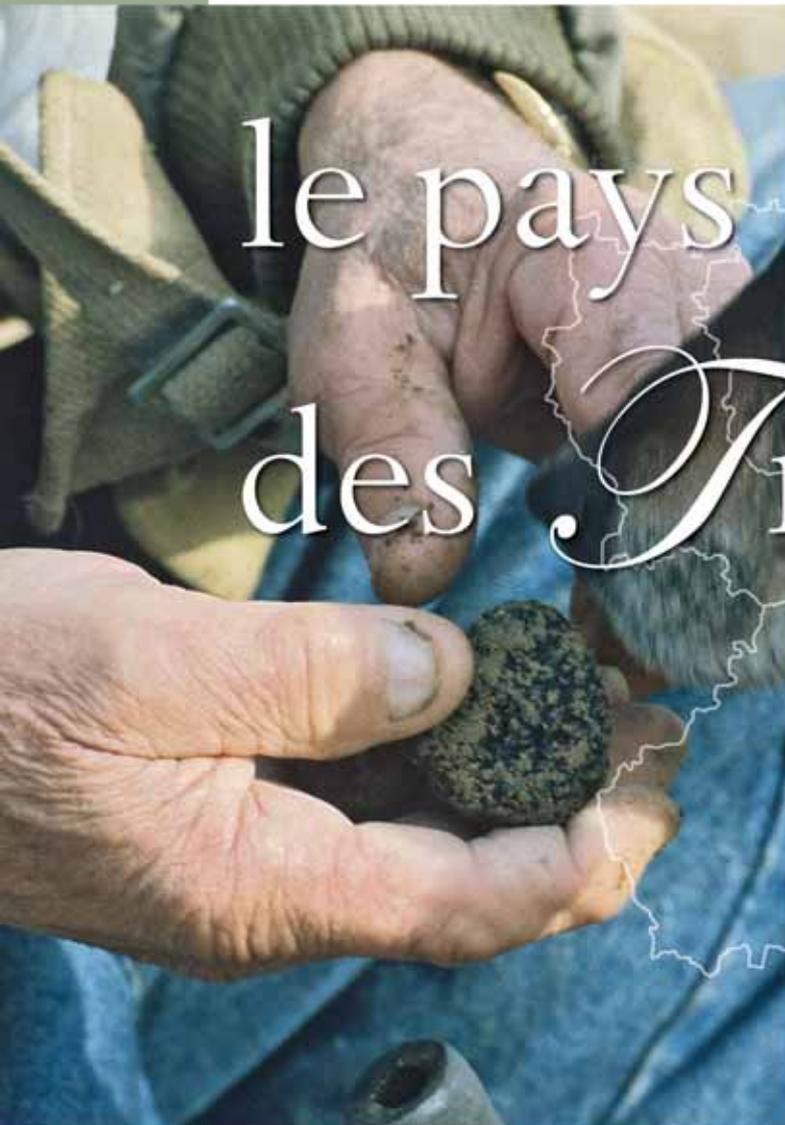
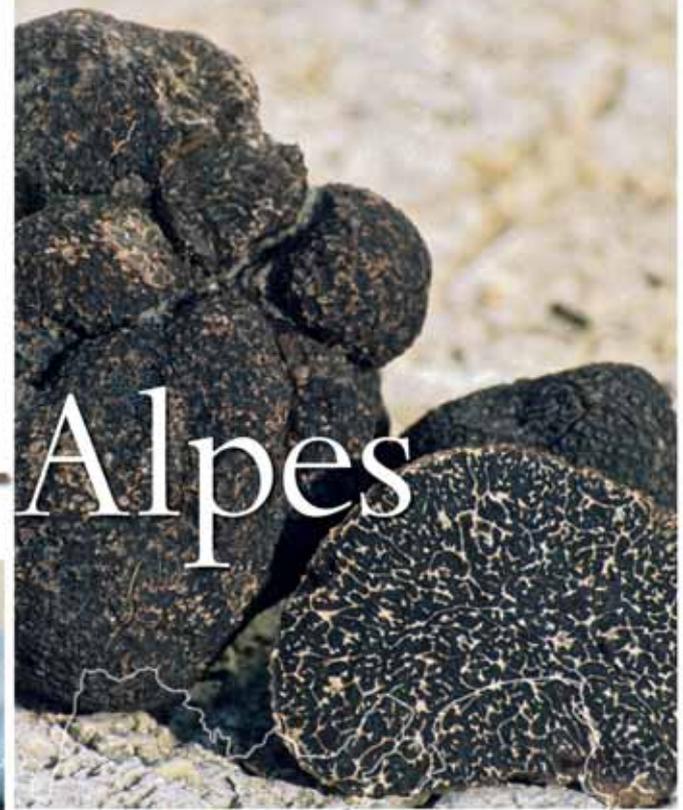


# Rhône-Alpes

le pays

des Truffes



Magazine de la  
Fédération Rhône-Alpes  
des Trufficulteurs

**Rhône-Alpes** Région

Avec le soutien financier  
de la Région Rhône-Alpes

Construire une éco-région. Privilégier les énergies renouvelables. Maîtriser la consommation d'énergie. Installer 60 000 m<sup>2</sup> de panneaux solaires. Préserver la qualité de l'eau et des milieux aquatiques. Optimiser le traitement des déchets. Mettre en place un processus de certification environnementale. Valoriser les espaces naturels remarquables. Consacrer près de 500 millions d'euros en 2007 au développement des transports collectifs et des mobilités douces et encourager les modes de déplacement doux. Développer le transport fluvial et le ferroutage...

Et chaque jour en Rhône-Alpes, préserver la qualité de vie des citoyens.



une région  
est plus vivante  
quand elle  
préserve son  
environnement



# SOMMAIRE



## 1. Editorial p. 2

Roland MOUSSANET, *Président de la Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs*  
 Jean-Charles SAVIGNAC, *Président de la Fédération Française des Trufficulteurs*  
 Le mot du Président de la Région Rhône-Alpes



## 2. La Truffe : un trésor de la nature très peu connu... p. 4

Une vie de truffe p. 5  
 Le plant mycorhizé p. 6  
 Le chien truffier p. 7  
 Expérimentation truffière p. 8  
 Pépinières agréées p. 9  
 Calendrier des formations CFPPA p. 10



## 3. Les truffes produites en Rhône-Alpes p. 11

La Truffe Noire p. 12  
 La Truffe Brumale p. 13  
 La Truffe d'été p. 14  
 La Truffe de Bourgogne p. 14  
 La Truffe Mésentérique p. 15  
 Commercialisation de la truffe p. 15



## 4. Gastronomie & Truffe p. 16

L'art de cuisiner la truffe p. 17  
 Introduction de Paul Bocuse p. 18  
 Auberge de Contrevoz p. 18  
 Auberge de la Farigoule p. 19  
 Restaurant l'Esplan p. 19  
 Restaurant les Cèdres p. 19  
 Restaurant Chartron p. 19  
 La Cuisine du Monde p. 19



## 5. La Trufficulture : une activité fortement représentée p. 20

La Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs (FRAT) p. 20  
 Le Syndicat Général de la Truffe Noire du Tricastin p. 21  
 Le Syndicat des Trufficulteurs du Haut-Rhône p. 22  
 Le Syndicat des Trufficulteurs de l'Isère p. 22  
 Le Syndicat des Producteurs de Truffes des Préalpes p. 23  
 Le Syndicat des Producteurs de Truffes Noires du Vivarais p. 23  
 Le Syndicat des Trufficulteurs du Val de Drôme p. 23



## 6. Autour de la Truffe p. 24

La Maison de la Truffe p. 24  
 Fête de la Truffe en Tricastin p. 25  
 A la découverte de la Truffe noire du Tricastin p. 26  
 La messe dans l'église paroissiale de Richerenches p. 26  
 Quelques manifestations p. 26

### "Rhône-Alpes, le pays des Truffes"

Magazine de la Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs  
 réalisé avec l'appui technique du Centre Régional de la Propriété Forestière  
 et le soutien financier de la Région Rhône-Alpes.

- Comité de rédaction : Roland Moussanet, Bernard Duc-Maugé, André Coulon, Georges Cayol ;  
 avec la contribution de : Jean Lombard, Olivier Angot, Paul Genon-Catalot, Christian Valla, Jean-Christophe Chabaliér,  
 Joël Barthélémy et Pierre Tabouret.
- Conception graphique : Jérôme Simon.
- Crédit photos : B. Duc-Maugé, P. Sourzat, G. Pélisson, A. Guillaume, G. Chevalier, C. Perrin et A. Coulon.
- Achevé d'imprimer sur les presses de l'imprimerie CAYOL - 26150 DIE - décembre 2009 / Tirage : 5000 ex.



**Rhône-Alpes** Région



# Editorial



*La région Rhône-Alpes couvre en partie le premier bassin de production de truffes européen, et bon an mal an, nous récoltons entre une dizaine et une vingtaine de tonnes de la plus prestigieuse d'entre elle, "la melanosporum" ou Truffe noire. Mais nous avons aussi la chance d'avoir sur notre territoire d'autres variétés de truffes qui ne laissent pas les connaisseurs indifférents.*

*En 1860, Adolphe Chatin, évoquait une production rhônalpine de près de 200 tonnes, c'est dire que le potentiel truffier est là, présent sous nos pieds.*

*Si cette chute de production a été enrayée, elle n'arrive pas encore, véritablement, à reprendre son souffle.*

*Pourtant les arguments pour une relance ne manquent pas.*

*... Qui n'a un jour rêvé d'un produit agricole de prestige et en sous production ?*

*Quel entrepreneur, quel décideur, n'a un jour rêvé de se trouver en face de quelqu'un qui lui propose un produit de luxe, un produit qui soit respectueux de l'environnement, un produit qui n'aura jamais de problèmes d'écoulement*

*(même si on double, voire plus, sa production), qui à peine récolté a déjà son acheteur et sera toujours en état de sous production voire de pénurie.*

*Ce produit faisant la notoriété de sa région, permet de maintenir une activité dans des zones défavorisées, assure un complément de revenu à ses zéloteurs, valorise les friches et les territoires, les sculptant par-là même, donne de nouvelles armes à une lutte efficace contre l'incendie, résout le problème de la gestion des friches par les communes, tout en luttant contre l'avancée anarchique des forêts.*

*Ce produit ayant toutes les faveurs du grand public permet de créer de nouvelles filières et de nouvelles opportunités touristiques, à travers une gastronomie à imaginer et à développer. Il s'enracine fortement dans la tradition de nos terroirs et contribue à renforcer l'identité locale.*

*... Ce produit, c'est la truffe*

*Un effort conséquent de relance des plantations et de rénovation des truffières doit être accompli.*

*Avec le soutien actif du Conseil Régional Rhône-Alpes, la Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs, poursuit cet objectif de relance et la revue que nous vous présentons aujourd'hui est là pour montrer à tous qu'une production truffière de qualité est à notre portée et que nous pouvons valoriser le précieux tubercule.*

*Pour cela, il nous faut être de véritables professionnels, capables de se remettre en cause.*

*Remise en cause de notre manière de valoriser la perle noire, mais aussi réflexion sur notre capacité à améliorer nos circuits de vente.*

*Ceci nous permettra de mettre en place avec les pouvoirs publics, une véritable politique fiscale, adaptée à notre statut très particulier, à mi-chemin entre agriculture et forêt...*

*Nous nous devons d'aborder ce travail en nous appuyant non seulement sur notre longue tradition mais aussi en utilisant les outils de notre génération.*

*Il nous faut dès maintenant construire et mettre en place les actions recensées avec les différentes organisations de producteurs de truffes.*

*Le développement de la production de truffes est essentiel, et nous pourrions le réaliser en cartographiant les zones à potentiel truffier, en faisant de l'expérimentation et surtout à*

*travers un programme ambitieux d'aide à la plantation.*

*Il nous faut aussi renforcer le lien entre les truffes et le terroir en développant des marchés de proximité et en améliorant les conditions de sa commercialisation.*

*Ceci nous permettra de promouvoir un véritable tourisme truffier.*

*Le défi est immense, mais la truffe mérite bien toutes nos énergies car ce joyau de la cuisine française honore toutes les tables et son partage est toujours un instant de convivialité unique.*

*Alors pourquoi ne pas imaginer dans cet appauvrissement général et cette banalisation des goûts, qu'un jour, dans chaque maison, dans chaque réfrigérateur, enfin, la belle souterraine ait retrouvé la place de choix qu'elle a toujours méritée ?*

**Roland MOUSSANET**

Président de la Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs



## Renaissance de la trufficulture en Rhône-Alpes

*La Fédération Française des Trufficulteurs salue la nouvelle publication de la Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs qui symbolise à la fois le dynamisme de toute l'équipe du président Moussanet, en liaison avec le Conseil régional et les autres collectivités territoriales qui ont choisi de s'im-*

*pliquer dans la relance de la trufficulture.*

*La région Rhône-Alpes a l'immense avantage d'être une région gastronomique où depuis des siècles, on a l'habitude d'utiliser avec art les truffes en cuisine. Terre de passage et d'échanges, la région possède aussi le privilège de disposer de terroirs appropriés où les meilleures truffes sont récoltées, en quantités devenues hélas insuffisantes aujourd'hui.*

*Il fallait donc y relancer la trufficulture, parce que la demande mondiale a au contraire continué à croître, mais aussi parce que la truffe fait partie du patrimoine local, de l'identité de beaucoup de parties de la région.*

*Il faut féliciter tous ceux qui œuvrent activement pour cette renaissance de la trufficulture à la fois par raison et aussi par souci de maintenir une identité locale.*

*La renaissance de la trufficulture et son développement durable passent par l'action persévérante et formatrice d'une fédération régionale et de ses syndicats ou associations départementales qui rapprochent les trufficulteurs, qui les insèrent dans des ensembles plus larges où ils se connaissent mieux, dans lesquels ils mettent en commun leurs espoirs mais aussi leurs difficultés.*

*Le soutien que les collectivités territoriales leur apportent est déterminant pour réaliser de nouvelles plantations, mais aussi des rénovations d'anciennes zones truffières, sans parler des expérimentations indispensables pour tracer les nouveaux itinéraires techniques du XXI<sup>e</sup> siècle.*

**Jean-Charles SAVIGNAC**

Président de la Fédération Française des Trufficulteurs

## Le mot du Président de la Région Rhône-Alpes

*Trésor charnu né de terroirs aux accents prononcés et de la passion des hommes, la truffe est l'hôte précieux des cuisines inventives et des tables festives. Son velours à nul autre pareil se fond dans les mets surgis de l'esprit créatif des chefs et séduit les palais délicats.*

*La truffe est une perle de Rhône-Alpes. Elle porte en elle la promesse d'un savoir-faire, celui de trufficulteurs exigeants qui permettent aux parfums et aux goûts des produits de qualité de notre belle Région de s'exprimer avec talent. Cette revue vous invite à cheminer sur les sentiers de la truffe à la rencontre des trufficulteurs de Rhône-Alpes.*



# *la Truffe un trésor de la nature très peu connu...*



*Tour à tour considérées comme des fruits de la foudre, des galles dues à des piqûres d'insectes sur les racines, des excroissances dont l'origine serait un suc tombé des feuilles, les truffes furent reconnues comme des champignons à la Renaissance par l'Italien Césalpino en 1583.*

*Et si les civilisations grecque et romaine les magnifièrent tel Pline l'Ancien les décrivant comme des miracles de la nature, leur utilisation s'efface ensuite. Au Moyen Âge, certains auteurs rapprochant leur couleur noire avec leur origine souterraine en font des éléments diaboliques. Leurs supposées vertus aphrodisiaques n'arrangèrent pas la situation.*

*La Renaissance permettra leur réhabilitation sous François 1<sup>er</sup>. Elles s'imposent ensuite sur la quasi totalité des tables royales et gourmandes.*

*Aujourd'hui, les truffes suscitent encore beaucoup de débats dans le monde scientifique car tous les spécialistes ne s'accordent pas sur la classification des diverses espèces. Quant à leur biologie, nos connaissances sur le sujet restent incertaines.*

# Une vie de truffe

## De la naissance à la récolte

*La vie de la Truffe noire, *Tuber melanosporum*, sera ici prise comme modèle, étant la mieux connue à ce jour.*

La reproduction sexuée du champignon se réalise à partir de spores, l'équivalent des graines chez les végétaux. Celles-ci germent au contact ou à proximité des radicelles de certains arbres en particulier des chênes, noisetiers, tilleuls mais aussi cèdres ou pins noirs. Elles vont alors développer un réseau de très fins filaments appelés **hyphes mycéliens**. Ceux-ci vont à leur tour engainer la radicelle pour constituer un organe mixte dénommé **mycorhize**.

La quasi totalité des racines des arbres qui nous entourent vivent d'ailleurs ainsi cette forme d'association à bénéfice réciproque que l'on appelle symbiose.

Le champignon se nourrit alors sur les tissus de l'arbre et celui-ci, grâce aux compétences du champignon, absorbe beaucoup plus facilement eau et sels minéraux du sol. Tout le monde y trouve donc son compte.

Au printemps, lorsque la terre se réchauffe, de très fins filaments de champignons partent prospecter le sol. Il est admis que de la rencontre de filaments de sexualité différente naissent les truffettes, ébauches de notre futur diamant noir.

A ce stade, elles n'ont pas la forme d'une boule mais possèdent au contraire l'aspect d'une coupe de 0,5 mm de dimension. Elles peuvent alors abonder dans le sol (plusieurs centaines sous un même arbre). Mais dame nature va déjà opérer une sélection sévère : les conditions climatiques et la faune du sol prélèveront leur part de butin très tôt.

**Ces truffettes**, de couleur orangée (cf photo ci-contre), vont très légèrement évoluer et se refermer pour prendre la forme globuleuse caractéristique qu'elles conserveront jusqu'à la fin de leur vie.

Mais leur taille ne connaîtra un véritable bon en avant que dans le courant du mois d'août. En effet, si celui-ci bénéficie d'un ou deux orages significatifs, les truffes atteindront alors en quelques jours leur taille définitive. La peau affichera déjà une couleur noire parfois mêlée de reflets rougâtres. La chair demeurera blanche et sans parfum.

Puis progressivement dans le courant de l'automne, le cœur du champignon va se mélaniser, devenir de plus en plus gris pour atteindre finalement son aspect noir marbré de blanc.

Enfin, à partir du mois de décembre en général, les arômes apparaîtront en quelques jours ; la truffe sera mûre pour satisfaire notre palais. Cette phase de maturité ne sera pas atteinte en même temps par tous les champignons d'un même arbre ; elle s'étalera même jusqu'en mars pour les derniers d'entre eux.

La récolte se pratiquera généralement avec un chien. Et beaucoup de chiens de race ou des corniauds présentent de bonnes aptitudes à repérer l'odeur d'une truffe mûre. Un bon dressage peut se pratiquer sur quelques jours, même si notre compagnon atteint souvent le meilleur de ses capacités au bout d'une à deux années de travail. Et il ne faut pas oublier qu'un bon chien ne donne de bons résultats que si son maître fait preuve lui aussi de bonnes compétences !



La mouche à truffe qui pond ses œufs au-dessus du champignon arrivé à maturité permet aussi de pratiquer la récolte notamment lorsque l'on possède peu d'arbres producteurs, beaucoup de temps... et une bonne vue.

Le cochon, s'il fait le bonheur de certains médias, demeure d'une utilisation beaucoup moins aisée. Seuls quelques rares spécimens ont su conserver leur fonction.

La vie de la Truffe noire s'étale donc sur une année complète. Mais sa biologie demeure encore très mal connue malgré les efforts réalisés notamment par l'Institut National de la Recherche Agronomique, le Centre Technique Interprofessionnel pour les Fruits, les Légumes et l'Horticulture et certains universitaires passionnés.

On ne connaît pas encore par exemple la façon dont elle se nourrit dans le sol. En tant que champignon, elle ne produit pas de la matière organique mais se contente de la consommer, de la décomposer. Mais il a été prouvé que dès le stade truffette, elle devenait indépendante des racines de l'arbre qui lui avaient donné la vie. Les scientifiques sont persuadés que les microorganismes du sol assurent cette fonction, suivant des modalités qui restent à découvrir.

Et si l'on cerne globalement ses exigences écologiques, sa culture au sens agronomique du terme n'existe pas encore.

En fait, aujourd'hui, nous savons identifier des sols à bon potentiel truffier, planter des arbres mycorhizés, c'est-à-dire associant le végétal et le champignon au niveau des racines, et maintenir ultérieurement le milieu ouvert pour créer les conditions écologiques favorables à la fructification fongique, après 10 à 15 années de plantation et d'entretien.

La production industrielle n'est pas envisageable à court ou moyen terme. Seule une gestion très environnementaliste du milieu, sans apport d'engrais ni traitement chimique d'aucune sorte permet d'espérer une récolte dépendant en plus d'aléas climatiques bien incontrôlables.



# Le plant truffier et la mycorhization

*De tout temps, les trufficulteurs essayèrent de copier la nature pour en améliorer la production. Pour cela, ils pouvaient agir sur les méthodes de culture, la façon de gérer l'espace trufficole mais aussi favoriser dès le départ le développement du champignon au détriment de ses confrères compétiteurs.*

La première personne à avoir probablement franchi le pas entre récolte sauvage dans la nature et plantation d'arbres s'appelait Joseph Talon. Au pied de son Ventoux natal, au début du XIXe siècle, il eut l'idée de récolter des glands sous de bons chênes producteurs pour les semer sur des terres appropriées : la trufficulture était née.

## Mais des progrès pouvaient encore s'envisager !

Deux siècles plus tard, certains trufficulteurs notamment en Drôme provençale, continuent de réaliser leurs plantations à l'aide de glands récoltés localement. Mais cette technique ne donne pas toujours des résultats satisfaisants, en particulier dans les secteurs pauvres en spores, où les truffières ont disparu depuis longtemps.

En plus, la pollinisation se réalise chez le chêne grâce au vent qui transporte sur de longues distances la constituante masculine du futur gland. Ainsi on méconnaît toujours l'origine d'une bonne partie du patrimoine génétique utilisé pour garantir la production.

Par ailleurs, le caractère transmissible de la capacité d'un chêne à produire des truffes reste à prouver.

Une autre voie d'amélioration fut explorée à partir des années 1970 grâce aux travaux menés à l'INRA de Clermont-Ferrand. Elle aboutit à la création du plant à mycorhization contrôlée.

## Qu'est-ce que la mycorhize ?

La mycorhize, du grec *mycos*, le champignon et *rhize*, la racine, est le résultat de l'association symbiotique entre un champignon et une racine de plante.

C'est donc un organe mixte, prenant un aspect de petite massue d'aspect et de couleur variables en fonction des espèces concernées.

Cette symbiose bénéficie aux deux partenaires :

- l'arbre, grâce au réseau dense et étendu des filaments de champignons autrement appelés hyphes mycéliens, peut absorber plus efficacement eau et sels minéraux indispensables à son développement,
- le champignon bénéficie de la photosynthèse réalisée par l'arbre en puisant dans ses tissus des substances organiques nécessaires à son alimentation.

Pour illustrer l'intérêt fondamental de cette mécanique, on peut prendre l'exemple du Pin noir d'Autriche, espèce très rustique implantée avec succès dans les Préalpes du sud. Elle ne tolère bien le calcaire qu'au travers de la présence de champignons mycorhiziens sur ses racines.



Sinon, sa survie n'est pas assurée en conditions difficiles. Donc c'est le phénomène de la mycorhization qui permet aux deux partenaires de bien vivre ensemble et en particulier au champignon de fructifier.

## Pourquoi utiliser des plants mycorhizés ?

Afin d'augmenter les chances de réussite, les trufficulteurs font régulièrement appel aux plants mycorhizés. En procédant de la sorte, ils bénéficient d'une meilleure garantie de production puisqu'ils apportent lors de la plantation, le champignon sous forme de spore et sous sa forme symbiotique. Dans un terrain vierge de toute récolte naturelle récente, cela permet de réintroduire le partenaire fongique.

Ensuite, en utilisant des plants préalablement colonisés par la truffe, cette dernière a plus de chances de se conserver sur le système racinaire face aux tentatives d'autres champignons compétiteurs.

Des essais de clonage sont même en cours de réalisation et devraient fournir des résultats dans les prochaines années.

## Utiliser des plants en godet

Dans le but d'améliorer les conditions de conservation des mycorhizes, de reprise de l'arbuste et de développement du système racinaire, l'utilisation du godet s'est généralisée au cours des vingt dernières années.

Le plant truffier est souvent vendu au terme de sa première, voire deuxième année de croissance. Le conditionnement généralement employé est le container de 400 cm<sup>3</sup> environ, avec une paroi rainurée verticalement, un fond ajouré pour favoriser la croissance d'un réseau racinaire dense et supprimer le risque de chignonage des racines.

Mais de nombreuses autres solutions sont proposées au public.

Malheureusement l'utilisation des plants en godet avec mycorhization contrôlée ne garantit pas pour autant le résultat final. La nature du terrain à planter demeure déterminante à cet effet, de même que la gestion de l'espace truffier. Il s'agit donc seulement d'un atout supplémentaire qu'utilise le trufficulteur.





## Le chien truffier

Coéquipier et complice du caveur\*

*La récolte de truffe nécessite un bon coéquipier. Le chien excelle dans cette discipline. Pour avoir un très bon chien truffier, le relationnel établi entre le conducteur et le chien représente une priorité. Trois mots définissent ce relationnel : amour, complicité, respect.*

Aucun chien ne possède en naissant l'instinct truffier. Par contre, nous retrouvons dans certaines races un instinct « chasse », « troupeau », « garde ». C'est l'homme qui va préparer et dresser le chien pour qu'il devienne chien de cavage\*.

Aucune polémique n'est à mettre en avant sur le choix d'une race, mais il faut avoir à l'esprit que le chien de chasse garde son instinct chasse et que cela peut poser problème en truffière si le gibier y est présent.

Pour ma part j'ai choisi une race bergère, chien proche de l'homme et très dévoué.

Dès les premières semaines de vie de l'animal (5 semaines) l'homme va stimuler le chiot, c'est-à-dire lui faire découvrir le goût de la truffe, le rendre dépendant et le laisser déguster et s'imprégner de l'odeur afin de bénéficier ultérieurement de ses formidables capacités.

Le chien se situe parmi les as de l'olfaction dans l'espèce animale. Il possède en moyenne 200 millions de cellules olfactives (l'homme n'en a que 5 millions). Toute sa vie sociale et la plupart de ses comportements instinctifs sont basés dessus. Dès la naissance il est capable de sentir alors

qu'il est sourd et aveugle et lorsqu'il vieillira il perdra sa vue, son ouïe mais conservera jusqu'au bout l'olfaction.

Vers deux mois, le chiot va passer sur le terrain, bien souvent dans un bac à sable, pour apprendre à utiliser ses pattes et surtout son flair. L'entrée en truffière se fera dès trois mois. Car laisser un chiot à l'entraînement uniquement sur cette surface (bac à sable) devient pour lui un jeu. Le travail en truffière nécessite un temps de concentration différent et des mouvements spécifiques liés à la recherche.

En parallèle, nous procédons à l'éducation de base en dehors des lieux de travail : marche en laisse, stop (immobilité totale : le chien doit s'arrêter net au moment du marquage pour ne pas abîmer la truffe); assis (pour recevoir sa récompense et parvenir à récolter les truffes dans le calme).

Le temps de travail augmentera au fur et à mesure de la croissance du chiot.

A trois mois, 15 minutes suffiront pour commencer. Il faudra alors arrêter le chiot sur une truffe trouvée, afin qu'il sorte vainqueur de la truffière avec les félicitations de son maître. Au fil du temps, le chiot va se passionner. C'est alors que l'éducation acquise en dehors de la truffière sera mise en place et le temps de travail augmenté.

Un très bon chien truffier ne court pas partout dans la truffière. Il travaille dans le calme, allée après allée, en travaillant sur la droite et sur la gauche, afin de ratisser le plus de terrain. Il est capable de caver des heures sans se lasser.



En résumé, les qualités d'un bon chien truffier sont : le flair, l'endurance, la puissance de frappe, l'obéissance, sans oublier le temps de concentration dans la durée de cavage. Pour obtenir la perfection, des heures de travail seront nécessaires.

Voilà pour la partie technique, mais au risque de me répéter la base de cette réussite c'est l'amour et la complicité, entre le conducteur et son chien.

Claudine Bayle  
Éleveur de bergers australiens  
Dresseur de chiens truffiers - Drôme  
[www.berger-australien.net](http://www.berger-australien.net)

\* Un caveur est un trufficulteur qui récolte.

\* Le cavage représente l'action d'aller creuser un trou pour ramasser les truffes.

# L'expérimentation truffière en Rhône-Alpes

La trufficulture demeure à ce jour une activité incomplètement maîtrisée. La biologie du champignon conserve de nombreuses inconnues, notamment la façon dont il se nourrit, les paramètres précis de sa fructification, sa sexualité, etc...

Loin de vouloir industrialiser cette production, les professionnels et certains organismes de recherche travaillent néanmoins à une meilleure connaissance de ce qui pourrait s'apparenter à sa culture.

Un réseau expérimental couvre sur le plan national les principaux bassins trufficoles français. Il bénéficie de l'appui technique de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) et du Centre Technique Interprofessionnel pour les Fruits, les Légumes et l'Horticulture (CTIFL).

La Région Rhône-Alpes a souhaité intégrer cette démarche, en association avec l'Etat, dans le cadre du XII<sup>ème</sup> contrat de plan Etat-Région.

Depuis, 14 sites expérimentaux ont vu le jour progressivement ; à terme, ils viendront compléter nos connaissances et pourront servir de supports de vulgarisation.



## Thèmes expérimentaux abordés

• Comparaison de l'aptitude truffière de différentes espèces d'arbres	4 sites
• Comparaison d'itinéraires techniques	1 site
• Rénovation de truffières anciennes	2 sites
• Climatologie	1 site
• Incidence des cultures intercalaires	3 sites
• Comparaison mycorhization mélando/brumale	2 sites
• Essai de densité sur plantation de truffe de Bourgogne	1 site

Si pour certaines placettes, les premiers résultats pourront être divulgués sous peu, il faudra en général attendre de 10 à 15 ans au moins avant que cet ensemble d'essais puisse fournir des réponses validées et comparables avec ce qui se passe ailleurs en France.

En complément de ce qui est déjà en place, d'autres essais devraient voir le jour prochainement. Les principaux thèmes abordés porteront sur :

- La sylviculture truffière
- Le comportement des clones de chênes
- La culture de Tuber brumale.

## Pépinières agréées

pour la production de plants mycorhizés par *Tuber melanosporum*, *Tuber uncinatum* ou autres *Tuber* - Saison 2007-2008.

Pépinières sous contrôle et licence I.N.R.A.

### **AGRI-TRUFFE Domaine de Lalanne**

**Plants mycorhizés avec *Tuber melanosporum***

33490 Saint Maixant

Tél. 05 56 62 09 62 - Fax : 05 56 62 09 63

e-mail : pepiniere@agritruffe.eu

<http://www.agritruffe.eu>

Dépositaires et représentants dans la région : nous consulter

### **Pépinières ROBIN**

**Plants mycorhizés avec *Tuber melanosporum* et *Tuber uncinatum***

05500 Saint-Laurent-du-Cros

Tél. 04 92 50 43 16 - Fax : 04 92 50 47 57

e-mail : info@robinpepinieres.com

<http://www.robinpepiniere.com>

Représentants : Sébastien Paire, 06 62 90 46 63 pour Drôme et Ardèche / Christophe Giordano, 06 62 90 46 60 pour autres départements

Pépinière hors contrôle I.N.R.A. ou C.T.I.F.L.

### **Pépinière Ayme Gilles**

**Domaine de Bramarel** - 26230 Grignan

Tél. 04 75 46 52 20 - Fax : 04 75 46 90 24

e-mail : info@ayme-truffe.com

<http://www.ayme-truffe.com>

Pépinières sous contrôle C.T.I.F.L.

### **M. Stéphane TENOUX**

**GAEC du Prieuré** - 05150 BRUIS

Tél. 04 92 66 03 92

stephane.tenoux@wanadoo.fr

### **Pépinières du LUBERON**

**13410 LAMBESC** - Route de Caire-Val

Tél. 04 42 92 95 94 - Fax : 04 42 92 95 94

luberon@pepinieres-naudet.com

### **M. Denis BASSET**

**EARL Les Serres du Colombier**

26600 BEAUMONT/MONTEUX

Tél 04 75 84 63 23 - Fax 04 75 84 64 11

basset.family@wanadoo.fr

### **Pépinières NOGIER**

**30130 ST PAULET-de-CAISSON**

Tél. 04 66 39 17 78 - Fax 04 66 90 72 72

robert.nogier@wanadoo.fr

### **Pépinières N'GUYEN et BERNADACH**

**66730 PEZILLA-de-CONFLENT** - Place de la Fontaine

Tél. 04 68 97 71 02 - Fax 04 68 97 75 87

### **Pépinières REY SA**

**84200 - CARPENTRAS** - Chemin de Lira

Tél. 04 90 70 36 00 ou 04 94 05 17 87 - Fax 04 90 70 35 21

reycarpentras@wanadoo.fr

### **Mme N. WOLLNER - M. RIBES**

**66390 BAIXAS** - 22, boulevard de l'Artillerie

Tél. 04 68 64 13 51

n.wollner@libertysurf.fr

### **M. Bertrand BEAUCAMP**

**89290 QUENNE** - 27, rue de la Salle

Tél. et fax 03 86 40 35 30

beaucampbertrand@orange.fr

### **Pépinières NAUDET**

**89600 CHEU** - Rue du Champ Grimault

Tél. 03 86 43 89 30 - Fax 03 86 43 46 62

leuglay@pepinieres-naudet.com



## Laboratoires d'analyses agricoles

effectuant couramment des diagnostics trufficoles

### **Laboratoire d'Analyses Agricoles Teyssier**

**26460 Bourdeaux**

Route des Junchas

Tél. 04 75 53 31 43 - Fax : 04 75 53 37 37

e-mail : info@laboratoire-teyssier.com

<http://www.laboratoire-teyssier.com>

### **Laboratoire de recherche et développement oenoagronomique**

**Espace Médicis, Château de Suze-la-Rousse**

26790 Suze la Rousse

Tél 04 75 97 21 40 - Fax : 04 75 98 25 04

e-mail : contact@laco-credo.com

<http://www.laco-credo.com>

## Les formations / Sur 5 jours

### Au Centre d'Études Forestières et Agricoles de Villeprés (Montélimar) en Février 2008

La biologie des truffes, l'écosystème truffier et la conduite d'une plantation truffière, la rénovation et la sylviculture truffière, aspects économiques et fiscaux ; reconnaissance des spores et mycorhizes, visites de truffières, de marchés, de pépinière et d'une conserverie.

**Contact :** Mme Defude  
CEFA  
103 av. de Rochemaure - 26200 Montélimar  
Tél. 04 75 01 34 94  
e-mail : direction.cefa@cefa-montelimar.org

### Février 2010, « A la découverte des trufficulteurs Charentais », dans la région d'Angoulême

Visite de truffières, de stations expérimentales, de marchés, échanges sur les projets de développement économique.

**Contact :** Pierre Tabouret  
CFPPA  
Avenue de la Clairette - 26150 DIE  
Tél. 04 75 21 26 64  
e-mail : pierre.tabouret@crpf.fr

### Au Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Nyons, du 1 au 5 mars 2010

La biologie de la truffe, les qualités physico-chimiques et biologiques des sols truffiers, fertilisation et amendements éventuels, les techniques de cavage, et époques de maturité des principales espèces de truffes.

**Contact :** Mme Begnis  
CFPPA de Nyons  
2 av. de Venterol - 26110 Nyons  
Tél. 04 75 26 65 90

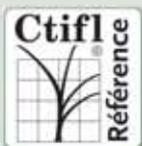
Chaque année le Centre Régional de la Propriété Forestière (CRPF) organise en collaboration avec les différents syndicats de la région, des journées de formation à thème : la taille, la plantation, la préparation des sols, les techniques de culture, la fiscalité... Des visites de truffières accompagnent ces rencontres et permettent des échanges de connaissances et d'expériences.

Contactez le technicien de votre secteur ou le syndicat le plus proche.

## Pépinières TENOUX

*Alliance du savoir faire  
et de la technique*

Plants  
mycorhizés  
par la *Tuber  
melanosporum*  
Contrôlés  
et certifiés  
par le C.T.I.F.L.



05 150 BRUIS  
Tél : 04 92 66 03 92  
Port : 06 83 55 03 21  
E-mail : contact@pepinierestenux.fr  
site : [www.pepinierestenux.fr](http://www.pepinierestenux.fr)



# les Truffes produites en Rhône-Alpes



*Actuellement, près de quatre-vingt espèces de truffes différentes a été identifiée de par le monde dont une bonne vingtaine fructifie en France et plus de dix prospèrent en Rhône-Alpes.*

*Parmi celles-ci, cinq présentent un intérêt gastronomique ou économique remarquable.*

La Truffe noire demeure de loin la plus célèbre de toutes. C'est la plus appréciée des gastronomes et des négociants ; c'est aussi la plus récoltée en Rhône-Alpes. Bien que souvent dénommée Truffe de Périgord, l'essentiel de la production française de ce champignon se réalise dans le sud de la Drôme et le nord du Vaucluse. En fait, il s'agit du plus important bassin trufficole européen actuel et il peut produire 70 % de la récolte nationale de cette espèce, en année normale.

Mais elle croît aussi dans pratiquement toute la Drôme avec une mention spéciale pour la région de Peyrins ; elle est présente sur l'ensemble de l'Ardèche calcaire. L'Isère abrite plusieurs secteurs intéressants : Chambaran, piémonts de Chartreuse, Trièvet et

Matheysine. Elle est aussi récoltée dans l'Ain et particulièrement dans le Bugey, ou encore en Savoie, de Montmélian à Chambéry, ou en Haute-Savoie dans la basse Tarentaise jusqu'aux environs de Rumilly et Annecy.

Dans le sud Drôme, les plantations sont souvent associées aux cultures de la vigne, du lavandin ou de l'olivier.

**La Truffe brumale** vient ensuite en seconde position au regard des quantités produites. Présente dans la quasi-totalité des terrains calcaires de Rhône-Alpes, elle tolère des sols plus argileux, un peu plus frais, un peu plus riche en matière organique que sa célèbre consœur avec laquelle elle est parfois confondue.

Elle fructifie souvent dans les plantations à melano et parfois certains arbres semblent capables de produire simultanément les deux espèces. Une sous-espèce appelée Truffe musquée offre des arômes désagréables qui en interdisent la vente.

**La Truffe blanche** d'été qu'il ne faut pas confondre avec la truffe blanche d'Italie, se récolte à la fin du printemps et au début de l'été, en année chaude et humide. Essentiellement présente dans le sud de la région Rhône-Alpes, sa production peut atteindre plusieurs tonnes.

Ses arômes légers et très sensibles à la chaleur ont l'avantage de satisfaire un public estival passionné de truffes fraîches. C'est en effet la seule espèce fructifiant à cette période de l'année.

**La Truffe de Bourgogne**, bien présente dans l'Isère, le nord Drôme, dans certains secteurs de l'Ain et des Savoies affectionne plutôt les prébois en cours de fermeture ou les lisières forestières denses.

Sa récolte peut s'étaler de septembre à décembre, voire au-delà si les gelées le permettent. Elle pourrait faire l'objet de plantations plus soutenues comme cela se pratique dans le centre et l'est de la France. Les techniques culturales lui conviennent différemment notamment sur les densités de plantation et le degré de couvert forestier nécessaire à son épanouissement.

**La Truffe mésoentérique** demeure la moins connue de toutes les espèces présentes sur le territoire rhônalpin. Essentiellement produite en Drôme et en Isère, elle affectionne les talus sableux calcaires, les sols de cailloutis calcaires pauvres en litières mais très meubles. Sa récolte s'étale d'août à septembre mais ses arômes puissants, parfois surprenants et sa résistance à la cuisson en font un champignon apprécié des traiteurs pour la préparation de terrines et pâtés.

Les truffes exhalent leurs parfums les meilleurs au moment des récoltes. La Région Rhône-Alpes a donc la chance de pouvoir offrir sur son territoire des truffes fraîches quasiment toute l'année, pour la plus grande joie des gourmets et restaurateurs.

## LA TRUFFE NOIRE

### **Tuber melanosporum**

*Autres dénominations : Mélando, Rabasse, Truffe du Périgord.*

C'est la plus célèbre de toutes les espèces récoltées en France, celle que les négociants courtisent, celle dont raffolent les gourmets, celle que Brillât-Savarin dénomma « Le diamant noir de la cuisine française ».

### **Caractères botaniques**

- Fruit de forme arrondie en sol sableux ou de forme irrégulière lobée sur terrain caillouteux
- Peau noire, verruqueuse
- Chair noir pourpre, marbrée de nombreuses veines blanches très fines
- Arômes puissants et intenses de musc, d'humus, de noisette
- Période de récolte : de novembre à mars

### **Exigences écologiques**

- Climat : bien adaptée aux régions chaudes voire sèches, elle craint les mois de mai secs et apprécie les orages de la mi-août.
- Sol : elle pousse exclusivement sur sol calcaire, sableux ou riche en cailloutis c'est-à-dire très filtrant. Les terrains pauvres en matière organique fraîche lui conviennent tout particulièrement.



### **Importance en Rhône-Alpes**

Elle représente la quasi-totalité des plantations soit près de 400 ha/an.

Installées à des densités allant de 200 à 400 plants/ha, elles sont réalisées avec des arbres mycorhizés, c'est-à-dire associant au niveau de leurs racines le champignon et les tissus des racines de chênes en général mais aussi parfois de noisetiers, tilleuls, voire pins noirs d'Autriche ou cèdres de l'Atlas.

Lorsque les conditions écologiques le permettent, c'est l'espèce dont il faut privilégier la production.

## LA TRUFFE BRUMALE

### *Tuber brumale*

Autres dénominations : la brumale, la musquée.

Après la mélando, elle demeure l'espèce la plus récoltée en Rhône-Alpes. De taille généralement moindre, elle peut être confondue avec sa prestigieuse consœur. Ses arômes plus musqués surprennent parfois mais elle a d'excellentes vertus culinaires. En particulier, elle peut supporter une cuisson légèrement plus prolongée.

### Caractères botaniques

- Fruit de forme arrondie en sol sableux ou de forme irrégulière lobée sur sol caillouteux
- Peau noire, finement verruqueuse, fragile, se décollant plus facilement
- Chair grise à noire, marbrée de blanc, les veines sont épaisses et peu nombreuses
- Arômes puissants de fruits fermentés, parfois musqués
- Période de récolte : de novembre à mars

### Exigences écologiques

- Climat : bien adaptée au climat méditerranéen, elle tolère des ambiances plus humides. Les années de sécheresse demeurent fatales à sa fructification en sol argileux.
- Sol : elle pousse exclusivement sur sol calcaire mais apprécie les matières organiques fraîches, les terres plus argileuses.



### Importance en Rhône-Alpes

Bien que sa production approche certaines années le quart de la récolte rhônalpine, elle ne fait l'objet d'aucune plantation. Deux sites expérimentaux installés en Drôme et Ardèche permettront d'étudier sa biologie.



## LA TRUFFE D'ÉTÉ

### *Tuber aestivum*

Autres dénominations : truffe blanche, truffe de la Saint-Jean, Maïenque.

C'est la première truffe que l'on peut récolter à partir du mois de mai, jusqu'à la fin août. Atteignant souvent la taille d'un bel abricot, elle développe à maturité des arômes très fins mais extrêmement volatiles. De ce fait, elle est généralement consommée crue, en beurre de truffe par exemple.

### Caractères botaniques

- Fruits de forme arrondie en sol sableux ou irrégulière en terrain caillouteux.
- Peau noire, verruqueuse, à pyramides très larges.
- Chair blanc jaune à brun clair, marbrée de blanc.
- Arômes légers et volatiles, de malt d'orge torréfié, ne supportant pas la cuisson.
- Période de récolte : de mai à août

### Exigences écologiques

- Climat : bien adaptée aux régions chaudes voire sèches, elle craint les mois de mai secs et apprécie les orages d'été.
- Sol : elle pousse exclusivement sur sol calcaire mais tolère des terrains plus argileux. En fait, elle se ramasse très souvent sur les mêmes sites que la Truffe noire.



### Importance en Rhône-Alpes

La production commercialisée peut atteindre plusieurs tonnes dans le sud de la Drôme essentiellement. C'est la seule truffe présente à l'état frais en période estivale ce qui lui confère un intérêt tout particulier. La récolte a généralement lieu dans les truffières à mélando où elles fructifient conjointement, mais à 6 mois d'intervalle.



## LA TRUFFE DE BOURGOGNE

### **Tuber uncinatum**

*Autres dénominations : truffe grise, grisette*

A la différence des espèces précédentes, elle affectionne les milieux assez boisés comme une clairière en cours de fermeture, une haie montagnarde dense. Ses arômes très fins rappellent la noisette. Essentiellement récoltée en Isère, Ain, Savoies et nord Drôme, elle devrait faire l'objet de plantations plus soutenues.

### **Caractères botaniques**

- Fruits de forme arrondie à irrégulière, très proche de la truffe d'été.
- Peau noire, verruqueuse, à pyramides très larges.
- Chair brun foncé à chocolat, marbrée de blanc.
- Arômes assez prononcés, de noisette, plus intenses que ceux de la truffe d'été.
- Période de récolte : de septembre à décembre.

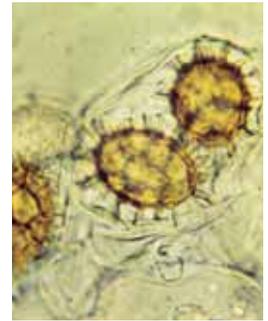
### **Exigences écologiques**

- Climat : elle prospère dans des secteurs plus frais et a besoin d'étés et d'automnes relativement humides.
- Sol : elle se développe dans les terrains argilo-calcaires bien aérés, bien drainés, riches en matière organique.



### **Importance en Rhône-Alpes**

Sa récolte atteint difficilement quelques centaines de kilos et les premiers essais de plantations datent de 2003. Cette espèce demeure assez méconnue des cueilleurs et son potentiel de développement en plantation concerne de vastes espaces calcaires en voie d'abandon.



## LA TRUFFE MÉSENTÉRIQUE

### **Tuber mesentericum**

*Autres dénominations : truffe de la Meuse, truffe de Lorraine.*

Longtemps dédaignée dans notre région, cette espèce exhale des arômes très puissants. Elle a un goût plus prononcé que la Truffe noire. Elle supporte très bien la cuisson et doit être prioritairement utilisée dans la confection des pâtés truffés. Très bien valorisée dans l'Est de la France et en Italie où elle s'appelle « Truffe noble du Tessin », elle mérite d'être mieux connue sur notre territoire.

### **Caractères botaniques**

- Fruits de forme arrondie irrégulière ; présence d'une cavité basale.
- Peau très noire, verruqueuse.
- Chair marron foncé à chocolat, marbrée de blanc.
- Arômes très puissants, phénoliques à la récolte, goût intense.
- Période de récolte : d'août à décembre.

### **Exigences écologiques**

- Climat : bien adaptée aux régions chaudes voire sèches, elle craint les mois de mai secs et apprécie les orages d'été.
- Sol : elle pousse exclusivement sur sol calcaire mais tolère des terrains plus argileux. En fait, elle se ramasse très souvent sur les mêmes sites que la Truffe noire.



### **Importance en Rhône-Alpes**

A cause de ses arômes très puissants, elle n'a pas été récoltée jusqu'à une époque très récente. Mais sa tolérance à la cuisson et une meilleure connaissance de ses conditions d'utilisation en gastronomie lui confèrent un avenir plus prometteur.



# La commercialisation des truffes de Rhône-Alpes

## 1 - LA RECOLTE DE TRUFFES EN RHÔNE-ALPES

La région Rhône-Alpes est historiquement l'un des grands bassins de production de truffes en France avec un renforcement de son poids au cours des dernières décennies :

Epoque	Récolte (tonnes)	% récolte France
1868 (Chatin)	151	9,8
1880 (Chatin)	145	11
Moyenne années 70	12,6	15
Moyenne années 80	10,0	22
Début années 2000	6,7	17

La Drôme est le principal département producteur avec près de 80 % de la récolte régionale actuellement. L'Ardèche couvre 14 % des apports régionaux, Ain, Isère et les Savoies comptant pour 8 %.

Les truffes d'hiver sont les principales espèces récoltées dans la région, en grande majorité la Truffe noire (*Tuber melanosporum*) et la Truffe brumale (*Tuber brumale*), cette dernière représente de 5 à 10 % des truffes d'hiver selon la campagne. Ces espèces sont essentiellement produites en Drôme et Ardèche.

Sont aussi récoltées *Tuber aestivum* surtout dans les départements du Sud de la région (0,5 à 2 tonnes selon les campagnes), *Tuber uncinatum* au Nord de la région (0,5 à 1 tonne) et dans une moindre mesure, *Tuber mesentericum*.

## 2 - LA COMMERCIALISATION DES TRUFFES FRAÎCHES

Les truffes noires sont commercialisées sur les marchés, directement.

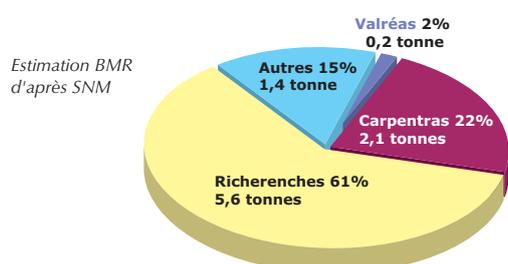
Ils se tiennent hebdomadairement pendant toute la période de récolte.

Pour trois d'entre eux le Ministère de l'Agriculture effectue des relevés : ce sont celui de **Valréas** qui se tient le mercredi, **Carpentras** le vendredi et le plus important marché aux truffes au monde, **Richerenches** qui se tient le samedi. Ces trois marchés reçoivent les apports de la récolte de Rhône-Alpes (Drôme, Ardèche essentiellement), mais aussi du Vaucluse et du Gard outre quelques apports plus éloignés.

Le graphique joint en indique l'importance.

L'activité de ces marchés concerne exclusivement les professionnels, négociants-expéditeurs, conserveurs et dans une moindre mesure restaurateurs.

Apports moyens des 5 dernières campagnes



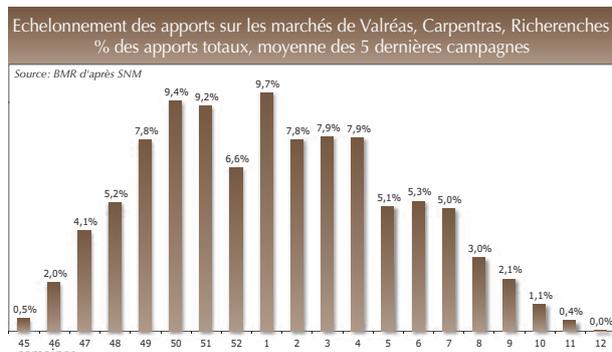
D'autres marchés hebdomadaires sont répartis dans la Drôme, avec de moindres volumes : Chamaret le lundi, Grignan et Saint-Paul-Trois-Châteaux le mardi, Nyons le jeudi, Suze-La-Rousse le vendredi, Crest le samedi et Taulignan le dimanche. On estime que ces marchés représentent environ 15 % des apports.

Les ventes hors marchés, achats directs chez les trufficulteurs et ventes directes aux utilisateurs, couvrent environ 25 % des volumes transitant sur les marchés.

La majeure partie de la récolte de truffes de Rhône-Alpes est conditionnée pour expédition en frais ou transformation hors de la région, essentiellement en Provence et dans le Sud-Ouest.

## 3 - LES PERIODES DE VENTES DE TRUFFES NOIRES

L'échelonnement de la récolte est traduit par l'évolution des apports de truffes sur les marchés, transcrite dans le graphique ci-dessous. Elle s'étage de mi-novembre à fin mars. En moyenne sur les cinq dernières campagnes, 45 % des apports sont effectués avant le 31 décembre et 55 % de janvier à mars.



Michel COURVOISIER  
BIO MARKETS RESEARCH  
Directeur de la Fédération Française des Trufficulteurs  
Octobre 2007

# Gastronomie & Truffes

Truffes d'été



*Les truffes font rêver par leurs arômes et la saveur qu'elles peuvent conférer à un plat. Et à ce titre, les attentes des consommateurs demeurent grandes.*

*Mais pour en profiter pleinement, quelques règles d'or peuvent s'imposer.*

1. Privilégiez la consommation de truffes fraîches et soyez exigeants sur la qualité lors de l'achat ;
2. Consommez les rapidement, quelques jours seulement après leur acquisition ;
3. Ne les faites pas trop cuire : certaines espèces tolèrent un temps de cuisson mais la plupart perdent l'essentiel de leurs arômes au bout de quelques minutes passées à plus de 70 °C.

La mézenterique demeure la plus résistante à la chaleur alors que la truffe d'été ne la supporte quasiment pas et la Bourgogne y est plutôt sensible ;

4. N'oubliez pas que les corps gras tels que la crème, le beurre ou le jaune d'œuf ont la caractéristique de retenir et de préserver les arômes.

Une initiation gastronomique peut être faite sur la base de recettes très simples : omelette ou brouillade aux truffes, pâtes ou raviolis à la crème et aux truffes...

Des combinaisons plus élaborées pourront associer la truffe au foie gras, aux volailles ou aux gibiers.



## LA SOUPE AUX TRUFFES V.G.E.

*“Ce plat fut servi à l’Elysée pour la première fois lors de ma remise des insignes de Chevalier de la Légion d’Honneur par le Président Valéry Giscard d’Estaing, le 25 février 1975.*

*L’on pense à tort que j’ai inventé ce plat, ce n’est pas tout à fait exact, il s’agit plutôt d’une succession de plats que j’ai glanés chez nos amis ramasseurs de truffes Dumas-Guyon. Chaque année, en janvier j’allais souper chez eux, il y avait toujours une soupe de légumes et le grand-père qui partageait notre repas disait « râpez une truffe crue dans la soupe chaude », cette truffe était simplement pelée et bien noire et donnait à ce potage une saveur incomparable.*

*L’autre influence à propos de cette soupe aux truffes, me vint de mon ami Paul Haeberlin qui un jour me servit une truffe entière dans une petite cocotte avec du foie gras, recouverte d’un feuilletage ; je dis alors à Paul : « c’est une belle invention », il me rétorque qu’il n’en n’est rien simplement les Anglais font un plat pratiquement similaire avec le chicken-pie...*

*Voilà, c’est l’histoire de cette soupe qui a fait le tour du monde.*

*Un bon bouillon de volaille avec carottes et oignons coupés en cubes, foie gras et 30 g de truffes recouvert d’un feuilletage”.*

Paul BOCUSE

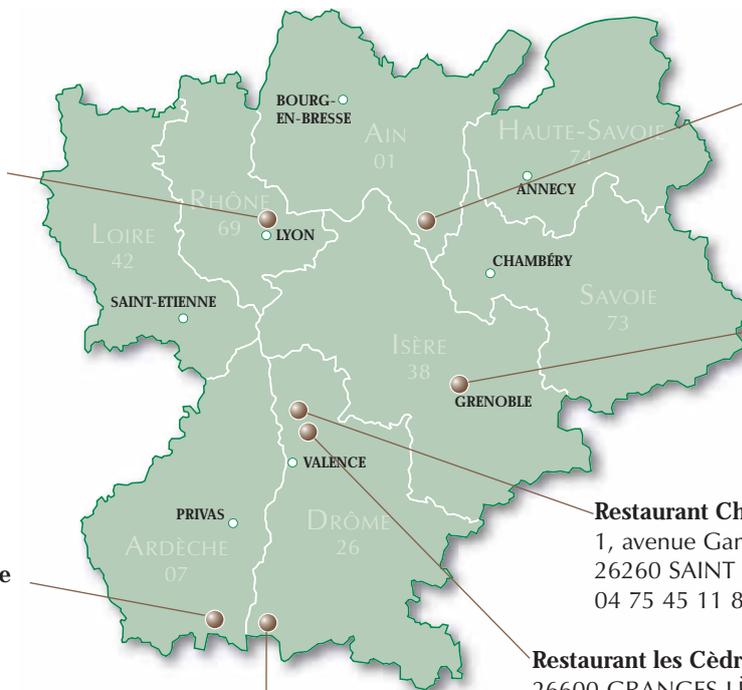
### Ingrédients pour une personne

- 1 cuiller de Noilly Prat
- 1 cuiller de jus de truffe
- 1/4 litre de consommé double de bœuf
- 20 grammes de truffes noires
- 10 grammes de foie gras
- 10 grammes d’un mélange en parties égales de carottes, oignons, céleri et champignons taillés en très petits dés et revenus au beurre
- 30 grammes de bœuf cuit (paleron) coupé en petits dés de 5 mm
- sel marin, poivre noir du moulin
- 1 disque de pâte feuilletée de 60 grammes
- jaune d’œuf pour la dorure

### Méthode

- 1) Mettez la garniture au fond de la soupière : les légumes, le bœuf coupé en dés, le foie gras coupé en morceaux et les truffes en tranches fines.
- 2) Ajoutez le Noilly Prat, le jus de truffe et le consommé.
- 3) Posez le disque de pâte feuilletée sur la soupière et pressez bien les bords afin qu’il concentre tous les parfums de la soupe à l’intérieur de la soupière.
- 4) Badigeonnez avec le jaune d’œuf, glissez au four préchauffé à 220° et faites cuire 18 à 20 minutes, sortez du four et servez.

**Restaurant BOCUSE**  
**L’Auberge**  
**du Pont de Collonges**  
40, quai de la Plage  
69660 COLLONGES  
AU MONT D’OR  
04 72 42 90 90



**Auberge de Contrevoz**  
Route de Prévyzieu  
01300 CONTREVOZ  
04 79 81 82 54

**La Cuisine du Monde**  
11, rue Général Mangin  
38100 GRENOBLE  
04 76 56 26 56

**Restaurant Chartron**  
1, avenue Gambetta  
26260 SAINT DONAT-SUR-L’HERBASSE  
04 75 45 11 82

**Restaurant les Cèdres**  
26600 GRANGES-LÈS-BEAUMONT  
04 75 71 50 67

**Auberge de la Farigoule**  
Le Village  
07700 BIDON  
04 75 04 02 60

**Restaurant l’Esplan**  
Place Médiévale Esplan  
26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX  
04 75 96 64 64

## AUBERGE DE CONTREVOZ

Sylvain COCHET

LA PLUMARDIERE - 01300 CONTREVOZ

Tél. 04 79 81 82 54 - Fax : 04 79 81 80 17

auberge.de.contrevoz@wanadoo.fr

Jarret de veau aux truffes  
*mitonné longuement*

### Ingrédients pour 4 personnes :

1 jarret de veau arrière entier non découpé, de 1,5 kg avec os (soit 50g de chair cuite par personne), 1oignon, 2 carottes, 1 bouquet garni (vert de poireau, thym et laurier, queue de persil, 1 branche de romarin, le tout ficelé), 3 dl de vin rouge



Mondeuse du Bugey, 10 cl de jus de truffe, 10 cl d'huile d'arachide, fond de veau en poudre (1 litre reconstitué), coriandre en grain, sel, poivre. 40 gr de tuber mélando en dés.

### Préparation :

Dorer le jarret sur toutes les faces dans une cocotte.

Ajouter la garniture aromatique taillée en dés. Déglacer au vin rouge. Mouiller avec le fond de veau, assaisonner (sel, poivre et grains de coriandre) et le jus de truffe.

Laisser cuire à feu doux pendant deux heures. Le "truc" du chef : recouvrir le dessus de la cocotte d'un film alimentaire afin de préserver toutes les saveurs.

Une fois cuit, disposer le jarret dans un plat.

Faire réduire le fond de cuisson pour obtenir une sauce onctueuse et liée. Filtrer la sauce à l'aide d'une passette. ajouter la brunoise de truffe.

Napper le jarret dans le plat de présentation.

## AUBERGE DE LA FARIGOULE

Le Village - 07700 BIDON / 04 75 04 02 60

Foie gras truffé mi-cuit en terrine  
*à préparer l'avant-veille*

### Ingrédients pour 8 à 10 personnes

1 kilo de foie de canard, sel (12 g par kilo), poivre blanc (4 g par kilo), une Truffe noire d'environ 40 à 50 grammes. Ustensiles : une planche à découper, un couteau à lame fine, une terrine ou un plat à cake, papier aluminium, une planchette adaptée à la dimension du plat de cuisson.

### Préparation

Déveinez soigneusement le foie gras. Mélangez le sel et le poivre et roulez les morceaux de foie dans cette préparation. Prenez la truffe, coupez-la en fines lamelles.

Disposez la moitié des lobes dans le moule. Tassez légèrement du bout des doigts. Disposez les lamelles de truffe sur le foie. Recouvrir avec le reste de foie. Tassez légèrement mais suffisamment du bout des doigts afin de chasser l'air et combler les vides. Laissez reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.



Sortez la terrine du réfrigérateur 15 minutes à l'avance. Recouvrez-la de papier aluminium.

Faites cuire 30 minutes au bain-marie à four préchauffé à 150°C.

Vérifiez la cuisson avec une aiguille. Le jus qui perle doit être légèrement rosé mais pas rouge. Attention, le temps et la température de cuisson sont très importants.

Laissez reposer un moment. Posez sur le foie une planchette que vous aurez soigneusement enveloppée de papier aluminium. Pressez afin d'affaisser le foie et de faire

remonter à la surface le gras. Posez un poids dessus, laissez refroidir puis mettre au réfrigérateur.

Quelques heures plus tard, sortir le foie, enlevez le poids, enlevez la planchette et, versez le gras qui aura remonté à la surface dans une casserole. Faites-le chauffer doucement sur le feu et coulez ce jus sur la terrine de foie gras. En refroidissant, cette graisse rendra la terrine hermétique.

Pour démouler le foie gras, passez le fond du moule sous l'eau chaude.

Tranchez le foie gras avec un couteau à lame fine que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau bouillante... et dégustez avec une gelée de mûres maison.

*Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons un Viognier vendanges tardives de l'Ardèche bien sûr!*

## RESTAURANT L'ESPLAN

Henriette et Claude PAULIN

Place Médiévale Esplan

26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux

Tél. 04 75 96 64 64 - Fax: 04 75 04 92 36

e-mail: saintpaul@esplan-provence.com

Soupe mousseuse de châtaignes,  
crème de truffes

### Ingrédients

Crème de truffes : crème liquide 75 g, crème double 25 g, base de truffes 40 g.

Soupe de châtaignes : châtaignes 75 g, beurre 75 g, farine de châtaigne 150 g, bouillon de base 600 g, crème liquide 75 g.



### Préparation

La crème : fouetter les crèmes ensemble pour les faire mousser, incorporer la base de truffe, assaisonner et mettre au frais.

La soupe : mettre le beurre à mousser, mettre les châtaignes et les colorer, ajouter la farine de châtaigne pour les faire torrifier, sans cesser de remuer.

Ajouter le bouillon de base, cuire à frémissement jusqu'à cuisson tendre des châtaignes.

Ajouter la crème, mixer, assaisonner.

Râpée de châtaignes : Dans une poêle, mettre le beurre et faire mousser, mettre les châtaignes râpées, saler et les colorer, égoutter.

Servir dans une assiette creuse la soupe après l'avoir mixée pour la faire mousser. Mettre au centre une belle quenelle de crème de truffes, mettre dessus la râpée de châtaignes et quelques morceaux de truffes.

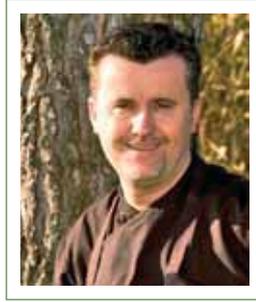
## RESTAURANT LES CÈDRES

Jacques et Jean-Paul BERTRAND

26600 Granges-lès-Beaumont

Tél. 04 75 71 50 67 - fax 04 75 71 64 39

Filet de bar de ligne cuit à l'étuvée,  
beurre de truffe et rapée  
de truffe fraîche



### Ingrédients (4 personnes)

4 filets de bar, 2 poireaux, 100 g de beurre, fleur de sel, poivre du moulin, 1 belle truffe, 1dl de fumé de poisson.

### Préparation

Travailler le beurre «en pommade», ajouter la moitié d'une truffe hâchée puis la fleur de sel, mélanger et remettre au frigo pour le faire durcir.

Fendre les poireaux en quatre, les laver puis les émincer, les cuire 2 minutes dans une eau bouillante puis refroidir.

Faire cuire les filets de bar au four dans un plat avec un peu de fumé de poisson recouvert d'un papier aluminium pendant 6 à 7 minutes. Pendant ce temps, faire chauffer le poireau avec une noisette de beurre.

### Dressage

Dans quatre assiettes disposer une cuillère de fondue de poireaux, ajouter le bar cuit à l'étuvée

dessus puis découper des fines tranches de beurre aux truffes sur le bar qui vont fondre doucement avec la chaleur du poisson. Terminer l'autre moitié de la truffe en la râpant dessus ceci peut se faire devant vos invités qui prendront du plaisir par les yeux et surtout plein le nez. Bonne dégustation.

Cette recette simple mais goûteuse permet surtout de respecter le parfum de la truffe car la truffe est servie tiède et c'est là qu'elle développe le plus de parfum.

## RESTAURANT CHARTRON

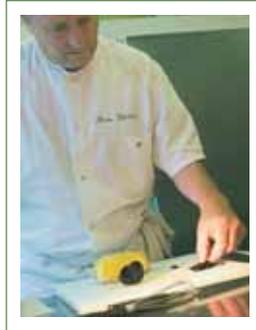
Bruno et Véronique CHARTRON

1, av. Gambetta

26260 Saint Donat-sur-l'Herbasse

Tél. 04 75 45 11 82 - fax 04 75 71 64 39

Galette de pommes de terre et pieds  
de porc au lard fumé et aux truffes



### Pour 4 personnes

3 pieds de porc cuits dans un court bouillon relevé, 12 tranches très fines de poitrine de porc fumée, 1 gousse d'ail, 2 truffes de 20 g bien rondes, huile d'olive fruitée, 1 kg de pommes de terre rates ou charlottes.

Préparation 30 mn la veille. Cuisson 15 à 20 mn.

Matériel : 1 emporte-pièce 3 cm, 4 moules à tartelettes de 11 cm environ, 1 mandoline à truffes.

### Préparation

Déosser soigneusement les pieds de porc et hacher finement en ajoutant la gousse d'ail écrasée et quelques épluchures de truffe.

Eplucher les pommes de terre et détailler en rouleau de 3 cm à l'aide d'un emporte pièce n°3. Couper ensuite en rondelles d'environ 1 mm d'épaisseur et les précuire à la vapeur (gardez les croquantes).

Couper les truffes en rondelles de même épaisseur que les pommes de terre et taillez-les à l'emporte-pièce n°3 (7 tranches par galette).

Chemiser 4 moules à tartelettes de 11 cm avec 3 tranches de lard fumé chacun, badigeonner l'intérieur des moules à l'huile d'olive et dresser les tranches de truffes et pommes de terre en rosace en commençant par le centre.

Remplir l'intérieur des moules en répartissant le hachis de pieds de porc truffé et terminer avec une rosace de pommes de terre. Conservez au froid jusqu'à utilisation.

Avant de servir, faire chauffer 20 mn au four 180° et démouler au centre d'une assiette décorée de mâche assaisonnée vinaigrette olive-balsamique. Assaisonner au sel de guérande et poivre au moulin, déguster tiède.

*Les galettes peuvent être préparées 1 ou 2 jours avant.*

## LA CUISINE DU MONDE

Restaurant Président - Mercure Grand Hôtel Président

11, rue Général Mangin / 38100 Grenoble

Tél. 04 76 56 26 56 - Fax 04 76 56 26 82

Tresse de filet d'agneau, légumes oubliés et  
compotée de potimarron, le tout truffé.

### Ingrédients

Truffes Melanosporum (bien noires, veinées) 100 g / Filet d'agneau 800 g / huile 0,3 cl / Beurre 150 g / Madère 5 cl / Crème 0,600 l / Racine de persil 0,150 kg / Carottes des sables 150 g / Rutabaga 150 g / Panais 150 g / Topinambour 150 g / Potimarron 150 g / Sel, poivre, gros sel 500 g.

### La veille

Brossez et lavez à grande eau les truffes, les sécher dans du papier absorbant et les peler à l'aide d'un petit couteau afin de retirer la fine couche de périidium (peau granuleuse de la truffe). Récupérez ces pelures. Mettez les truffes pelées dans une boîte hermétique avec le beurre une journée au réfrigérateur.

### Le lendemain

Les légumes : lavez, épluchez, taillez les racines oubliées en petits cubes et cuisez les séparément dans de l'eau bouillante salée, en fin de cuisson les égoutter et les rassembler. Cuisez à l'eau salée le potimarron (cuire avec la peau, égoutter et récupérer la chair à l'aide d'une cuillère). Passez la chair au presse-purée faites bouillir la moitié de la crème et l'incorporer dans la purée. Maintenez au bain-marie après avoir parsemé la compotée de potimarron de quelques noisettes de beurre truffé.

La viande : préparez 12 lanières de filet d'agneau que vous tressez 3 par 3 (maintenir avec des piques en bois). Poêlez à feu vif les tresses puis disposez les dans un plat allant au four. Coupez en fines lamelles les truffes et lardez-en l'agneau.

### Confection de la sauce

Faites pincer (coller) les sucs au fond de votre poêle en la réchauffant, dégraissez et déglacez avec le madère, réduisez et crèmez légèrement, vérifiez l'assaisonnement et au dernier moment ajouter quelques truffes. Ne pas faire bouillir.

### Finitions

Passez vos tresses au four 160°. Poêlez avec du beurre truffé tous vos légumes oubliés, ajoutez un peu de truffe, assaisonnez. Mélangez la compotée de potimarron, truffez également. Dressez harmonieusement le tout et dégustez !



# *la Trufficulture : une activité fortement représentée*



## La Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs

Basée à Saint-Paul-Trois-Châteaux, elle a pour but de regrouper les différents syndicats de la Région Rhône-Alpes et de coordonner et porter leurs actions.

A ce jour, elle travaille particulièrement à l'amélioration, au développement et à la promotion de la production des différentes espèces de truffes présentes sur son territoire ainsi qu'à la mise en place de programmes de vulgarisation de la trufficulture.

Elle s'efforce de favoriser l'appui technique, scientifique et juridique au service des syndicats adhérents. Par ailleurs, elle siège à la Fédération Française des Trufficulteurs.

Contact :  
**Fédération Rhône-Alpes des Trufficulteurs**  
Maison Familiale et Rurale  
50, avenue de Rivalta  
38450 VIF  
06 15 98 21 40

# Le Syndicat Général de la Truffe Noire du Tricastin

**Siège social :** Maison de la Truffe et du Tricastin / Place de la République  
26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux  
Tél. 04 75 96 61 29  
e-mail : maisondelatruffe2@wanadoo.fr

## 1. Zone d'activité

Le Syndicat Général de la Truffe Noire du Tricastin voit le jour le 20 mars 1966 à Montségur-sur-Lauzon. Il couvre très rapidement l'actuel pays "Une Autre Provence", à cheval sur les départements de la Drôme et du Vaucluse. Ce secteur représente le premier bassin trufficole d'Europe. En son sein se commercialisent près de 70 % des truffes noires vendues en France, à tel point que de 1978 à 1992, une AO "Truffe Noire du Tricastin" fut attribuée et demeure à ce jour la seule reconnaissance de ce type ayant été accordée à propos de ce champignon. Une Société d'Intérêt Collectif Agricole dénommée SICA France Truffe a même fonctionné de 1968 à 1985.

## 2. Activités du syndicat

Le syndicat travaille en collaboration avec la Maison de la Truffe et du Tricastin et organise de nombreuses manifestations autour de la truffe, de sa valorisation et de la promotion des produits du terroir : fêtes de la truffe, journées gourmandes, marchés aux truffes, messe de la truffe, concours de chiens truffiers ...



Des journées d'informations techniques et d'échanges entre trufficulteurs et candidats à la plantation permettent de valoriser et de transmettre expérience et connaissances.

Plusieurs parcelles expérimentales sont implantées sur son territoire afin de guider à terme les actions des trufficulteurs.

## 3. Perspectives et projets

Un travail important devrait être réalisé dans les prochaines années, en partenariat avec Université du Vin de Suze-la-Rousse et le pays Une Autre Provence". Il pourrait s'articuler autour les objectifs suivants :

- Accroître la production de truffes sur le territoire par l'augmentation des surfaces plantées, la rénovation d'anciennes truffières, la formation des trufficulteurs et la poursuite de l'effort d'expérimentation.
- Valoriser les produits truffiers en lien avec leur territoire en constituant un pôle bibliographique autour des truffes et de leur histoire, et en développant le tourisme truffier en association avec les autres produits phares du territoire.
- Améliorer l'organisation des marchés truffiers.

### Membres du bureau

- Président : Chabert Didier  
Domaine de Cordis, 26230 Grignan  
Tél. 04 75 46 52 76
- Vice-président : Féraud André et Bathélémy Joël
- Trésorier : Solier Eric
- Secrétaire : Léouzon Robert
- Technicien : Créte Cédric



# Le Syndicat des Trufficulteurs du Haut-Rhône

**Siège social :** CFPPA  
Boulevard du 133ème RI  
01300 Belley

## 1. Zone d'activité

Le syndicat couvre 4 départements : l'Ain, d'où sont originaires la majorité des adhérents, le nord de l'Isère, la Savoie qui abrita l'ancien siège du syndicat, à Chambéry sous l'appellation Trufficulteurs de Savoie et enfin le département de la Haute-Savoie.

## 2. Activités du syndicat

Après avoir aidé à la mise en place en 1999 d'une truffière expérimentale, testant l'aptitude truffière de différentes variétés d'arbres mycorhizés soit avec la Truffe noire, soit avec la Truffe de Bourgogne, le syndicat compare plusieurs modalités de travail du sol et de taille.

Des assemblées générales tournantes ont lieu dans la commune d'un adhérent et sont suivies de la visite commentée de sa truffière. C'est alors l'occasion de retransmettre chaque événement ou résultat issus de la truffière expérimentale. Des voyages d'étude sont organisés et sont l'objet de nombreuses discussions et de multiples échanges.



Jusqu'en 1998, il ne se plantait annuellement que quelques arbres à vocation truffière mais depuis, les adhérents ont planté entre 2 et 2,5 ha et à l'occasion de notre fête de la truffe de 2001, beaucoup de personnes ont acheté 2 ou 3 arbres afin de participer à la sauvegarde de ce patrimoine.

## 3. Perspectives et projets

Au pays de Brillat-Savarin, en 1868, il se récoltait environ 7500 kg de truffes en milieu naturel et les derniers marchés ont fonctionné jusqu'au début des années 1900. Si la production revient, l'hiver prochain devrait voir la réorganisation d'un marché associé avec les produits du terroir, sur la place d'un petit village bugiste rappelant celui de Richerenches.

### Composition du bureau

- Président : Moulin Pierre (1)  
Rothonod, 01300 Belley  
Tél. 04 79 81 03 55 / 06 21 94 74 71
- Vice-Président : Vérard Pierre
- Trésorier : Buttemer Yves
- Secrétaire : Berthet Sébastien
- Technicien : Hell Eric (2)



## Le Syndicat des Trufficulteurs de l'Isère

**Siège social :** Maison Familiale et Rurale  
50, avenue de Rivalta - 38450 Vif  
Site : <http://stitruffes.free.fr>  
e.mail : [sti-truffe@wanadoo.fr](mailto:sti-truffe@wanadoo.fr)



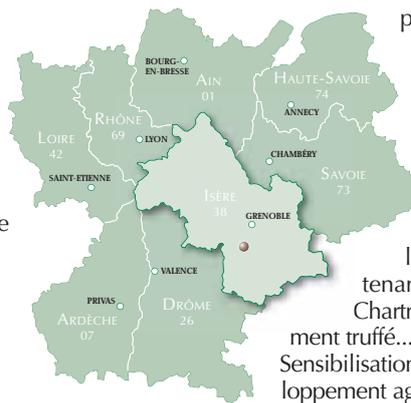
13 octobre 1960 : création du premier syndicat en Isère.  
13 mars 1988 : dépôt des statuts de l'actuel syndicat.  
Surface totale des plantations subventionnées : 25 ha.  
Près d'une centaine d'adhérents.

### 1. Zone d'activité du syndicat

La zone d'influence du S.T.I. s'étend sur tous les secteurs potentiellement trufficoles de l'Isère (nature de la roche) : Trièves-Matheysine, Vercors, Bas Grésivaudan, Chambaran-Terres froides, Vallée du Rhône, Nord-Isère, Piémonts de Chartreuse et Nord Grésivaudan.

### 2. Activités du syndicat

Formation des adhérents à la technique et la pratique de la trufficulture, exercices pratiques dans notre laboratoire (analyse du ph, reconnaissance des mycorhizes, des spores de truffes etc.), création du magazine « truffa » à destination de nos adhérents, commandes groupées de plants truffiers mycorhizés et certifiés par l'I.N.R.A ou le C.T.I.F.L pour tout le département, montage de dossiers de subvention pour l'aide à la plantation allouée



par le conseil général de l'Isère.

Information du grand public sous forme d'exposition en collaboration avec des associations mycologiques ou des structures scientifiques tel le Muséum d'histoire naturelle de Grenoble.

Visite de truffières, de pépinières et marchés aux truffes.

Approche culinaire et gastronomique de la truffe avec des chefs cuisiniers Isérois, partenariat avec le Parc Naturel Régional de Chartreuse et repas annuel du syndicat entièrement truffé...

Sensibilisation des Conseils Général et Régional au développement agricole et touristique autour de la truffe.

### 3. Perspectives

Le syndicat poursuivra son rôle d'information, d'accompagnement et d'animation autour de la truffe.

Suite à la loi d'orientation forestière de 2001, et à l'élaboration de la Charte Forestière de Territoire (Charte "Mère") sur l'Isère, le STI continuera à animer et décliner les Chartes "Filles", sur le Trièves, la Chartreuse, les Chambaran, le Vercors etc...

Les échanges ainsi réalisés avec le territoire Chartreuse, ont d'ores et déjà conduit à la mise en place d'un travail d'inventaire (recherche et valorisation du territoire) avec le PNR de Chartreuse, le C.R.P.F, l'ONF, à l'élaboration de la charte du Parc avec l'aide d'un ingénieur forestier en stage au S.T.I et ont ouvert de véritables perspectives qui seront développées dans les années à venir. La dynamique de valorisation autour de la gastronomie sera prolongée.

Enfin, le syndicat entend promouvoir et commercialiser les différentes espèces de truffes et produits liés à la truffe.

#### Les membres du bureau

- Président : Paul Chamard-Bois
- Vice-présidents : Maximin Enjolras / Olivier Angot
- Secrétaire : Pascal Filuzeau
- Trésorier : Christian Perrin



## Syndicat des Producteurs de Truffes et de Champignons des Préalpes

**Siège social :**  
CFPPA  
Avenue de Venterol - 26110 NYONS

### 1. Zone d'activité

Le syndicat couvre le quart sud-est de la Drôme, du canton de Rémuzat au canton de Nyons, Buis les Baronnies, Séderon, correspondant au secteur dit des Préalpes avec une zone viticole à l'ouest et une zone arboricole-plante médicinale et à parfum-élevage pour le reste du territoire.

### 2. Activités du syndicat

Il fut créé pour soutenir et défendre les intérêts des récoltants de champignons forestiers puis des trufficulteurs. Actuellement uniquement centré sur les truffes (*Tuber melanosporum*, *Tuber brumale*, *Tuber aestivum*) et grâce à



“l'appui logistique” du CFPPA de Nyons, le syndicat a pour priorité la formation des trufficulteurs anciens et nouveaux.

De nombreux voyages d'études, visites, soirées à thèmes sont organisés : contrôle des plants truffiers, comparaisons d'itinéraires techniques, identification des différentes espèces de truffes, visite de pépinières...

Le syndicat intervient aussi lors de stages organisés par le CFPPA avec des participations de trufficulteurs et des visites de truffières.

### 3. Perspectives et projets

Deux sujets nous semblent déterminants et nous occuperont particulièrement les années prochaines :

- approfondir nos connaissances de *Tuber brumale*, sa capacité à fructifier en plantation, sa résistance à la sécheresse.
- les techniques alternatives ou complémentaires d'arrosage à mettre en place pour lutter contre la sécheresse.

#### Les membres du bureau

- Président : Guillaume-Corbin Cédric (1)  
Le Plan de Moye - 26110 Vinsobres  
Tél. 04 75 27 68 69  
[guillaumecorbin@wanadoo.fr](mailto:guillaumecorbin@wanadoo.fr)
- Vice-Président : Tassan Primo
- Secrétaire - Trésorier : Naud Daniel
- Technicien : Créty Cédric (2)



## Le Syndicat des Producteurs de Truffes Noires du Vivarais

**Siège social :**  
BP 22  
07260 Joyeuse

### 1. Zone d'activité

Créé le 12 janvier 1973 sur l'initiative d'un groupe de trufficulteurs passionnés et avec l'appui du député Pierre Cornet, le syndicat œuvre sur toute la partie calcaire du département de l'Ardèche, comprenant les contreforts du Rhône mais aussi toute la zone méridionale du Vivarais.

### 2. Activités du syndicat

Trois grands axes constituent l'essentiel de ses efforts :

- L'encouragement au développement de la trufficulture par l'accroissement des surfaces plantées et l'obtention d'un programme d'aide à la plantation auprès des pouvoirs publics
- L'apport d'appui technique aux candidats à la plantation par des diagnostics de sols, des conseils de gestion et d'informations à caractère technique et législatif
- L'organisation de commandes groupées de plants mycorhizés contrôlés auprès de différents pépiniéristes agréés.



Par ailleurs, une placette expérimentale compare le suivi biologique de 40 plants mycorhizés avec *Tuber melanosporum* avec 60 plants mycorhizés avec *Tuber brumale*, au lycée agricole Olivier de Serres, sur la commune de Mirabel. Sur une parcelle de 0.45 ha, le syndicat pourra ainsi suivre l'évolution et le comportement de ces deux espèces de champignons très présents sur le sol ardéchois.

### 3. Perspectives et projets

Ce syndicat qui représente tous les milieux socio-professionnels entend poursuivre sa politique de développement des plantations, en apportant un appui technique en lien avec l'expérimentation auprès de ses membres. Il veut attirer l'attention du grand public et des élus sur l'importance et l'intérêt que représente la trufficulture dans l'économie et la gestion de l'espace des territoires calcaires ardéchois : protection contre la déprise agricole et intérêt vis à vis de la prévention des feux de forêt, rôle dans le maintien d'espaces ouverts à grande valeur paysagère, produit du terroir à valeur gastronomique et patrimoniale exceptionnelle.

#### *La Truffe de l'Ardèche pour faire vivre l'Ardèche*

##### Composition du bureau :

- Président : Vedel Vincent  
Tante Marie, 18 allée des Rolliers, 13800 Istres  
Tél. 04 42 55 77 88 / 06 11 35 47 16 / vincent.vedel@sfr.fr
- Vice-Président : Ducros Bernard
- Trésorier : Suel Alain
- Secrétaire : Reboah Philippe
- Technicien : Daeppen Johannes



## Le Syndicat des Trufficulteurs du Val de Drôme

### 1. Zone d'activité

Créé le 11 avril 1959, le Syndicat des Trufficulteurs du Val de Drôme couvre l'essentiel du bassin versant de la rivière Drôme, depuis sa naissance dans le Diois, à sa confluence avec le Rhône, après avoir traversé le Crestois.

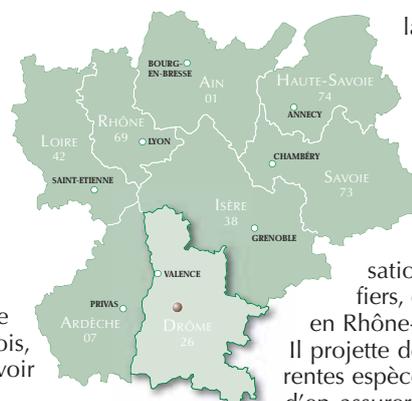
Il abrite donc des truffières de plaine notamment sur dépôts sédimentaires de la plaine rhodanienne mais aussi des truffières de montagne sur cailloutis calcaires.

### 2. Activités du syndicat

Fort d'une centaine d'adhérents, il met en place chaque année des commandes groupées de plants mycorhizés qui sont livrés à Die et à Crest.

Il tient des réunions d'information à destination des candidats à la plantation et organise des visites techniques sur des truffières en production pour favoriser les échanges de savoir-faire et d'expériences.

Chaque année et en collaboration avec d'autres syndicats, un voyage d'étude a lieu. Il permet de visiter une région trufficole de France, d'Italie ou d'Espagne. A cette occasion, de fructueux échanges permettent de s'enrichir des techniques de production, des méthodes de valorisation du produit truffé, du contenu des projets de développement autour de



la trufficulture et de ses débouchés.

Assez régulièrement, des personnalités reconnues pour leurs compétences sont invitées à des réunions débat : scientifiques et chercheurs, transformateurs, légistes.

### 3. Perspectives et projets

Le syndicat entend poursuivre l'organisation de commandes groupées de plants truffiers, de réunions de formation et d'information en Rhône-Alpes mais aussi au-delà.

Il projette de développer la vente en direct des différentes espèces de truffes présentes sur son territoire et d'en assurer la promotion. Il souhaite aussi collecter les connaissances acquises au fil des ans par ses membres pour constituer une banque de données sur les savoir-faire en matière de trufficulture. Enfin, il compte lutter contre le vol de truffes et informer le grand public sur les différences de qualité organoleptiques existant entre les truffes d'Europe et leurs homologues chinoises, entre les arômes véritablement naturels issus des truffes de nos terroirs et les arômes de synthèse de plus en plus couramment utilisés.

##### Les membres du bureau

- Président : Lombard Jean (1)  
Montgros - 26400 Vaunaveys la Rochette
- Président d'honneur : Cayol Georges
- Trésorier : Aunet Jean-Claude
- Secrétaire : Bayle Jean
- Technicien : Tabouret Pierre (2)



# autour de la Truffe

## La Maison de la Truffe à Saint-Paul-Trois-Châteaux

Bernard  
Duc-Maugé  
Président

### Une exposition unique



Haut lieu de production trufficole, le Tricastin est un trait d'union entre la Drôme et le Vaucluse, principaux départements français producteurs de truffes.

Au cœur de cette région, Saint-Paul-Trois-Châteaux a consacré un écrin au diamant noir de la cuisine française, dans une maison de caractère aux plafonds voûtés et aux murs de pierre, devenu ainsi un lieu touristique et pédagogique privilégié.

Depuis 1986, la Maison de la Truffe et du Tricastin est à la fois symbole et vitrine d'un pays qui a su garder vivantes ses traditions. Ici, vous entrez de plein pied dans le monde mystérieux de la Truffe noire, la vraie, communément appelé « Truffe du Périgord » mais dont le Tricastin est sa terre de prédilection.

Vous découvrirez au rythme des salles, la Truffe sous tous ses aspects :

- Le champignon, ses caractéristiques
- Le cycle biologique de la truffe : arbre hôte, nature du sol, nécessités climatiques
- L'approche culturelle des différents arbres hôtes, les plants,



les plantations, la pluviométrie, l'entretien des truffières

- La récolte, le cavage (chien, truie, mouche)
- Les différentes espèces de truffes, l'évolution de la production et les pays producteurs
- Falsifications et fraudes, conservation et gastronomie

A la fin de la visite, un film vous sera proposé sur les secrets et mystères de la Truffe, l'occasion de mieux visualiser les explications précédentes.

Dans un souci pédagogique, un document sur les différentes espèces de Truffes comprenant un descriptif physique, olfactif et gustatif vous sera remis. Un formidable travail de recherche, une passion pour la Truffe et sa région, font de cette exposition un lieu unique que vous aurez plaisir à visiter.

# Fête de la truffe en Tricastin



C'est en 1987, pour la première fois, que fut émise l'idée de faire partager au plus grand nombre ce merveilleux champignon « la Truffe Noire ».

Démystifier la Truffe, faire admettre qu'elle n'est pas un produit de luxe, malgré son prix au kilo et qu'en définitive il n'en faut que 8 à 10 grammes au plat et par personne, c'est pour cela qu'est née la journée « Omelettes aux Truffes en Tricastin ».

Depuis plus de 20 ans, notre seul objectif est que vous découvriez pour un prix modique, la truffe dans son environnement. A cette occasion, la Maison de la Truffe vous permet de la découvrir le 2<sup>ème</sup> dimanche de février de 9 heures à 20 heures.

Au menu ou à la carte, tout est possible, le tout accompagné des vins des Coteaux du Tricastin.

Après l'apéritif, il vous sera servi une salade aux truffes, puis une omelette aux truffes et enfin un cœur de brie truffé.

Tout au long du repas, les vignerons vous feront découvrir les vins du Tricastin, à boire bien sûr avec modération.

A l'extérieur, la manifestation se poursuivra avec le salon des vins et des produits régionaux, des truffes fraîches et plants truffiers.

L'occasion, également, d'assister à des conférences sur la truffe et le vin.

C'est enfin l'opportunité de se rendre dans le sud de la Drôme et de découvrir le soleil de février.

Depuis plusieurs années, la manifestation connaît un réel succès (2000 personnes). C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons de la coupler avec "une journée découverte" (voir page suivante) de la truffe. Ainsi, le samedi soir, sur réservation, vous pourrez à la Maison de la Truffe et du Tricastin, déguster le menu proposé.



Pour tous renseignements : « Maison de la Truffe et du Tricastin »  
Rue de la République - 26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHATEAUX - Tél. 04 75 96 61 29

# Une journée pour découvrir la Truffe noire du Tricastin

organisée par "la Maison de la Truffe"  
les samedis, de début décembre au 15 mars.

C'est au sud de la Drôme que se situe notre région : là où le Dauphiné semble s'être uni à la Provence pour donner naissance au Tricastin.

Nous vous invitons dans ce pays non seulement pour vous faire découvrir et connaître la truffe, mais aussi pour vous transmettre la passion du mystère qui l'entoure. Mystérieuse et convoitée depuis la nuit des temps, la truffe provoque bien plus qu'un élan de curiosité. Son origine, sa forme, son parfum, son goût, sa couleur en font une Grande Dame que tout le monde s'accorde à respecter.

- **Dès 9h30**

Vous serez accueillis à la Maison de la Truffe et du Tricastin pour une découverte guidée de la Truffe noire. Six salles, de nombreux panneaux, des documents et dessins vous permettront de mieux comprendre le mystère du « diamant noir ».

- **à 11h** Visite du marché de RICHERENCHES

Vous découvrirez un authentique marché aux truffes. A votre arrivée, les trufficulteurs sont déjà là, tenant jalousement en mains des sacs de toile ou des filets à provision bien rebon-

dis, d'où s'échappe un parfum que l'on ne peut oublier. Cette ambiance vous la découvrirez en discutant avec courtiers et producteurs.

- **à 12h30**

Le temps libre pour votre repas, peut-être pour vous une opportunité de déguster une omelette aux truffes.

- **à partir de 14h30 : terrain**

La visite d'une truffière est l'occasion de la découvrir et d'échanger en compagnie d'un trufficulteur et de son chien... Apprenez à faire la différence entre une truffière sauvage et une plantation. Appréciez la belle complicité entre l'homme et l'animal, dont le dressage commence peu après sa naissance ! Avec passion, avec patience, le « rabassier » vous expliquera les secrets du « cavage » et les aléas de la récolte de la truffe.

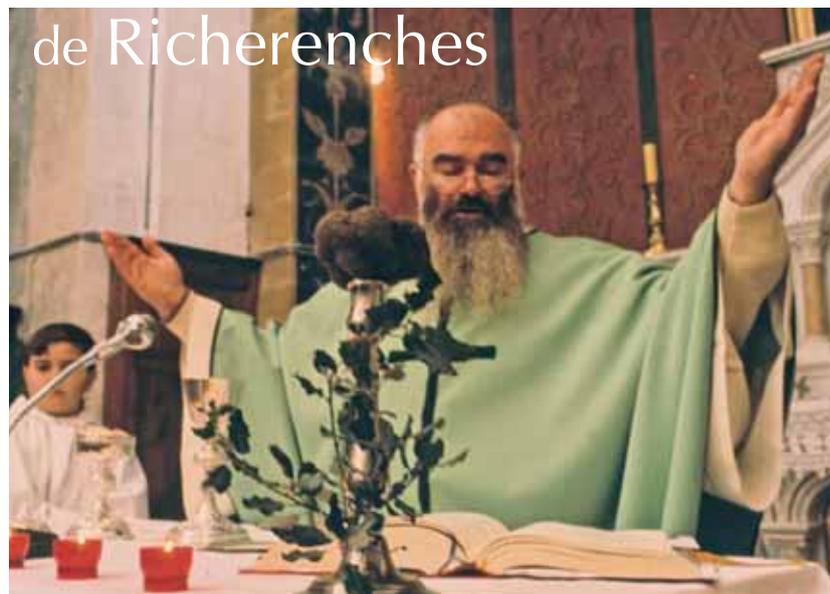
- **16h30**

De retour à la Maison de la Truffe et du Tricastin, vous allez participer à une expérience unique avec l'approche du profil sensoriel, olfactif et gustatif de la Truffe : sentir, goûter, déguster, étudier... C'est à partir de plusieurs lamelles de la truffe que vous découvrirez son aspect, sa texture, ses saveurs et ses arômes.

- **18h00**

Enfin, pour clôturer cette belle journée, nous vous invitons à déguster les vins des Coteaux du Tricastin. Découvrez les blancs, rosés et rouges qui vont des plus fruités gorgés de soleil, aux plus corsés qui allient puissance et complexité pour votre plus grand plaisir.

## La messe dans l'église paroissiale



Lorsqu'en 1947, le père Michel, alors curé de la paroisse de RICHERENCHES, en mal d'idées pour restaurer l'église du village, proposa que chaque dimanche suivant la Saint-Antoine (le patron des trufficulteurs), soit célébrée une messe de la truffe, il ne pensait pas que son initiative s'ancrerait dans la tradition.

Un demi-siècle plus tard, dans ce lieu de culte, humble, modeste et discret par sa taille, tous les troisièmes dimanches de janvier a lieu la messe des « truffes ».

Cette célébration, présidée par l'abbé GLEIZE entouré du diacre et des membres de la confrérie de la Truffe, est traditionnelle si ce n'est que l'homélie est proclamée en provençal et que les offrandes déposées dans le plateau au moment de la quête sont des plus originales.

En effet, bien que les espèces sonnantes et trébuchantes soient acceptées, les fidèles sont avant tout invités à déposer des truffes dans les corbeilles.

L'office terminé, RICHERENCHES, qui fût un important fief des Templiers, devient alors le temple de la trufficulture.

A l'aide de la traditionnelle balance romaine, le panier de la quête est solennellement pesé et les truffes sont vendues à la criée sur la place de la mairie par le grand chambellan de la confrérie Bernard REYNAL.

Le résultat de la vente et le produit de la quête en monnaie sont versés aux œuvres de la paroisse de l'Enclave des papes.

# Quelques manifestations

## En Ardèche

**Samedi 5 décembre 2009**, à la cave coopérative de Saint Marcel d'Ardèche, le syndicat de La Truffe noire du Vivarais vous convie à une rencontre sur le thème « truffes et vins, des produits du terroir ».

Contact : Vincent Vedel, tél. 06 11 35 47 16.

## En Drôme

• **Dimanche 13 décembre 2009**, aura lieu le "Marché de Noël" à Crest, place de la médiathèque à partir de 9h. Avec de nombreux stands de produits locaux, un marché de détail aux truffes et un stand technique.

Contact : Jean Lombard, Montgros, 26400 Vaunaveys-la-Rochette - Tél. 04 75 25 41 90.

• **17 janvier 2010**, Messe de Richerenche (voir ci-contre).

• **les 13 et 14 février 2010**, fête de la truffe à Saint-Paul-trois-Châteaux (voir page 25).

• **les 17 et 18 juillet 2010**, venez découvrir la truffe d'été lors des journées "Truffes d'été et Festival du goût".

• **Mais aussi, tous les dimanches matin** de 10h à 12h, le marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux, du 15

décembre au 15 mars, les producteurs locaux vous permettent d'acheter des truffes de qualité.

Longtemps le marché aux truffes est resté cantonné au marché de gros, où le trufficulteur professionnel réalise la vente, de sa production à un courtier qui lui, a la charge de la conditionner et de la vendre aux restaurateurs et autres consommateurs. Les cours pratiqués demeurent naturellement plus bas que sur les marchés de détail.

Le marché de St Paul Trois Châteaux est né de la volonté des trufficulteurs de la région de sortir la truffe de ce parcours discret et de faire profiter aux amateurs de toutes régions de ce merveilleux produit.

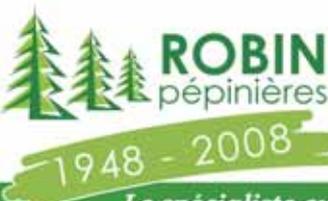
## Un marché organisé

Les trufficulteurs réunis avant l'ouverture confient leur cueillette à trois experts. Les truffes récoltées pendant la semaine sont exposées, brossées, triées par variété, canifées c'est-à-dire que la truffe est légèrement entaillée à l'aide d'un couteau ou d'un canif pour faire apparaître la chaire qui est différente selon la variété. Une couleur bien noire est preuve de maturité.

Cette commission d'experts a la charge de qualifier les lots par variétés Mélando, Brumale, 1<sup>er</sup> choix pour les plus belles, second choix et déclassées.

Cette volonté de transparence dans le prix et la qualité du produit est voulue elle va même jusqu'à proposer une balance de contrôle certifiée pour que les acheteurs puissent vérifier le poids du lot qu'ils viennent d'acquérir.

*Sur le marché de gros, réservé aux professionnels les cours sont naturellement plus bas que sur le marché de détail des truffes brossées... comme à Saint Paul trois Châteaux.*





**Le spécialiste européen du plant mycorhizé certifié ISO 9001**

Plants élevés et livrés en **godet forestier Robin ANTI-CHIGNON®**, assurant un parfait développement racinaire et une excellente reprise.  
**Garantie de reprise : 100%\***



**PLANTS TRUFFIERS**

Sous licence et contrôle **INRA**

- Mycorhizés avec soit **TUBER melanosporum** soit **TUBER uncinatum**
- Livrés après contrôle de mycorhization par l'**INRA**

**ARBRE CHAMPION®**

Plants truffiers multipliés à partir de **bons producteurs**  
Contrôlés par l'**INRA**

**PLANT CHAMPIGNON®**

Plants mycorhizés avec :

- **LACTARIUS** (Lactaire délicieux ou Lactaire sanguin)
- **SUILLUS luteus** ( Nonette voilée )

Sous licence et contrôle **INRA**

Sur simple demande, envoi d'une documentation gratuite  
Livraison dans toute la France  
*\*Selon les conditions de notre garantie de reprise*



**Contactez-nous : Pépinières ROBIN Depuis 1948**  
**" Plus de 60 ans d'expérience à votre service "**

05500 Saint-Laurent-du-Cros  
Tél. (33) 04 92 50 43 16 - Fax : (33) 04 92 50 47 57  
E-mail : [info@robinpepinieres.com](mailto:info@robinpepinieres.com)  
Site : [www.robinpepinieres.com](http://www.robinpepinieres.com)



# AYME Pierre et Fils

## TRUFFICULTEURS, PEPINIERISTES

en plants truffiers mycorhizés

Vente de truffes et de plants truffiers  
au domaine et par correspondance

Ouvert tous les jours

**Domaine de Bramarel**  
BP 8

26230 GRIGNAN

Tél. : 04 75 46 52 20 FAX : 04 75 46 90 24

[info@ayme-truffe.com](mailto:info@ayme-truffe.com)

<http://ayme-truffe.com>



LABORATOIRE  
**Teyssier**  
ANALYSES AGRICOLES

## Votre sol convient-il pour une truffière ?

Pour vous répondre et vous conseiller,  
nous réalisons un diagnostic  
spécifique de votre terre :

- texture, statut acido-basique et niveaux calcaires
- disponibilité en éléments minéraux,
- détermination du rapport Carbone / azote

Pensez aussi au diagnostic  
sur truffière en place  
pour un suivi.

**N'hésitez pas  
à nous contacter !**

Route des Junchas - 26460 Bourdeaux • Tél 04 75 53 31 43 - Fax 04 75 53 37 37  
[www.laboratoire-teyssier.com](http://www.laboratoire-teyssier.com)

*Epicerie Fine*

*Truffes & Terroir*

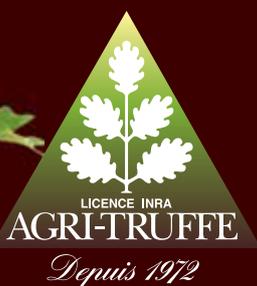
« *Les trésors de nos campagnes* »

*1 Rue de Strasbourg  
38000 Grenoble*

*Téléphone : 06 60 07 01 90*

*infostruffes@orange.fr*

*[www.truffes-terroir.com](http://www.truffes-terroir.com)*



Parce que  
votre  
réussite  
est  
la nôtre.

Toute l'expertise de notre  
équipe est consacrée à  
parfaire la qualité d'un seul produit :  
le plant truffier mycorhizé selon le  
procédé INRA, sous licence et  
contrôle INRA.

AGRI-TRUFFE  
33490 SAINT-MAIXANT - FRANCE  
TÉL. : 05 56 62 09 62 - FAX : 05 56 62 09 63  
e-mail : [pepiniere@agritruffe.eu](mailto:pepiniere@agritruffe.eu)

Dépositaires présents en région - Nous consulter

<http://www.agritruffe.eu>



## Spécialités truffes

Cuisine élégante et sincère, harmonie du terroir,  
Week-end truffes chez les propriétaires,  
Signataire de la charte "Truffe noire du Tricastin"

Voir "la vie à l'Esplan"  
sur [www.esplan-provence.com](http://www.esplan-provence.com)

26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux  
Tél. 04 75 96 64 64 / [saintpaul@esplan-provence.com](mailto:saintpaul@esplan-provence.com)



**Jules, 113 ans**



**113 ans** que le Crédit Agricole aide les agriculteurs comme Jules à relever les défis de leur métier. Hier, en facilitant la reprise de l'exploitation de son grand-père. Aujourd'hui, en le conseillant et lui apportant des solutions pour développer son entreprise et faire face aux changements.

1<sup>er</sup> partenaire d'un monde agricole toujours en évolution,  
le Crédit Agricole finance 80 % des prêts aux agriculteurs.  
Il assure plus de 60 000 exploitations et a créé pleinchamp.com,  
le site de référence des professionnels de l'agriculture.

**UNE RELATION DURABLE, ÇA CHANGE LA VIE.**  
[www.credit-agricole.fr](http://www.credit-agricole.fr)

