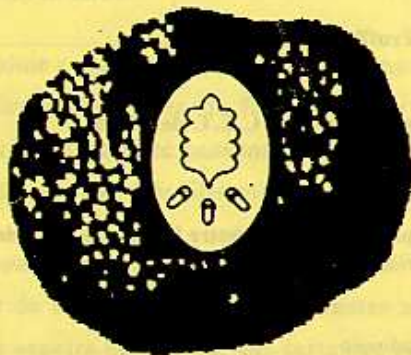


INFO TRUFFES

Bulletin de liaison de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne



DECEMBRE 2000

Siège social et administratif :

Maison de l'Agriculture 271, rue de Péchabout - B.P. 349 - 47008 AGEN CEDEX

Tél : 05-53-77-83-37 - Fax : 05-53-68-04-70 - e-mail : chambagri.cda-47@wanadoo.fr



SOMMAIRE

Editorial par Jean-Paul LACOMBE, Président.....	3
Centre Expérimental Trufficole de Glane	4
Compte-rendu du voyage d'étude au C.E.T. de Glane Par Jean-Paul LACOMBE	5 - 6
Protection des jeunes plants truffiers contre les dégâts du gibier par Rémy Delouvrié	7 - 9
Idée cadeau et communiqués	10 - 11
Recettes "truffées" par Jacqueline Laurens	12

N.D.L.R. : Les articles sont placés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.

EDITORIAL

Le Lot-et-Garonne vient de subir deux aléas climatiques pour la culture de la truffe.

La sécheresse de début juillet à fin octobre, sauf pour quelques secteurs qui ont eu la chance d'avoir une ou deux précipitations en août.

- La pluie : plus de 300 mm durant le mois de novembre, des sols gorgés d'eau, rien de favorable pour que les truffes puissent arriver à maturité convenablement. Le seul remède est de choisir des terrains très filtrants.

Espérons que le proverbe "jamais deux sans trois" sera faux et que de très fortes gelées persistantes ne viendront pas détruire les espoirs qui restent sur certaines plantations âgées de dix ans et très prometteuses pour l'avenir.

La culture de la truffe subit comme toutes les autres cultures les caprices des conditions climatiques. Malgré cela il faut toujours garder l'espoir de découvrir ces diamants noirs qui gardent leur secret.

Bonne découverte.

Bonnes fêtes.

Le président : Jean-Paul LACOMBE

CENTRE EXPERIMENTAL TRUFFICOLE

de GLANE - DORDOGNE -

Six années telle est la durée écoulée depuis la mise en place des premiers essais menés par le CET de GLANE.

Cette période nécessaire à la mise en oeuvre des moyens techniques indispensables à une compréhension affinée de la trufficulture devance nos espérances eu égard aux résultats de production enregistrés sur plusieurs réseaux.

La précocité des mises à fruits (4 ans - 5 ans), la réponse positive à l'emploi de pratiques innovantes : production sous clones, production sous paillage plastique, production avec programme phytosanitaire intégré permet de constater la pertinence du schéma expérimental aquitain.

Les résultats acquis, la maîtrise des moyens pour y parvenir, l'expérience accumulée par les trufficultrices et trufficulteurs engagés dans ce schéma sont des atouts précieux pour le développement de la trufficulture de demain.

Les premiers résultats se caractérisent par une grande précocité mais aussi une proportion importante de *Tuber brumale* dans les productions.

Face à cela, une adaptation des programmes expérimentaux futurs s'annonce nécessaire. Une prise en compte accrue des facteurs sols sera indispensable pour la fiabilisation de cette production.

Le C.E.T. de GLANE.

Compte-rendu du Voyage d'Etude C.E.T. de Glane le 30 septembre 2000

Ce voyage d'étude s'est déroulé le 30 septembre 2000 chez nos voisins Périgourdins et partenaires de l'Union Régionale des Trufficulteurs d'Aquitaine, au Centre Expérimental Trufficole de Glane (C.E.T.).

Au terme de ses premières années de fonctionnement le Centre Expérimental Trufficole présente aux trufficulteurs ce qu'il est aujourd'hui, à l'occasion de cette journée "Portes Ouvertes".

Compte-tenu du nombre des participants (30 personnes), un car avait été prévu en Lot-et-Garonne. Départ d'Agen, 6 heures. Il fait encore nuit, la route sera longue, sinueuse, mais nous avons de la chance, les quelques nappes de brouillard laissent entrevoir un ciel dégagé qui va nous permettre une visite agréable.

Après les arrêts de Villeneuve, Castelnaud, Castillonnès où nous prenons les derniers participants, direction Périgueux et dernier arrêt pause-café demandé par tous et bien venu, après deux heures de route.

Nous étions dans les temps, arrivés à 9 h 30 à la Ferme Expérimentale de Glane à Coulaures où nous étions accueillis chaleureusement avec café et friandises.

En salle, l'historique du CET nous a été présenté par Pierre Chalet à qui nous devons le renouveau de la trufficulture en aquitaine grâce à tout son travail.

Vers 10 h 30, nous remontions dans le car pour nous rendre sur la parcelle expérimentale. Je remercie les chauffeurs pour leur amabilité et leur savoir-faire car l'accès était difficile.

Nous découvrons la parcelle clôturée de 4 ha avec différentes plantations.

Le succès de cette journée a fait que de nombreux groupes étaient sur le site, venant de toute l'Aquitaine, de Midi-Pyrénées et d'autres régions.

Les divers ateliers en continu étaient les suivants :

- résultats expérimentaux,
- le plant truffier,
- la vie des truffes,
- le sol.

Patrick Réjou nous a présenté les différentes parcelles, les thèmes expérimentaux mis en place, les objectifs envisagés, les premiers résultats.

Jean-Pierre Audivert nous a expliqué le dressage du chien et nous a fait une démonstration qui a permis aux participants de ce groupe de voir son chien marquer une truffe (mélano) avant d'avoir trouvé le dernier étui de pellicules qui avait été percé, rempli de coton, imbibé d'arôme Truffe et enterré le matin même.

Déjà l'heure de se restaurer, direction le "Tournebride" à Mayac, situé à 6 km où un très bon repas nous a été servi par les propriétaires de cette auberge Périgourdine.

Tous les ateliers n'ayant pas été visités nous sommes revenus sur la parcelle expérimentale.

Abdel Ourzik (conseiller truffe de la Vienne) nous a donné les caractéristiques d'un sol truffier et les méthodes de diagnostic. Il répondait aux questions par des croquis sur un tableau où tous les participants pouvaient analyser et comprendre pourquoi il est possible d'avoir des truffes ou non.

Il restait à voir le labo à la Ferme où tous les lots de plants achetés par l'U.R.T.A. sont contrôlés. Donc retour au labo où Patrick Réjou explique au groupe du Lot-et-Garonne comment il travaille et pourquoi il fait ces contrôles.

La satisfaction des présents prouve que cette journée a été un franc succès. Vers 17 heures, les questions continuaient à être posées mais il fallait rentrer.

Tous les regrets de cette journée ne peuvent venir que des absents qui n'ont pas pu se joindre à nous. Ce sera pour la prochaine fois.

Jean-Paul LACOMBE.

PROTECTION DES JEUNES PLANTS TRUFFIERS

CONTRE LES DEGATS DU GIBIER

De nombreux animaux sont susceptibles de causer des dégâts dans les jeunes plantations : les lapins, les lièvres et chevreuils broutent les jeunes pousses ; les sangliers à la recherche de la vermine labourent le sol et peuvent déraciner ou casser des arbres.

Pour préserver le capital que l'on met en terre, il sera indispensable dans la plupart des situations de prévoir une protection des plants pour diminuer fortement les dégâts.

Techniquement la solution idéale consiste à clôturer la parcelle dans son ensemble pour la rendre étanche à toute intrusion d'animaux indésirables, de plus cette solution offre une protection dans la durée, mais le coût et les difficultés de mise en oeuvre feront préférer dans la plupart des cas une solution de protection individuelle des plants. C'est cette méthode que nous étudions ci-après.

Principe de la protection individuelle.

Mettre autour de chaque plant une barrière empêchant le gibier de brouter les jeunes pousses. A noter que cette méthode n'offre pas de protection contre les sangliers qui labourent le sol.

Moyens.

Il existe deux produits couramment utilisés pour cela : le filet en polypropylène et le tube de protection rigide communément appelé "Tubex", TUBEX étant une marque commerciale.

LE FILET

Existe en différentes hauteurs, diamètres et couleurs. Il est d'un coût assez faible (3 F pièce environ) et d'un faible encombrement au stockage.

Mise en oeuvre : il sera "ourlé" dans le bas pur lui donner une forme tubulaire, sinon il a tendance à s'aplatir. Il sera maintenu au sol à l'aide de deux petits tuteurs (bambous ou rond à béton). La base du filet devra être maintenu au sol par une pierre ou autre sinon les lapins peuvent le soulever pour atteindre l'arbre.

Avantages :

- Faible coût, mais prévoir d'intégrer le coût des deux tuteurs de maintien dans le prix de revient.
- Encombrement réduit au stockage.
- Permet au plant de se "durcir" et de respirer.
- Permet un traitement phytosanitaire sur le feuillage si nécessaire.

Inconvénients :

- Mise en oeuvre assez longue.
- Végétation passe à travers le filet et se trouve accessible au gibier.
- Ne protège pas le plant des projections en cas de désherbage chimique.
- Certains produits vieillissent trop vite et se dégradent sous l'influence du soleil.

LE TUBE RIGIDE

Existe en différentes hauteurs et diamètres. Rigides ils sont encombrants malgré un conditionnement par paquets de 5 tubes gigognes.

Mise en oeuvre : il se fixe au tuteur par un collier livré avec. **IL EST CAPITAL DE LAISSER 3 A 4 CM ENTRE LE SOL ET LE BAS DU TUBE POUR PERMETTRE A L'AIR DE CIRCULER.**

Avantages :

- Rapidité de mise en oeuvre.
- Facilité de désherbage chimique, plant protégé des projections.
- Protection contre le vent et limitation de l'évapotranspiration.

Inconvénients :

- Coût environ 10 F pièce, augmenté d'autant si on n'utilise pas le plus petit diamètre.
- Encombrant au stockage.
- Abri très prisé des guêpes qui y font leurs nids et rendent ainsi la surveillance et l'entretien délicat voire dangereux. De plus de grosses colonies de guêpes peuvent "engluer" le pied et l'étouffer.
- Perchoir pour les oiseaux qui déposent leurs fientes sur le jeune plant et peuvent ainsi brûler les bourgeons et retarder la croissance.
- Ne permet pas une surveillance visuelle aisée des plants.
- Si pour une raison quelconque le tube touche au sol, ou si le sol remonte jusqu'au tube (taupe, fourmi..) il convient d'ajouter comme risque : étiolement, voire grillure par chaleur excessive, ou gel sur jeune pousse non "durcie" à l'automne ; étouffement par les fourmis qui font remonter la terre dans le tube ; sectionnement du pied ou des racines par des rongeurs qui auront trouvé abri dans le tube.

CONCLUSIONS

Chaque produit a des avantages et des inconvénients, ses points forts et ses points faibles. S'ils répondant au moins partiellement tous deux à l'objectif de protection des jeunes plants, le tube nécessite une mise en oeuvre et une surveillance plus délicate que le filet.

Le choix se fera en fonction de chaque situation sans perdre de vue qu'un tube mal employé générera des dégâts spécifiques.

Ces produits se trouvent dans les libres services agricoles et l'URTA propose des filets seulement. Les tubes peuvent être retenus auprès des dépositaires.

Rémy DELOUVRIE

IDEE CADEAU : pourquoi pas un RABOTRUF ?

Bientôt la truffe va réapparaître sur nos tables, depuis février dernier, longs nous ont paru tous ces mois sans pouvoir l'approcher, la trouver, la reconnaître, la toucher, la sentir, la préparer et enfin la savourer.

Cette dégustation s'accompagne de soins préalables très précis, à savoir la découpe tout en finesse. Pour ce faire nous avons sélectionné pour vous certains types de râpes à truffes que vous pouvez vous procurer à différents prix suivant votre budget ou l'usage que vous en aurez. Le RABOTRUF a retenu notre attention.

Beau, élégant, en acier poli, très design, cadeau élitiste, objet exceptionnel, le RABOTRUF à 550 F H.T. que vous pouvez commander directement à :

Robert Losson
Casterus Ouest
82340 AUVILLAR

ou auprès de :

Jacqueline LAURENS, Château de Lassalle
Brimont - 47310 MOIRAX
Tél : 05 53 95 10 58

qui se chargera de grouper les commandes pour avoir un prix préférentiel.

Communiqué :

Chiens Truffiers : CHENIL DE MAROT

Elevage amateur SALANIE GASTON

La Gare 46340 DEGAGNAC

Tél : 05 65 41 21 57

Madame, Monsieur,

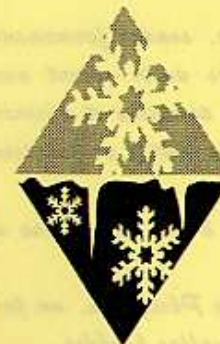
Lors d'un passage au comice Agricole de Caussade, j'ai eu l'honneur de rencontrer Monsieur Bernard Laborie présent sur le stand de l'Association des Trufficulteurs du Bas Quercy. Monsieur Laborie s'occupe de l'Association des marchés aux truffes, du dressage des chiens et des visites de truffières expérimentales.

Des stages de formations "chiens truffiers" sont organisés au centre de loisirs de Lacaussade - Monteils, les 23, 24, 25 janvier 2001, et également à Gaillac, au Montat. La particularité de la méthode de dressage employée par l'éducation des chiens repose sur le jeu comme les chiens de recherches, de drogues ou de pompiers. Le chien ne travaille plus en échange de récompenses alimentaires mais uniquement grâce à sa motivation naturelle, laquelle est le jeu. La méthode alimentaire peut être également enseignée.

Il faut un jeune chien tatoué vacciné, être membre d'une organisation trufficole, être trufficulteur, propriétaire ou "ayant droit".

L'inscription au stage pour les fournitures et la formation coûte 500 F pour deux jours (sans les repas).

Bruno Vigneron administrateur



*Le Président et les membres du
Conseil d'Administration de
l'Association des Trufficulteurs de
Lot-et-Garonne vous adressent
leurs meilleurs voeux pour l'année
2001.*

Bonne année et Bonne santé !

QUELQUES RECETTES ...

Communiquées par Jacqueline Laurens, Château de Lassalle.

Truffe surprise

Par personne : 40 g. de foie gras

15 g. de truffe

10 cl de bonne gelée parfumée au Madère

Façonner le foie gras en boule de la grosseur d'une truffe, émincer de très fines lamelles et enrober le foie gras.

Glacer à la gelée plusieurs fois.

Présenter au milieu de l'assiette, décorer d'un peu de gelée hachée la base de la truffe.

Tourtière de truffes à la Périgourdine

Sur un disque de pâte feuilletée fine au beurre de 12 cm de diamètre disposer quelques tranches de foie gras cru, saler et poivrer. Poser dessus des morceaux de truffes coupées grossièrement, assaisonner de même, puis une autre couche de foie gras.

Couvrir avec une 2ème abaisse de pâte, souder fermement les bords en appuyant, dorer à l'œuf après avoir ouvert une cheminée au milieu. Chiqueter les bords de la tourtière et décorer au dessus à l'aide d'un petit couteau avec des motifs en fonction de votre inspiration.

Cuire 15 à 20 minutes à four chaud 200° et réduire à 180° au bout de 5 minutes.

Dresser, accompagner d'une bonne sauce Périgourde, un jus de viande agrémenté de quelques brisures de truffes hachées.

On peut verser de la sauce dans la cheminée de la tourtière cuite juste avant de servir.