



Sommaire des articles du recueil 16/005

Page 03 Les emballages du futur seront-ils à base de champignons?

Page 05 EST ' CAPADE

Page 13 Les trufficulteurs ardéchois veulent développer le tourisme

Page 14 La truffe se met à toutes les sauces

Page 16 Les trufficulteurs confrontent leurs expériences

Page 18 Truffes : Eric Andrieu interpelle la Commission européenne

Page 19 En images : la truffe au menu du déjeuner des élèves de Penne-d'Agenais



□ Les emballages du futur seront-ils à base de champignons?



Dimanche 3 avril 2016 à 13 h 57 -

La nouvelle a de quoi surprendre! En effet, le géant suédois, célèbre pour ses meubles à monter soi-même, projette de sortir des emballages à base... de champignons.

□

On n'arrête pas le progrès et cette nouvelle nous le prouve une fois encore! **Le distributeur de meubles Ikea a récemment annoncé son intention d'utiliser des emballages à base de champignons dans le but de réduire ses déchets.**

□ Joanna Yarrow, responsable de la durabilité à l'entreprise Ikea du Royaume-Uni, a déclaré au Telegraph que **l'entreprise envisage de remplacer le polystyrène, utilisé dans la conception de ses emballages, par du mycélium, un composant biodégradable dérivé du champignon.**

□ Cette initiative viserait à **réduire son impact écologique**. Le mycélium fait partie d'un champignon qui se développe dans une masse de fibres ramifiées. Agissant comme des racines pour le champignon, il s'accroche au sol ou sur d'autres éléments, puis pousse dessus.

□

□ **La société américaine qui a développé le produit s'appelle Ecovative.** Elle est spécialisée dans la conception de matériaux bio innovants.

□

□ L'emballage qu'elle a inventé a été simplement surnommé « **emballage champignon** » (on comprend facilement pourquoi). Élément intéressant, **Ecovative fait pousser le mycélium dans des déchets agricoles**, comme les tiges ou les enveloppes de maïs. Outre l'intérêt environnemental, ce type d'emballage est facile à faire et son coût est minime. La

fabrication de l'emballage est effectuée à partir de l'énergie puisée directement dans les déchets végétaux du champignon, et le tout peut ensuite être utilisé comme compost. **Pas de gaspillage, rentabilisation au maximum! D'autres compagnies ont déjà pris ce tournant « vert »**. C'est notamment le cas de **Dell** : depuis 2011, ses serveurs informatiques se trouvent dans des coussins de champignons, à la place des précédents cartons de polystyrène.

-
- Aujourd'hui, **une majorité de nos emballages sont faits à partir du plastique**. Or, ce dernier composant est particulièrement connu pour ses **effets néfastes sur les écosystèmes (pollution)**. Cette problématique alarme de plus en plus les écologistes. Souvenez-vous, il y a quelques semaines, **des chercheurs japonais avaient révélé avoir identifié une bactérie mangeuse de plastique**. Cette découverte ouvrait la voie à de nouveaux espoirs.
- En effet, celui-ci est **l'un des principaux fléaux qui polluent**, entre autres, les océans. Pouvoir le remplacer par des produits plus naturels, et donc biodégradables, aurait un **impact énorme sur l'environnement**.
-
- Qu'est-ce que le mycélium?**
- Partie végétative des champignons, formée de filaments souterrains ramifiés, généralement blancs, et sur laquelle croîtront les carpophores, ou champignons au sens usuel du mot (définition selon le *Larousse*).
-
- SOURCES : [TheNationalPost](#) | [TheTelegraph](#) | [TWN](#) | [LeFigaro](#)

EST ' CAPADE

Culture et Histoire

FRANCE : 18 , rue de Hautmougey - 88 240 - HARSULT Tél / Fax : (33) 03 29 30 95 94
119 034 - MOSCOU - Mansourovski Pereoulok 6 / 1 Tél / Fax : (7 495) 228 48 75
190 000 - ST - PETERSBOURG - Kanal Griboïedov 80 / 13 Tél / Fax : (7 812) 571 18 60
E - mail : estcapade@voila.fr + doillon.simon@wanadoo.fr

en collaboration avec :

Zoltan BRATEK

Chercheur à l'Université de Budapest
Président de l'Association des Trufficulteurs de Hongrie

TRUFFE ET VIN

Sur les chemins de la TRUFFE

en

HONGRIE

en compagnie de notre Ami :

Gérard CHEVALIER

Ingénieur Agronome
Ancien Chercheur à l'INRA

OPTION 1 : Départ / EPINAL (Autocar)

du Vendredi 24 Juin au Samedi 02 Juillet 2016

OPTION 2 : Départ / Tous Aéroports (Avion)

du Samedi 25 Juin au Vendredi 01er Juillet 2016

Vendredi 24 Juin 2016

(Trajet Aller : France / Autriche)

OPTION 1 : RDV / Autocar / Epinal / Gare (*horaire à préciser*).

Départ matinal en direction de l'Autriche.

Déjeuner en cours de route.

Nous atteindrons la **région de Vienne** en soirée , lieu de notre premier " bivouac ".

Installation / Dîner.

Nuit à l'hôtel.

Samedi 25 Juin 2016

Autriche - Budapest

OPTION 1 : Petit - Déjeuner.

Départ pour la Hongrie et Arrivée à **Budapest** en fin de matinée.

OPTION 2 : RDV avec OPTION 1 / Hôtel / Budapest.

Déjeuner.

La ville de **Budapest** (surnommée la perle du Danube) est la capitale de la Hongrie.

Peuplée de 1 800 000 Budapestois , cette capitale européenne possédant un patrimoine culturel et architectural d'une immense richesse , est non seulement réputée pour sa beauté mais également pour ses sources thermales.

Les bains les plus célèbres sont les bains Gellért , les bains Széchenyi et les bains Király.

Budapest est formée de **Buda** , de **Pest** et **Óbuda** , avec au centre le Danube qui sépare Buda la ville historique (rive droite) de Pest , la ville moderne (rive gauche) , et plusieurs de ses sites sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO : les rives du Danube, le quartier du Château de Buda et l'avenue Andrásy.

Notre après - midi sera donc consacrée à une première découverte de la capitale hongroise : la Colline du Château (panorama exceptionnel sur Budapest) , le Parlement , la Place des Héros , l'église Saint-Mathias , le bastion des pêcheurs , etc ...

Dîner.

Nuit à l'hôtel.

Dimanche 26 Juin 2016

Budapest - Jaszszentandras

Petit - Déjeuner / Départ pour **Jaszszentandras**.

JOURNEE / TRUFFES

(selon Programme Zoltan Bratek et Gérard Chevalier)

Cette journée du 26 juin sera le " jour le plus long " et le plus important de notre voyage , avec successivement :

Messe solennelle présidée par les Chevaliers de la Truffe de Saint Laszlo , en l'église de Jaszszentandras , pour l'ouverture de la saison de la truffe en Hongrie !

Consécration de la Maison de la truffe.

Inauguration de la Confédération Européenne des Confréries de la Truffe.

Déjeuner.

Découverte du premier musée magyar de la truffe et d'un marché aux truffes.

Démonstration de chiens truffiers.

Visite d' une plantation truffière.

Ces différentes manifestations seront patronnées par la Fédération des Trufficulteurs de Hongrie et la première Association hongroise de la truffe.

Dîner.

Nuit à l'hôtel.

Lundi 27 Juin 2016

Eger - Szilvasvarad - Tokaj

Petit - Déjeuner.

Notre journée sera à nouveau placée sous le signe de la gastronomie , du vin et de la truffe !

Départ en direction de **Eger**.

Située au creux d'une vallée entourée de douces collines plantées de vignobles , **Eger** est certainement l'une des villes les plus séduisantes du pays !

Très réputée pour ses vins , comparables à nos " Bourgogne " , ce sera pour nous l'occasion d'y déguster le légendaire "**egri bikaver**" dans l'une des meilleures caves de la ville !

Déjeuner.

Nous prendrons ensuite la route en direction de **Szilvasvarad**.

Cette pittoresque bourgade , située au pied des montagnes du Bükk , est connue depuis plus de 400 ans pour ses élevages de chevaux lippizzans.

Nous y poursuivrons donc notre journée avec un programme évidemment consacré à la **truffe** (visite d'une truffière) et au tourisme !

Départ en direction de Tokaj pour un programme consacré à la découverte de cette pittoresque

région et de son célèbre vin : le Tokaji.

Vin des Tsars, des Rois et des Empereurs, ce trésor produit depuis plus de quatre siècles faillit bien disparaître entre 1949 et 1989 ...

Au cours de ces vingt dernières années, tout a été fait pour que renaisse de ses cendres le plus mythique des grands vins liquoreux du monde : le Tokaji Aszù.

Située au nord-est de la Hongrie à 230 km de Budapest , la petite région de Tokaj est un véritable carrefour de l'Europe centrale donnant à la fois sur la Roumanie , l'Ukraine et la Slovaquie.

Classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2002 , cet ancien fief des Princes de Transylvanie possède une magie qui lui est propre , dont l'expression ultime n'est autre que le Tokaji Aszù.

" Vin des rois et roi des vins " selon Louis XIV ce nectar était tellement convoité que les Tsars le faisaient escorter jusqu'à Saint-Pétersbourg par un régiment de Cosaques.

Stricto sensu , il est le premier grand vin liquoreux de l'histoire : le premier, bien avant Yquem à Sauternes , à avoir été élaboré à partir de grains de raisins touchés par le botrytis (appelé aussi " pourriture noble "). Sa robe dorée , ses parfums entêtants d'abricot, de miel et d'épices, sa texture soyeuse et la sensation qu'il donne d'envahir le corps font , qu'aujourd'hui encore, on le considère comme le plus grand vin liquoreux du monde !

Installation à l' hôtel en fin d'après - midi.

Dîner.

Nuit à l'hôtel.

Mardi 28 Juin 2016

Tokaj - Sülysap - Gödöllő - Budapest

Petit - Déjeuner.

Au cours de notre retour vers Budapest , nous nous arrêterons à **Sülysap** pour une dernière matinée consacrée à la truffe : habitat naturel à ***T. uncinatum*** sous chênes , et habitat naturel à ***Mattiolomyces terfezioides*** (terfez poussant sous acacia , et très apprécié des Hongrois) !

Déjeuner.

Départ pour **Gödöllő** où nous visiterons le deuxième plus grand palais baroque du monde, et le plus grand en Hongrie. Ce château de Gödöllő , d'une richesse historique et architecturale sans égale , fut de 1867 à 1916 la résidence de repos de François-Joseph Ier et de la Reine Sissi.

Retour vers **Budapest**.

Dîner.

Nuit à l'Hôtel.

Mercredi 29 Juin 2016

Budapest - Szekszard

Petit - Déjeuner.

Au cours de notre journée , nous poursuivrons notre découverte de la Capitale hongroise.

Déjeuner en cours de visite.

En fin d'après - midi : Départ pour **Szekszard**.

Installation à notre Hôtel.

Dîner / Nuit à l'hôtel.

Jeudi 30 Juin 2016

Szekszard - Solt - Budapest

Petit - Déjeuner.

Après une journée consacrée surtout au tourisme , nous n'oublions pas que le but premier de notre voyage reste " la truffe " !

Outre la collecte , le commerce et la consommation de truffes , la recherche scientifique sur les truffes a véritablement commencé au 19ème siècle.

Le plus célèbre chercheur de la période était **László Hollós**, qui décrit 52 espèces de truffes en Hongrie et a préparé la première " truffe - carte " dans le bassin des Carpates.

A **Szekszard** , nous verrons sa maison natale , et nous nous rendrons au cimetière de la ville pour y découvrir sa tombe et y déposer une gerbe.

Nous nous rendons ensuite à **Solt** pour y découvrir une plantation de plants mycorhizés par la truffe de Bourgogne (*tuber uncinatum*) , en production.

Déjeuner en cours de visite.

Puis : Retour vers Budapest que nous atteindrons en fin d'après - midi.

Installation à notre Hôtel

Dîner.

Nuit à l'hôtel.

Vendredi 01er Juillet 2016

Budapest - Szentendre - Prague

Petit - Déjeuner.

OPTION 2 : Fin de notre Programme et Retour / avion vers la France.

OPTION 1 : Il serait dommage de quitter Budapest par la route sans consacrer un peu de temps à la découverte de **Szentendre** !

Située à une vingtaine de kilomètres au Nord de la capitale hongroise , cette petite ville aux multiples palais baroques, aux ruelles étroites et aux collines " truffées " d'églises est devenue aujourd'hui le refuge des peintres et des sculpteurs !

Nous prendrons ensuite la direction de la République Tchèque , et nous atteindrons Prague dans la soirée , lieu de notre dernière étape !

Déjeuner en cours de route.

Dîner.

Nuit à l'hôtel.

Samedi 02 Juillet 2016
Prague - Pilsen - Retour vers la France

Petit - Déjeuner.

Après une brève découverte de la ville (le Château , le Pont Charles , Mala Strana , la Place de la Vieille Ville , etc ...) , cette dernière journée de notre voyage sera celle de notre retour vers la France , via les autoroutes tchèques et allemandes.

Vers 12h.30 / 13h.00 : Arrêt - Déjeuner aux Brasseries de Pilzen.

Arrivée à Epinal en fin de soirée.

Nous nous permettons d'attirer votre attention sur la qualité de nos prestations , ainsi que sur le choix des différents restaurants que nous vous proposerons ! Chaque repas sera en effet pour vous l'occasion de la découverte d'un nouveau menu et d'un nouvel établissement, soigneusement choisi parmi ceux qui nous paraissent les meilleurs et les plus significatifs des villes que vous visiterez !

Comme pour chacun des voyages que nous réalisons , nous nous réservons le droit de compléter , d'adapter , voire même de modifier , d'inverser ou d'annuler certains éléments de ce programme , en fonction d'éventuels impératifs locaux indépendants de notre volonté !

EST ' CAPADE

Culture et Histoire

FRANCE : 18 , rue de Hautmougey - 88 240 - HARSULT Tél / Fax : (33) 03 29 30 95 94
119 034 - MOSCOU - Mansourovski Pereoulouk 6 / 1 Tél / Fax : (7 495) 228 48 75
190 000 - ST - PETERSBOURG - Kanal Griboïedov 80 / 13 Tél / Fax : (7 812) 571 18 60
E - mail : estcapade@voila.fr + doillon.simon@wanadoo.fr

TARIF DE CE VOYAGE : OPTION 1 (sous réserve d'un nombre suffisant de participants)

- Prix par personne : 1360 Euros (sur une base de 20 à 25 participants).
- Supplément / Chambre individuelle : 240 Euros.

TARIF DE CE VOYAGE : OPTION 2

- Prix par personne : 1160 Euros (sur une base de 20 à 25 participants).
- Supplément / Chambre individuelle : 180 Euros.

CE TARIF COMPREND :

- Option 1 : Le circuit Epinal - Hongrie et retour en autocar Grand Tourisme.

- Options 1 et 2 :
- L'hébergement en Chambre double en Hôtels ***
- La pension complète , du Déjeuner du 1er jour au Déjeuner du dernier jour.
- Toutes les visites et excursions mentionnées dans le programme.
- La participation de notre ami Gérard CHEVALIER , ainsi que de guides ou accompagnateurs EST ' CAPADE sur toute la durée du voyage.
- La présence de guides locaux sur la plupart des sites.
- Une assurance responsabilité civile et rapatriement en cas d'urgence.

CE TARIF NE COMPREND PAS :

- Option 2 : le transport aérien France / Budapest / France.
- Options 1 et 2 :
- Les boissons alcoolisées autres que la bière lors des repas.
- Les éventuelles prestations liées à la truffe et non prévues au programme.
- Les dépenses personnelles.
- L'assurance - annulation (40 Euros par personne).

FORMALITES :

Pour voyager en Hongrie , vous devez être munis :

- soit d'une Carte Nationale d' Identité.
- soit d'un Passeport en cours de validité.

EST ' CAPADE

Culture et Histoire

FRANCE : 18 , rue de Hautmougey - 88 240 - HARSAULT Tél / Fax : (33) 03 29 30 95 94
119 034 - MOSCOU - Mansourovski Pereoulok 6 / 1 Tél / Fax : (7 495) 228 48 75
190 000 - ST - PETERSBOURG - Kanal Griboïedov 80 / 13 Tél / Fax : (7 812) 571 18 60
E - mail : estcapade@voila.fr + doillon.simon@wanadoo.fr

MODALITES DE REGLEMENT

- 400 Euros par personne à l'inscription.
- Solde SVP si possible pour le 01er Juin après réception de votre facture.

Ce voyage est ouvert à tous.

Le paiement s'effectue par chèques à l'ordre d' EST ' CAPADE.

Un reçu / confirmation vous sera adressé dès réception de votre chèque.

Pour toutes demandes de renseignements :

Association " EST ' CAPADE "

Simon DOILLON

Tél / Fax : 03 29 30 95 94 ou 06 79 60 45 12

 (à découper)

BULLETIN D' INSCRIPTION

A remplir et à retourner SVP , accompagné de votre chèque , à :
Association EST ' CAPADE - 18 , rue de Hautmougey - 88 240 - HARSULT

Nom Prénom Date de Naissance Adresse + N° de Téléphone

1)

2)

Souhaite(nt) participer au voyage " Truffe et Vin en Hongrie " qui se déroulera du 24 ou 25 Juin au 01er ou 02 Juillet 2016 (*sous réserve d'un nombre suffisant de participants*) :

OPTION N° 1 / Autocar / Epinal

OPTION N° 2 / Avion (Tous Aéroports)

en chambre individuelle

en chambre double

Ci-joint : chèque de 400 €uros X personne(s) = €uros pour réservation

Désire(nt) souscrire l'Assurance - annulation :

OUI

NON

(Merci , pour plus de clarté , de bien vouloir SVP , entourer les formules choisies !)

ledauphine.com

□ [≥ ledauphine.com](http://ledauphine.com)

SAINT-VINCENT-DE-BARRÈS

Les trufficulteurs ardéchois veulent développer le tourisme autour du diamant noir en hiver

Voir la vidéo <https://www.youtube.com/watch?v=umnYLIAPPNs&feature=youtu.be>

□

□ Promouvoir la culture de la truffe pour développer l'agrotourisme en hiver en Ardèche : tel est l'un des objectifs du Syndicat des producteurs de truffe noire du Vivarais. Réunis en assemblée générale, ce samedi, à Saint-Vincent-de-Barrès, les trufficulteurs ardéchois (une centaine d'adhérents au syndicat) ont parlé de leurs perspectives pour 2016. Avec près de 250 tonnes récoltées au XIXe siècle, le territoire ardéchois a un fort potentiel. Aujourd'hui, de une à deux tonnes seulement sont produites, chaque année. Serge Barruel, président du Syndicat des producteurs de truffe noire du Vivarais, fait le point sur les projets des cultivateurs du diamant noir. Plus d'infos dans nos éditions Drôme Ardèche du dimanche 3 avril.

Par Audrey MOREL | Publié le 03/04/2016 à 06:04



[Actualité Grand Sud Aude](#)

Publié le 04/04/2016 à 03:49, Mis à jour le 04/04/2016 à 07:40

La truffe se met à toutes les sauces

Gastronomie

□



Jus de truffe, sel, miel, glaces et truffes en bocaux sont les six premiers produits proposés à la Maison de la Truffe. /Photo DDM, R.G.

L'Association des Trufficulteurs Audois a présenté à la Maison de la Truffe sa première gamme de produits truffés sous le label Pays Cathare. Sans arômes, elle va du miel au risotto en passant par les glaces.

C'est la pépite, l'or noir du département. S'achetant jusqu'à 1 000 € le kg, la truffe a une image d'excellence portée par des chefs étoilés comme Gilles Goujon. Une valeur ajoutée que les producteurs audois veulent mettre à profit. Ils sont une cinquantaine regroupés autour de l'Association des Trufficulteurs Audois, et ils estiment qu'environ une tonne de ce diamant noir s'est écoulée lors de cet hiver. Dans la démarche de développer un marché de gros prometteur, ils viennent de lancer à la Maison de la Truffe à Villeneuve-Minervois leurs tout premiers produits truffés.

Ces produits sans arômes et contenant au minimum 3 % de truffes noires sont certifiés sous le label Pays Cathare. «90% des produits sur le marché sont à base d'arômes», se désole Philippe Clerge, président de l'Association des Trufficulteurs Audois. Ce dernier est fier de présenter les six premiers produits locaux : des truffes et jus de truffes en bocaux, du risotto à la truffe avec du riz de l'Étang de Marseillette, du sel de Gruissan à la truffe, du miel à la truffe issu de la Miellerie des Cluses et enfin des glaces de l'entreprise Pole Sud. Celle-ci imagine déjà une

distribution à 14 000 restaurants dans le monde dont New-York et Tokyo. D'autres recettes de bouillons, sauces et veloutés sont en cours d'élaboration avec le Lycée Charles Cros.

Dynamisme régional

Pour répondre à une demande truffi-touristique croissante, la surface de plantation s'agrandit de 45 ha en moyenne depuis 5 ans dans l'Aude. Pour l'Association des Trufficulteurs Audois, le potentiel est énorme avec par exemple 3 000 ha de terres non utilisées dans l'Agglo de Carcassonne. À ce savoureux mélange ne manque plus qu'un processus de transformation local. Ce sera chose faite avec l'ouverture en 2017 d'un atelier de transformation polyvalent à Castans. Pour Claude Gazel, retraité et trufficulteur à Argeliers, ces nouveaux produits sont «le reflet d'un terroir dynamique». Une gamme de produits d'exception à retrouver pour le moment à la Maison de la Truffe, lors des marchés de producteurs et dans les meilleurs restaurants.

Louis Rayssac



[Actualité Grand Sud Haute-Garonne Saint-Gaudens](#)

Publié le 18/04/2016 à 03:50, Mis à jour le 18/04/2016 à 09:10

Les trufficulteurs confrontent leurs expériences

Agriculture - Mycologie



Jean Michel Faucher (à gauche) préside cette association depuis sa création en 2011 à Saint Gaudens./ DDM

Les trufficulteurs de la Haute Garonne se sont retrouvés nombreux à la mairie de Boussens pour la tenue de leur assemblée générale annuelle.

Lors de cette rencontre conviviale, Jean-Michel Faucher, le président de cette jeune association, soulignait la croissance régulière du nombre d'adhérents au groupement et de l'intérêt suscité par le mouvement au sein du département, malgré l'étonnement amusé des partenaires, il y a quelques années seulement. La multiplication des nouvelles plantations incite à la persévérance, et, la découverte, en cours de saison, de la première «melano» (truffe noire du Périgord) dans une jeune plantation haut-garonnaise conforte les convictions.

Pécuniairement intéressant

L'objectif du groupement est de relancer une récolte complémentaire, pécuniairement fort intéressante, anciennement traditionnelle dans le département, en utilisant les potentialités existantes des sols calcaires de certaines zones en déprise agricole Sous réserve d'une précaution impérative, consistant à diagnostiquer, préalablement à la plantation, l'adéquation sol arbres et champignons, avant de risquer l'échec, cette production demeurant aléatoire et nécessitant un véritable engagement du planteur.

Informations

Néanmoins, la plupart des parcelles plantées et conduites rationnellement, récompense progressivement les trufficulteurs méritants. L'association, encadrée par les techniciens de la Station trufficole de Cahors Le Montat, diffuse de l'information sur la trufficulture, les diverses variétés de truffes, leur gastronomie, encourage et accompagne les candidats-planteurs par des visites de terrain, des journées de formation, des stages d'initiation ou de mise à niveau et des voyages découvertes.

Toute personne, intéressée par la démarche ou souhaitant de plus amples informations sur les truffes, peut prendre contact au téléphone suivant : 0635 410884 ou par mail, à l'adresse suivante : latruffesurson31@gmail.com

J.M.

SAINT-GAUDENS AGRICULTURE



Truffes : Eric Andrieu interpelle la Commission européenne

par [Eric Andrieu](#) Publié le 22 Avr 2016

Communiqué de presse d'Eric Andrieu – 22/04/2016

Le Vice-président de la Commission Agriculture du Parlement européen invite la Commission européenne à promouvoir la truffe de qualité.

Bruxelles – Dans une question écrite adressée au Commissaire européen à l'Agriculture Phil Hogan, le député européen, Eric Andrieu demande à l'exécutif européen d'étendre la législation européenne sur la promotion des produits agricoles à la filière de la truffe.

« Aujourd'hui, la truffe n'est pas couverte par le champ d'application du règlement européen 1144/2014 relatif aux actions d'information et de promotion des produits agricoles », relève l'eurodéputé du Sud-Ouest.

« Vu les retombées économiques que la trufficulture génère pour les régions productrices, il est fondamental qu'elle puisse également bénéficier des aides européennes en matière de promotion agricole », ajoute l'eurodéputé socialiste.

La Commission européenne dispose de six semaines pour répondre à l'eurodéputé Audois. Bruxelles, le 22 avril 2016

Question d'Eric Andrieu avec demande de réponse écrite adressée à la Commission européenne :

Depuis des siècles plusieurs régions de l'Union européenne produisent des truffes d'une qualité exceptionnelle, reconnue sur les marchés internationaux. Grâce à ces truffes une gastronomie unique a été élaborée par des générations de cuisiniers et fait partie du patrimoine culinaire et de l'art de vivre de ces régions.

Globalement la trufficulture génère des retombées économiques pour les régions productrices et de la valeur ajoutée.

Alors qu'il paraît naturel que des actions de promotion de ces truffes de qualité puissent être mises en oeuvre dans le cadre du Règlement n° 1104/2014 relatif à des actions d'information et de promotion des produits agricoles sur le marché intérieur et dans les pays tiers, il semblerait que ce ne soit pas possible pour l'instant pour la simple et bonne raison que la truffe n'est pas un produit qui est couvert par le champ d'application de ce règlement et/ou par l'annexe I du traité TFUE.

Comment la Commission pense t-elle procéder pour permettre à la truffe d'être bénéficiaire des soutiens à la promotion? Envisagerait-elle d'inclure la truffe dans le champ d'application du règlement 1144/2014 afin d'accompagner le développement de cette production en Europe?



En images : la truffe au menu du déjeuner des élèves de Penne-d'Agenais

[A LA UNE](#) / [AGEN](#) / Publié le 29/04/2016 . Mis à jour à 14h07 par Sudouest.fr

Le déjeuner, servi à l'assiette et concocté par les élèves de la MFR de Pujols, était digne d'un grand restaurant ce vendredi midi à l'école Jean-Moulin de Penne-d'Agenais



Le service, à l'assiette et en tenue, était l'oeuvre des élèves de la MFR de Pujols © JULIEN PELLICIER



Ce sont également eux qui ont préparé le repas entièrement composé de truffes, de l'entrée au dessert. © JULIEN PELLICIER



Le reste de l'année, les cantiniers Martine Fraysse et Julien Ricard travaillent produits frais et locaux © JULIEN PELLICIER



A l'initiative du projet, le maire Arnaud Devilliers avait invité pas mal de monde, dont le député Jean-Louis Costes et le chef deux étoiles Michel Trama, basé à Puymirol © JULIEN PELLICIER



Le plat principal : suprême de volaille clouté et fricassé de légumes racines au miel et truffes © JULIEN PELLICIER