La truffe brumale Tuber brumale

Après la truffe noire, c'est l'espèce la plus récoltée en Rhône-Alpes. De taille généralement plus modeste que la truffe noire, on peut parfois les confondre. Cependant, son odeur est intense et ses arômes plus musqués mais elle a d'excellentes vertus culinaires et supporte une cuisson un peu plus longue.



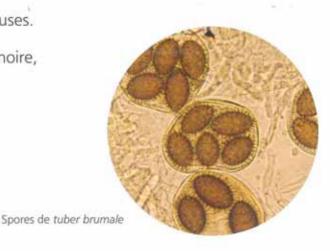
Truffière à brumale sous noisetier



Vue et coupe d'une truffe brumale

Caractéristiques

- Forme arrondie ou irrégulière en général plus petite que la truffe noire
- Peau noire, fragile, qui se décolle facilement.
- Chair gris noir, marbrée de blanc. Les veines sont épaisses et peu nombreuses.
- Brûlé moins marqué que pour la truffe noire, souvent absent.
- Odeur intense parfois musquée.
- Récolte de novembre à mars.



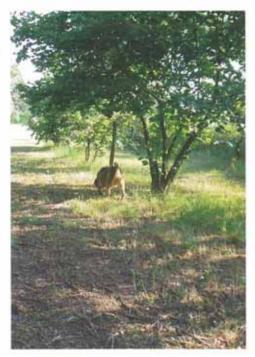
la truffe brumale

Tuber brumale

Bien que constituant une part importante des récoltes en terrains argilo-calcaires, la truffe brumale ne fait pas l'objet de plantation. Elle fructifie naturellement sur les mêmes sites que la truffe noire mais tolère également des sols plus riches, plus frais,

et plus argileux.

Elle présente une forte affinité avec le noisetier.

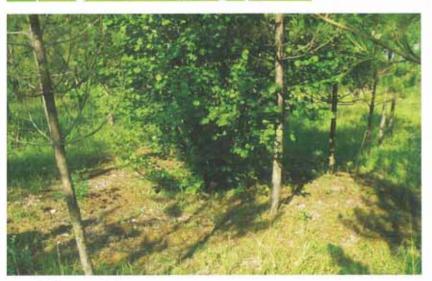




Ré-ouverture du couvert afin de laisser pénétrer la lumière au sol et favoriser la "production"

Travail du chien

Exigences écologiques



Brûlé sous noisetier

- Climat: bien adaptée à des ambiances plus fraîches que celles exigées par la truffe noire. Les années de sécheresse sont fatales à sa fructification.
- **Sol**: elle pousse exclusivement sur sol calcaire mais apprécie les matières organiques fraîches, les sols plus argileux.

Centre Régional de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

> Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle 69771 St-Didier-au-Mt-d'Or cedex tél. 04 72 53 60 90 • fax 04 78 83 96 93 e-mail : rhonealpes@crpf.fr www.foretpriveefrancaise.com/rhonealpes



Gaphine Brine 03,2010

La truffe de Bourgogne Tuber uncinatum

A la différence des autres espèces, la truffe de Bourgogne affectionne les milieux plus boisés comme les clairières en cours de fermeture ou les lisières de forêt. C'est la seule truffe qui se récolte à l'automne. Elle se caractérise par des arômes de noisette très fins.



Caractéristiques

Coupe d'une truffe de Bourgogne

- Forme arrondie à irrégulière. Truffe très proche de la truffe d'été.
- Peau noire.
- Chair brun foncé à chocolat, marbrée de blanc.
- Présence de brûlé sous l'arbre producteur.
- Arômes assez prononcés, plus intenses que ceux de la truffe d'été.
- Récolte de septembre à décembre.



La truffe de Bourgogne

La récolte de la truffe de Bourgogne dans notre région est relativement faible car elle est encore peu connue des cueilleurs. Elle a cependant un important potentiel de développement. Elle fait l'objet de plantations qui permettent de valoriser les vastes espaces calcaires en voie d'abandon.

Avec la truffe noire, ce sont les deux seules espèces qui peuvent faire l'objet de plantation car disponibles en pépinières sous forme de plants mycorhizés.





Récolte de truffe avec un chien





Plant truffier



Tilleul et truffe de Bourgogne

- Climat : elle prospère dans des secteurs plus frais et a besoin d'étés et d'automnes relativement humides.
- Sol: elle se développe dans les terrains argilo-calcaires bien aérés, bien drainés, riches en matières organiques.

Centre Régional de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle 69771 St-Didier-au-Mt-d'Or cedex tél. 04 72 53 60 90 · fax 04 78 83 96 93 e-mail: rhonealpes@crpf.fr www.foretpriveefrancaise.com/rhonealpes



La truffe d'été Tuber aestivum

C'est la première truffe que l'on peut récolter à partir du mois de mai jusqu'à la fin août. Elle développe à maturité des arômes très fins mais extrêmement volatils. Supportant mal la cuisson, elle est le plus souvent consommée crue (beurre de truffe).



Vue d'une truffe d'été

Truffière sur plateau calcaire

Caractéristiques

- Forme arrondie en sol sableux ou irrégulière lobée sur sol caillouteux. Elle est parfois de belle taille.
- Peau noire, verruqueuse. Pyramides très larges.
- Chair blanc jaune à brun clair, marbrée de blanc. Veines nombreuses et serrées.
- Brûlé souvent très marqué.
- Odeur moyennement intense. Pour exploiter tous ses arômes elle ne doit pas être chauffée.
- Récolte de mai à août.



Coupe d'une truffe d'été

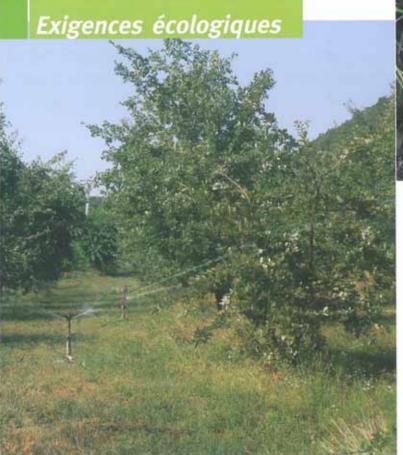


La truffe d'été

Tuber aestivum

C'est la seule truffe fraîche que l'on trouve en période estivale ; ce qui lui apporte un intérêt particulier et favorise sa commercialisation. Elle se récolte sur les mêmes sites que la truffe noire car elle fructifie naturellement sous les mêmes arbres mais à 6 mois d'intervalle.

Truffe d'été



L'arrosage peut favoriser la production



- **Climat :** bien adaptée aux régions chaudes voire sèches, elle craint les mois de mai secs et apprécie les orages d'été.
- **Sol**: elle pousse exclusivement sur sol calcaire comme la truffe noire mais tolère également des terrains plus argileux.



Récolte avec l'aide d'un chien truffier

Centre Régional de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

> Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle 69771 St-Didier-au-Mt-d'Or cedex tél. 04 72 53 60 90 • fax 04 78 83 96 93 e-mail : rhonealpes@crpf.fr

www.foretpriveefrancaise.com/rhonealpes



Sraphisme: Britime 03,2010

La truffe mésentérique Tuber mesentericum

Peu connue en Rhône-Alpes et dégageant des arômes très puissants, cette espèce est souvent dédaignée des cueilleurs. Cependant, elle supporte très bien la cuisson et présente un goût plus prononcé que la truffe noire; elle est donc particulièrement recommandée pour confectionner des pâtés et terrines truffés. Elle mérite d'être mieux connue et ses atouts lui confèrent un réel potentiel de développement dans notre région.



Truffière adulte

- Forme arrondie à irrégulière. Présence d'une cavité basale.
- Peau très noire, verruqueuse.
- Chair marron foncé à chocolat, marbrée de blanc.
- Arômes très puissants. Goût intense.
- Récolte d'août à septembre.

Coupe d'une truffe mésentérique



Spores de tuber mesentericum

La truffe mésentérique Tuber mesentericum

Essentiellement produite en Drôme et en Isère, elle est bien adaptée aux zones chaudes voire sèches. Elle se développe souvent sur les mêmes sites que la truffe noire.

Son goût prononcé lui amène autant de partisans que de détracteurs ; cependant, une meilleure connaissance de son utilisation en gastronomie devrait lui assurer un avenir prometteur.



Truffière à mésentérique

Exigences écologiques



Récolte de truffe mésentérique

- Climat: apprécie une pluviométrie importante et une sécheresse estivale atténuée.
- Sol: calcaires, sur pentes et notamment dans des terrains souples, pauvres en matières organiques.

Centre Régional de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

> Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle 69771 St-Didler-au-Mt-d'Or cedex tél. 04 72 53 60 90 · fax 04 78 83 96 93 e-mail: rhonealpes@crpf.fr www.foretpriveefrancaise.com/rhonealpes



La truffe noire Tuber melanosporum

C'est la plus célèbre de toutes les espèces récoltées en France, particulièrement recherchée des gastronomes et dont la valeur est la plus élevée. On la trouve dans l'ensemble de la région sur sols calcaires pauvres où elle représente la majorité des plantations. En Drôme, premier producteur régional, elle est souvent associée à d'autres cultures (lavande, vigne ou olivier).



Truffière et lavande



Brûlé sous chênes truffiers

- Forme arrondie.
- Peau noire, verruqueuse.
- Chair noire pourpre, marbrée de nombreuses veines blanches très fines.
- Présence de brûlé sous l'arbre producteur.
- Arômes puissants.
- Récolte de novembre à mars.



Coupe de truffe noire



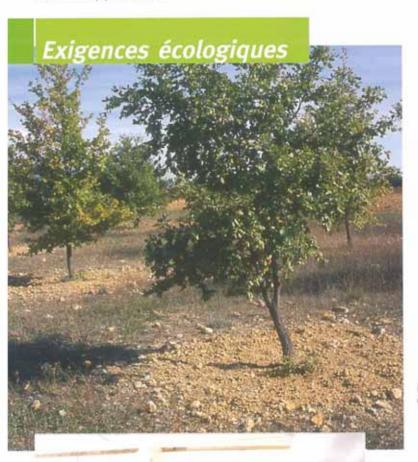
La truffe noire

Tuber melanosporum

C'est l'espèce bénéficiant des plus grandes surfaces de plantation dans la région.

La production se fait à partir d'arbres mycorhizés associant champignon et chênes, tilleuls ou noisetiers. La production peut débuter 10 à 15 ans après la plantation.

Lorsque les conditions écologiques sont adaptées, c'est l'espèce dont il faut privilégier le développement.



Plants de chênes mycorhizés



Mycorhize de tuber melanosporum

- **Climat :** bien adaptée aux régions chaudes voire sèches, elle craint les mois de mai secs et apprécie les orages de la mi-août.
- **Sol**: elle pousse exclusivement sur sol calcaire. Les terrains pauvres en matière organique fraîche lui conviennent tout particulièrement.

Plantation de chênes truffiers

Centre Régional de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

> Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle 69771 St-Didier-au-Mt-d'Or cedex tél. 04 72 53 60 90 • fax 04 78 83 96 93 e-mail : rhonealpes@crpf.fr www.foretpriveefrancaise.com/rhonealpes

