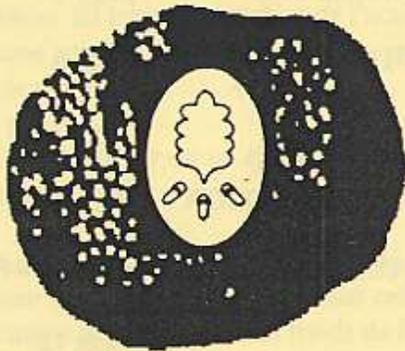


IN FOTRUFFEES

Bulletin de liaison de l'Association des Trufficulteurs de Lot et Garonne

ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS
DE LOT-ET-GARONNE

Siège social : Maison de l'Agriculture
Rue de Péchabout, 47000 AGEN
Tél. 05 53 77 83 83 - Pdt 05 53 95 43 59



Siège social : Château de BAZENS 47130 BAZENS

Siège administratif Chambre d'agriculture 47000 AGEN

année 1999 N° 1



SOMMAIRE

ÉDITORIAL	page 3 – 4
COMPTE RENDU A.G. 1999	page 5
CONSEIL D'ADMINISTRATION	page 6
Le C.E.T.	Page 7 – 8
LES ACTIONS DE FORMATION	Page 9
STAGE NOUVEAUX PLANTEURS	page 10 – 11
Cuisine	page 12
COTISATIONS 1999	page 13
LIBRE RÉPONSE	page 14
EN BREF	page 15

EDITORIAL

Éléments de base à savoir sur la truffe.

La truffe est un champignon à fructification souterraine, qui naît d'un mycélium vivant en association avec l'arbre truffier au niveau de ses racines. Il existe plusieurs espèces de truffe. La seule qui intéresse vraiment le gastronome est l'espèce noble connue sous le nom de truffe du Périgord, encore appelée *tuber mélanosporum*.

L'arbre truffier se remarque par la présence d'une zone sans herbe principalement autour du tronc, qui résulte de l'action herbicide du mycélium. Cette zone appelée brûlé est le plus souvent circulaire et de quelques mètres de diamètre.

En général, l'arbre truffier est un chêne pubescent, mais il peut être un chêne vert ou un noisetier.

La truffe naît dans le sol en mai juin. Elle se développe pendant les mois d'été à la faveur des pluies d'orage (surtout celles du mois d'août), et commence à mûrir avec les premiers froids de l'automne.

Où vit la truffe?

La truffe vit dans les sols calcaires, notamment sur les causses du Quercy et du Périgord, grands plateaux formés d'assises sédimentaires des périodes jurassiques et crétacé (ère secondaire). Les sols truffiers sont généralement peu profonds (10 à 30 cm), aérés, drainants avec un pH voisin de 8. Nous en avons en Lot et Garonne.

Comment cultiver la truffe?

Après avoir débroussaillé, nettoyé puis labouré le terrain favorable à la truffe, le trufficulteur plante pendant l'hiver de jeunes chêne ou noisetiers à raison de 200 à 400 plants par hectare. Les plants porteurs de mycélium de la truffe sur les racines sont dits mycorhizés. Ils sont entretenus régulièrement, débarrassés des parasites éventuels, arrosés, sarclés pour éliminer les mauvaises herbes concurrentielles et taillés pour guider leur croissance.

Après cinq à dix années d'entretien, le brûlé se forme autour des arbres, annonçant une production de truffes, dans un, deux ou trois ans. Dès que la truffière commence à produire, la culture consiste principalement à travailler le sol au mois de mars ou avril.

Si cela est matériellement possible et rendu nécessaire par la climatologie, les truffiers sont arrosés pendant l'été, de manière à maintenir en vie les truffes encore immatures exposées à l'action de la sécheresse.

Comment la truffe est-elle récoltée?

Grâce à leur flair, le chien et le porc dressés aident l'homme à repérer la truffe, qui lorsque elle a atteint sa maturité dégage un parfum caractéristique.

Dès que le chien a commencé à gratter le sol avec ses pattes, l'homme s'interpose et creuse le sol avec un outil métallique le « truffadou », jusqu'à ce qu'il est extrait la truffe. Le chien reçoit alors une récompense, le plus souvent un petit morceau de viande ou de gâteau. Le porc fouille le sol avec son groin et est récompensé avec quelques grains de maïs.

Certains préfèrent le porc parce qu'il fatigue moins vite que le chien; d'autres le chien parce que plus mobile.

La mouche à truffe repère l'odeur de la truffe et pond ses œufs au dessus de celle-ci dans l'espoir que sa progéniture ira se nourrir de la truffe. L'envol de la mouche permet de repérer la truffe.

La truffe est généralement récoltée en Décembre, Janvier et février.

le président
J.P. LACOMBE

ASSEMBLEE GENERALE

Elle avait lieu cette année le 20 février 1999 à la chambre d'agriculture de notre département.

La séance débute par le rapport moral de son président, Mr JP LACOMBE qui fait le point sur le développement de la trufficulture.

La demande de truffes est grandissante et il est impensable qu'il y ait surproduction.

Il fait ensuite un rappel sur l'historique de l'association et de l'URTA ainsi que des campagnes de plantation successives et le montant des subventions accordées.

Il fait le point sur les livraisons de plants de la dernière campagne. En fonction de la quantité des plants sélectionnés par l'URTA, les commandes de chênes verts ont été satisfaites à 90%, et 100% pour les chênes pubescents.

Il présente ensuite les différentes tâches de l'Association et les commissions créées.

Il remercie la chambre d'Agriculture, et son technicien, pour l'aide indispensable qu'il apportent à la trufficulture lot et garonnaise.

Le président fait le point des manifestations relatives à la truffe qui se sont déroulées au cours de cette année, et termine par le slogan : « *PLANTER POUR RÉCOLTER* ».

Mr LACOMBE donne la parole à Mr BAYZE pour le compte rendu de ses activités.

Participation aux réunions et diverses manifestations trufficoles ; URTA, GIE, CET, commission plants, Fédération Française des trufficulteurs, conseils d'administration et bureaux,

Animation des journées de formations sur la taille des arbres truffiers.

A ce travail s'ajoute un important travail de terrain, qui consiste aux visites chez les futurs planteurs pour examen et analyse des sols, visite de truffières en place.

Mr BAYZE s'occupe également de la promotion de la truffe dans le département, par la tenue de stands lors de manifestations spécifiques telles que les journées de l'environnement, les foires de PRAYSSAS et de NÉRAC.

Il assure aussi la formation technique des nouveaux planteurs.

Mr HAURET présente le compte rendu financier, en léger déséquilibre à cause de tubex.

Deux nouveaux membres entrent au conseil d'administration, MM DELOUVRIER et FILHOL.

Le président remet le diplôme à MM GROS et HAURET.

QUELQUES CHIFFRES.

L'association compte 70 membres à jour de leurs cotisations.

Plantations 96-97 13 hectares

Plantations 97-98 32 hectares

Plantations 98-99 28 hectares (6800 plants) soit 14 nouveaux planteurs.

La journée se poursuit par un repas, et la visite d'une jeune truffière chez Mr SANT à BON-ENCOTRE

CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRÉSIDENT	Mr Jean Paul LACOMBE	Beauville	05.53.95.43.59
VICES PRÉSIDENTS	Mr Jacques BARBE	Nérac	05.53.65.28.52
	Mr Henri GROS	Bazens	05.53.87.20.56
	Mr Guy JOUI	Beauregard	05.53.36.43.02
TRÉSORIER	Mr Maurice HAURET	Bazens	05.53.87.21.25
TRÉSORIER ADJOINT	Mr Cyril BENOIST	Montpezat	06.13.29.19.10
SECRÉTAIRE	Mme Christine FILHOL	Bazens	05.53.87.20.08
SECRÉTAIRE ADJOINT	Mr Jean Yves CIBIEN	Bazens	05.53.67.44.83
MEMBRES	Mr Daniel ALBERI	Pujols	05.53.49.00.49.
	Mr Jean Yves CIBIEN	Bazens	05.53.67.44.83
	Mr André BARITAUD	Duras	05.53.83.70.78
	Mr Frédéric IORIO	St Col.De Lauzun	05.53.20.09.78
	Mr José MUROS	VilleFranche du Qu.	05.62.79.45.59
	Mr Maurice VIDAILHAN	Isle Bouzon	05.62.66.49.69
	Mr Rémy DELOURIE	Bazens	05.53.87.47.84
	Mr Alain FILHOL	Bazens	05.53.87.20.08

COMMISSIONS

C.E.T (centre d'expérimentation trufficole : Mr JOUI
Mr CIBIEN

PLANTS : Mrs LACOMBE, CIBIEN, HAURET, VIDAILHAN, DELOUVRIE,
Mme FILHOL

FORMATION ET VULGARISATION : Mrs FILHOL, CIBIEN, BARITAUD.

BULLETIN URTA : Mr DELOUVRIE.

BULLETIN INFO TRUFFES : Mrs ALBERI, BARBE, LACOMBE, DELOUVRIE,
Mme FILHOL

Le C.E.T.

Dans le préambule de l'action P.D.Z.R. Nord Aquitaine, la région a fait jouer ses atouts en fonction de ses avantages propres : sols, climat traditions et technicité, sur des produits haut de gamme, notamment « la truffe » en améliorant les capacités d'investissement des exploitations, pour créer des produits à forte valeur ajoutée.

Les producteurs de trois départements aquitains dont le Lot et Garonne se sont organisés et réunis au sein de l'Union Régionale des Trufficulteurs d'Aquitaine (URTA).

Durant une dizaine d'années, un certain nombre d'avancées ont été réalisées en trufficulture :

- Amélioration de la qualité des plants.
- Importance du suivi des plantations.
- Maîtrise de l'irrigation.
- Programme de recherche sur la microbiologie.
- Bouturage du noisetier, etc.

Grace à l'opportunité du PIM, l'URTA a proposé un programme de relance qui a été retenu par divers organismes publics.

Pour produire, il faut de bonnes conditions de réussite. L'expérience des années 1980 à 1990 environ montre que même lorsque on met toutes les chances de son côté, les résultats peuvent être parfois aléatoires. Mais comme pour les autres productions, il existe des itinéraires techniques garantissant un résultat.

Pour résoudre ces difficultés et tester de nouvelles techniques et innovations, l'idée de mise en place d'un système global d'expérimentation a été chuchotée.

En 1990, à l'initiative du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes), un projet de création de société civile pour l'expérimentation trufficole était lancé avec les professionnels du Grand Sud Ouest. En 1992, le programme PDZR (Plan de Développement des Zones Rurales) Nord Aquitaine a inscrit dans ses objectifs d'action une participation à hauteur de 1.5 KF pour le PEOGA et 1.5 KF pour les collectivités territoriales, pour les action de la truffe en région Aquitaine.

Après concertation avec les différents responsables, partenaires et plus particulièrement le CTIFL, la DRAF Aquitaine, les présidents de conseil généraux de la Dordogne, Gironde et Lot et Garonne, les responsables du conseil conseil régional d'Aquitaine, les chambres d'Agriculture et les groupements de trufficulteurs Aquitains, il a été possible de passer à la phase de réalisation.

Pour cela il a été nécessaire de procéder à la constitution d'une société. La part de financement de chacun pouvant être d'une part sociale, sur la base de 1000f. l'action.

Le 30 janvier 1992 avait lieu à la chambre d'agriculture de la Dordogne, la réunion constitutive.

De cette création de société est issue la mise en place d'une station expérimentale sur la commune de COULAURES en Dordogne; sur le site d'une station déjà existante regroupant :

Le centre de recherche et d'expérimentation Ovine,
et une ferme expérimentale pour le développement de l'oie et du foie gras.

Le tout jouxtant la parcelle de recherche sur la truffe de l'INRA, située à proximité de l'écomusée de la truffe à SORGES.

Ce complexe ainsi né dans une zone sensible à la production de la truffe permet le développement des plantations et de regrouper et tester en vraie grandeur nature, sur un site unique, les avancées des laboratoires de recherche.

Ainsi est le

C.E.T

CENTRE EXPÉRIMENTAL TRUFFICOLE

National ? Régional? Et les parcelles sœurs?

Soyez patients c'est comme les récoltes de la mélanos, il faut savoir attendre!...

FORMATION

JOURNÉES D'INITIATION A LA TAILLE.

3 journées d'initiation à la taille des arbres truffiers ont eu lieu en 1998.

Elles se sont déroulées dans trois secteurs géographiques différents du département, afin de limiter les déplacements des adhérents.

Elle ont réunies une dizaine de participants à chaque fois. Cela n'a pas paru suffisant et une quatrième date à été nécessaire.

Pour l'année 1999, une session de formation au prélèvement de michoryses à été décidée par le conseil d'administration.

Une première journée à déjà eu lieu le Samedi 24 Avril chez Mr HAURET à BAZENS.

Une deuxième est prévue le Samedi 15 MAI chz Mr BARBE à MON-CRABEAU

Une troisième était programmée le Samedi 12 Juin chez Mr JOUI à MONFLANQUIN. Pour des raisons familiales Mr JOUI nous demande d'avancer cette journée à la date du 5 juin.

Une invitation à été envoyée à tous les adhérents. Rappelons que pour participer à ces sessions il faut être à jour de sa cotisation.

STAGE : "Comment produire des truffes ?"

Ces sessions sont organisées depuis quatre ans, par la Chambre d'Agriculture, l'UOPAF (Union des Organisations Professionnelles Agricoles pour le Formation), cofinancées par le FAFEA et le FSE (Fond Social Européen).

Chaque session dure quatre jours : deux jours en salle et deux jours en voyage d'étude. Les sessions se déroulent à la Chambre d'Agriculture, siège social de notre association, qui met gracieusement à notre disposition les salles de réunions. Les repas sont pris sur place.

Pour éviter "l'encombrement", deux sessions ont été organisées en 1999, l'une le 19 et le 20 janvier, l'autre les 26 et 27 janvier. Les participants ont été réunis les 5 et 6 février 1999 pour le voyage d'étude.

Les premiers jours sont réservés à la connaissance du champignon si particulier qu'est La Truffe. Tout est passé en détail : les ascomycètes, la mycorhize, la cellule fongique, les besoins vitaux pour le champignon, la classification des truffes et leur reconnaissance. Côté trufficulture, nous appuyons sur la faisabilité d'une truffière : les sols favorables, le climat, le choix des plants puis la préparation du terrain et la plantation. Ensuite l'entretien de la jeune plantation pour arriver à la récolte.

Le stagiaire doit tout savoir sur la truffe à la fin de son stage. C'est vrai, il est fastidieux de se remettre à étudier ou de se souvenir de ses études, mais il faut bien connaître le champignon et la culture pour essayer de la maîtriser. Le dernier après-midi de la session est réservé aux observations binoculaires et microscopiques : prélèvement et détermination des mycorhizes, examen des différentes spores de truffes pour les reconnaître.

Vingt trois stagiaires ont participé à ces sessions. certains sont des nouveaux ou futurs planteurs, d'autres viennent se perfectionner, d'autres encore pour connaître la truffe. Tous ont participé au voyage d'étude que certains faisaient pour la seconde fois. L'Association était représentée par José Muros.

C'est une habitude bien ancrée maintenant que d'aller dans le Vaucluse - l'Enclave des Papes - à Richerenches. Nous sommes toujours bien accueillis à la Maison Familiale Rurale de Richerenches par l'équipe directrice (Madame et Monsieur Ulpart) qui nous assure le gîte et le couvert. L'endroit est très agréable et les salles de réunions sont mises à notre disposition ainsi que toute l'infrastructure.

Pourquoi un tel voyage ? Pour faire voir aux stagiaires la Trufficulture moderne, dans un "Pays" trufficole par excellence puisque Richerenches est le plus gros marché européen de truffes. Bien sûr, il faut se lever tôt pour prendre le car à six heures le matin d'Agen. Ensuite, après un arrêt casse croûte à Port-Lauragais, arrivée comme d'habitude à la Ferme Auberge de "La Rigolle" à Camaret les Aygues où un excellent repas nous attend. L'heure est aux discussions et déjà certains groupes se sont formés selon leurs affinités. Mais nous ne sommes pas là pour discuter et il nous faut partir en direction de Grignan, sous la conduite de Monsieur Galssa, pour visiter les truffières de Monsieur Ayme. Là, les trois chiennes nous attendent pour participer à une séance de cavage. Imaginez les arbres bien alignés, gros comme nos pruniers, et les chiennes qui reniflent, creusent, et Monsieur Ayme avec rapidité qui enfonce le cavadou sous la truffe pour la retirer de la terre, pleine de parfum dont l'agressivité amoureuse titille nos narines. Toujours accompagné de Monsieur Ayme, nous visitons la pépinière de plants mycorhizés. Là-bas, c'est simple, les spores de truffes sont partout et un gland planté dans la truffière ressort au bout de un an, les racines couvertes de mycorhizes ! Pour accroître le potentiel mycorhizien, Mr Ayme ajoute autour du plant un broyat de spores de melanosporum. Ces plants sont ensuite mis

dans des conteneurs perforés et sont vendus... à des prix défiant toute concurrence. mais ces plants donneront-ils la seule mélando ? Ou bien un mélange de brumale et de mélando ? Car il faut dire que dans la région, les brumales sont nombreuses...

Après cette séance de cavage, nous avons pu suivre la commercialisation sur place : nettoyage des truffes par broissage, tri et vente. En même temps la famille Ayme nous fit déguster du vin de sa production et nous pûmes acheter, qui des truffes, qui de l'eau de lavande, qui des livres sur la truffe.

L'installation à la MFR de Richerenches se fit sans encombre dans les petits dortoirs libérés ce jour-là par les élèves.

Avant le repas Monsieur Valayer Fils, négociant en truffes dut répondre aux questions sur la commercialisation, le processus du négoce, les marges, etc., ce qu'il fit à son habitude sans se démonter devant certaines questions pertinentes sinon insidieuses... Après le repas amical fort copieux, Monsieur Tortel nous présenta son livre "La truffe, Culte et Culture" (René Gleyze-Christian Tortel. Collection "Les vieux Métiers". Edition Armine-Ediculture. 128 p. illustrées. Imprimerie Buguet-Comptoir à Mâcon. prix : 180 F). Cet ouvrage nous entraîne sur le chemin parcouru du druidisme à nos jours, au travers de la culture de la truffe. Une découverte inattendue, originale, à déguster avec délectation.

Le samedi, après un petit déjeuner substantiel et revigorant, une visite concoctée par Monsieur Ulpart nous amena vers le Musée de la Truffe à Saint Paul les Trois Châteaux. A ne pas manquer, si vous passez par-là. Tout est expliqué dans un cadre somptueux, sur des panneaux magnifiquement décorés.

Ensuite, rendez-vous au marché de Richerenches. cette année, peu d'apport - 300 kg seulement - à des prix... inabornables : plus de 4000 F le Kg pour la truffe non broyée et non triée. mais le marché est là, avec ses tractations, ses sacs portés sur l'épaule qui s'entrouvrent pour faire voir, sentir, avant de dire le prix.

La visite de l'église de Richerenches - entièrement rénovée - agrémenta nos pieuses pensées sur la messe annuelle célébrée à l'occasion de la truffe. La quête, ce jour-là recueillie non pas de la monnaie, mais des truffes qui sont ensuite vendues aux enchères...

Le repas festif du midi débuta par une dégustation de Côtes-du-Rhône présentés par un ancien élève de la MFR, puis ce fut la présentation de la Confrérie de la Truffe melanosporum en grand appareil - photo oblige -, et enfin le repas à la truffe. Celui-ci débuta par des toasts au beurre truffé, délicieux ; ensuite, tous les plats qui contenaient de la truffe : le rôti, la salade, les pâtes, mais le clou fut l'omelette, noire de truffes, exhalant le parfum sublime de la melanosporum. Inutile de vous dire que le repas fut empreint de solennité mais gai et convivial.

Notre périple n'était pas encore achevé... puisque après avoir fait nos adieux à la MFR et son personnel qui nous avait gâté, nous avons fait une halte et quelques emplettes dans un Domaine où après la visite des chais, une dégustation nous était offerte.

Direction retour : arrêt à Port-Lauragais où certains prirent un repas, et nous arrivons à Agen, tard dans la nuit, fatigués, mais avec plein de souvenir sur la truffe.

En l'an 2000, nous renouvellerons ces sessions, mais pour "rentabiliser" le voyage, celui-ci durera 3 jours : vendredi, samedi et dimanche, ce qui permettra, d'une part de compléter le car à 50 personnes et de voir dans cette magnifique région ce qu'il y a autour de la seule trufficulture : visite d'une huilerie d'olives, visite d'une distillerie de plantes aromatiques... les sujets ne manquent pas et nous pouvons compter sur la direction de la Maison familiale de Richerenches pour leur organisation, leur convivialité et leur amitié pour nous concocter un programme de valeur.

A l'année prochaine.

André Bayze



Cuisine

Pâtes aux Truffes

Ingrédients : 400 grammes de pâtes fraîches
1 petit pot de crème fraîche
1 truffe
sel, poivre
1 gousse d'ail
lait

Deux jours auparavant, coupez la truffe en fines lamelles et mélangez la à la crème fraîche. Conservez au frais.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau et du lait en quantité égale et assaisonnez de sel et de poivre.

Ajoutez une gousse d'ail.

Pendant ce temps faites chauffer la crème truffée que vous assaisonnez légèrement.

Versez sur les pâtes cuites « al dente » et bien égoutées.

Mme AYME vous souhaite « bon appétit ».

Cotisation 1999

EN BREF

- ⇒ Un dossier de demande d'aide au fonctionnement et à l'appui technique a été déposé au Conseil général.
- ⇒ Si vous connaissez des gens intéressés par la plantation, conseillez leur de prendre contact avec l'association au plus tôt. Il pourront recevoir toutes les informations nécessaires à la réussite de leur projet, et cela nous permettra de prévoir les plants dont ils auront besoin.
- ⇒ **Nous vous rappelons que la journée de démonstration de prélèvement de mycorhizes du 12 juin, est avancée au 5 juin.**
- ⇒ **Le conseil d'administration du 12 juin est maintenu à cette date.**

