saveur du chocolat et celle de la truffe. J'ai dû faire plusieurs essais avant de trouver le bon dosage et éviter qu'un goût ne soit trop fort par rapport à l'autre. Les gens qui connaissent déjà la saveur très subtile et particulière de la truffe l'apprécieront davantage que ceux qui n'en ont jamais mangé.

Est-il possible de confectionner ce gâteau toute l'année ?

L'hiver j'utilise de la mélanosporum fraîche, que je mets en conserve pour m'en servir l'été, quand la production s'arrête.

Comment commercialisez-vous vos pâtisseries ?

Surtout par le bouche-à-oreille, par commandes directes, et par ma page Facebook. Je suis présente aussi sur les marchés de plein air l'été. L'objectif est maintenant de développer ma production en vendant le Truffadou dans les lieux très touristiques et en ayant un dépôt dans les épiceries fines des grandes villes. Mon site internet est en préparation.

Contact : 06 46 34 03 64

Page Facebook : Les douceurs de Davalie.



Aude : des truffes à la cantine du collège

Mis à jour le 20/02/2019 à 16:48

"Tu veux goûter, mon grand ? C'est de la truffe des Corbières." C'est la question posée par le chef cuisinier du collège Joseph Anglade, à Lézignan-Corbières, dans l'Aude, aux chanceux demi-pensionnaires qui ont découvert le menu de ce mardi ; un œuf truffé.

Proposer aux enfants des saveurs et des textures nouvelles, c'est en effet le pari de Pierre-Yves Rommelaere. La truffe a beau être un champignon d'exception, tous les collégiens ne le connaissent pas. De plus, son aspect ingrat et sa forte odeur ne facilitent pas la tâche du cuisinier :

Ce n'est pas évident quand on ne connaît pas, la truffe a un aspect un peu spécial. Mais les enfants curieux goûtent, donc c'est ça qui est réussi.

Pour révéler les saveurs du diamant noir, Pierre-Yves a confectionné un plat simple, autour d'un œuf mi-cuit et d'un émincé de champignons. Sur lequel le chef viendra râper un peu de truffe fraîche au moment du service. **Une truffe audoise**, une évidence dans cette cuisine, qui joue à fond la carte locale pour ses approvisionnements.

C'est quelque chose qui me tient à cœur de proposer des produits locaux, de saison. Là, on est [dans la période de la truffe](#), et c'est tout à fait ce genre d'action que j'aime mener, de faire la promotion de ces produits-là.

► Reportage : Alexandre Grellier, Frédéric Guibal et Béatrice Barthe
<https://youtu.be/WQlZMbmpDqY>

Et si tous les enfants n'ont pas terminé leur œuf truffé, ils semblent au moins **adhérer à l'idée de goûter**. *"Je me suis régalé, c'était très bon, en plus, ils l'ont fait devant nos yeux"*, dit l'un d'eux. *"Je trouve ça sympa comme concept, de manger des trucs qu'on n'a jamais mangé, mais j'ai pas aimé la truffe"*, a dit un autre.

Et signe du succès de cette initiative, les 200 œufs préparés pour le service du midi, y sont tous passés.

Presse trufficole du net | 23/02/2019 | Source : Bernard Vonflié | L'alsace : P. Vigneron

L'ALSACE

39 | 24h Région

SAMEDI 23 FÉVRIER 2019 | L'ALSACE |

ASSOCIATION

La truffe d'Alsace à la relance

La première rencontre des trufficulteurs – et futurs – d'Alsace a lieu ce dimanche à Eguisheim. Une cinquantaine de personnes sont attendues.

Après la Meurthe-et-Moselle, la Moselle, la Haute-Marne, ou la Meuse, l'Alsace accueille elle aussi une association de trufficulteurs. « Une cinquantaine de personnes, venues de toute la région, autant du Bas-Rhin que du Haut-Rhin, se sont fait connaître pour participer à cette fabuleuse aventure », explique Bernard Vonflié qui en assure la présidence. Chez les spécialistes (rares) ou les passionnés (nombreux), le nom du président fait écho. Il a mis son nez dans la truffe il y a une trentaine d'années et ne s'est plus jamais arrêté, chez lui à Munchhouse. Le caveur de la Hardt aime rappeler que la région était il y a encore un siècle un « formidable terre à truffes », et que leur retour s'inscrit finalement dans une logique. Demain, il accueillera les futurs membres de l'association Truffes d'Alsace à Eguisheim, là où tout a démarré il y a deux ans à la fête du champignon.

Ils pourront profiter d'un programme complet pour progresser dans leur apprentissage de l'or noir : conférences, marchés, journées de vulgarisation ou de travaux pratiques, création et suivi de truffières expérimentales ou pilotes... Cette première historique pour la trufficulture alsacienne fait écho à la signature en septembre d'une convention avec la région Grand Est pour développer cette filière. Cela passe notamment par l'octroi de subventions pour la création de truffières, la mise en place de formations, le renforcement de la recherche, ou encore le développement des actions de communication. L'enveloppe du Grand Est (4 à 6 tonnes de truffes y sont produits chaque année) représente un engagement de 250 000 € sur trois ans. Ce soutien conséquent vise notamment à augmenter et pérenniser les surfaces de

Un chien truffier de la race lagotto romagnolo.

Archives L'Alsace/Derek Szuster

plantation. Cela représente 3500 euros/ha (de 0,5 à 2 ha) pour la création d'une nouvelle truffière pour tout membre d'une association départementale. Pour espérer en bénéficier, les futurs caveurs sont tenus de suivre des formations obligatoires à Crognry dans l'Aube, dédiées à la culture et à la commercialisation des truffes d'automne. La prochaine session,

consacrée à l'entretien d'une truffière, du 18 au 20 mars, a pour objectif l'acquisition des connaissances théoriques indispensables. Elle accueillera sûrement des Alsaciens.

Philippe VIGNERON

Y ALLER Dimanche 24 février à 9 h 30, à l'école de musique, 2 rue Monseigneur Stumpf à Eguisheim. Contact : association-ta@laposte.net



Retour sur le 1er marché aux truffes de castelnaudary



Vie locale, Castelnaudary

Publié le 24/02/2019 à 03:57 , mis à jour à 03:58

Max, trufficulteur du Vaucluse. Il y a semaine exactement, la halle et la place de Verdun accueilleraient le 1er marché aux truffes de Castelnaudary. Un événement qui devrait faire date (lire notre édition du lundi 18 février). Nous y avons rencontré Max, le seul trufficulteur venu hors département. Il habite dans le Vaucluse et a fait tout ce trajet pour participer au . Aussi, avec son épouse, il était arrivé très tôt. Avec sa faconde de méridional, il racontait sa vie de trufficulteur: «Je suis venu ici parce que je voulais avoir des contacts avec des trufficulteurs audois, car j'avais entendu parler de la truffe Pays cathare, et je cherche la qualité».

Fils d'une famille de trufficulteurs depuis sept générations, Max en connaît un rayon sur la truffe. Par exemple, il raconte comment la «canifer» (la couper) pour vérifier sa maturité.

Mais sa grande préoccupation est la truffe espagnole. «C'est une truffe industrielle avec des plants génétiquement modifiés. Une culture à outrance au niveau du rendement, qui détériore le goût, tue les marchés et met en danger les petits trufficulteurs».



Clap de fin pour le marche aux truffes d'hiver

à 10:22



Dernier marché de la saison.

Gastronomie et terroir, Limogne-en-Quercy

Publié le 24/02/2019 à 03:57 , mis à jour à 10:22

Vendredi 22 février à 10 h 30 sur le muret de la place d'Occitanie avait lieu le dernier marché aux truffes d'hiver (*tuber mélanosporum*) de la saison. Saison catastrophique pour la truffe noire, la sécheresse de l'été dernier y est pour quelque chose (*lire également ci-dessus*) ; cela arrive tout les quatre ou cinq ans. Il n'y avait qu'un panier ce vendredi avec 158 grammes du précieux tubercule vendu 800 € le kg. Un panier qui a dégagé des arômes exceptionnels et qui a été vendu aussitôt le coup de sifflet de l'organisateur.

Prochain rendez-vous, avec la truffe blanche d'été (*tuber aestivum*) dès le mois de juin, chaque dimanche matin sur ce même muret.



Trufficulture : une production en déficit

Propos recueillis par notre correspondante Liliane Haussy
24/02/2019 à 03:58

←



Jean-Paul Bataille organise des visites de ses truffières, avec dégustation

Vie locale, Montcuq

Installé à Lebreil, sur la commune de Montcuq-en-Quercy-Blanc, le trufficulteur Jean-Paul Bataille prend amoureuxment soin de son jardin truffier de deux hectares. Il commercialise sa production sous la marque «Les truffes noires de Montcuq» et organise des visites guidées de sa truffière, suivies d'une dégustation. Il est aussi secrétaire-adjoint du syndicat des trufficulteurs du Lot. Nous avons tiré avec lui un premier bilan de la saison.

La saison de la truffe touche bientôt à sa fin. Quel est votre premier constat ?

L'année ne restera pas dans les annales, aussi bien au niveau de la quantité que de la qualité. Sur le marché de Lalbenque, nous n'avons eu qu'un tiers des apports de l'année précédente. En début de saison, les truffes étaient de très mauvaise qualité et il y avait énormément de pertes. Par contre, depuis un mois et demi, la qualité est bonne. Les prix se sont maintenus dans le Lot et en Dordogne, alors que dans le Sud-Est, on a assisté à une forte production entraînant une chute des cours. Les arrivages de truffes italiennes et espagnoles à des prix très bas ont compliqué la vente de la production locale. Nous devons faire face à une concurrence très dure.

À quoi attribuez-vous ce déficit de production dans le Lot ?

À la sécheresse et à une mauvaise répartition de la pluviométrie. De janvier à juin, nous avons eu beaucoup de pluie et de grandes amplitudes thermiques qui ont freiné la naissance normale des truffes. Puis la sécheresse a anéanti une bonne partie de la récolte avec des températures excessives dépassant les 30°.

Quelles solutions préconisez-vous ?

Il faut apporter un arrosage maîtrisé, en fonction de la pluviométrie et des besoins de la truffe. Pour une jeune plantation, on pourra installer un goutte-à-goutte pour aider les arbres à démarrer. Ensuite une micro-aspersion, à 40 cm du sol, permettra d'assurer une bonne répartition de l'arrosage. Le travail du sol sur 15 cm de profondeur est également bénéfique une fois par an, pour aider la truffe à se développer et pour obtenir des truffes plus rondes. Enfin il faut laisser passer la lumière en taillant les arbres de façon à ce que leurs frondaisons ne se touchent pas.

Quel est le premier critère pour produire des truffes ?

Le terrain. En Quercy nous obtenons des truffes au parfum et à la saveur très puissants. Elles sont parfois bosselées du fait d'un sol caillouteux, mais notre terroir est excellent. Il faut aussi que le trufficulteur s'investisse et prenne grand soin de sa plantation. Le réensemencement doit se faire avec des déchets de bonne qualité et il est recommandé de laisser quelques truffes en terre à la fin de la saison.



Périgord : c'est la fin de la saison des truffes

Le dernier marché aux truffes de Sainte Alvère se tient ce lundi. Il marque la fin de la saison du diamant noir.



Jean Marie Chanquoui dans sa truffière à Grèzes © Radio France - Valérie Déjean

Grèzes, Dordogne, France

Il va falloir apprendre à vivre sans truffes fraîches jusqu'à l'hiver prochain. La saison du diamant noir touche à sa fin. À Grèzes, à la frontière de la Corrèze, Jean Marie Chanquoui est allé faire le tour de sa truffière une dernière fois, à la mouche.



Jean Marie Chanquoi traque les truffes à la mouche dans sa truffière à Grèzes © Radio France - Valerie Déjean
Pour lui la saison a été plus mitigée. *"Elle a été mitigée parce qu'on a eu des secteurs où on a eu des orages , sur Hautefort, Thenon il y a eu des orages l'été donc ils ont eu beaucoup plus de truffes que nous. Nous on a eu de la truffe mais toute petite. On a eu la chance d'avoir un printemps pluvieux pourtant, mais les truffes ont pas grossi."* De là à arroser il y a un pas que Jean Marie Chanquoi ne veut pas franchir. *"Arroser c'est toujours délicat. Il ne faut pas forcer la nature"*.



Les dernières truffes de la saison © Radio France - Valérie Déjean

Deux tonnes deux vendues cet hiver en Périgord

Alain Klemenuik est le président de la fédération départementale des trufficulteurs du Périgord. Pour lui, avec **une production de deux tonnes deux vendues sur les marchés du Périgord , cette saison a été très correcte.** C'est moins que les deux tonnes huit de l'année dernière mais c'était une saison exceptionnelle. **Le kilo s'est vendu entre 800 euros en décembre, et 500 en janvier.** Il y a là de quoi arrondir les fins de mois des 1650 trufficulteurs adhérents à la fédération. Et ils plantent de plus en plus : une centaine d'hectares supplémentaires chaque année depuis vingt ans.



Dordogne : 5,281 kilos de truffes pour clore la saison à Sainte-Alvère

26/02/2019 à 8h02



Les clients étaient nombreux pour le dernier marché aux truffes de la saison.

Jacky Beney

Ces derniers diamants noirs de l'hiver se sont vendus jusqu'à 1000 euros le kilo.

La saison d'hiver s'est terminée lundi 25 février à Sainte-Alvère, dans la commune de Val de Louyre et Caudeau (Dordogne). Il fallait déboursier entre 800 et 1 000 euros pour obtenir un kilo du précieux diamant noir.

Le cru 2018–2019 a été très bon, tant au niveau quantitatif que qualitatif. En tout, **presque 650 kg** de tuber melanosporum ont été vendus sous la halle de Sainte-Alvère, cet hiver.

Rendez-vous à la mi-juin pour l'ouverture de la saison d'été.

Le Journal du Dimanche

Le projet qui relance la truffe du Périgord

12h00 , le 27 février 2019



*Olivier Leserne et son chien Ostape, redoutable dénicheur de truffes, à Savignac-les-Églises (Dordogne).
(Yohan BONNET POUR LE JDD)*

La saison du cavage vient de se terminer. Ostape, le lagotto romagnolo, ne repartira pas chercher des truffes avant décembre. Les mois à venir ne vont pas être à la flânerie au Grand Merlhio. Le domaine du Périgord blanc, sur la commune de Savignac-les-Églises, est en plein chantier. "Un projet fou", selon Henri Parent, héritier d'une riche famille industrielle du Nord et entrepreneur audacieux. Il s'est mis en tête de créer une marque made in Périgord, les truffes du Grand Merlhio, et d'en lancer la production à grande échelle.

Pour cela, il doit déforester, puis replanter des chênes sur la soixantaine d'hectares de la propriété qu'il a achetée en 2017. Il lui faudra alors attendre huit ans pour que les premières truffes apparaissent. Le domaine tournera ensuite à plein rendement pendant une petite vingtaine d'années. D'ici là, les investissements à réaliser se chiffrent en millions d'euros. "C'est une vraie course contre la montre", reconnaît ce passionné d'automobile.

Une production française frappée de pénurie

L'histoire de la truffe est selon lui aussi magnifique que mystérieuse. La présence de "diamants noirs" au pied d'un chêne n'est jamais garantie. Seule certitude, les prix au kilo peuvent s'envoler autour de 1.500 euros et les débouchés commerciaux pour la production d'un terroir aussi prestigieux que le Périgord sont assurés. Cet argument marketing devrait faire barrage à la déferlante espagnole qui plane sur le Périgord. Des truffières, plantées de l'autre côté des Pyrénées, en Aragon, et largement subventionnées, commencent à inonder le marché français.

Les chefs étoilés, gastronomes, amateurs de produits de luxe, lui préféreront sans mal la *-melanosporum*, justement née dans le Périgord, dont elle tire le nom. Le Grand Merlhio en fait le pari. Henri Parent est persuadé que sa marque, son origine et son terroir peuvent réveiller une production française frappée de pénurie : elle est tombée à 40 tonnes par an contre 1.000 tonnes au début du siècle alors que la demande explose.

Adossé à la bâtisse en pierre blanche dans laquelle il s'est installé, Olivier Leserne, le directeur du domaine, raconte par le menu le projet Grand Merlhlot. Ancien garde-chasse pour la famille d'Henri Parent, en quête d'un nouveau projet professionnel, c'est lui qui a trouvé ce coin de paradis périgourdin. Les noyers, l'autre grande spécialité de la région, vont bien sûr être conservés. Mais de jeunes chênes vont bientôt être plantés sur les terrains en friche, récemment dépierrés et labourés. Les autres parcelles boisées seront arrachées, laissées en jachère pour éliminer toute trace de vieux champignons pour être à leur tour transformées en truffières. Un premier bâtiment deviendra le laboratoire où trois salariés vont trier, nettoyer puis expédier les truffes, cavées à la demande. Enfin, un chenil accueillera une douzaine de chiens, tous des lagottos comme Ostape, cette race italienne qui fait des dénicheurs redoutables de truffes, bien plus rapides que le cochon.

Depuis la mi-décembre, Ostape et Olivier Leserne ont ainsi déterré plusieurs dizaines de kilos de truffes selon le même rituel. Lâché dans la seule truffière du domaine cette année productive, le chien n'a besoin que de quelques minutes pour détecter au pied des chênes la présence de champignons. Olivier Leserne n'est jamais très loin pour empêcher le jeune chien fougueux de prendre dans sa gueule le précieux diamant noir.

Un projet accueilli avec scepticisme et curiosité

Le rendement des nouvelles parcelles devrait être beaucoup plus important que pour la récolte de cet hiver. Les chênes seront taillés avec minutie pour qu'ils ne dépassent pas 2 mètres de haut. "Ce sont de véritables bonsaïs", ironise Henri Parent. Limiter la poussée de l'arbre va permettre aux racines de s'enfoncer peu profondément dans le sol et de s'étendre à l'horizontale, ce qui favorise l'apparition de champignons entre avril et mai. La truffe va alors grossir en été, puis mûrir avec le froid. "La première quinzaine de janvier est déterminante, raconte Olivier Leserne. Mais on dit aussi que de gros orages autour du 14 juillet et du 15 août donnent de bonnes années."

Sur ces collines à fleur de rocher, à la végétation rase et au biotope calcaire si particulier, l'eau n'a pas l'habitude de manquer. Le Grand Merlhlot, qui dispose de ses propres ressources, devrait aussi pouvoir se passer d'intrants chimiques pour produire une truffe bio. "Notre modèle économique passe par un mode de culture artisanal, promet le néoagriculteur. On joue la carte environnementale." Ce dernier a prévu de clôturer ses truffières et de réserver aux animaux un corridor pour qu'ils puissent traverser la propriété.

Dans la région, son projet a bien sûr suscité le scepticisme, la curiosité. Il n'a bénéficié d'aucune aide mais s'est fait au contraire taxer au titre du déboisement, au prix de 4.000 euros l'hectare. Un comble pour Henri Parent, qui connaît peu d'investissements aussi risqués que celui de son domaine trufficole.



#SIA2019: La Drôme met en lumière la truffe

Posted By: [Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef](#) 26 février 2019 à 13:15

Les syndicats de producteurs de la *Drôme des Collines*, du *Val de Drôme* et surtout celui du *Tricastin* se sont réunis pour la seconde fois ce mardi 26 et mercredi 27 février, sur le stand du Conseil départemental de la Drôme au SIA 2019 (Hall 4), pour promouvoir la truffe drômoise.



Truffes noires (*tuber melanosporum*) de « Truffles Garden » à Montségur-sur-Lauzon, en vente au marché de Richerenches I ©QL / photo à usage médiatique, attribution requise

Pour vanter la truffe, rien de tel qu'une bonne dégustation ! A l'occasion de la 56^e édition du Salon International de l'Agriculture 2019 (SIA), les représentants des trois syndicats producteurs de truffes (Drôme) se sont réunis sur le stand du Conseil départemental de la Drôme (Hall 4) pour promouvoir la *tuber melanosporum*, que les courtiers du Périgord revendique comme *la plus belle de France* ! Tartines au beurre de truffes, brouillades ou ravioles à la crème truffée... les visiteurs se sont régaler ce mercredi, faisant ainsi plus ample connaissance avec le fin produit. Si le sud-ouest ne fournit que 30% de la production, la région la plus représentative reste bien évidemment la zone Drôme Ardèche et Vaucluse avec l'Enclave des Papes. Entre 25 et 40 tonnes de truffes sont sorties de ce secteur l'an passé. Mais pour Eric Solier, Président du Syndicat de la truffe noire Tricastin-pays de Grignan-enclave des Papes, trésorier de la Fédération Auvergne Rhône Alpes des Trufficulteurs (FARAT), et Hervé Jardin, Président de *Truffles Garden*, secrétaire du même syndicat, promouvoir la truffe drômoise c'est surtout la distinguer des concurrents:

La persistance de la dénomination truffe de Périgord est une qualification générique. Normalement, la truffe française doit être appelée 'truffe noire' ou 'tuber melanosporum' (truffe d'hiver), son appellation commerciale. D'ailleurs en Europe, aujourd'hui, les truffes de cette même espèce (espagnoles, italiennes...) sont commercialisées sous ce même nom.

La Drôme, premier département *Bio* de France, est le premier bassin de production trufficole de l'hexagone. Un fait qui n'échappe pas à ses représentants:

Nous venons au SIA afin de faire découvrir la truffe sous toutes ses formes (visuelle, olfactive, gustative). Nous attendons le ministre de l'agriculture sur le stand de la Drôme ce mardi. Seront présents des élus du département et de la Région.

Truffes, il y a urgence...

Depuis quelques années, la culture autour du *tuber melanosporum* -la plus utilisée en gastronomie- est en pleine structuration. Il y a urgence: le précieux *diamant noir* est sensible au réchauffement climatique et pratiquement plus disponible à l'état sauvage. De 1 000 tonnes par an au début du XX^e siècle, la récolte de truffes est tombée à quelque dizaines de tonnes/an sur un ensemble de plantations qui compte 4.000 ha dans la Drôme:

Dans une suite dynamique et engagée par la FFT, la FARAT, présidée par Didier Roche est en train de mettre en place un Plan Filière Truffes trisannuel. Ce plan a deux axes: l'expérimentation pour €22 150, mettant en place des sites expérimentaux sur 7 lieux, un par département et l'aide à la plantation pour 300K€ (120ha) sur 3 ans pour les agriculteurs et les cotisants solidaires MSA, argumente M. Solier. Nous remercions vivement la Région pour son soutien, par son Président et son vice-président à l'agriculture ainsi que tous les conseillers régionaux qui ont fait avancer le dossier.

Si les premières plantations ont eu lieu en 1810, des recherches menées par l'*Inra* dans les années 1970 permettent désormais de développer les plantations de ce champignon réputé indépendant, plaçant la France dans le trio de tête des producteurs mondiaux. Les racines des arbres doivent avoir été préalablement *mycorhizées* avec un réseau micellaire par un pépiniériste. Les premières truffes apparaissent dans le réseau des racines au bout de sept à dix ans.

La récolte 2018/2019 va avoisiner les 10 tonnes dans la Drôme, contre 2 tonnes l'an passé.

Le réchauffement climatique nous impacte surtout sur le manque d'eau...

En effet, la récolte 2016 avait été catastrophique dans le sud-est de la France, où il n'avait pas plu plusieurs mois durant. L'enjeu actuel de la filière est de lancer et d'expérimenter un programme autour de la gestion de l'eau, pour définir des *itinéraires techniques* performants. Le besoin d'eau pour la truffe est actuellement estimé entre 800 et 1 000 mètres cube à l'hectare. De quoi rassurer les amateurs de truffes drômoises, dont la production ne reste qu'un complément de revenus...

« Diamant noir », la Truffe dans tous ses états, (Découverte et dégustations), mercredi 27 février de 9h à 19h au Salon International de l'Agriculture – Conseil départemental de la Drôme (Allée B, Stand 9), 1 Place de la Porte de Versailles, Paris (XVe) – **Syndicat de la Truffe Noire, Tricastin – Pays de Grignan – Enclave des Papes, chez Maison de la Truffe et du Tricastin, rue de la République – 26130 Saint Paul Trois Châteaux – Plus de renseignements [ici](#) – **'Truffles Garden'**, Hervé Jardin – 191 av de Chamaret – 26130 Montségur/Lauzon – hv.jardin@free.fr – t/ 06 78 05 99 29**



La truffe fait la fête avec le safran de Touraine



Les élèves des écoles hôtelières Albert-Bayet et Notre-Dame la Riche ont préparé un repas pour les 430 personnes inscrites au déjeuner de ce dimanche.

© Photo NR

Publié le 03/03/2019 à 04:55 | Mis à jour le 03/03/2019 à 04:55

Après la journée de la Touraine au Salon de l'agriculture porte de Versailles, la truffe fait la fête avec le safran de Touraine.

Qu'y a-t-il en commun entre les truffes, le safran et les vignes de Touraine ? « *Un sol argilo calcaire, condition sine qua non pour leur développement* », précise Jacques Moulin, ambassadeur de la truffe tourangelle. Les associations de trufficulteurs et safraniers de Touraine ont de quoi promouvoir les produits du terroir, d'autant que nous sommes en pleine période de la truffe, là où elle est à maturité complète et la plus savoureuse.

Et le safran ? Ses arômes sont volatils et fragiles, il contient vitamine C et D, calcium et fer. Il faut plus de 150.000 fleurs pour produire un kilo de safran. Pierre Marchesseau, chef deux étoiles, est présent pour témoigner de la qualité des truffes et safran de Touraine. Thérèse Dereix de Laplane est là également pour présenter son livre sur l'histoire de la truffe dans notre région du XVIIIe au XIXe siècle.

Le terroir de nos régions regorge de savoir-faire, il suffit de rencontrer les producteurs artisans truffiers qui savent fournir des truffes de qualité.

Salle L'Escale, à Saint-Cyr, de 11 h 30 à 16 h 30.

Midi Libre

2 200 arbres truffiers plantés en 2018

CORRESPONDANT04/03/2019 à 02:12



L'assemblée générale a connu une belle affluence.
Publié le 04/03/2019 à 02:12 /

Comprégnac

Comprégnac. Les trufficulteurs étaient en assemblée générale, samedi 2 mars.

Beaucoup de monde pour cette assemblée générale annuelle des trufficulteurs, samedi 2 mars, à la salle des fêtes de Comprégnac. Un bilan moral qui mit en avant la progression constante et régulière de cette culture, avec notamment l'implication de jeunes qui trouvent là un nouveau facteur d'activité. C'est ainsi que 2 200 arbres ont été plantés dans l'année, ce qui se traduit par près de 7 ha de nouvelles plantations.

123 kg commercialisés

Le Syndicat accueille vingt nouveaux adhérents et dépasse maintenant les 200 membres. Le volontarisme, la mutualisation des moyens, la solidarité et le partage des adhérents, ainsi que la formation constante, permettent la mise en valeur de parcelles en friches et l'embellissement des paysages.

Informés par mail ou courrier postal, les membres sont constamment au courant de l'actualité truffière. A cela, il convient d'ajouter une page Facebook et le site internet de la Maison de la truffe.

La production a été meilleure cette année : 123 kilos ont été commercialisés par l'intermédiaire du syndicat, pour 35 producteurs, dont 22 réguliers. Une réflexion s'impose désormais sur les débouchés et la transformation, car une production en hausse est à prévoir.

L'intervention de Sylvie Ayot et Danièle Vergonnier pour le Département, d'Emmanuelle Gazel pour la Région, ont apporté un peu d'éclairage sur la vision politique de cette culture, son devenir et les aides à espérer.

Fête de la truffe à Millau, sujet sensible

La plantation expérimentale va bénéficier de l'aide de la communauté de communes pour l'arrivée de l'eau depuis une source à proximité. Une réflexion sur l'ouverture et les permanences à la Maison de la truffe est en cours.

Point d'achoppement : la Fête de la truffe, dont certains voulaient une délocalisation sur Millau, projet rejeté par un vote du bureau. Le sujet reste un point très sensible et a été l'objet de vifs échanges.