



Edition 2017

ALGERIE: la truffe noire de Kabylie et des zones de montagne.

(et la blanche d'El-Bayadh)



Plantation de chênes pour truffes



Truffe au pied d'un chêne



Chien dressé pour la récolte de truffes



Une petite fortune dans ce panier (850 € le kilo).

La culture de la truffe, une activité rentable à explorer en zone de montagne.

Djamel BELAID.
Ingénieur Agronome.

ESPAGNE

Quelle production en Espagne?

Un développement récent.

L'Espagne, nouvel eldorado de la truffe noire

Guillaume Mollaret. 30/12/2016 Le Figaro.
Envoyé spécial à Sarrion

REPORTAGE - Le pays, converti récemment à cette culture, a produit l'an dernier plus de *Tuber melanosporum* que la France. Du coup, les trufficulteurs hexagonaux commencent à redouter cette nouvelle concurrence.



Elle ne le sait pas, mais Blanca, une femelle braque âgée de 7 ans, tient dans sa gueule un trésor. Délicatement et sans l'abîmer, elle rapporte à Manuel Doñate une truffe noire d'une bonne trentaine de grammes.

De belle qualité, elle pourrait rapporter plus de 20 euros sur le marché. «Vale Blanca!», félicite Manuel, trufficulteur à Sarrion, petit village d'Aragon, perdu

entre Valence et Saragosse, au centre-est de la péninsule Ibérique.

Dans ce coin dépeuplé d'Espagne où l'on décompte moins de quatre habitants au kilomètre carré, quelques agriculteurs ont, semble-t-il, trouvé en la truffe noire - que les spécialistes appellent par son nom scientifique *Tuber melanosporum* - le remède à l'inexorable exode rural auquel cette terre pauvre de moyenne montagne, entre garrigues et maquis, semblait condamnée il y a encore trente ans.

Fait méconnu, l'Espagne a produit l'an ... (Article protégé à lire sur le site du Figaro).

ZOOM

Délicatement et sans l'abîmer, elle rapporte à Manuel Doñate une truffe noire d'une **bonne trentaine de grammes**.

CONSEILS

<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2016/12/30/30005-20161230ARTFIG00125-l-espagne-nouvel-eldorado-de-la-truffe-noire.php>

Quel prix pour la truffe noire?

Compter entre 900 et 1 500 euros pour la truffe noire.

**Entretien avec Daniel Odier, spécialiste de la truffe
24 novembre 2010.**

« Au début du XXe siècle, la production annuelle de truffe était d'environ 1 000 tonnes. Aujourd'hui, on tourne à 50 tonnes ! »

La période des fêtes approche, et avec elle, espérons-le, la promesse de mets succulents et uniques dans vos assiettes. Si la truffe demeure un produit de luxe, rare donc cher, la puissance de son arôme vous offre la possibilité de l'utiliser avec parcimonie pour sublimer les parfums d'un plat. Foie gras, volailles, œufs, pièces de viande ou encore pâtes, ces diamants de la cuisine se marient à merveille avec nombre de mets. Du pharaon Khéops à François Ier, la truffe a d'ailleurs traversé les âges avec le même succès depuis l'Antiquité. Daniel Odier, créateur du site truffefrance, nous aiguille sur ce champignon que l'on s'arrache sur les marchés spécialisés du sud-est de la France. Les agents d'entretiens sont partis à la recherche de cet or noir !

Concrètement, qu'est-ce qu'une truffe ?

La truffe est un champignon souterrain qui se présente sous la forme d'une boule. Ce champignon fonctionne en symbiose avec le système racinaire de l'arbre. Il existe des centaines de variétés de truffes, mais toutes ne sont pas comestibles ou simplement recherchées pour leurs vertus culinaires. Sur notre site, nous proposons quatre variétés différentes sur les six dites gastronomiques.

La truffe est-elle un produit d'exception uniquement par sa rareté ?

C'est la loi de l'offre et de la demande. Depuis plusieurs années, la production ne cesse de diminuer alors que la demande est en constante évolution. Il devient par exemple très compliqué de trouver de la truffe sauvage car c'est tout le monde agricole qui s'est modifié en profondeur. Auparavant, il y avait énormément de petits exploitants agricoles qui possédaient des terrains propices à l'émergence des truffes. Il faut, en effet, un terrain calcaire, assez ensoleillé... Aujourd'hui, les petits producteurs sont de moins en moins nombreux et les terrains favorisent peu la pousse des truffes. C'est la raison pour laquelle on plante énormément afin d'endiguer cette crise de la production. Si nous sommes parvenus plus ou moins à stabiliser la situation, il faut savoir qu'au début du XXe

siècle, la production annuelle de truffe était d'environ 1 000 tonnes. Aujourd'hui, on tourne à 50 tonnes ! Le prix s'en ressent donc indubitablement. Bien sûr le prix du kilo de truffe peut paraître excessif, mais il faut savoir qu'en moyenne, pour un plat, 8 à 15 grammes de truffe suffisent, ce qui reste un plaisir rare pour un prix modeste.

Justement, quel est le prix moyen d'un kilo de truffes fraîches ?

Le prix de la truffe fluctue énormément. Il varie d'une saison sur l'autre et peut même passer du simple au double au cours de la saison en fonction, comme je vous le disais, de l'offre et de la demande. Les quatre variétés de truffe que nous proposons sont la truffe de Bourgogne avec son petit goût de noisette, la truffe blanche d'Italie, la truffe d'été au parfum de sous-bois et la reine, la truffe noire qui débute début décembre. Au kilo, il faut compter 490 euros pour la truffe de Bourgogne, 350 euros pour la truffe d'été et entre 900 et 1 500 euros pour la truffe noire. Celles-ci sont bien entendu vendues lavées, triées et brossées.

Concernant les prix, on entend un peu tout et n'importe quoi. Comment s'y repérer concrètement ?

J'ai vu récemment un reportage télévisé sur le marché aux truffes de Carpentras où les journalistes expliquaient que le kilo de truffe se vendait 200 euros. Bien sûr, comparé aux 3000 euros pratiqués par certaines épiceries fines, c'est le grand écart ! Il ne faut pourtant pas confondre les marchés qui vendent en gros et le prix de vente du produit prêt à être consommé. Sur le marché, il faut tout d'abord compter 20 % de perte ! Certaines variétés non comestibles ou moins côtées se mélangent aux autres, d'autres sont blanches à l'intérieur donc inutilisables. Au final, il ne reste que peu de très belles truffes susceptibles d'être vendues au détail.

CONSEILS Personnellement, je conseille toujours à mes clients d'acheter des truffes prêtes à être consommées. Cela évite les mauvaises surprises !

ZOOM Quel est le poids moyen d'une truffe ?

Cela varie énormément mais, en moyenne, disons de 40 à 70 grammes. Les plus grosses peuvent aller jusqu'au kilo, mais cela ne joue pas sur la qualité de la truffe. Le point primordial est la bonne maturité.

Comment espérer obtenir des truffes?

Les arbres plantés peuvent être des chênes pubescents.

Peut-on congeler une truffe fraîche ?

La truffe noire se congèle parfaitement et garde tout son arôme si puissant. Pour les autres, c'est un peu moins convainquant !

Comment reconnaître sur un étal si une truffe est de qualité ?

Tout d'abord au parfum qu'elle dégage qui doit être fort. Ensuite, au toucher, la truffe doit être ferme. Puis, lorsque l'on taille une fine lamelle, l'intérieur doit être bien noir avec des filaments blancs. Plus les veines blanches sont fines plus la truffe est mûre.

Si demain, j'achète des arbres truffiers pour mon jardin, quelles règles dois-je respecter pour espérer obtenir des truffes ?

Votre terrain doit respecter certains critères essentiels. Il faut un PH supérieur à 7,5, un terrain calcaire bien exposé et un sol drainant pour que les eaux s'évacuent rapidement. Pour ceux qui souhaitent se lancer dans la production, nous conseillons vivement une analyse de terrain afin d'éviter les mauvaises surprises. Les arbres plantés peuvent être des chênes pubescents, arbres truffiers par excellence, mais qui demandent 8 à 10 ans pour produire des truffes après la plantation. Les chênes verts demandent eux 6 à 8 ans. Pour les plus pressés, les noisetiers sont susceptibles de produire après 4 à 6 ans, mais la pérennité de production, elle, est assez faible.

Y'a t-il une technique particulière pour dresser un chien à trouver des truffes ?

Sur notre site, nous vendons du Canitruf ! C'est un produit qui permet de sensibiliser le chien à l'odeur de la truffe. Le but est d'aromatiser l'un de ses jouets préférés avec ce produit. Ensuite, on apprend au chien à ramener l'objet. Dans la seconde étape, on va enterrer l'objet que l'animal devra aller rechercher. C'est un dressage assez simple qui prend la forme d'un jeu entre le chien et son maître.

ZOOM J'ai lu qu'on pouvait également se servir de mouches !

La mouche, elle, va pondre là où se trouvent les truffes. Il n'est d'ailleurs pas rare d'en trouver plusieurs à côté d'un arbre truffier.

Si, pour les fêtes, je souhaite faire un repas à base de truffes, que me conseillez-vous ?

Le gros intérêt de la truffe est qu'elle se marie avec tout. De l'entrée au dessert. Elle convient parfaitement aux œufs (brouillade, omelette), pâtes, foie gras, risotto... Pour une sauce à la truffe, 5 à 6 grammes par personne suffisent alors qu'il faudra par exemple 15 grammes pour une omelette !

CONSEILS

Aujourd'hui, on peut faire un repas entier sur le thème de la truffe. Nous proposons par exemple un apéritif à base de truffe qui se marie admirablement avec le champagne. Certains chefs, quant à eux, se sont essayés avec succès au sorbet à la truffe ! Cela vous offre donc un panel de plats et de saveurs incroyables.

Quel type de vin se marie le mieux avec la truffe ?

La truffe n'est souvent là que pour sublimer l'arôme du plat ou de l'entrée et non comme aliment à part entière. Il convient donc de mêler la saveur du vin avec celle du plat.

En moyenne, combien de kilos de truffes vendez-vous pendant la période des fêtes ?

En fait, nous travaillons toute l'année et il est donc difficile de ressortir un mois plus qu'un autre. Le seul mois creux est avril car, à cette période, aucune truffe n'est à maturité. De début mai jusqu'au mois de juillet nous vendons de la truffe d'été, la truffe de Bourgogne se vend jusqu'à la fin du mois de décembre et la truffe noire de décembre jusqu'au mois de mars.

La crise touche t-elle également le marché de la truffe ?

Non pas vraiment ! Nous vendons à des professionnels de la restauration, des détaillants, des particuliers et 15 à 20 % de notre production est destinée à l'export, principalement dans les pays européens. Pour l'instant la crise n'a pas eu d'influence sur nos ventes tout simplement parce que la demande reste encore bien plus importante que l'offre !

Propos recueillis par Nicolas Valiadis

ZOOM

Pour plus d'informations :

{youtube:http://www.youtube.com/watch?v=spJjTLOedMI&feature=related}

<http://www.truffefrance.com>

FRANCE

Quelles régions de production?

Dans quelques régions où le sol et l'environnement sont favorables.

Les régions de production de la truffe

Dans quelles régions la truffe est-elle récoltée ?

La truffe n'est pas implantée sur tout le territoire Français, mais seulement dans quelques régions où le sol et l'environnement sont favorables.

Tuber Melanosporum : la truffe du sud de la France

La Provence et plus largement le Sud-Est est une région de production très importante : la Drôme, le Vaucluse, et les Alpes de Haute Provence étant les trois principaux départements producteurs.

La truffe est appelée « Rabasse » en Provence, on parle ainsi de Rabassière au lieu de Truffière. On retrouve dans cette région les plus beaux marchés aux truffes de France : Carpentras et Richerenches.

ZOOM

On retrouve également la Truffe de Tricastin qui est protégée par une AOC.

La truffe est également très présente dans le Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées et en Dordogne. En Lozère, la truffe fraîche est récoltée sur le Causse et on peut se procurer les truffes fraîches ramassées par les trufficulteurs de Lozère sur BienManger.com.

En Dordogne, c'est la truffe noire du Périgord qui est largement reconnue.

REPERES

Le marché de Lalbenque est lui réputé car cette commune est considérée comme la capitale de la truffe noire du Quercy (en Midi-Pyrénées).

Les sols propices forment un arc de cercle dans la partie sud de la France, on retrouve dans cette partie une même espèce, la Tuber Melanosporum, parfois appelée « Truffe du Périgord » ou « Truffe de Provence » selon sa région de récolte.

Tuber uncinatum : la truffe de l'est de la France

L'Est de la France est le bassin de la Tuber uncinatum, parfois appelée truffe de Bourgogne, truffe de Lorraine ou encore truffe de Champagne selon la région de récolte. On l'appelle également le diamant noir Bourguignon.

ZOOM

<http://www.truffe-noire.info/accueil-pour-tout-savoir-sur-la-truffe/truffe-en-region/>

Comment cultiver la truffe?

La truffe est effet indissociable de l'arbre, tous deux vivent en symbiose.

La truffe : un champignon

La truffe est un champignon, mais plus précisément le fruit d'un mycélium, on dit que c'est le résultat de la fructification d'un champignon souterrain, appelé hypogé.

Le champignon se nourrit de l'arbre grâce à de fins filaments. La truffe est effet indissociable de l'arbre, tous deux vivent en symbiose.

Ces fins filaments, appelés mycélium vivent en association avec les racines de l'arbre.

ZOOM

Le champignon a besoin de l'arbre pour se nourrir, c'est pourquoi on l'appelle arbre nourricier.

Cette liaison se fait grâce à un mycorhize, un organisme indispensable aux échanges entre le champignon et l'arbre. La truffe va ainsi pouvoir puiser les éléments dont elle a besoin dans l'arbre.

De ce mycorhize, naît de nouveaux filaments (mycélium), dont il naîtra une nouvelle truffe etc...
Chêne truffier Culture de la truffe et chêne truffier

Le cycle biologique de la truffe nécessite, nous l'avons vu, l'interdépendance de trois éléments : le sol, le climat et l'arbre hôte.

Dans le cas de la truffe, on parle d'un réel partenariat, de symbiose entre l'arbre et le champignon. L'arbre est déterminant dans la production de truffes.

CONSEILS

La mycorhisation peut se faire seule et naturellement ou par le fait de planter des chênes déjà mycorhisés, plus communément appelé chênes truffiers.

Le champignon a besoin de l'arbre pour se nourrir, c'est pourquoi on l'appelle arbre nourricier.

RECOLTE

Comment récolter la truffe?

Des chiens spécialement entraînés pour devenir chasseur de truffes.

Recolter la truffe : les différentes pratiques

Comment récolter la truffe ?



Comment trouver des truffes ?

Cultivée par environ 20 000 trufficulteurs en France, la truffe peut être récoltée de différentes façons : avec des chiens, des cochons ou encore des mouches. Le cochon aime naturellement les truffes et les repère grâce à son odorat très fin.

ZOOM

Les chiens sont quant à eux spécialement entraînés pour devenir chasseur de truffes.

Chien truffier

Le chien est éduqué et dressé pour trouver les truffes dans le sol grâce à son odorat qui a été entraîné. Quasiment tous les chiens peuvent devenir chien

truffier, il suffit d'un entraînement régulier.

Travailler avec un chien truffier est la technique la plus répandue pour récolter les truffes en France. On appelle cavage le fait de déterrer la truffe du sol, on dit alors que les truffes sont cavées à l'aide d'un chien.

Mouche à truffe

La mouche à truffe sert au trufficulteur qui n'a ni cochon ni chien dressé. C'est une espèce de mouche bien particulière : l'*Helomyza tuberivora*. Elle possède un long corps marron clair.

Elle vient se poser au-dessus de la truffe, attirée par son odeur, afin d'y pondre les larves issues de ses œufs pour qu'ils se nourrissent plus tard de la truffe. Il suffit alors de surveiller où elle se pose...

CONSEILS

Cette méthode demande beaucoup de temps et de patience, et surtout d'un temps idéal : un jour froid et ensoleillé.

Quasiment tous les chiens peuvent devenir chien truffier, il suffit d'un entraînement régulier.

LA SAISON DE LA TRUFFE

Quelle saisonnalité de la truffe?

La truffe noire, *Tuber melanosporum*, se récolte de novembre à février.

La saison de la truffe

Quelle est la saisonnalité de la truffe ?

La truffe noire, la *tuber melanosporum* se récolte pendant une saison très précise de 4 mois et demi ; de novembre à février.



Urécoltée à partir de novembre

La truffe noire du Périgord est récoltée à partir de novembre essentiellement dans le sud-ouest de la France mais il existe de nombreuses régions truffières très localisées.

C'est pendant la saison automnale et hivernale que la truffe est à son apogée et est donc récoltée. La truffe est

également le produit de saison pour Noël, c'est un met de choix pour les repas de fêtes.

C'est cependant la période de mi-décembre à mi-janvier la plus réputée car c'est à cette période que la truffe atteint son apogée et sa pleine maturité, elle est ultra savoureuse et très parfumée.

De décembre à Janvier.

De par sa saisonnalité on retrouve de nombreux marchés gourmands et de rendez-vous de professionnels pendant décembre et janvier. C'est là où s'échange les plus belles truffes et où les plus grands chefs viennent faire leur marché aux truffes pour leurs recettes étoilées.

ZOOM

Les marchés de trufficulteurs rythment la vie des villages les plus réputés pour leurs truffes : Montagnac Montpezat, Valréas, Carpentras, Lalbenque et Richerenches par exemple.

CONSEILS

Sources : <http://www.truffe-noire.info/accueil-pour-tout-savoir-sur-la-truffe/la-saison-de-la-truffe/>

TRUFFLE BLANCHER

Où trouver la truffe blanche?

La truffe blanche ou ocre, espèce de champignon vit en parfaite symbiose avec l'alfa et le romarin.

El Bayadh : La truffe, reine de l'art culinaire ancestral

le 30.03.15 El Watan

Amateurs de produits du terroir et, plus particulièrement, les fins connaisseurs de la reine des champignons comestibles, réjouissez-vous la truffe est déjà sur les étals mais rares sont celles ou ceux qui auront la chance cette saison de goûter à ses saveurs.

En symbiose avec l'alfa

La truffe blanche ou ocre, espèce de champignon qui vit en parfaite symbiose avec l'alfa et le romarin en milieu steppique ou semi saharien, cueillie dans les vastes espaces arides à vocation trufficole, n'est sûrement plus comme dans un passé récent à la portée des bourses modestes.

Proposée, ces jours-ci, à plus de 1500 DA le Kg, elle ne trouve pas preneur.

Un diamant blanc

Le diamant blanc, très proche de la pomme de terre, de couleur ocre ou blanche mais au goût très particulier et très riche en protéines, est très prisé par les émirs du Golfe présents dans la région frontalière du Sud-ouest du pays.

ZOOM

La surenchère est rude et ces derniers n'hésitent pas à mettre le prix fort, soit à plus de 5000 DA le kg.

Récoltée à l'automne.

Rares sont les nomades qui arrivent à récolter quelques dizaines de kilogrammes de ce produit, réputé pour être

l'ambassadeur de la cuisine du terroir des Hauts Plateaux.

Cueillie en abondance en période automnale ou semi printanière dans les vastes régions de l'extrême Sud-ouest du pays où les sols sont à très haut rendement. Mariée avec art et amour à toutes les sauces, la truffe est réservée aux invités de marque et pour ceux qui préfèrent taquiner leurs papilles gustatives, rien de mieux que d'appliquer au mot et à la lettre les vieilles recettes ancestrales transmises aux jeunes bédouines par leurs mamies.

Un délice du palais

Préparée comme purée et savamment relevée avec une pincée de sel gemme et arrosée d'une pincée de beurre de brebis du terroir aux senteurs de romarin, un vrai délice de palais, cette recette comble les invités d'honneur et couvre de gloire le maître de céans.

CONSEILS

L'apparition précoce de la truffe en cette saison printanière est, sans l'ombre d'un doute, de l'avis de nombreux agriculteurs, un signe d'une bonne saison céréalière. Rafik M.

TEMOIGNAGE

Comment travaille Julien Molès?

Nous récoltons de novembre à fin mars.

Un jeune trufficulteur passionné

Publié le 24/03/2015

Agriculture - Gindou (46)

Julien Molès et un de ses chiens fétiches.

Alors que la saison des truffes noires touche à sa fin, nous avons rencontré Julien Molès, 27 ans. Résidant à Gindou, il est le responsable et gérant de l'exploitation truffière située au lieu-dit Luziers, entre Salviac et Cazals.

Entretien.

Depuis quand êtes-vous le responsable de la truffière ?
Depuis un an, c'est la société Les Truffières du Lot qui est propriétaire. Le siège est situé près d'Avignon.

Quelle est la superficie des truffières ?

Environ 37 ha, dont 7 ha de truffières plantées il y a un an. 7 ha de plus seront plantés. Il faut savoir qu'un truffier donne au bout de sept ans.

C'est évidemment la truffe noire, la tuber melanosporum, que vous récoltez ?

Oui, c'est la truffe quercynoise par excellence qui pousse sous les chênes verts et pubescents ainsi que sous les noisetiers. Nous récoltons de novembre à fin mars.

Par qui est effectuée la recherche du diamant noir ?

Par des chiens dressés, des chiens italiens, les lagotto romagnolo. J'en possède deux qui accomplissent un travail remarquable.

Pour assurer une telle exploitation, vous êtes évidemment bien équipé ?

J'ai à ma disposition plusieurs engins qui sont bien adaptés aux truffières.

Vous vous consacrez, semble-t-il, à ce nouveau métier avec beaucoup de passion ?

C'est en effet, un travail passionnant à tous les niveaux (plantations, entretien, cavage).

Vous organisez des rendez-vous dont une journée du 19 février autour de la truffe dans le cadre de la découverte du terroir ?

C'est l'office du tourisme qui avait organisé cette sortie à laquelle ont participé 90 personnes et 60 personnes au repas truffes à la salle des fêtes de Gindou. Nous comptons renouveler l'expérience l'année prochaine avant Noël.

Vous vous investissez également dans la vie associative ?

Je fais partie des pompiers volontaires de la caserne de Cazals.

Pour tous renseignements concernant les truffières à visiter et la vente, appeler le 06 18 99 09 37 ;

Propos recueillis par notre correspondant J.-P. Raymond

ZOOM

Sources : Jean-Paul BATAILLE
Presse trufficole du net
19 / 24 15/010 Recueil des articles de Mars 2014

CONSEILS

Par qui est effectuée la recherche du diamant noir ?

Par des chiens dressés, des chiens italiens, les lagotto romagnolo. J'en possède deux qui accomplissent un travail remarquable.

Quelles clés du succès en Espagne?

Cultiver les truffes sauvages

Le secret de la truffe noire espagnole

20 Mars 2015 Ouest-France

Sarrión, capitale mondiale de la truffe ? Qui se douterait, en arrivant dans ce village de 1 150 habitants de la province de Teruel, en Aragon, que c'est ici que le diamant noir prolifère.

Dans ce village aux maisons de pierre, pas âme qui vive. Une ambiance de Far West règne dans cette région à la plus faible densité de population d'Europe : trois à quatre habitants au km². Et pourtant, c'est ici que la truffe noire, la fameuse *tuber melanosporum*, a permis à ses villageois de sortir de la misère.

Manuel Doñate fils, un jeune trufficulteur, se rappelle comment tout a commencé dans les années 50. « Mon père avait 9 ans quand il cherchait des truffes sauvages avec mon grand père. À l'époque, les habitants du village ne savaient pas ce qu'il y avait dans leur sous-sol. Il y avait des gens d'Huesca et de Catalogne qui prospectaient en cachette, mais on ne savait pas quoi. Un jour, ils se sont disputés et ceux d'Huesca nous ont proposé de rechercher pour eux des truffes qu'ils nous rachèteraient. Puis il y a 30 ans, l'associé de mon père organisa un voyage en France pour montrer la réalité de la trufficulture aux chercheurs de truffes sauvages qui ne croyaient pas qu'on pouvait les cultiver. »

Truffe noire de Teruel, la fameuse « *Tuber melanosporum* ». (Photo : Isabelle Birambaux) Depuis, plus de 40 familles vivent à Sarrión de la trufficulture. La famille de Manuel possède 9 hectares en production et une jeune plantation de 50 ha. Selon le quotidien *El País*, cette région a produit à elle seule 37 tonnes de truffes entre 2013 et 2014, soit presque la production totale de la France située entre 40 et 50 tonnes.

ZOOM Selon un journal local, Daniel Oliach, le président de la Fédération des associations de trufficulteurs, a annoncé que l'an dernier, l'Espagne avait vendu une production de 45 tonnes, dont une grosse partie en France. « L'Espagne y exporte 80 à 90 % de sa production qui de là est exportée dans le reste du monde », explique Manuel.

Le trufficulteur Manuel Doñate cherche des truffes dans sa plantation de 9 hectares, à Sarrión, dans la province

de Teruel. (Photo : Isabelle Birambaux)

La recette magique ?

Mais le miracle ne s'est pas produit du jour au lendemain car la culture de la truffe est longue. Et ce « n'est pas une science exacte », explique Feli Sanchez-Espuelas, une trufficultrice de Soria, plus au nord, en Castille et León, et propriétaire d'Encitruf, une pépinière de chênes micorhizés. Feli et son mari possèdent 11 hectares de plantations truffières dans la province de Soria. C'est d'ailleurs ici que se trouve Arotz, la plus grosse truffière du monde née en 1968 avec 600 hectares d'arbres truffiers. Aujourd'hui, cette plantation ne produit presque plus, selon les rumeurs.

Chênes micorhizés dans la pépinière Inotruf à Sarrión. (Photo : Isabelle Birambaux)

Alors la recette magique ? Il n'y en a pas, affirme Feli : « Tout dépend du terrain et si tu irrigues ou pas. » Pour Manuel, « une bonne plante mycorhizée, un bon climat, un sol propice et un soin constant de la plantation » sont nécessaires. « Toutes les erreurs que les Français et les Italiens avaient commises dans la culture de la truffe nous ont aidés. » Mais il faut surtout s'armer de patience et avoir un bon chien chercheur de truffes car les premiers résultats ne sont visibles qu'après 4 ans, parfois plus.

La trufficultrice Feli Sanchez vend ses produits à la foire de la truffe, dans le village d'Abejar. (Photo : Isabelle Birambaux)

REPERES L'attente en vaut la peine car la truffe se vend sur les marchés entre 450 et 700 € le kilo, expliquent les deux trufficulteurs. Pour les habitants de la région de Manuel, c'est une aubaine. « Ici, il n'y avait que de la misère », se souvient-il.

Interdite pendant l'Inquisition, la truffe est peu consommée en Espagne où elle est peu connue et pratiquement inexistante dans la tradition culinaire. Par contre, la France en est très friande. Pour Manuel, il ne fait aucun doute que la truffe noire du Périgord est produite d'Andalousie jusqu'en Italie.

On dit même ici que « si Teruel est le Périgord, alors toute la truffe noire provient du Périgord », dit-il en souriant.

Spécificités de la truffe d'Aragon?

Climat méditerranéen et montagnard, altitude 700 à 1300 m, avec des précipitations supérieures à 600 mm /an.

La truffe noire d'Aragon : un trésor enfoui

18. juillet 2013 ·

Parmi les variétés de truffes récoltées en Espagne, dont certaines ne présentent aucune valeur culinaire, la truffe noire *Tuber melanosporum* Vitt., connue également comme *Tuber nigrum* Bull, est la plus recherchée pour son arôme et sa saveur particuliers. C'est un véritable trésor enfoui, privilège des régions comme Teruel. Cette variété, appelée aussi dans la région « truffe d'hiver ». est un cadeau pour le palais et offre des propriétés extraordinaires.

Truffe noire

Ce sont les conditions géographiques et climatiques de la région qui rendent ce miracle possible. Un climat méditerranéen et montagnard, une altitude optimale, entre 700 et 1300 mètres, avec des précipitations supérieures à 600 mm /an, sont les conditions pour que ce tubercule puisse croître. En outre, il a besoin d'une terre calcaire, rocailleuse et aérée, ainsi que d'une flore arborée caractéristique.

Ce bijou gastronomique est toujours uni aux racines de certains arbres comme les chênes, les chênes verts, les chênes rouvres, les chênes kermès, les noisetiers, qui forment le berceau de la truffe noire. Le type de terrain sur lequel pousse la truffe, pauvre et de moindre valeur agricole, fait de ce champignon un véritable cadeau de la nature pour les personnes qui la cultivent. Elle est un important facteur de développement socio économique dans ces régions plutôt pauvres.

Teruel est l'un des territoires privilégiés pour la truffe, où se retrouvent les caractéristiques particulières qui rendent possible le développement de ce champignon. Cette province aragonaise est la première productrice au niveau national. Elle dispose d'un grand potentiel pour les plantations et est un point de référence, tant pour la récolte sylvestre que pour la plantation de ce tubercule tant apprécié. Cependant, la gastronomie locale et la demande nationale ne sont rien comparées à la demande internationale. La truffe noire de Teruel, grâce à sa qualité et son excellence, est de plus en plus exportée, en particulier vers la France et l'Italie.

ZOOM

La truffe de Teruel est un tubercule noir en forme de ballon, avec des excroissances de forme hexagonale ou pyramidale. Elle mesure jusqu'à 8 cm de diamètre et peut peser entre 20 et 200 grammes. Sous la peau noire, la chair est ferme et veinée de blanc. Son arôme est intense, mais délicat. Il dépend de sa maturité. Voilà pourquoi les chiens qui aident à sa récolte sont d'une grande importance : leur odorat des plus fins et les longues heures d'entraînement les rendent capables de détecter les tubercules dont la maturité est optimale et qui peuvent être cueillis.

L'homme, qui jusqu'à présent n'avait été qu'un simple spectateur du délicat travail de la nature, creuse et ramasse la précieuse truffe. L'époque de la récolte s'étend de novembre à mars. Durant ce dernier mois, la truffe noire de Teruel acquiert ses meilleures qualités. Dans les plantations, les arbres s'acquièrent mycorhisés, c'est à dire en symbiose avec les spores de truffe ajoutées à leurs racines. Mais même si la tâche paraît aisée, il faut en amont une longue attente doublée de soins constants. Il faut en effet près de neuf ans pour que la plantation truffière se forme et commence à être productive. Durant cette phase de préparation, les mycorhizes de truffe envahissent le terrain pendant que la racine de l'arbre grandit. Au fur et à mesure que le champignon s'installe et prend possession du terrain, la végétation herbacée et la majorité des plantes sèchent et disparaissent, laissant progressivement le terrain presque découvert.

Après l'étape productive de la plantation, il faudra attendre neuf mois pour que le miracle se reproduise et que la truffe noire puisse être récoltée mûre et gonflée pour ainsi fournir tout un éventail de sensations dans nos assiettes. Les régions de trufficulture, semées et dans l'attente du précieux champignon, sont de véritables trésors protégés, d'accès très difficile pour l'étranger. Le privilège d'être invité à les visiter est un honneur rare pour le visiteur chanceux.

CONSEILS

Sources: <http://blogfr.jacasprouduitsduterroir.fr/la-truffe-noire-daragon-un-tresor-enfoui/>