



# Découvrir le monde mystérieux de la truffe

## Table des matières

Un champignon mycorhizien	1
Qu'est-ce qu'une truffe ?	2
La trufficulture	6
La commercialisation	9
Gastronomie	10
Sources bibliographiques	12

## Un champignon mycorhizien

La truffe est connue depuis l'antiquité, mais elle n'a pas toujours connu le succès qu'on lui attribue de nos jours.

Au Moyen Âge on lui attribuait des pouvoirs maléfiques à cause de sa couleur noire et de son aspect pas très appétissant. On pensait qu'elle était empoisonnée car autour d'elle toutes les herbes mouraient, c'est ce qu'on appelle le rond de sorcière. En réalité, c'est juste un herbicide naturel (allélopathie) que le mycélium sécrète dans le sol. C'est un champignon hypogée (qui se développe sous terre) de la famille des ascomycètes (comme la morille, qui elle se développe en surface).

Pour être exact, la truffe est l'organe reproducteur du champignon. La truffe contient la semence du champignon, les spores. On la trouve aux pieds des arbres. Principalement sous des chênes, des hêtres ou des noisetiers. L'arbre et le champignon vivent en symbiose, ils se rendent des services mutuels.

La truffe, grâce à son mycélium, entre en contact avec les petites racines de l'arbre en se développant tout autour et en formant une sorte de gaine. C'est là que se développent les mycorhizes qui vont pomper dans le sol, phosphore, azote, potassium, permettant à l'arbre de drainer une plus grande quantité d'éléments vitaux, et au champignon de recevoir en échange, les sucres (glucides) nécessaires à son développement.

Les truffes se développent dans les forêts et hors de celles-ci, chaque espèce ayant son propre biotope et ses arbres hôtes. Elles sont présentes sur tous les sols calcaires de Suisse et toutes les variétés comestibles se récoltent en Suisse à l'état sauvage (7 espèces).



**agridea**

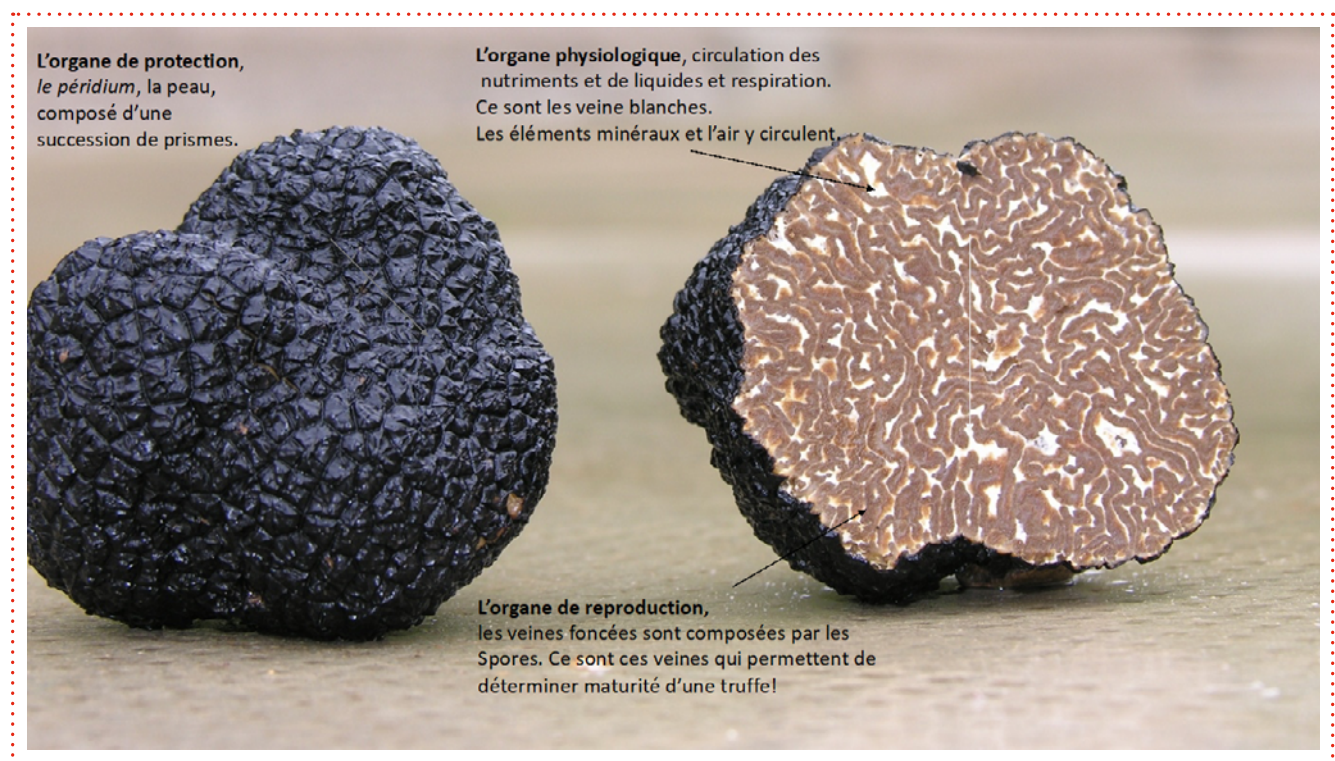
ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

A la fin du 19<sup>e</sup> siècle, il se récoltait des milliers de tonnes de truffes en Europe. De nos jours, on en récolte environ le 10%, cultivées ou sauvages. La trufficulture s'implante désormais en Suisse, actuellement une centaine d'hectares est plantée. Les arbres cultivés peuvent donner leurs premières truffes après 4 ans pour *Melanosporum* et 6 ans pour *Uncinatum* dans de bonnes conditions d'entretien.

La récolte ne devient réellement intéressante qu'à partir de 7 à 9 ans. Comme tous les champignons de cette famille, sa culture est assez complexe et sa réussite découle d'un travail minutieux et du choix d'un terrain adéquat. Les aléas climatiques peuvent favoriser ou nuire à son bon développement. Les truffes sont très prisées des gastronomes pour leurs odeurs et arômes. Ce champignon est plutôt rare et il peut valoir très cher.

C'est actuellement devenu un véritable produit de luxe. La truffe se déguste exactement comme un bon vin.

## Qu'est-ce que la truffe



### La truffe d'été

<b>Tuber aestivum vitt</b>	Truffe d'été, truffe de la St-Jean, la Scorzone
<b>Calibre</b>	De la taille d'une noix à une grosse pomme.
<b>Péridium (peau)</b>	Noir, prismes larges et bien marqués.
<b>Gléba (chair)</b>	Ferme et blanche, légèrement striée, au goût de noisettes et d'humus.
<b>Période normale de maturité</b>	Début mai à mi-septembre. Consommée crue ou en crème glacée.



### La truffe de Bourgogne

<b>Tuber uncinatum vitt</b>	Truffe de Bourgogne, d'automne ou de Bonvillars.
<b>Calibre</b>	De la taille d'une noix à un poing humain.
<b>Péridium (peau)</b>	Prismes moyens à gros, adhérant bien à la gleba.
<b>Gléba (chair)</b>	Beige à brun marron en pleine maturité. Goût de noisette et de sous-bois, voir terreux. Sa saveur est plus marquée que celle de l'aestivum.
<b>Période normale de maturité</b>	De mi septembre à fin mars. Très appréciée en gastronomie, ne supporte pas la chaleur au-delà de 60° C.





### La truffe du Périgord

<b>Tuber melanosporum vitt</b>	Truffe du Périgord, la mélando, diamant noir ou la rabasse.
<b>Calibre</b>	De la taille d'une noix à un poing humain.
<b>Péridium (peau)</b>	Noir avec des prismes relativement peu proéminents.
<b>Gléba (chair)</b>	Grise immature qui devient noir à maturité.
<b>Période normale de maturité</b>	De mi-décembre à fin février, début mars.



### La truffe d'hiver, truffe musquée

<b>Tuber brumale vitt</b>	La brumale ou truffe musquée.
<b>Calibre</b>	Plutôt petite, jusqu'à 6 cm de diamètre.
<b>Péridium (peau)</b>	Noirâtre. Fragile, il se décolle facilement de la gléba, les prismes sont de taille moyenne, en général plus petites que celles de la truffe du Périgord. Goût rappelant melanosporum.



La truffe de Lorraine	
<b>Tuber mesentericum vitt</b>	La mésentérique.
<b>Calibre</b>	De la taille d'une noix à un œuf de poule.
<b>Forme</b>	Arrondie ou irrégulière, présence régulière d'une fossette basiliaire plus ou moins marquée.
<b>Péridium (peau)</b>	Très noir, les prismes sont de petite taille, très serrées, non striées transversalement.
<b>Gléba (chair)</b>	Ferme, charnue, d'abord blanchâtre puis gris brun marron foncé à chocolat, veines blanches, bien marquées, formant un labyrinthe, Odeur forte, bitumeuse, phénolique, de teinture d'iode. Saveur plus ou moins agréable, ne plaît pas à tout le monde.
<b>Période normale de maturité</b>	De début août à fin mars. Supporte la chaleur.



La truffe blanche	
<b>Tuber magnatum Pico vitt</b>	Truffe blanche d'Alba.
<b>Gléba (chair)</b>	Ferme, blanchâtre à marron rouge, veines blanches nombreuses. Odeur forte caractéristique d'ail et de soufre, voir de parmesan.
<b>Période normale de maturité</b>	De début octobre à fin décembre. La truffe avec le prix le plus élevé du marché.
	<b>Elle se trouve aussi sous des peupliers ou des saules.</b>
	<b>Elle est très rare en Suisse !</b>
	<b>Elle est récoltée également dans les pays de l'Est pour être vendue sur les marchés les plus porteurs.</b>



## La trufficulture

Le terrain doit avoir fait l'objet d'une analyse de sol prouvant sa capacité potentielle de « truffière » pour assurer un développement et une croissance optimale des mycéliums afin d'obtenir une bonne production de truffes de l'espèce choisie de façon durable.

### Les types de sols favorables à la trufficulture

L'élément déterminant est le pH du sol. A partir de 7 à 7,5 vous pouvez établir un plant de culture.

Les sols légers seront plus favorables à l'accroissement des truffes.

Si la terre de surface est compactée, l'oxygénation de la truffe sera mauvaise. Son métabolisme en sera perturbé.

La croissance de la truffe sera gênée.

L'ensoleillement sera déterminant pour la variété de truffe choisie.

### Présentation d'une truffière vaudoise

**Alain et Valérie Salzmann**

Trufficulteurs / Bavois



**Plantation:** mars 2014

**Parcelle de** 2,3 ha

**Altitude:** 500 m

**Sol:** limoneux

**PH:** 7,8 à 8,2



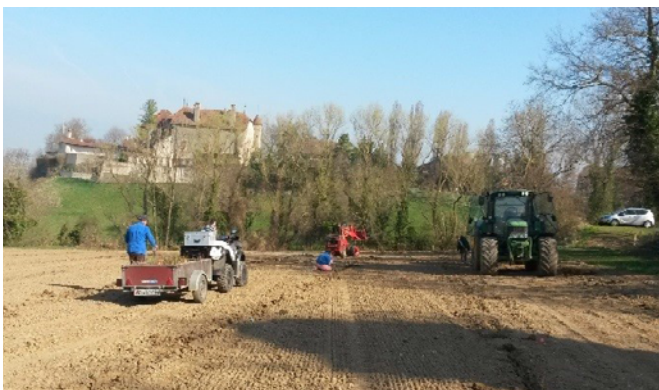




Percement des trous à l'aide d'une tarière à 3 m. de distance



Plantation et protection



Traçage des lignes de plantation à 4 m d'intervalle



Pose d'une natte bio dégradable pour garder l'humidité au sol



Mise en place des arbres selon le plan de plantation



Arrosage des arbres



### Les essences utilisées

Environ 1850 arbres sont plantés sur cette parcelle, soit une densité de 800 pieds/ha.



### 12 essences sont présentes :

550	noisetiers
420	chênes blanc
240	charmes
180	tilleuls
160	chênes chevelus
120	chênes sessiles
80	pins noirs
35	cèdres
30	hêtres
25	bouleaux
5	châtaigniers
5	chênes vert



### Les rendements

Les rendements peuvent beaucoup varier d'une année à l'autre selon la météo.

La production escomptée avoisine les 25 à 30 kg/ha.





## Commercialisation

Le marché de la truffe en Suisse est en pleine expansion.

La situation évolue et cela grâce à la création du marché aux truffes de Bonvillars en 2009.

Ce marché réuni chaque année des caveurs (ramasseurs de truffes) et des amateurs de truffes. Une truffe de Bourgogne 100% suisse se négocie à des prix très abordables (environ CHF 700.-/kg).

### Quelques structures Suisse

Association pour la Première Région Truffière de Suisse

Association du Marché aux truffes de Bonvillars

Groupe d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture

Association Truff'Aestivales de Concise

Fédération Suisse Truffe et Trufficulture

Association Suisse-Romande de la Truffe

Association Suisse-Italienne de la Truffe

Schweizerische Trüffelvereinigung



### Marché aux truffes de Bonvillars

Le succès du Marché de Bonvillars, premier évènement visant à promouvoir la truffe suisse (10ème édition en 2018), est une preuve de l'intérêt suscité par ce produit.

La manifestation attire chaque année plus de 5'000 visiteurs.



## Gastronomie

Sachez que le 100% des huiles de truffes vendues en grandes surfaces, sont à base d'arômes, même dits naturels, qui ne proviennent pas de truffes.

La législation autorise d'extraire les molécules représentant le goût des truffes, d'une écorce de bois ou du pétrole, du moment que c'est naturel... Elles mettent en péril l'économie liée aux truffes fraîches dans le monde, ainsi que votre palais...

### Quelques recettes traditionnelles

#### Crème

Mélangée à de la crème entière, il suffit de raper la truffe pour obtenir une délicieuse crème à la truffe.

#### Beurre

Le beurre à la truffe s'obtient à partir de truffes rapées et mélangées à du beurre.

#### Les truffes n'aiment pas la cuisson !

Afin de conserver tous ses arômes, il est préférable d'incorporer la truffe au moment de servir ou dans un corps gras au préalable.

#### Truffe fraîche

Elle se conserve dans un récipient, accompagnée d'oeufs ou emballée dans du papier ménage.  
Le papier ménage doit être changé régulièrement pour éviter les moisissures.

#### Congélation

La truffe se conserve très bien au congélateur jusqu'à 6 mois, emballée sous vide.  
Les beurres et les crèmes truffées se congèlent également très bien.



Omelettes aux truffes



En brouillade



En lamelles sur un plat



Râpée dans du beurre salé



En ravioles



En lamelles sur un plat



## Sources bibliographiques et informations

- Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture (GIVT), [www.aprts.ch](http://www.aprts.ch)
- La Truffe de Bourgogne, (*Tuber uncinatum* Chatin), G. Chevalier et H. Frochot, Edition Pétrarque, 2002, ISBN 2-911730-13-5
- TRUFFE Osons une culture raisonnée, Jean-Claude Pargney, coord.2014/ISBN 978-2-35669-062-3
- La truffe La trufficulture Vues par les Demerson Uzès (1989 – 2015) ISBN 9 791092 26234
- Frank Siffert (marché aux truffes de Bonvillars) [www.truffesuisse.ch](http://www.truffesuisse.ch)
- François Blondel Pépinière de Genolier (Plants truffiers) [www.plants-truffiers.ch](http://www.plants-truffiers.ch)
- Alain Salzmänn, [www.champvillars.ch](http://www.champvillars.ch)

**échanger  
comprendre  
progresser**



Plus d'informations  
sur la thématique  
«gestion d'entreprise, famille»

[www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-famille/](http://www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-famille/)

### Impressum

Edition	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 <a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a>
Auteure	Nadine Guéniat AGRIDEA
Collaboration scientifique	Pascal Mayor, Alain Salzmänn, Pierre-Yves Masson
Mise en page	AGRIDEA
Groupe	Exploitation, famille, Diversification
Article No.	3550
© AGRIDEA, septembre 2020	

### Crédits photographiques

© Nadine Guéniat AGRIDEA