

## *en bref ... en bref ...*

### **Chiens truffiers :**

Aujourd'hui de nombreux propriétaires de chiens s'orientent vers des animaux de race le plus souvent inscrits au Livre des Origines Françaises (LOF). Le chien truffier n'échappe pas à cette évolution même si cela n'apporte aucune garantie supplémentaire en vue d'obtenir un compagnon efficace et sympathique.

Traditionnellement en Périgord comme ailleurs, les chiens truffiers étaient des bâtards faisant également office de gardien ou de berger. Redoutablement efficaces pour la recherche des truffes, ils faisaient également preuve de grande rusticité.

En quelque sorte, ces « sans papiers » étaient totalement dignes d'intérêts, et c'est dans cet état d'esprit que quelques trufficultrices dressent ce type d'animaux et perpétuent la tradition.

Chiens disponibles chez :

- Sylvie Bois et Fabrice Rollet –  
St Laurent la Vallée –  
Tél : 05.53.29.79.00
- Mr et Mme Bousquet –  
St Avit Sénieur –  
Tél : 05.53.22.42.32

Si vous souhaitez dresser vous-même ou confirmer un jeune chien débourré, nous tenons à votre disposition un produit spécifique (Canitruffe) au tarif de 10 €le flacon.

### **Des truffes de Bourgogne à Jumilhac le Grand :**

Gérard Chevalier, chercheur à l'INRA de Clermont, ne cesse de « mycorhizer » à tout va lors de ces pérégrinations à travers le pays.

De passage dans la partie Limousine du Périgord (Jumilhac le Grand) il a convaincu un ami d'implanter sur des sols ( à pH initial de 5) quelques arbres mycorhizés par *Tuber uncinatum*. Pour recréer l'écosystème favorable à cette espèce, les plants ont été placés en bordure de châtaigneraie !!

Un apport conséquent de calcaire est venu compléter le dispositif.

Une première truffe vient d'être récoltée le 17 octobre. Il s'agit d'une Bourgogne de poids modeste mais au parfum fort agréable...

Cet hiver ces passionnés tenteront d'implanter une truffière de Périgord sur le même site qui se trouve tout proche des mines d'or.

Or et diamant noir feront-ils bon ménage ?

A suivre...

## *en bref ... en bref ...*

### **Bibliothèque :**

#### **Plantes des causses et des truffières :**

La précédente édition a connu un franc succès puisque le premier tirage à 750 exemplaires est épuisé. Un nouveau tirage est programmé et sera disponible avant Noël.

Un cadeau original pour les fêtes de fin d'année !

Tarif adhérent : 20 €

### **Non à l'incinérateur en Dordogne :**

Lors du dernier CA de la FDTP du 25 septembre 2003, les membres du CA se sont prononcés contre le projet d'implantation d'un incinérateur en Dordogne. Une motion a été adoptée selon le texte « Le Conseil d'Administration de la Fédération Départementale des Trufficulteurs du Périgord émet les plus expresses réserves au projet d'implantation d'incinérateur ou de toute autre installation susceptible de dégager des substances nocives à la truffe du Périgord ».

### **Suites au colloque**

#### **« récupération des friches » :**

Une réunion du comité régional de pilotage « lutte contre les friches » s'est tenue le 25 septembre dernier.

En Dordogne, un 1<sup>er</sup> recensement de friches favorables à la truffe est en cours et les freins à la plantation seront identifiés. Pour cela 6 stagiaires en licence professionnelle au Lycée agricole de Coulounieix mènent l'enquête.

### **Un nouveau dépôt de plants truffiers à Verteillac :**

Pour assurer un service de proximité aux planteurs, un dépôt de plants truffiers ouvrira dès décembre à Verteillac. Il sera tenu par Alain Klémeniuk, agriculteur et trufficulteur sur cette même commune.

Il concernera principalement les adhérents de Montagrier et du Périgord vert. Ceux de Brantôme auront le choix entre Coulaures et Verteillac en fonction de la facilité de se rendre à l'un ou à l'autre.

Les coordonnées du nouveau dépositaire sont :

Alain Klemeniuk  
Le Marronnier  
24320 Verteillac  
Tél-Fax : 05.53.91.67.48

### **Statut des truffières vis à vis de la MSA :**

Un groupe de travail a été constitué afin de rencontrer la MSA. Hugues MARTIN en est le responsable. Un point sera fait dans un prochain bulletin.

## *en bref ... en bref ...*

### **Plantation sur paillage plastique :**

Cette technique de plantation nécessite, comme pour la fraise ou l'asperge, la pose au sol d'un film plastique. Pour la truffe une épaisseur de 80 microns (type vigne) est recommandée. Le groupement de St Pantaly a fait l'acquisition d'une dérouleuse tractée. Elle permet de dérouler et d'enfourer parfaitement le film. Cet outil est mis à disposition gratuite pour les adhérents du groupement. Il peut être loué pour les adhérents des autres groupements.

Pour plus de renseignements, téléphoner à Bernard Lansac au 05.53.05.96.56.

### **Les cours s'affolent :**

Les premiers échos de ventes de truffes réalisées auprès des courtiers dans le sud-est rapportent des cours élevés au regard d'une qualité forcément médiocre en cette saison. La truffe s'est, paraît-il, échangée aux alentours de 400 € le kilo, dès fin octobre, laissant présager d'une prévision de récolte faible mais aussi de cours particulièrement élevés lorsque la truffe atteindra le degré de maturité qu'elle mérite.

### **Bon appétit ...**

#### *Fromage aux truffes*

Aussi bizarre que cela paraisse, c'est délicieux... mais pas avec n'importe quel fromage ; choisissez le brie de Meaux ou autre fromage doux à pâte molle.

Fendre en deux horizontalement le morceau de fromage à truffer.

Réaliser de minces rondelles de truffe, (15 gr de truffe doivent suffire pour un morceau de fromage de 200 gr) les répartir sur une partie du fromage et recouvrir de l'autre partie.

Envelopper serré dans un scellofrais et placer 24 h au réfrigérateur avant de déguster.

#### *Purée royale aux truffes*

6 personnes

Faire une purée traditionnelle avec de très bonnes pommes de terre, du lait et un demi-verre de crème fraîche.

Ne pas la réduire trop finement, une purée « rustique » est plus agréable dans ce cas là.

Incorporer 20 gr de truffe broyée dans la purée très chaude, mettre le couvercle sur le récipient et laisser macérer quelques minutes avant de servir pour que la truffe puisse exhaler tout son parfum.