

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

### **Nouvelle pépinière dans le Sarladais :**

Frédéric Régner, après des études universitaires en biologie, s'est installé jeune agriculteur sur les hauteurs du Lardin St Lazare. Il a construit son dossier d'installation autour des plants truffiers et envisage d'ici 2 à 3 ans une production annuelle de 6000 plants truffiers mycorhizés, contrôlés et certifiés.

Ses premiers plants seront disponibles pour la prochaine campagne de plantation (2004 – 2005) sous réserve d'agrément.

### **Chiens truffiers :**

Il reste des chiens disponibles chez :

- Mr et Mme Bousquet –  
St Avit Sénieur –  
Tél : 05.53.22.42.32

### **Dés herbant :**

Désormais le glyphosate sera disponible directement dans les coopératives agricoles de Dordogne (« la Périgourdine ») à prix préférentiel sur présentation de votre carte d'adhérent de votre groupement de trufficulteur.

3 produits disponibles :

- round-up classique :

-

3.42 €HT / litre

- round-up Bioforce :

5.50 €HT / litre

- Glyphosate banalisé:

2.81 €HT / litre

Tous ces produits sont disponibles en bidon de 20 litres minimum.

### **Récolte 2003 – 2004 :**

Récolte hétérogène sur l'ensemble de l'Aquitaine, soit environ 30% d'une récolte habituelle ; Pour cette année , 2 à 3 tonnes.

Prix moyen de la truffe du Périgord : 800 €

Prix moyen de la brumale :  
400 €

Récolte de longue durée, on a trouvé encore des truffes à la fin du mois de mars.

Qualité : pas toujours bonne en début de saison, certaines à maturité restaient claires. Excellente par la suite.

### **Licence Professionnelle :**

Suite au colloque « Friches », des étudiants de Licence professionnelle de Bordeaux sont venus en Dordogne faire une étude de 3 semaines sur les freins à la plantation de plants truffiers sur les terrains en friches.

Leur étude est disponible pour consultation au bureau de la truffe à Périgueux (Tel : 05.53.35.88.72).

### **Truffes d'été :**

Nicolas, chef cuisinier de l'Auberge de Nicolas et

professeur à l'occasion des soirées cuisine du groupement de St Pantaly recherche des truffes d'été pour élaborer de nouvelles recettes.

Contact : Tel : 05.53.35.49.60

### **Etude des sols truffiers :**

Le dernier volet de l'étude sur les sols truffiers confiée par l'URTA à Bruno Weiller porte sur la connaissance de la qualité de la matière organique en relation avec la production de truffes du Périgord. Pour cela 29 parcelles productrices ou non ont été étudiées. Les résultats seront disponibles au bureau de la truffe ultérieurement.

Restitution des résultats de ce travail dans les groupements :

Sarladais Nord : 17 septembre

St Pantaly : 1<sup>er</sup> octobre à Cubjac

Vallée de la Couze : 15 octobre

Brantôme : 29 octobre

Montagnier : 5 novembre

### **Canicule 2003 et après ?**

Des propos alarmistes ! des scénarios catastrophes ! ont été tenus ou envisagés selon que l'effet de la sécheresse compromettrait pour plusieurs années les récoltes de truffes. Nous ne savons pas de quoi demain sera fait en matière de truffe !! Mais il est souvent sage et judicieux de s'appuyer sur le passé : un trufficulteur du

Sarladais qui tient ses registres de production depuis 1933 nous communique les résultats suivants :

1937 - **28.5 Kg** / 1938 - **106.8 Kg**

1950 - **1.5 Kg** / 1951 - **107.5 Kg**

1976 - **1.3 Kg** / 1977 - **12.8 Kg**

2000 – 2001 : **21.6 Kg** /

2001 – 2002 : **6.3 Kg**

Si l'on regarde 1976, année de sécheresse au moins aussi intense que 2003, on note que la récolte qui suit retrouve un niveau 10 fois supérieur.

La truffe est un champignon des sols secs. Si elle ne fructifie que dans certaines conditions d'humidité, en revanche nous sommes convaincus que le mycélium demeure. En quelque sorte il attend des jours meilleurs !

Souhaitons que les années à venir corroborent ces dires.

### **Point trop d'eau ne faut ! :**

Si la canicule a été une préoccupation pour les trufficulteurs, il en a été de même pour les pépiniéristes.

La température a notamment été très difficile à gérer sous les serres. Un niveau trop élevé pouvant entraîner de fortes mortalités au niveau des jeunes plants (âgés seulement de trois mois en juin). Les pépiniéristes les mieux équipés ont en premier lieu cherché à abaisser la température de l'air pour éviter un dessèchement trop important

du substrat de culture. Les plants ont pu ainsi n'être arrosés que modérément. Les autres pépiniéristes ont été confrontés à l'impossibilité d'abaisser la température de l'air entraînant ainsi des dessèchements rapides du substrat de culture, obligeant à une irrigation abondante pour éviter la mortalité des plants. Dans ce dernier cas, les résultats de mycorhization furent nettement moins bons.

Comme quoi le mycélium truffier est capable de s'adapter à un milieu sec pour autant que son support (l'arbre) survive.

**Extrait du Dictionnaire d'Agriculture et de Jardinage, de Fauconnerie, Chasse, Pêche, Cuisine et Manège :**

**Chez DAVID le jeune – PARIS – 1751 – Tomme II**

**Extrait original :**

*« TRUFES, les groffes font les plus estimées. Celles qui viennent du Périgord, font les meilleures ; elles se mangent ordinairement cultes avec du vin et du bouillon, affaifonnées de fel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et oignons ; on ne les met cuire dans ce cour bouillon, qu'après avoir fait tremper dans de l'eau tiède et bien frotté avec une broffe, pour qu'il ne refte point de terre autour. La trufe est*

*en tranches, après les avoir pelées, c'est un des meilleurs affifonnemens qu'on puisse faire en cuisine. On se sert aussi des truffes sèches, mais leur bonté est de beaucoup diminué, et on ne s'en sert plus guère dans les grandes cuisines » excellente dans toutes formes de ragoûts, soit hachée, ou coupée*

**Extrait adapté :**

« TRUFFES, les grosses font les plus estimées. Celles qui viennent du Périgord, font les meilleures ; elles se mangent ordinairement cuites avec du vin et du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et oignon ; on ne les met cuire dans ce cour bouillon, qu'après avoir fait tremper dans de l'eau tiède, et bien frotté avec une brosse, pour qu'il ne reste point de terre autour. La truffe est excellente dans toutes formes de ragoûts, soit hachée, ou coupée en tranches, après les avoir pelées ; c'est un des meilleurs assaisonnement qu'on puisse faire en cuisine. On se sert aussi des truffes sèches, mais leur bonté est de beaucoup diminué, et on ne s'en sert plus guère dans les grandes cuisines ».