

LA TRUFFICULTURE EN AUVERGNE



La truffe existe en AUVERGNE

**On peut la trouver sous différentes essences forestières
(chênes, charmes, tilleuls, bouleaux, pins, noisetiers...)
en sol calcaire**

**Nous l'avons récoltée dans le Comté (environs de Laps,
Pignols), dans la vallée de l'Allier (Dallet, Luzillat), dans
le parc du château de la Batisse, dans les environs de
Vensat, Ebreuil...**

TRUFFIERES SAUVAGES



De quelle truffe s'agit-il ?

Il s'agit de la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*)

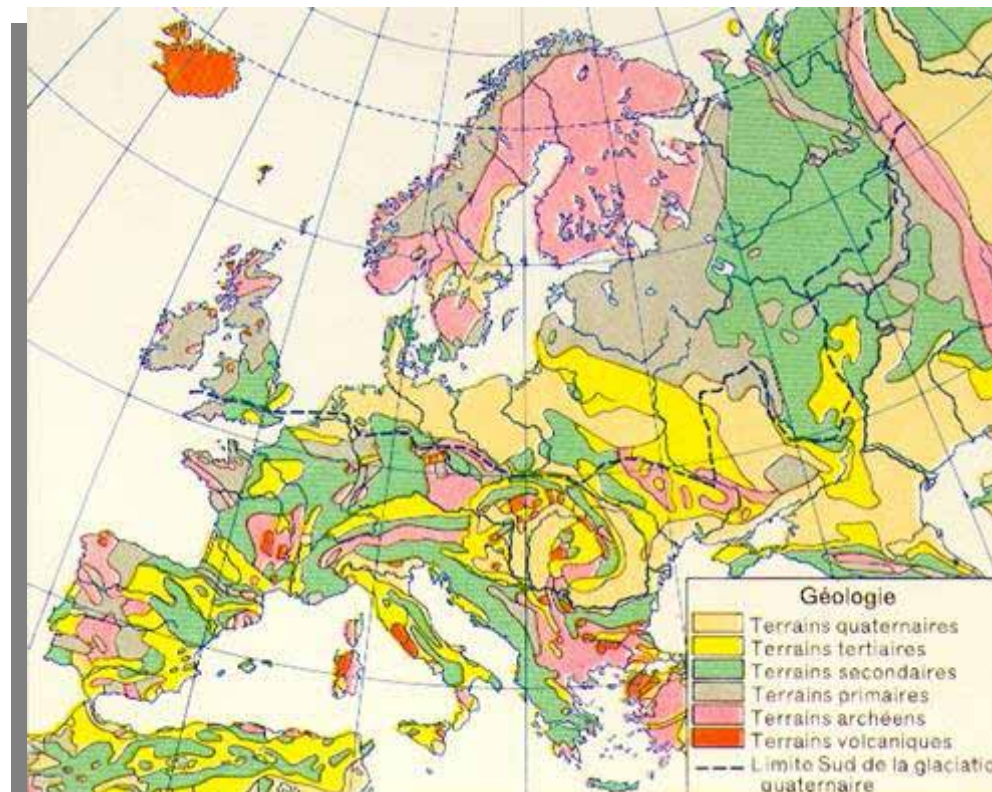


et non de la truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*)



En France elle est commune dans tout l'Est : Bourgogne, Lorraine, Franche-Comté.

En Europe, on la trouve de l'Irlande à l'Ukraine et du sud de l'Espagne à la Suède. C'est la « truffe de l'Europe »



La truffe du Périgord n'existe pas à l'état naturel en Auvergne (climat trop rigoureux, sols trop lourds...)

Par contre il existe d'autres espèces de moindre intérêt gastronomique (brumale, *Tuber brumale*) ou sans intérêt (« nez de chien jaune », *T. excavatum* ; « nez de chien roux », *T. rufum*).



Tuber excavatum



Tuber brumale

Il existe aussi beaucoup de « fausses truffes »

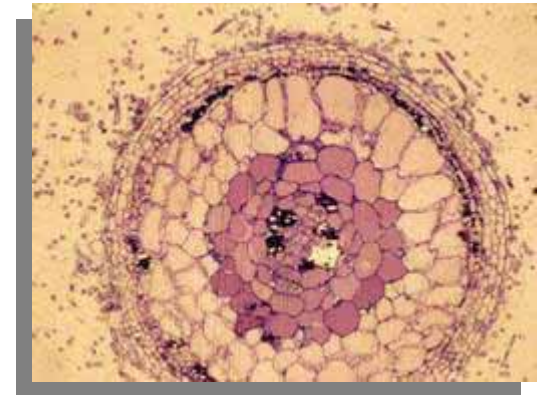


Melanogaster sp
(« encrière du Lot »)



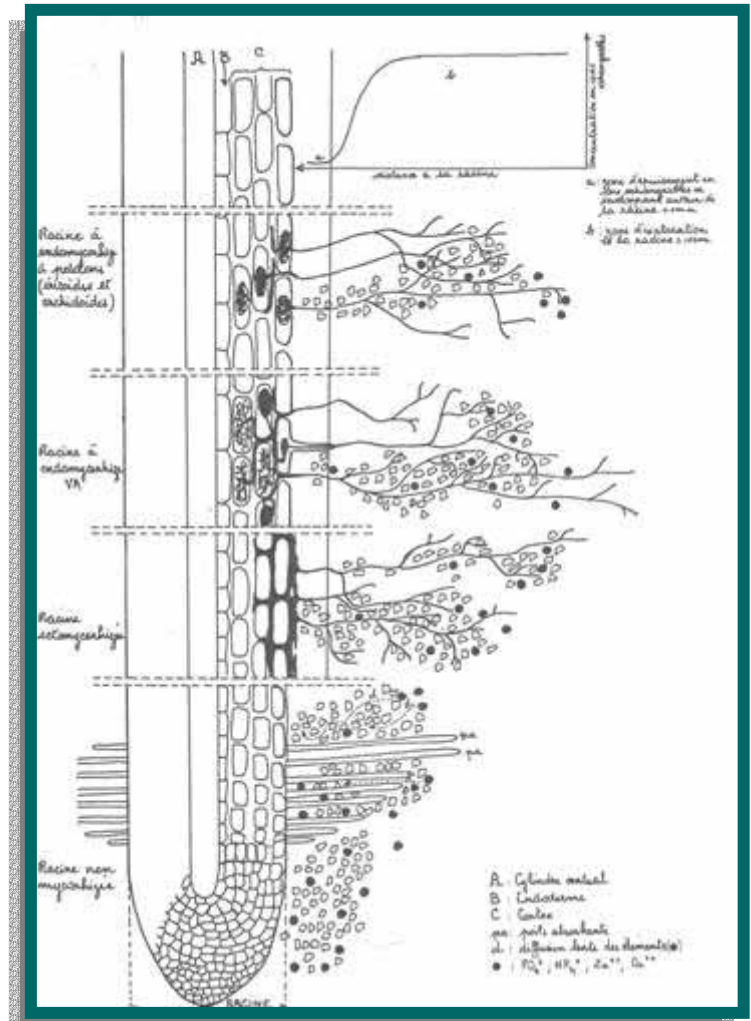
Terfezia leptoderma
(Terfez)

La truffe est un champignon symbiotique. Les champignons symbiotes sont bénéfiques aux plantes. L'association entre la plante et la truffe est une association racine-champignon, qu'on appelle **mycorhize. Les mycorhizes sont des organes visibles à l'œil nu, de couleur ambre, marron, brun...Le champignon et les cellules de la racine sont étroitement imbriqués. C'est dans ces organes que s'effectuent les échanges nutritifs entre la plante et le champignon. La plante transfère au champignon les éléments carbonés et vitaminiques qu'elle a synthétisés. En échange, le champignon prélève des éléments minéraux dans le sol (phosphore, azote, potassium, oligoéléments...) et les transfère vers la racine.**



La truffe qui intéresse le gastronome est le « fruit » du champignon.

Le passage du champignon de l'état végétatif (filaments mycéliens dans le sol, mycorhizes) à l'état reproducteur (formation de truffes) est encore mystérieux.



La demande en truffe est supérieure à l'offre, ce qui explique les prix très élevés (jusqu'à 1200 € le kg de truffe du Périgord l'hiver 2005-2006 et 400 € le kg de truffe de Bourgogne à l'automne 2005).

En Europe, la production naturelle est de plus en plus faible. Pour augmenter la production, il est donc nécessaire de « **cultiver la truffe ».**

La méthode de culture mise au point à l'INRA de Clermont-Fd au début des années 70 consiste à :



- 1) Choisir judicieusement le MILIEU (climat, sol)**
- 2) ENSEMENCER le sol par l'intermédiaire de plants préalablement mycorhizés**
- 3) Choisir l'ESSENCE TRUFFIERE (arbre) la mieux adaptée au milieu retenu**
- 4) Maintenir les CONDITIONS DE MILIEU dans un sens favorable à la mycorhization, puis la fructification.**

Tous ces critères doivent être réalisés. Si un paramètre est inadapté, l'entreprise est vouée à l'échec.

Pour récolter des truffes, il faut donc PLANTER DES ARBRES

La culture de la truffe a été réalisée avec succès en Auvergne.

La truffe du Périgord a été introduite dans le Puy- de- Dôme et le Cantal, d'abord à Luzillat chez R. Teilhard de Chardin (décembre 1985), puis sur la truffière de l'INRA de Clermont-Ferrand.



Les possibilités de culture de cette espèce en Auvergne sont limitées (à réserver aux terrains légers, en pente douce, exposés au sud). La truffe de Bourgogne est moins exigeante. Elle supporte les sols moins calcaires, plus « lourds », l'ombre...





Truffière INRA de CROUELLE



Mirefleurs



St Floret



Joze

De nombreuses plantations ont été réalisées et produisent. La production de certaines (Mirefleurs, St Floret, Joze...) est une réussite.

L'association des trufficulteurs d'Auvergne a été créée en 1992 (premier président, F. de Maison Rouge ; président actuel, P. Péron à St Floret).

Ses objectifs :

- promouvoir la culture de la truffe en Auvergne**
- conseiller les planteurs**
- informer les particuliers pour conserver et cuisiner les truffes**
- faire le lien avec les restaurateurs.**



La demande de truffes par la restauration auvergnate est en perpétuelle augmentation. Quelques restaurateurs du Puy-de-Dôme proposent des menus entièrement à base de truffes d’Auvergne. Malheureusement, la production régionale est loin de satisfaire la demande.

La trufficulture en Auvergne est devenue une réalité. Le « cycle de le truffe » est bouclé : les truffes produites en Auvergne sont à présent consommées sur les tables des restaurateurs auvergnats.

Si les Auvergnats plantent suffisamment de plants mycorhizés, dans un avenir proche l’Auvergne pourrait ne plus dépendre des autres régions pour son alimentation en truffes.

La truffe d'AUVERGNE au menu des restaurateurs locaux



92 - Saint-Nectaire
à la truffe de Bourgogne.
Recette M. MIOCHE
(photo L. VIDAL, I.N.R.A.)



84 - Pied de porc à la truffe de
Bourgogne en fleur de mer. Recette M.
MIOCHE (photo L. VIDAL, I.N.R.A.)



86 - Coquille Saint-Jacques
marinée à la truffe de
Bourgogne en fleur de mer.
Recette M. MIOCHE
(photo L. VIDAL, I.N.R.A.)