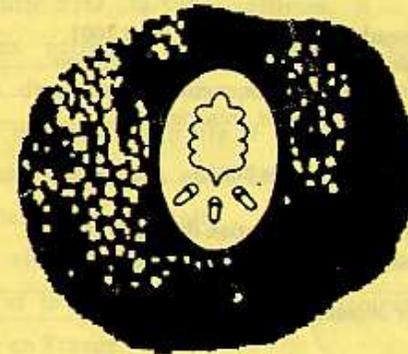


# INFOTRUFFES

EDITORIAL

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



MAI 2001

Siège social et administratif :

Maison de l'Agriculture 271, rue de Péchébout - 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](mailto:chambagri.cda-47@wanadoo.fr)



## SOMMAIRE

<b>Editorial</b> par Jacqueline Laurens, Secrétaire .....	3
<b>Comptes rendus de l'Assemblée Générale du 7 avril 2001</b>	
- Rapport Moral de l'année 2000 par J.P. Lacombe, président .....	4 - 5
- Compte-rendu des activités par A. Bayze, conseiller technique .....	6 - 8
- Compte-rendu financier par M. Hauret, trésorier .....	9 - 11
<b>Conseil d'Administration pour l'année 2001</b> .....	12
<b>Compte-rendu du Conseil d'Administration du 5 mai 2001</b> par Jacqueline Laurens, secrétaire	
- Les commissions .....	13
- Journées de formation et animations .....	14
- cartes de situation des journées de formation .....	15 - 17
<b>La truffe aux Journées Gourmandes</b> par Pierre Alis .....	18 - 19
<b>Recettes "truffées"</b> transmises par Bruno Vigneron .....	20

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

## EDITORIAL

Parlons de truffes, mais parlons aussi d'été ! Les truffes ne sont jamais en vacances puisque dès la fin du printemps et jusqu'en automne, on ramasse la truffe de la Saint-Jean, appelée truffe d'été : la *Tuber aestivum*.

Moins parfumée que les autres, son parfum varie cependant d'une zone géographique à l'autre, d'un arbre à l'autre et même d'une truffe à l'autre. Il serait intéressant d'établir une corrélation entre les variations aromatiques des truffes et les zones de récolte...

Elle vient généralement sous le Chêne, le Charme, le Noisetier et le Bouleau et est ordinairement mûre de mai à septembre en France.

Ce sont des truffes généralement ramassées et cuisinées non mûres, utilisées en leurre gastronomique, voire avec un certain snobisme. En laissant le temps au temps, elles auraient donné leur vrai parfum et leur saveur de truffe plus tard...

Les vertus de la truffe sont multiples, elles peuvent même nous rendre philosophes !

**Jacqueline Laurens,**  
Secrétaire de l'Association.

## Compte-rendu de l'Assemblée Générale Ordinaire du 7 avril 2001 - Campanile, Pujols 47

I - RAPPORT MORAL, présenté par Jean-Paul LACOMBE, Président de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne.

Je vous remercie, Mesdames, Mesdemoiselles et Messieurs de venir toujours aussi nombreux à notre Assemblée Générale.

Villeneuve a été choisi car la date du 7 avril correspond avec les 7<sup>èmes</sup> "Rencontres Gourmandes" qui sont organisées en partenariat par le Lycée Etienne Restat de Ste Livrade et la FD.CIVAM 47 sous la halle de Villeneuve où l'association des trufficulteurs participe.

Cette première année du III<sup>ème</sup> millénaire n'aura pas été marquée en Lot-et-Garonne par la renaissance de la production de truffes. Mais nous l'attendons avec impatience.

Le manque d'eau de début juillet à début novembre a anéanti les espoirs que nous avions pour cette campagne sur nos jeunes truffières âgées d'une dizaine d'années.

Les plantations en Lot-et-Garonne ont progressé. Environ 8 000 plants truffiers ont été plantés cette année contre 7 000 l'année dernière.

Les trufficulteurs que nous sommes ou que nous deviendrons étaient considérés comme des marginaux, des rêveurs il y a peu de temps. Les événements actuels font apparaître tout le contraire. Les plantations truffières permettent de :

- retrouver un paysage vivant et agréable,
- mettre en oeuvre des pratiques agricoles non polluantes,
- envisager un revenu sur des sols à faible potentialité,
- lutter contre l'érosion, contre les incendies, etc.

Si la trufficulture est reconnue par les pouvoirs publics (voir le protocole Glavany Ministre de la pêche signé le 7 février 2001 et par le Président de la Fédération Française des trufficulteurs paru sur le bulletin de l'URTA n° 165). Cela n'empêche pas que les contraintes administratives pour les aides aux plantations deviennent de plus en plus draconiennes pour le XII<sup>ème</sup> plan.

Le samedi 30 septembre 2000, le Centre Expérimental Trufficole d'Aquitaine situé à Glane, commune de Coulaures en Dordogne, nous accueillait. Merci aux organisateurs. Six années se sont écoulées depuis la mise en place des premiers essais et ont permis de communiquer les premiers résultats et de faire connaître les différentes façons de cultiver ce champignon mystérieux.

Un car avait été prévu pour cette sortie très instructive. Il est fort dommage que vous n'ayez pas pu tous y participer car c'est sur le terrain que l'on se rend compte pourquoi tel choix de plants, de terrain, de travail, est très important pour produire de la mélando.

Pour ce qui est de la formation pour les nouveaux planteurs, elle a eu lieu uniquement en Lot-et-Garonne, 2 jours en salle à la Chambre d'Agriculture et 1 jour sur le terrain. J'espère que tous les participants ont été satisfaits. Il était impossible de faire mieux faute de moyens.

J'ai rencontré le nouveau président de la Chambre d'Agriculture, Monsieur De Lapeyrière qui m'a assuré que la Chambre d'Agriculture apportera son aide à la trufficulture comme par le passé. Je l'en remercie.

Tous les exploitants agricoles et toutes les personnes morales répondant aux critères peuvent contractualiser leurs truffières dans un contrat territorial d'exploitation (CTE). C'est un libre choix que chacun peut faire.

Chers amis trufficulteurs ne pensons pas au folklore de la truffe, qui pourtant le mérite ? mais continuons de planter après réflexion pour produire ce fabuleux champignon, la *Tuber melanosporum*, et gardons les pieds sur terre, quand nous la produisons, il sera très facile d'organiser des marchés pour la commercialiser.

Jean-Paul LACOMBE  
Président de l'Association du 47

## II - COMPTE-RENDU TECHNIQUE, présenté par André BAYZE

La Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne met à la disposition de l'Association des Trufficulteurs son conseiller technique "champignons". Cette aide, gratuite depuis 1994, ne devait pas excéder, pour l'an 2000, cinquante journées, soit 400 heures. Je signale en passant que cet accord s'est fait oralement lors d'une réunion entre le Président Bessonnet, le Directeur Bernard Carlier et Jean-Paul Lacombe en 1999. Il n'y a pas eu de convention signée entre les différentes parties.

L'aide de la Chambre consulaire se résume en un appui technique, André Bayze étant spécialiste des sols et mycologue, et un appui de secrétariat auprès de l'Association de Lot-et-Garonne. Il n'y a eu aucune convention de mise à disposition passée entre l'URTA et la Chambre de Lot-et-Garonne. La Chambre d'Agriculture prend donc en totalité la charge des frais de salaires, charges sociales, déplacements et locaux, de secrétariat (matériel et fournitures incluant papier, imprimerie, expédition du courrier).

### Compte-rendu technique pour l'année 2000 :

Je vais énumérer poste par poste les temps de travaux passés auprès de votre association. On me demande de plus en plus de précisions sur le temps que j'accorde à la trufficulture. Pour des précisions supplémentaires, je tiens à la disposition mon compte-rendu annuel avec les affectations des travaux heure par heure. Il serait trop long et fastidieux de vous en faire lecture.

Pour l'année 2000, l'examen des sols en vue de plantation a occupé la majeure partie de mon temps. Vingt six visites de terrain avec carottage et prélèvement de sols pour analyse du pH. Chaque visite a fait l'objet d'un compte-rendu sur l'aptitude à recevoir ou non des plants truffiers.

En plus des examens de sols, et à la demande des adhérents, j'ai effectué huit visites sur des jeunes plantations, soit pour voir l'état sanitaire, soit pour donner des conseils pour la taille ou les traitements. On peut chiffrer ces visites à 20 journées, y compris le temps de préparation des tournées et les comptes rendus (3 jours).

Au fur et à mesure des visites, je demande une prévision du nombre des plants à installer pour avoir un aperçu des plants à retenir dans les différentes essences (ceci n'est pas un bon de commande...), et j'en établis un listing que j'expédie à l'URTA pour information. C'est l'URTA qui expédie, en général en même temps que son bulletin, le bon de commande ferme et définitif qui était à retourner, avant le 25 octobre pour l'an 1999 et avant le 6 décembre pour l'an 2000. Je groupe ces commandes et les retourne à l'URTA. A partir de ce moment là, je ne m'occupe plus de rien, n'étant pas tenu au courant, l'URTA se chargeant de commander les plants chez les fournisseurs retenus ou pas, de les contrôler et de les répartir chez les dépositaires. Ce sont les dépositaires qui les distribuent et sont aptes à donner les conseils de plantation et de stockage.

### Le secrétariat administratif est une lourde charge devant le travail exigé :

- La tenue du listing "adhérents" : cotisations et cartes.
  - La préparation et l'expédition du bulletin INFOTRUFFES : 2 bulletins en 2000, celui du mois de juillet et celui du mois de décembre.
  - La préparation et la participation aux Conseils d'Administration des 4 mars et 27 mai.
  - La préparation et la participation à l'assemblée générale du 25 mars.
  - Préparation et participation aux réunions des trufficulteurs du 9 septembre (annulée pour raison de grève) et du 21 novembre.
  - Visite au CET de Coulaures le 30 septembre ; préparation : courrier, retenir le car et le restaurant, listing des réponses.
  - Conférences et discussion autour de la truffe :
    - mardi 18 avril avec le Rotary
    - dimanche 26 novembre au Conservatoire Régional d'Aquitaine.
  - Préparer et organiser le stage sur la truffe :
    - en 2000, il y a eu deux sessions : les 19 et 20 janvier puis les 26 et 27 janvier, suivies les 4, 5 et 6 février par un voyage d'études dans la Drôme et le Vaucluse.
    - Gros travail de préparation incluant le courrier, l'organisation des circuits, de l'hébergement, etc...
  - Préparation des dossiers de plantation en vue de demande de subventions, à la demande de l'URTA : collecter auprès des planteurs : fiche d'état civil, caractéristiques de la plantation, factures d'achats, etc... et expédier les dossiers à l'URTA.
  - Réunions diverses :
    - 18 janvier et 4 mars, réunion de formation des formateurs à Périgueux avec la FNPT, pour une mise en place d'une formation nationale,
    - 30 et 31 mars : journées nationales techniques et scientifiques des techniciens trufficoles à Périgueux.
  - Mise en place et tenue du stand "truffes" :
    - Foire de Prayssas : 25 et 26 août
    - Foire de Nérac : 29, 30 septembre et 1er octobre
    - Participation à l'expo mycologique de Lannes du 21 au 23 octobre,
    - Conservatoire Régional : 25 et 26 novembre
    - Comice agricole de Villefranche le 24 septembre (tenu par Mrs Cibien et Filhol)
- Toujours avec l'aide efficace de Mr Hauret, fidèle dès le premier jour et toujours disponible et l'aide non moins efficace de Messieurs Filhol et Cibien.

Soit un total de mise à disposition de 52 journées entières.

Bien sûr, ces journées sont réparties dans l'année, mais il n'est pas un jour où je n'oeuvre pour l'association, acceptant de bon coeur de donner sur mon temps libre, samedi, dimanche et soirée pour faire avancer la trufficulture Lot-et-Garonnaise.

Merci de votre attention.

André BAYZE

**Quelques chiffres :**

Mise à disposition en 1994. Nous sommes passés de 8 cotisants à 106 en l'an 2000.

Plus de 175 planteurs.

<u>En superficie :</u>	de 1988 à 1994 .....	environ	80.00 hectares
	de 1995 à 1999 .....		151.66 hectares
	1999 à 2000 .....		31.85 hectares
	2000 à 2001 .....		37.15 hectares

Soit près de 300 hectares de jeunes plantations.

Autres chiffres tirés de "La Recherche Quercynoise (1982)

en tonnes	PRODUCTION TOTALE					
	FRANCE		LOT		DORDOGNE	
	en tonnes	%	en tonnes	%	en tonnes	%
1889	1944	100	360	18.5	160	8
1914	985	100	218	22	92	9
1940	435	100	125.6	28	95	21
1955	212.8	100	100	46	15	7
1971	113	100	40	35	2.5	2

PRIX DES TRUFFES FRAICHES				
PRIX MOYEN DU KILO DE TRUFFES EN FRANCS				
pratiqué sur les marchés locaux		payé aux adhérents		
Cabors - Lalbenque - Limogne - Sauzet		catégorie n°1	catégorie n° 2	prix moyen
1964-65	92.45	100	90	
1965-66	92.38	105	90	97.50
1966-67	106.55	130	105	117.50
1967-68	143.30	190	150	170.00
1968-69	111.90	140	115	127.50
1969-70	124.75	155	125	140.00
1970-71	200.05	260	215	237.50
1971-72	238.30	300	260	280.00
1972-73	255.70	305	275	290.00

**III - RAPPORT FINANCIER**, présenté par Maurice HAURET, trésorier de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne.

**Année 2000 - COMPTE des CHARGES - DEPENSES**

<b>60</b>	<b>ACHATS</b>		
	601		
	6021		
<b>61</b>	<b>SERVICES EXTERIEURS</b>		<b>12 187.00 F</b>
	618 - Charges diverses :		
	6186 - Frais d'Assemblée Générale	7 400.00 F	
	6187 - Frais expositions, promotion	4 787.00 F	
<b>62</b>	<b>AUTRES SERVICES EXTERIEURS</b>		<b>50 167.80 F</b>
	625 - Déplacements - Frais de mission	6 236.40 F	
	6251 - Frais voyage stage	801.40 F	
	6252 - Frais de réunions	1 630.00 F	
	6265 - Frais téléphoniques (cartes)	500.00 F	
	6291 - Reversement marge des plants URTA	41 000.00 F	
<b>65</b>	<b>AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE</b>		<b>1 829.00 F</b>
	6586 - Cotisations URTA	1 820.00 F	
	6587 - Tenue de Compte-Courant	9.00 F	
<b>TOTAL REALISE DEPENSES en 2000</b>			<b>64 183.80 F</b>

**Année 2000 - COMPTE DES PRODUITS - RECETTES**

<b>70</b>	<b>Ventes de produits, Prestation de services</b>		<b>51 607.00 F</b>
	708 - Produits des activités :		
	7081 - Participation Assemblée Générale	5 355.00 F	
	7082 - Participation Colloque	1 300.00 F	
	70822 - Participation Voyages	3 150.00 F	
	7083 - Participation location véhicule	802.00 F	
	709 - Produits des activités annexes :		
	7091 - Ristourne plants URTA	41 000.00 F	
<b>75</b>	<b>AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE</b>		<b>20 400.00 F</b>
	756 - Cotisations de l'exercice	20 400.00 F	
<b>77</b>	<b>PRODUITS EXCEPTIONNELS</b>		<b>265.00 F</b>
	7785 - Intérêts sur livret	265.00 F	
<b>TOTAL REALISE RECETTES en 2000</b>			<b>72 272.00 F</b>

ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DE LOT-ET-GARONNE

**BILAN - Année 2 000**

**COMPTE GENERAL**

ACTIF	EXERCICE 2000	EXERCICE 1999	PASSIF	EXERCICE 2000	EXERCICE 1999
<b>II - IMMOBILISATIONS</b>			<b>FONDS ASSOCIATIF AU 31/12/98</b>		
			10 - Fond associatif	39 854.53 F	22 738.74 F
			<b>RESULTAT DE L'EXERCICE</b>		
			12 - Résultat de l'exercice	+ 8 088.20 F	+ 17 115.79 F
<b>III - STOCKS</b>			<b>I - TOTAL FONDS ASSOCIATIF</b>	<b>47 942.73 F</b>	<b>39 854.53 F</b>
<b>V - COMPTES FINANCIERS</b>					
512 - Banque Association	22 677.73 F	14 854.53 F			
53 - Caisse Association					
54 - Compte sur Livret	25 265.00 F	25 000.00 F			
<b>TOTAL</b>	<b>47 942.72 F</b>	<b>39 854.53 F</b>	<b>TOTAL</b>	<b>47 942.73 F</b>	<b>39 854.53 F</b>

INFOTRUFFES MAI 2001 - page 10 -

ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DE LOT-ET-GARONNE

**COMPTE DE RESULTATS - Année 2000**

**COMPTE GENERAL**

CHARGES	EXERCICE 2000	EXERCICE 1999	PRODUITS	EXERCICE 2000	EXERCICE 1999
<b>60 - CHARGES D'EXPLOITATION</b>		3 281.03 F	<b>70 - PRODUITS D'EXPLOITATION</b>	51 607.00 F	47 140.00 F
61 - SERVICES EXTERIEURS	12 187.00 F	2 660.47 F	72 - SUBVENTIONS DE FONCTIONNEMENT		10 000.00 F
62 - AUTRES SERVICES EXTERIEURS	50 167.00 F	49 075.71 F	73 - SUBVENTIONS ACTIONS		
64 - CHARGES DE PERSONNEL			75 - AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE	20 400.00 F	15 800.00 F
65 - CHARGES DE GESTION COURANTE	1 829.00 F	807.00 F	77 - PRODUITS EXCEPTIONNELS	265.00 F	
<b>TOTAL des CHARGES</b>	<b>64 183.80 F</b>	<b>55 824.21 F</b>	<b>TOTAL des PRODUITS</b>	<b>72 272.00 F</b>	<b>72 940.00 F</b>
<b>EXCEDENT : Solde créditeur :</b>	<b>8 088.20 F</b>	<b>17 115.79 F</b>	<b>PERTE : Solde débiteur :</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>72 272.00 F</b>	<b>72 940.00 F</b>	<b>TOTAL</b>	<b>72 272.00 F</b>	<b>72 940.00 F</b>

INFOTRUFFES MAI 2001 - page 11 -

IV - Election au Conseil d'Administration faisant suite à l'Assemblée Générale

Monsieur ALIS	Pierre	rue Petit Tour	47300 PUJOLS	05-53-49-11-97	VICE PRESIDENT
Monsieur BARBE	Jean-Jacques	Place Aristide Briand	47600 NERAC	05-53-65-28-52	VICE PRESIDENT
Monsieur BARITAUD	André	Monramé	47130 DURAS	05-53-83-70-78	MEMBRE
Monsieur BENOIST	Cyril	28ème Régiment de Transmission Quartier DE BANGH	63505 ISSOIRE	05-53-95-08-78	MEMBRE
Monsieur CIBIEN	Jean-Yves	Tapot de Haut	47130 BAZENS	05-53-67-44-83	MEMBRE
Monsieur DELOUVRIE	Rémy	Quissac	47130 BAZENS	05-53-87-47-84	VICE PRESIDENT
Monsieur FILHOL	Didier	Le Roc	47130 BAZENS	05-53-87-20-08	MEMBRE
Monsieur GRENIER	Michel	Cardenal	47210 ST ETIENNE DE VILLEREAL	05-53-36-06-67	TRESORIER-ADJOINT
Monsieur HAURET	Maurice	Au Bourg	47130 BAZENS	05-53-87-21-25	TRESORIER
Monsieur IORIO	Frédéric	Pas del Bôu	47410 ST COLOMB DE LAUZUN	05-53-20-09-78	MEMBRE
Monsieur JOUY	Guy	364, route de Toulouse	33130 BEGLÈS	05-53-36-43-02	VICE PRESIDENT
Monsieur LABOUREL	René	9 bis rue Lamartine	47500 FUMEL	05-53-71-22-45	SECRETARE ADJOINT
Monsieur LACOMBE	Jean-Paul	Gerbul	47470 BEAUVILLE	05-53-95-43-59	PRESIDENT
Madame LAURENS	Jacqueline	Château de Lassalle - Brimont	47310 LAPLUME	05-53-95-10-58	SECRETARE
Monsieur MUROS	José	Galobie	47160 VILLEFRANCHE de QUEYRAN	05-53-79-45-59	MEMBRE
Monsieur PERRIER	Lucien	La Rante	47120 LEVIGNAC DE GUYENNE	05-53-83-72-31	MEMBRE
Monsieur VIDAILHAN	Maurice	La Boulière	32380 ISLE BOUZON	62-66-49-69	MEMBRE
Monsieur VIGNERON	Bruno	14, rue Emile Sentini	47000 AGEN	05-53-68-31-00	MEMBRE

N'hésitez pas à les contacter, ils sauront répondre à vos questions !

INFOTRUFFES MAI 2001 - page 12 -

Compte-rendu de la réunion du Conseil d'Administration du samedi 5 mai 2001

A 15 heures précises se sont réunis à la Chambre d'Agriculture, les administrateurs de l'Association des Trufficulteurs de Lot-et-Garonne.

Etaient présents : Mme Laurens,  
Messieurs : Alis, Barbé, Benoist, Cibien, Delouvié, Filhol, Grenier, Hauret, Iorio, Jouy, Lacombe, Labourel, Perrier, Vigneron. A. Bayze, conseiller technique, participait aux travaux.

ORDRE du JOUR : RENOUELEMENT DES COMMISSIONS

Coordination des centres expérimentaux régionaux :

Guy JOUY

Commission de l'URTA (Union Régionale) :

Jean-Paul LACOMBE, Rémy DELOUVRIE, Guy JOUY

Commission Centre d'Essais Trufficoles de Coulaures :

René LABOUREL, Guy JOUY

Commission plants :

Jean-Paul LACOMBE, Didier FILHOL, Maurice VIDAILHAN, Jean-Yves CIBIEN, Rémy DELOUVRIE, Maurice HAURET

Commission vulgarisation :

Pierre ALIS, André BARITAUD, Jean-Yves CIBIEN, Didier FILHOL, Lucien PERRIER

Commission bulletin de liaison INFOTRUFFES :

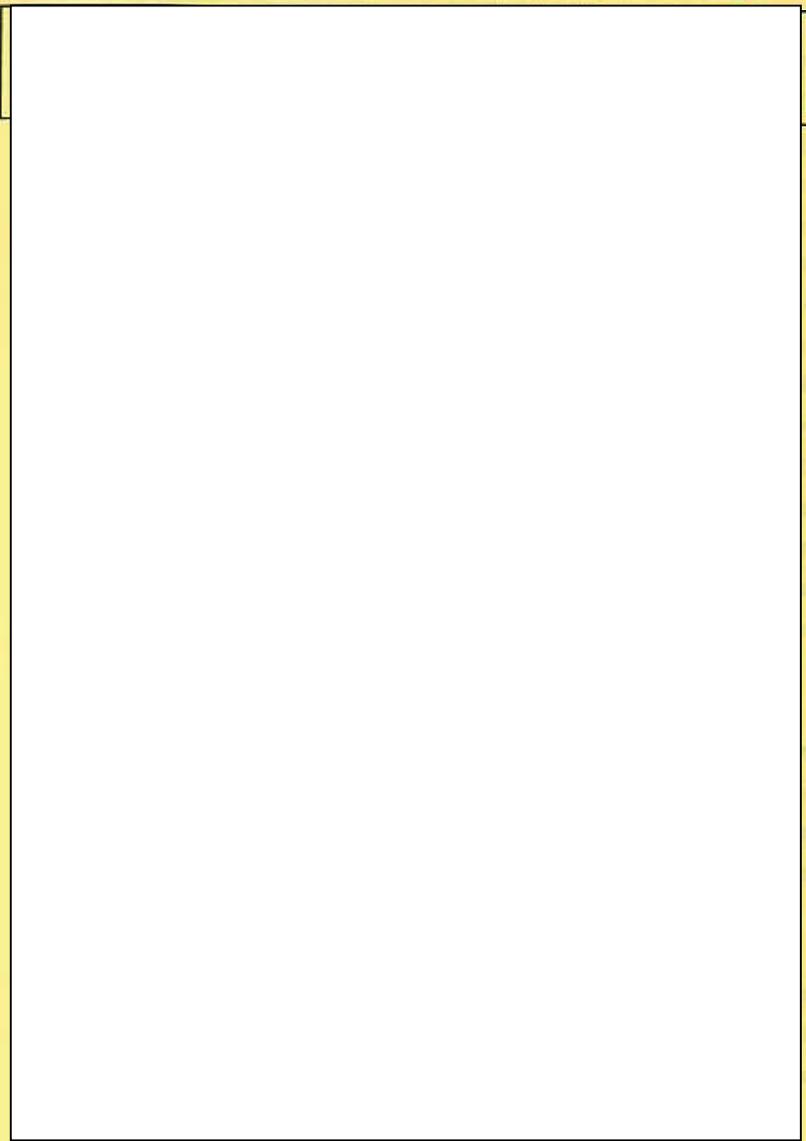
Maurice HAURET (Rédacteur en chef), Jean-Paul LACOMBE, Jacques BARBE, Bruno VIGNERON, Jacqueline LAURENS

Bulletin de l'URTA :

Rémy DELOUVRIE, Bruno VIGNERON (suppléant)



INFOTRUFFES MAI 2001 - page 16 -



## LA TRUFFE AUX JOURNEES GOURMANDES

par Pierre ALIS

Pour la première fois à Villeneuve sur Lot, sous la Halle, l'Association des trufficulteurs du Lot-et-Garonne participait aux "7<sup>èmes</sup> Journées Gourmandes" des 6, 7 et 8 avril 2001.

Cette manifestation, organisée par les 1<sup>ères</sup> années de BTS du Lycée agricole de Ste Livrade et leurs professeurs, réunissait un grand nombre de producteurs venus exposer, vendre et promouvoir leurs produits : vins, liqueurs, jus de fruits, charcuteries, foies gras, confits, fromages, etc... et participer au "parcours gourmand" : un vaste self service aux produits fermiers où les consommateurs, après avoir choisi et payé un menu à leur convenance pouvaient retirer les mets aux différents stands avec leur plateau avant de se rendre à la salle de restauration.

Notre stand a été une réussite à en juger par l'intérêt porté à l'exposition des panneaux d'information, aux plants truffiers présentés et à l'usage fait par les visiteurs de la binoculaire et du microscope pour découvrir des spores et des mycorhizes de mélando. Le zèle des membres qui se sont relayés pour l'accueil y est aussi pour quelque chose, bien entendu...

On a pu, à cette occasion, se rendre compte que la truffe et la trufficulture sont parfois méconnues du grand public chez nous et que, selon Jean-Paul Lacombe, notre président, nombreux sont ceux qui souhaitent prendre contact avec l'Association.

Le vendredi, les classes du Villeneuvois ont pu profiter d'un atelier truffe et trufficulture parmi les autres ateliers qui leur étaient proposés par les organisateurs.

Pour compléter notre stand, des amis trufficulteurs du Causse Martel (Lot) M<sup>r</sup> et M<sup>me</sup> Valadié, assuraient la partie vente de produits : verrines de 12,5g et 25g de truffes mélanos et de foie gras d'oie truffé à 5% de Christian Malaurie, qui ont eu du succès... et des commandes de commerçants et de professionnels que leur production personnelle ne pouvait assurer. Ils les ont naturellement dirigés vers nous.

Nos 300 ha de jeunes plantations qui commencent à produire ne nous permettent pas, hélas ! de satisfaire cette demande locale...

Alors qu'en 1869, selon Châtin, le Lot-et-Garonne produisait en moyenne 30 tonnes de truffes par an (120 tonnes en Dordogne, 300 t dans le Lot et 1600 t. en France), les responsables de la trufficulture, s'ils ont conscience de l'ampleur de la tâche à accomplir pour retrouver ces tonnages, n'en sont pas moins résolus à poursuivre l'encouragement à la plantation pour que les marchés d'antan qui se tenaient à Agen, Nérac, Villeneuve, Laroque, Villeréal, Castillonnès, etc... retrouvent leur activité perdue.

Trufficulteurs du Lot-et-Garonne, rappelez-vous que si au temps de Joseph Talon, la devise était : «Semez des glands vous récolterez des truffes», de nos jours elle est devenue : «Plantez des plants mycorhizés, vous récolterez des truffes»... Mais pas n'importe où et n'importe comment tout de même ! Votre association de trufficulteurs est là pour vous conseiller.

Conduisez bien vos plantations, étendez-les et faites planter vos voisins et amis.

Pierre ALIS,

Administrateur

## QUELQUES RECETTES TRUFFEES...

### Salade de mâche - pommes de terre

*Une recette de Bruno Vigueron - La Bohème - Agen*

*Faire cuire en robe des champs des pommes de terre vieilles ; laver la mâche, éplucher une échalote et la ciseler finement.*

*Faire une bonne vinaigrette.*

*Dresser la mâche en couronne sur un plat après l'avoir assaisonnée ; dresser les pommes de terre pelées et tranchées au centre, chaudes encore.*

*Déposer sur les pommes de terre des lames de truffes fraîches.*

*Parsemer des échalotes dessus, de la fleur de sel et quelques cuillerées de vinaigrette.*

*Dégustez.*

### Sauce Quercynoise

*Source : "La Truffe" de Guy Bontempelli - Edisud -*

*Dans une casserole où vous aurez mis à fondre une cuillerée à soupe de graisse d'oie, jetez un oignon haché, carotte, persil haché, une feuille de laurier et branche de thym.*

*Songer lorsque l'oignon est doré, laisser blondir ; mouiller avec un quart de bon vin blanc sec et quelques cuillerées de bon jus de veau.*

*Réduire et passer, ajouter quelques belles truffes hachées, une noix de beurre et une goutte de Cognac.*