



Retrouvez les fiches produits sur le site du CFA : <https://www.cfaregionalhotelierdenice.com/>

LA TRUFFE



Truffe noire



Truffe blanche

Généralités :

La Truffe est un champignon de forme arrondie, plus ou moins bosselée. Elle se développe sous terre à environ 1 à 15 cm au pieds d'arbres dits truffiers tel que le chêne, le noisetier, le tilleul, le frêne, le charme, le pin...
La truffe se développe au printemps et grossie à partir de mi-août, elle arrive à maturité et se récolte généralement vers le moi de décembre jusqu'en février/ début mars.

Comment pousse t-elle ? :

La truffe a besoin des nutriments de l'arbre pour se développer. En retour, la truffe protège les racines de l'arbre de ses vertus antibiotiques. L'un des signes permettant aux trufficulteurs de détecter la présence de truffes mûres est justement l'absence d'herbe, provoquée par l'effet antibiotique et désherbant sur les végétaux situés à proximité de l'arbre.

La Truffe ne se cultive pas, et ne se plante pas. Ceci dit, l'homme a mis au point et perfectionné au fil des siècles la trufficulture, sur des sols de préférence calcaires et bien drainés.

Un été chaud et ensoleillé suivi de précipitations entre la mi-août et la mi-septembre favorisent la croissance de la

La truffe blanche d'Alba ou du Piémont (*tuber magnatum*). Variété italienne très parfumée (très luxueuse comme son prix !), Son est finement aillé, la *tuber magnatum* existe aussi à l'état naturel dans la vallée du Rhône. Quelques trufficulteurs tentent sa cult

QUELQUE TERMES SPECIFIQUES :

- **La trufficulture** : culture de la truffe
- **Truffière** : Lieu où poussent les truffes
- **Trufficulteur, -trice** : Exploitant d'une truffière
- **Caver ou rabasser** : Récolter la truffe

LES PRIX:

La truffe noire : Autour de 800€/kg
La truffe blanche : Autour de 3500€/kg



La truffe Chinoise envahie le marché, moins

Commercialisations:

- Fraîche
- En conserve (eau saumurée, entière ou en pelures)
- Surgelée
- Huiles aromatisées
- Sous forme de jus
- Crème de truffe en conserve
- Plats cuisinés
- Séchée, en poudre

Quelques utilisati

- Crue
- Cuite (ne pas trop le
- Omelette, œufs brou
- Volailles (Ex : demi-c
- Sauces (Ex : sauce
- Pâtes fraîches, risot
- Foie gras
- Poissons (Ex: en ca
- Pâtisseries diverses

Caractéristiques

La truffe pèse entre 20 et 100g mais peut aller jusqu'à plus d'un kilo.
Son écorce fine et poreuse est composée d'écailles, tandis que son intérieur se compose de "veines blanches"

Comment trouver la truffe

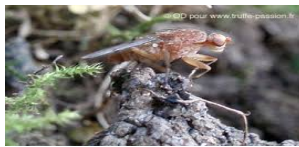
Comme elle est souterraine, l'homme a besoin d'un odorat plus pui que le sien. Il existe 3 possibilités : Pour la trouver on peut utiliser



Des chiens truffiers dressés depuis à leur flair.



Des cochons truffiers peuvent être



Et des mouches qui ont l'habitude œufs juste à côté des truffes. Leur petit nuage indique une ou plusieurs

Variétés (principales)

La truffe du Périgord (*tuber melanosporum*). Variété la plus recher Appelée aussi « truffe noire » ou « truffe de Provence » elle est c le sud (Périgord, Quercy, Vaucluse, Drôme, Lot, Gard...) et dans le France
La truffe dite « musquée »; **La truffe de Bourgogne** (*tuber uncinat*
La truffe de Lorraine (*tuber mesentericum*); La truffe d'été (*tuber* :

| | | | | | | | | | | |
|-------|-----|------|---------|------|------|-----|-----|-----|------|-----|
| Avril | Mai | Juin | Juillet | Aout | Sept | Oct | Nov | Dec | Janv | Fev |
|-------|-----|------|---------|------|------|-----|-----|-----|------|-----|

Disponible

Pleine saison

ore 2020



conservation

+4°C

ssant

:

s petits, grâce

aussi utilisés.

de pondre des
r présence en
rs truffes

chée.

ultivée dans
e centre de la

.um);
aestivum).

arôme
ure.

ons culinaires

a cuire)
illés
deuil)
Périgueux)
to, ravioles

rpaccio)

Mars