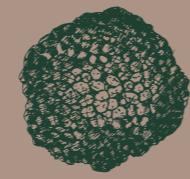


BIENVENUE À LA TRUFFIÈRE DIDACTIQUE DE BONVILLARS !

1

Bienvenue à la Truffière Didactique de Bonvillars réalisée par l'Association Première Région Truffière de Suisse (APRTS) grâce au soutien de

- La Commune de Bonvillars
- Les Compagnons de la Truffe Vaudoise
- La Loterie Romande
- Tous ceux qui ont oeuvré dans l'ombre...
- Ses parrains

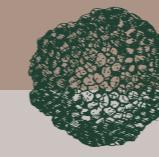
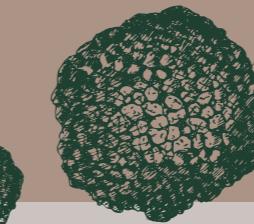


Notre souhait : vous faire partager et vous transmettre notre passion pour ce mystérieux champignon, la truffe.

Découvrez sur ce parcours tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les truffes, sans jamais avoir osé le demander

Entrez dans ce monde fabuleux...

Scan the following QR code for translations



UN GRAND MERCI AUX PARRAINS DE LA TRUFFIÈRE DIDACTIQUE

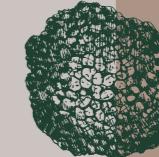
Agassis Sylvain,
Auchlin Pascal,
Barbezat Bertrand,
Bernat-Faesch Kamil,
Bloesch Jacques,
Bonny Dominique,
Bovey Jacques,
Brun Anne,
Brun Michel,
Bugnon Alain,
Bula Alexandre,
Bula-Lauber Christiane,
Burdy Olivier,
Burkhard Christian,
Carrard Jean-Daniel,

Conod Didier,
Cousin Guy,
Crisinel René,
Crott Linda,
De Blasio Zacharie,
Denisart Valérie,
Destraz Henri,
Dousse Lionel,
Dousse Tania,
Dubrit André,
Eggimann David,
Faesch Dominique,
Fellrath Geneviève,
Gagnière Gabriel,
Gilliéron Johann,

Glauser Eric,
Grandjean Olivier,
Grbovitic Nicolas,
Gurtner Pierre-Alain,
Hasanovic Mirnes,
Jaquier Pascal,
Jaquier Claude-Anne,
Jaquier Rémy,
Jutzeler Alain,
Kunz Bernard,
Le Berre Daniel,
Le Coultre Chantal,
Le Coultre Yves,
Léoni Carlo,
Margairaz Daniel,

Masson Pierre-Yves,
Meylan Philippe,
Moillen David,
Muriset Alexandre,
Nicolay Luc,
Pache Jean-Frédéric,
Pahud André,
Parvex François,
Parvex Pierre-Léon,
Perrin Jacques,
Pidoux Christian,
Piguet Frédéric,
Pisu Roberto,
Pittet Pierre,
Protti Cédric,
Protti Richard,

Rappo Daniel,
Robert Jean-Paul,
Rod Cyril,
Roulet Grin Pierrette,
Schenk Nicolas,
Schorderet Mary-Laure,
Sertori Daniel,
Seydoux Jean-Marc,
Siffert Frank,
Siffert Sophie,
Späth Mathieu,
Spidalieri Stéphane,
Thoutberger Oscar,
Urfer-Yenny Manon,
Yenny Laurent,
Zomer Monique



La Commune
de Bonvillars



SON HISTOIRE

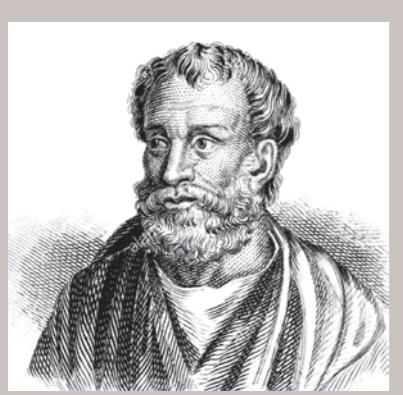
2



Depuis l'Egypte ancienne, les hommes se passionnent pour la truffe...

THÉOPHRASTE

372-287 av. J.-C.



L'auteur le plus ancien serait Théophraste qui expliquait ainsi **l'origine des truffes** : «végétaux engendrés par les pluies d'automne accompagnées de coups de tonnerre». **La truffe** figurait en bonne place sur les tables de Lucullus.

L'Inquisition prétendit que la truffe était aussi noire que l'âme d'un damné. Les brûlés étaient considérés comme des zones maudites, des ronds de sorcière... formés par la bave de Satan.

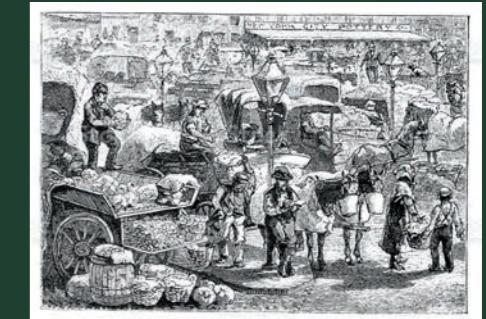


Elle aurait des propriétés aphrodisiaques. «La truffe réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupe et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.» Brillat-Savarin (1755-1826)

« Vous avez interrogé les savants, leur demandant ce qu'était ce tubercule, et après deux mille ans de discussion les savants vous ont répondu comme au premier jour, "nous ne savons pas".

POMME DE TERRE

New York City



Sachez encore qu'en Vaudois, la pomme de terre s'appelle la trufyé, preuve de sa consommation bien avant que les pommes de terre nous soient amenées d'Amérique.



Vous avez interrogé la truffe elle-même et la truffe vous a répondu

“ Mangez-moi ...! ”

A. Dumas

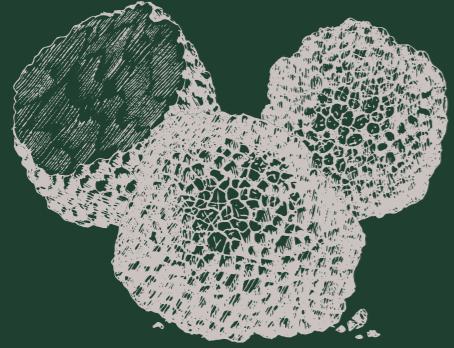
design des panneaux de la truffière par :

sophiesiffert.com

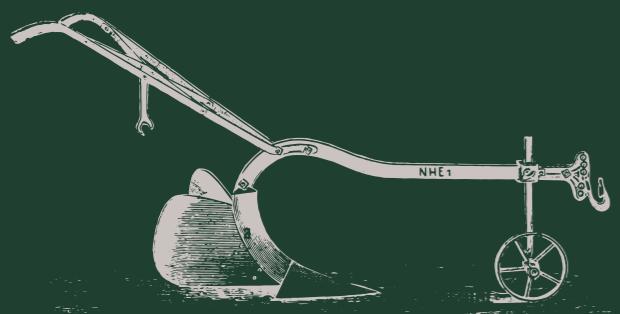
soph.

La Truffière DIDACTIQUE

3

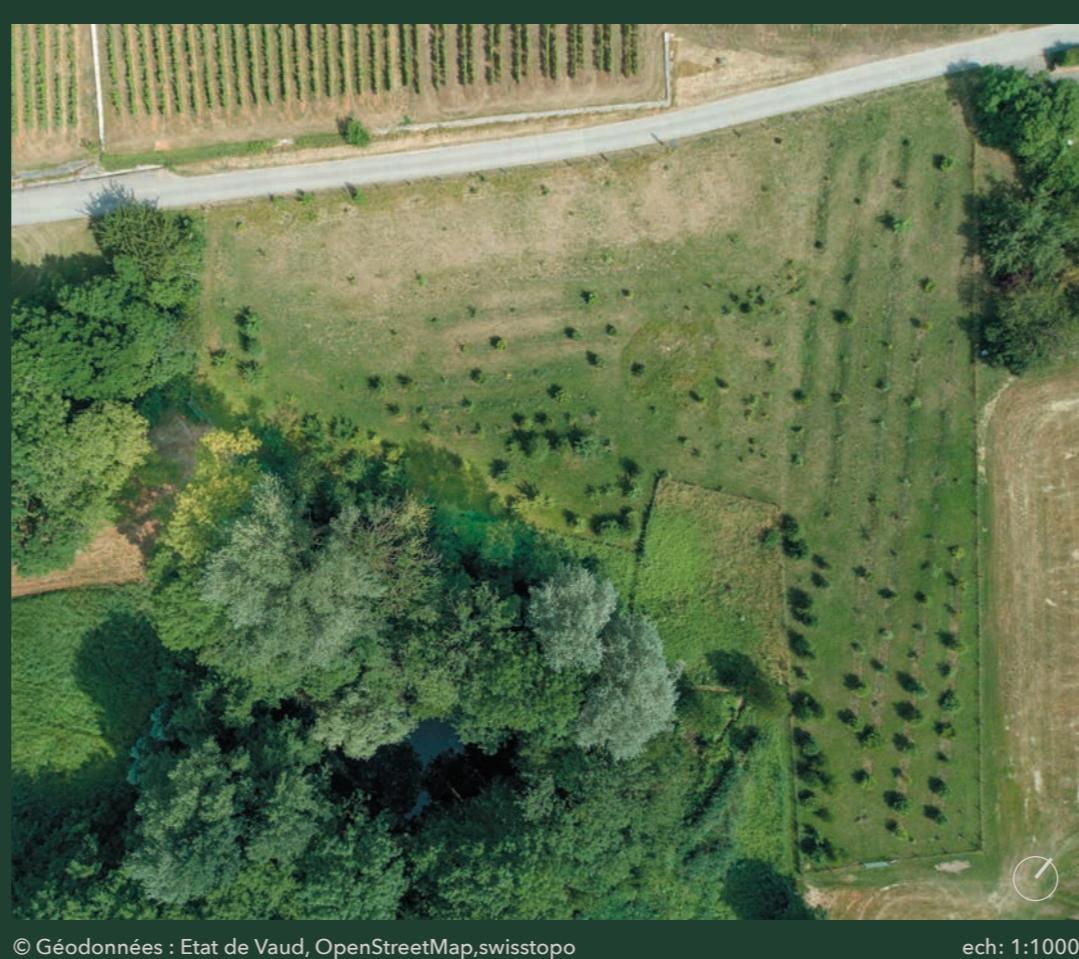


toutes les variétés de truffes
comestibles d'Europe



de nombreuses
techniques culturales

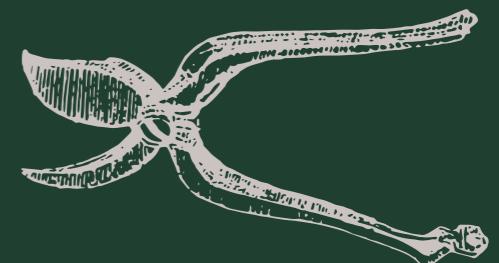
Notre association a inauguré le 13 octobre 2021, la première truffière didactique d'Europe. Vous y découvrez...



C'est grâce aux « Compagnons de la Truffe Vaudoise » et la commune de Bonvillars que ce terrain qui présente d'excellentes caractéristiques pédologiques pour la trufficulture et qui s'intègre parfaitement au paysage viticole a pu être réalisé.



les espèces principales
d'arbres mycorhizables



des techniques de taille
permettant une meilleure
production trufficole

La Truffière Didactique

PLAN

4

1 Présentation

2 Histoire

3 La truffière

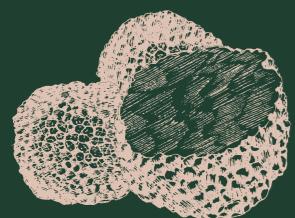
4 Plan

5 Trufficulture (5a)

Variétés de Truffes (5b)

Techniques culturales (5c)

Tuber aestivum (5d)

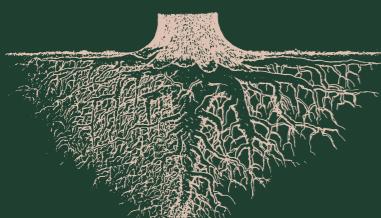


6 Présentation des truffes (6a)
Tuber melanosporum (6b)

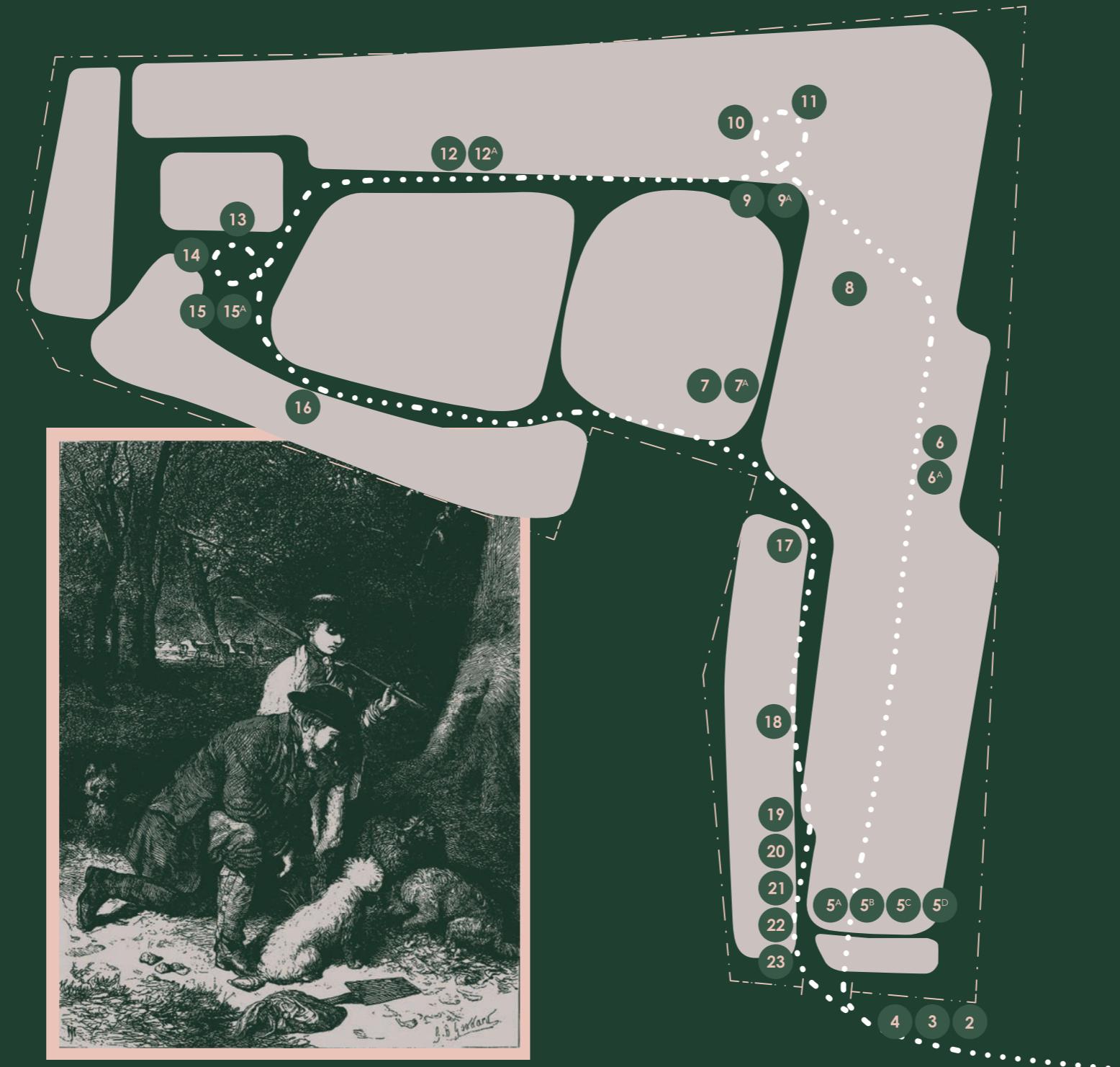
7 Les arbres hôtes

8 Sol et climat

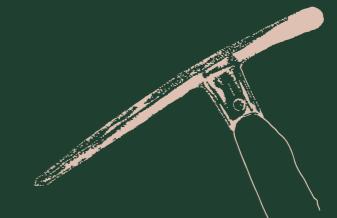
9 Biologie de la truffe



10 Production



11 Récolte



12 Tuber uncinatum
Recherche GIVT

13 Tuber magnatum pico

14 Tuber borchii

15 Gastronomie

16 Achat et qualité

17 Tuber brumale

18 Tuber mésentérique

19 Tourisme



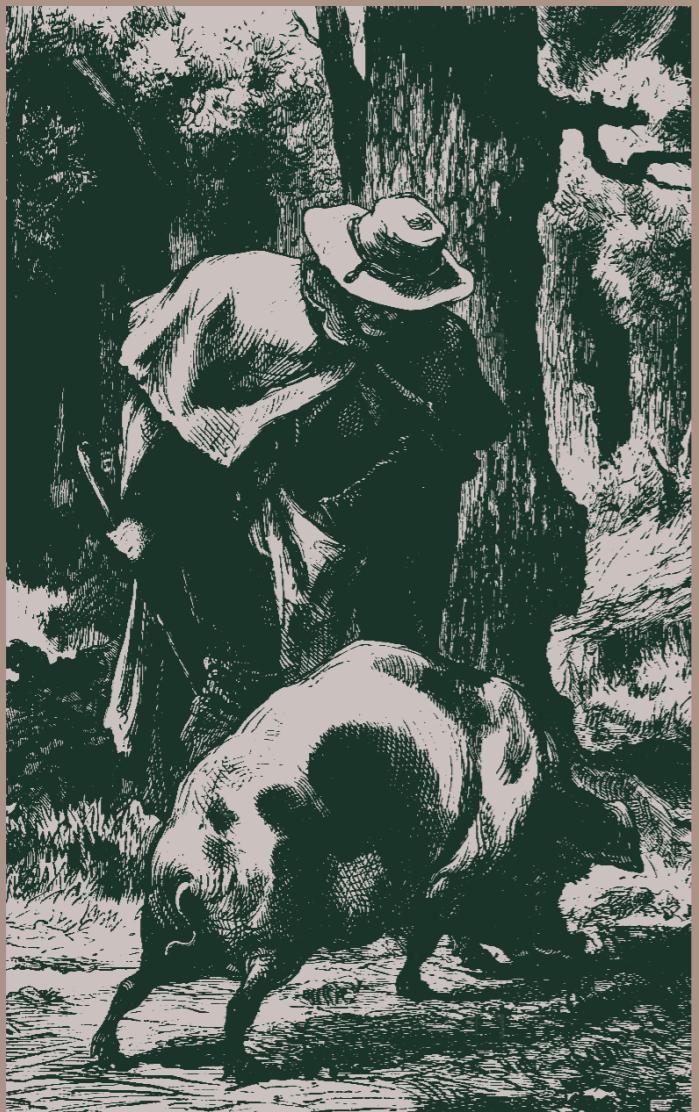
20 Offre touristique

21 Marché aux truffes

22 Association APRTS

23 Compagnon Truffe Vaudoise

LA TRUFFICULTURE EST L'ART DE CULTIVER LA TRUFFE



Les arbres truffiers et leurs mycéliums demandent des soins méticuleux afin de créer les conditions optimales pour leur production.

CONDITION ET PLANTATION

Antécédent cultural : les vergers, prairies extensives et les jachères sont favorables en raison d'une présence moindre de champignons concurrents et de résidus phytosanitaires (fongicides et pesticides).

Pour les vignes et les champs cultivés, il est préférable de laisser la surface se régénérer quelques années !

**CALCAIRE
PH 7
MINIMUM**

**250-900
PLANTS MYCORHIZÉS
PAR HECTARE**

Le sol doit être calcaire avec un PH de 7 au minimum, la densité de plantation variera entre 250 à 900 plants mycorhizés par hectare selon la variété de truffe et la technique culturelle choisie.

ENTRETIEN ET PRODUCTION

L'entretien du sol favorise le développement racinaire désiré. La taille des arbres apporte l'ensoleillement essentiel à la truffe. Afin d'augmenter la production, il est également important de :



- ensemencer avec des spores la zone autour du tronc des arbres



- maintenir, par arrosage s'il le faut, une certaine humidité du sol



- surveiller l'activité des rongeurs, très friands de la rabasse (truffe)
Aucun produit chimique ni autre désherbant n'est utilisé en trufficulture, ce qui en fait un produit biologique, sain et local.

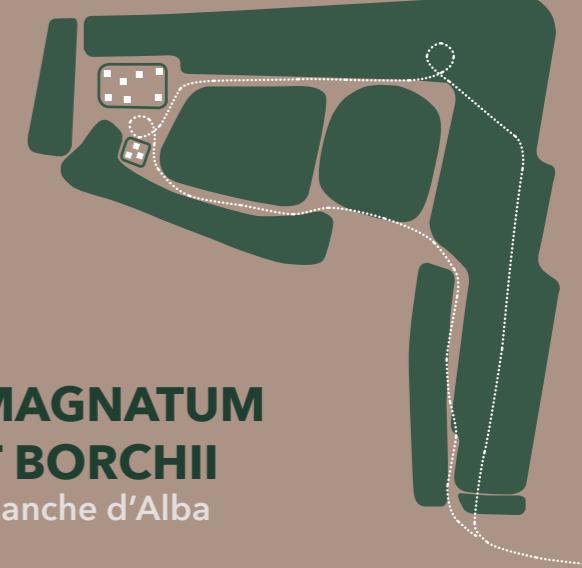
VARIÉTÉS DE TRUFFES



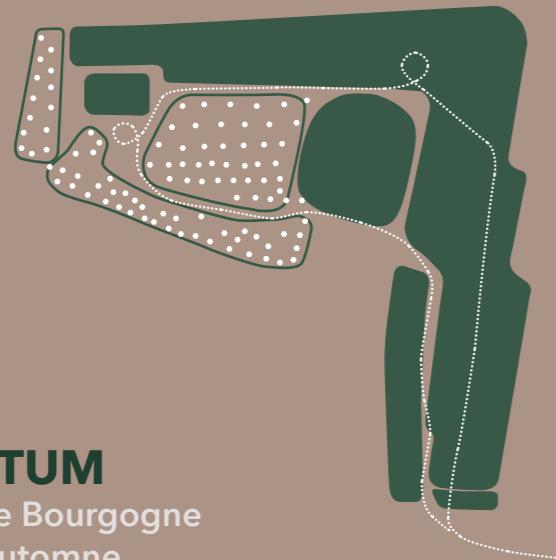
AESTIVUM
dite truffe d'été ou
de la St-Jean



**TUBER
MELANOSPORUM**
dite truffe noire du Périgord
ou diamant noir



**TUBER MAGNATUM
PICO, ET BORCHII**
dite truffe blanche d'Alba



**TUBER
UNCINATUM**
dite truffe de Bourgogne
ou truffe d'automne



**TUBER
BRUMALE**
dite truffe musquée

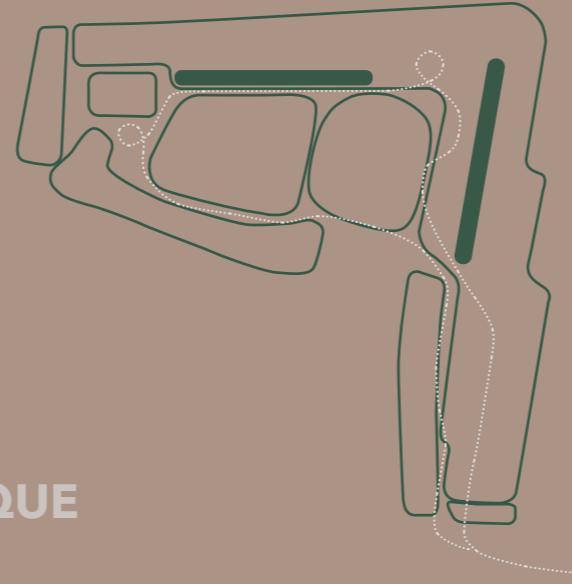


**TUBER
MÉSENTÉRIQUE**
dite truffe de Lorraine
ou de Bagnoli

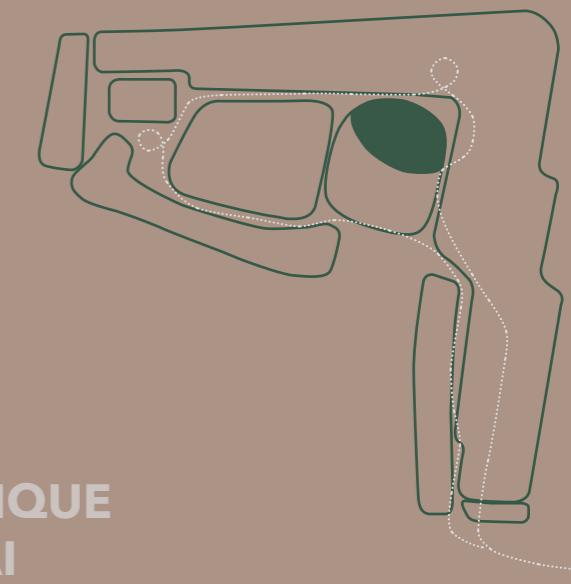
TECHNIQUE CULTURALE



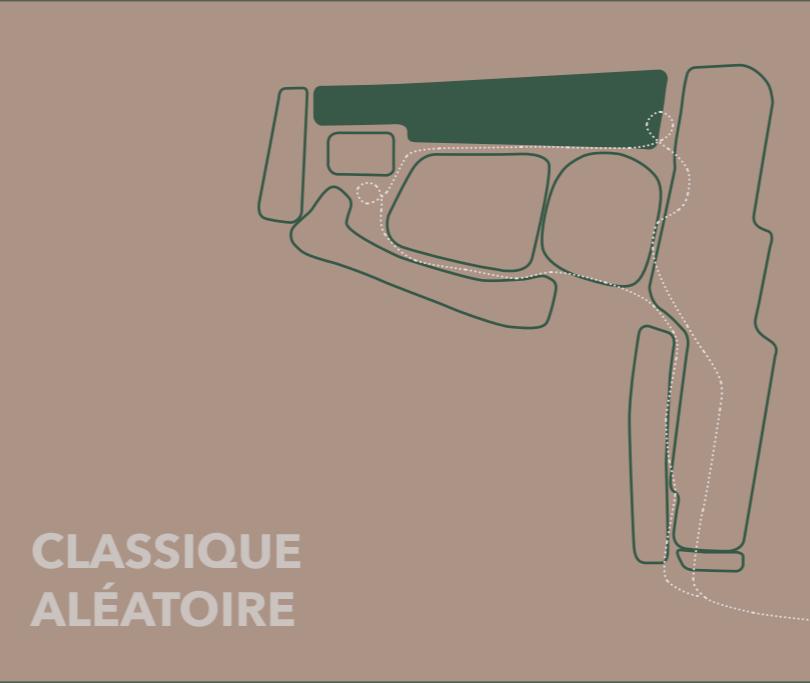
TECHNIQUE
ANGELOZZI



TECHNIQUE
HOUET



TECHNIQUE
BONZAI



CLASSIQUE
ALÉATOIRE



FERMETURE
FORESTIÈRE
aligné ou aléatoire

TUBER AESTIVUM

NOM COMMUN

Truffe d'été,
truffe de la St-Jean, la Scorzone

HISTOIRE

Tuber aestivum est décrite
par Chattin en 1831



FORME

La truffe d'été est
très souvent ronde

PÉRIDIUM

Noir, Prisme large
et bien marqués

GLEBA

Ferme et blanche
légèrement striée

COULEUR

Blanche, puis crème
à maturité



GOÛT
noisette et
sous-bois



ODEUR

un parfum léger,
rappelant l'humus et le
champignon de Paris.



HÔTES

chêne, hêtre,
charme et noisetier
principalement



COMESTIBILITÉ

bonne à maturité,
à consommer crue
de préférence.
Délicieuse en crème
glacée ou autre
préparation sucrée.

MATURITÉ

Juin à Août



HABITAT

ensoleillement
important comme
le long des lisières,
végétation peu dense,
brûlés marqués

ANECDOTE

cette truffe, longtemps
oubliée, retrouve ses
lettres de noblesse
actuellement.

PRÉSENTATION D'UNE TRUFFE

LE PÉRIDIUM,

Enveloppe de protection extérieure de la truffe "la peau".

Blanc, crème, brun, jaune, rouge, violet, noir, sa couleur varie selon les espèces et leur maturité.

Adhérent ou se détachant facilement, il se compose de prismes plus ou moins gros. Il peut être lisse chez certaines variétés.

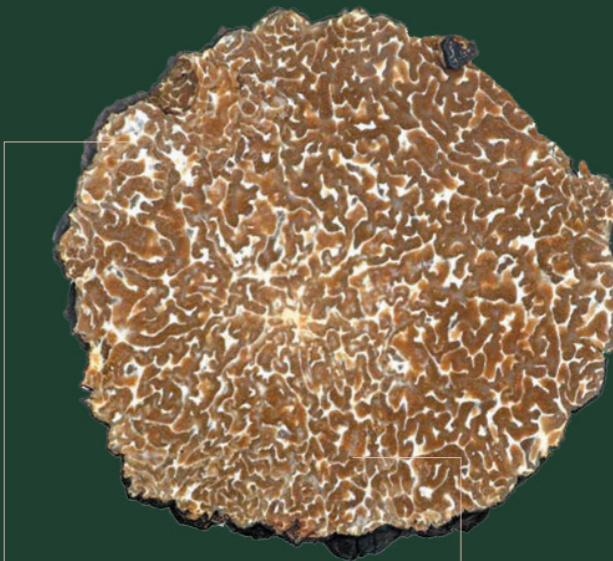


LA GLÉBA, SA CHAIR

masse interne de la truffe.

Elle prend des teintes propres à son espèce au fur et à mesure de sa maturité.

Elle est composée de deux organes distincts :



Les veines blanches, dites stériles, sont l'organe respiratoire, de régulation et d'assimilation.

Les veines foncées qui contiennent les asques dans lesquels se trouvent les spores.

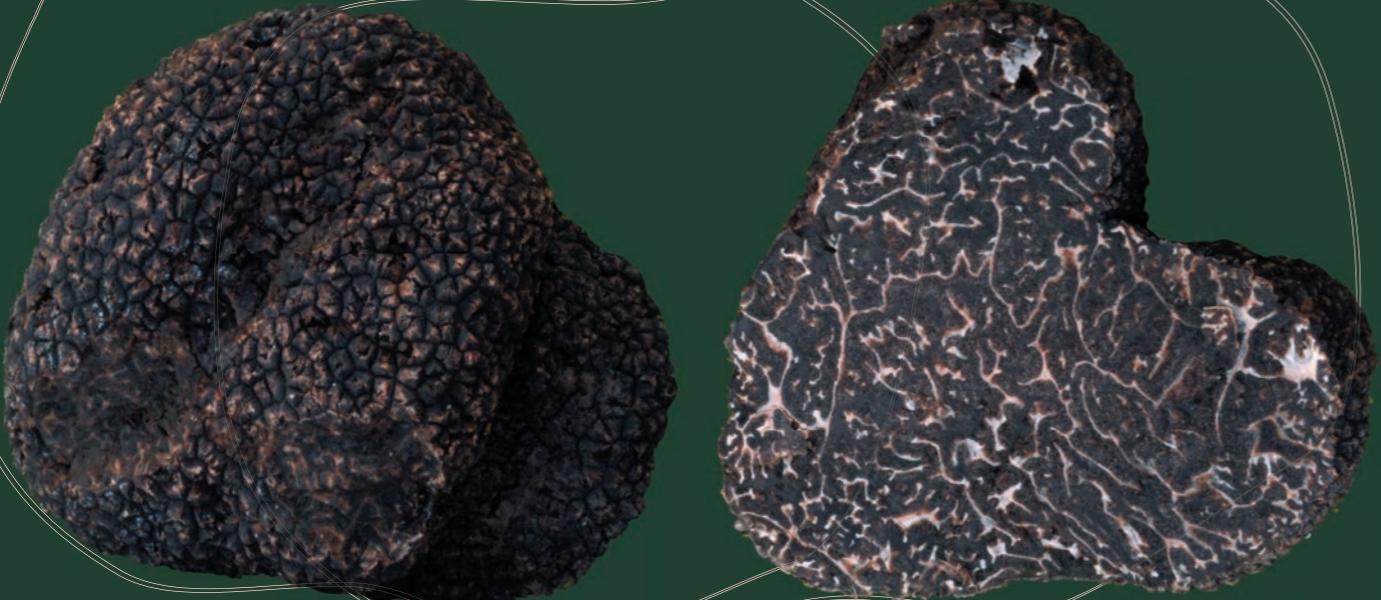
TUBER MELANOSPORUM

NOM COMMUN

La périgourdine, le diamant noir, la mélano ou la rabasse

HISTOIRE

C'est à partir de la renaissance que la mélano devient la truffe de référence et Brillat-Savarin la baptise "diamant noir"



FORME

de forme ronde et régulière en trufficulture

PÉRIDIUM

noir avec des prismes relativement peu proéminents

GLEBA

noire à maturité et avec reflet rouge et gris si immature

COULEUR

le veinage blanc sur noir est fin et serré



ODEUR

typique et non qualifiable ce qui en fait la référence

GOÛT

seule truffe qui est une référence de goût (arôme)

MATURITÉ

décembre à mars

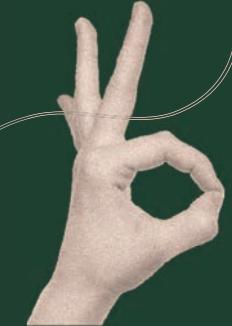
HABITAT

ensoleillé et chaud, parcs, forêts claires, arbres isolés.



HÔTES

sous tous les arbres mycorhizés offrant les conditions ci-dessus.



COMESTIBILITÉ

c'est un excellent comestible

ANECDOTE

la plus cultivée dans le monde, de l'Europe à l'Australie en passant par la Chine.



TRUFFE VAUDOISE

TRUFFIÈRE DIDACTIQUE by APRTS

Première région truffière de Suisse

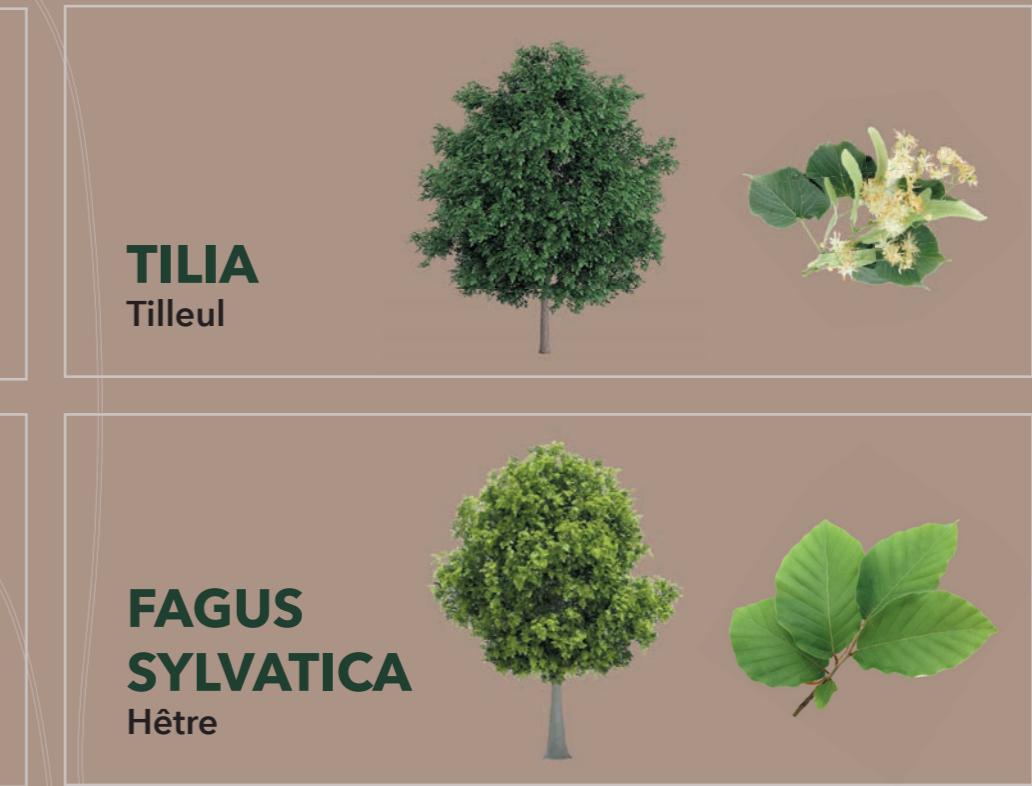
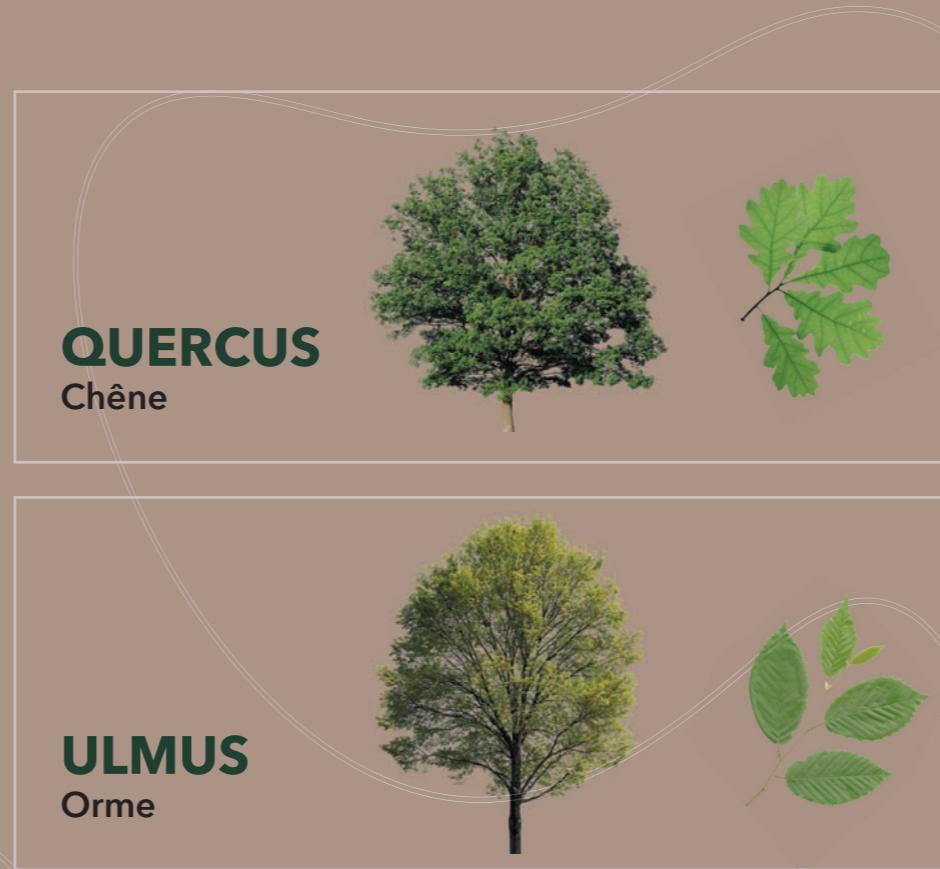
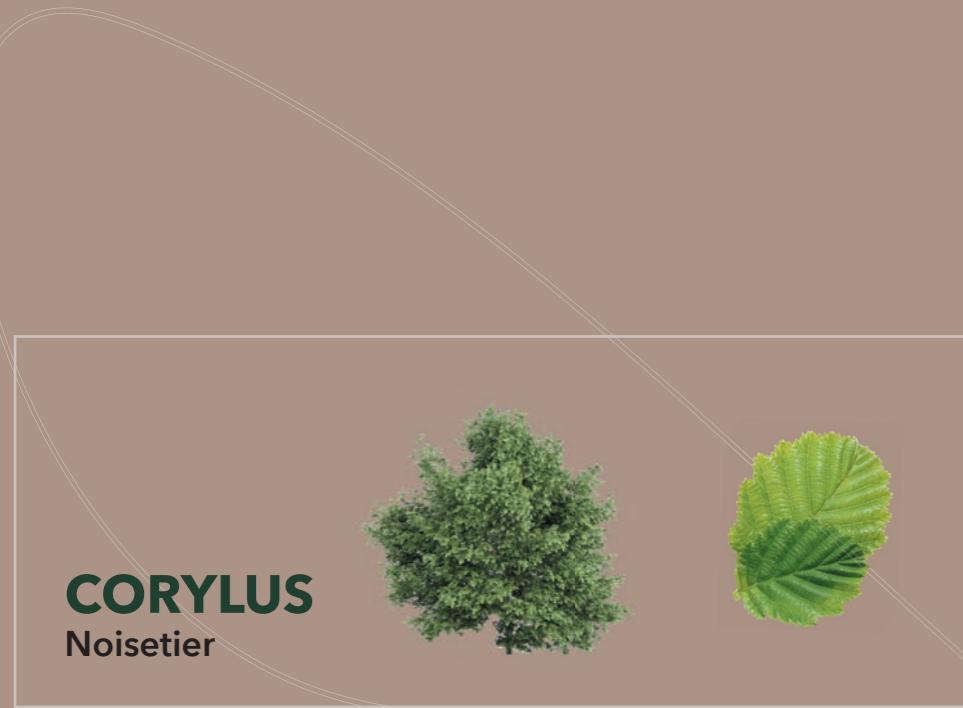
www.aprts.ch

info@aprts.ch

PUB?
078 624 84 21

LES ARBRES

7



Truffes Suisses

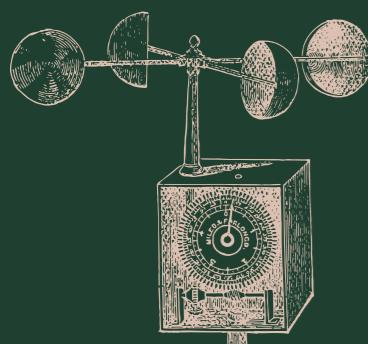
SOLS & CLIMAT

8

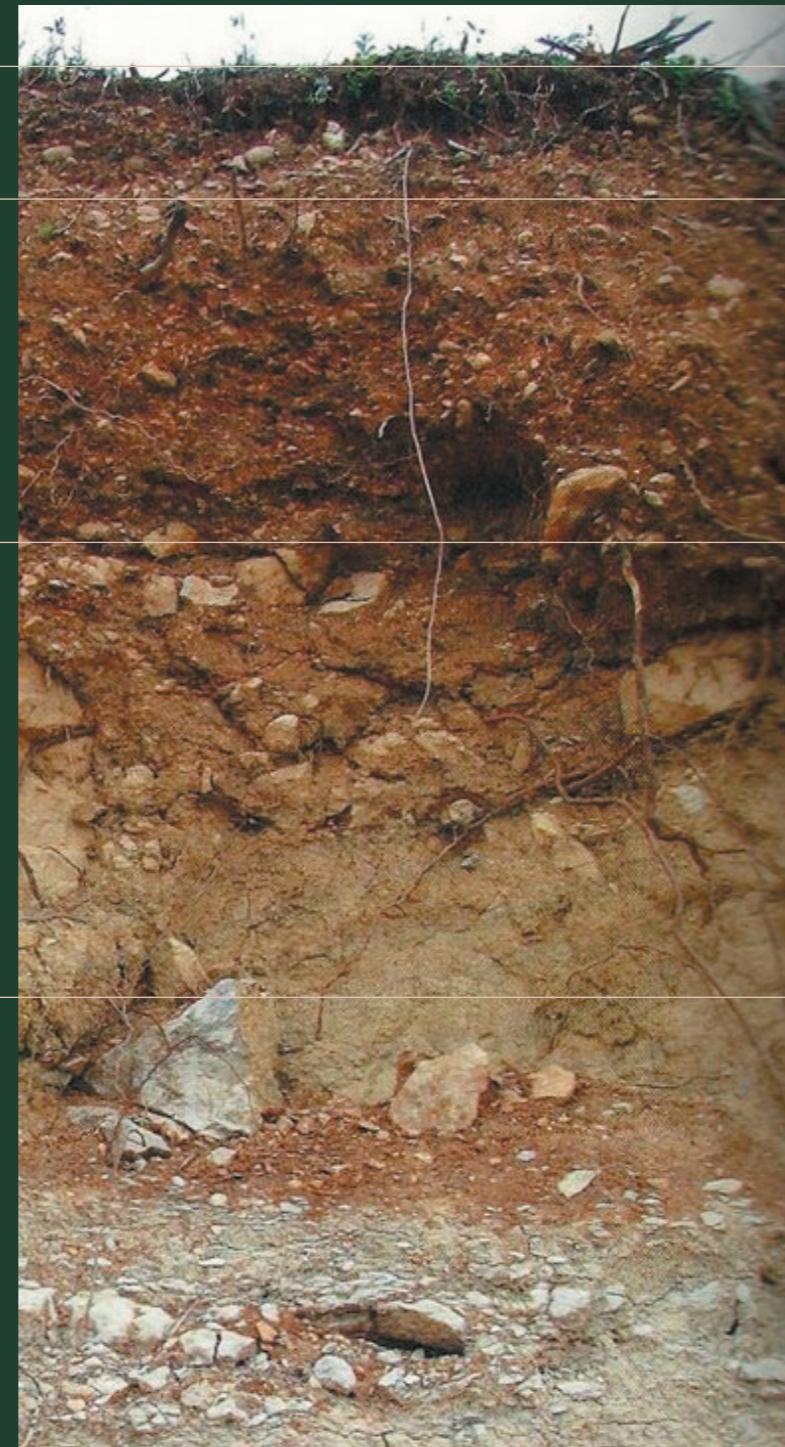
LES SOLS ET LEURS COMPOSITIONS

La caractéristique des sols favorables à la truffe est principalement le PH et leur teneur en calcaire actif.

La composition pédologique des sols à truffe est relativement large. Elle va des terres brunes profondes aux sols rocheux peu profonds et séchards, des côtes exposées au sud aux faces nord fraîches et humides. C'est ce qui va sélectionner les variétés.



terre arable



horizon illuvial

horizon d'alteration

roche mère

EVOLUTION LIÉE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

L'une des conséquences du réchauffement sont un déplacement de l'aire de répartition des truffes. Cela implique que les régions, autrefois propices, sont confrontées à des difficultés liées à l'apport d'eau, qui devient la grande problématique de la trufficulture et de la production sauvage.

L'avantage c'est que nos régions pourraient devenir les meilleures zones de production si nous avions les surfaces de plantations pour concurrencer les espaces de nos pays voisins.



BIOLOGIE DE LA TRUFFE

Scientifiquement, la truffe est un-e ascocarpe, mycorhiziens, symbiotique et hypogée. Elle fait partie de la grande famille des ascomycètes, tout comme sa proche cousine la morille.

LE THALE

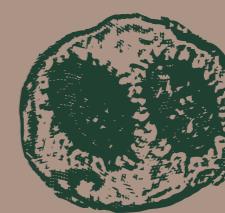
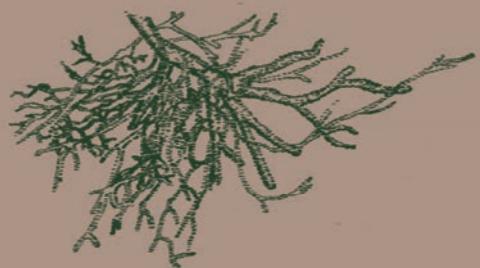
L'ensemble d'un champignon, comme être vivant, s'appelle le "thale". Les racines, nommées hyphes, forment au cours de leur développement, un système de colonisation, de fructification et d'échange.

L'HYPHE

L'hyphe, naît d'une spore ou peu se développer à partir d'un segment isolé dans le sol. Il est mâle ou femelle et de types différenciés. L'ensemble de son réseau, dit mycélien, représente le corps végétatif du champignon.

Dans le sol qu'il colonise, il recherche les éléments minéraux qui serviront à sa croissance et à celle de l'arbre hôte. Ces éléments seront échangés via les manchons mycorhiziens, qui entourent les jeunes racines de l'arbre, contre du carbone et des sucres élaborés dans les feuilles de l'arbre.

Son autre fonction est de préparer la reproduction sexuée, c'est à dire les fruits, les truffes! Pour produire une truffette, le primordium, il faut que deux hyphes femelle et mâle, se rencontrent, chacun d'une polarité différente.



LE PRIMORDIUM

Les deux hyphes forme un "noeud" qui pourra donner une truffe. Les hyphes fabriquent une grande quantité de primordium. Seul un petit nombre auront la chance d'arriver à maturité.

LES ASQUES ET LES SPORES

Seules les truffes matures ont le pouvoir de propagation de l'espèce.

Les spores dont la maturité détermine la couleur de la chair de la truffe, sont contenues

dans un petit sac de chitine, appelé "asque". celui-ci donne le nom à sa famille, "les ascomycètes".

LE CYCLE...

Tout être vivant qui consomment des truffes, les disséminent dans l'environnement via ses excréments. La pluie, qui lessive les sols, participe elle aussi à la propagation des asques et de leurs spores.

Les spores ainsi dispersées trouveront dans des terrains favorables les conditions nécessaires à leur germination.

La boucle est bouclée !



TRUFFE VAUDOISE

TRUFFIÈRE DIDACTIQUE by APRTS

Première région truffière de Suisse

www.aprts.ch

info@aprts.ch

PUB?
078 624 84 21

PRODUCTION

TOUTES VARIÉTÉS DE TRUFFES CONFONDUES

10



TOUTES VARIÉTÉS DE TRUFFES CONFONDUES

L'Espagne, l'Italie, la France, tout comme la Hongrie, la Roumanie et les pays des Balkans, produisent l'essentiel des truffes d'Europe. Estimée à 400 tonnes, 50 % étant exporté au Japon, Chine, Etats-Unis et en Russie essentiellement.

L'Australie et la Nouvelle-Zélande deviennent de gros producteurs, mais leur production dans l'hémisphère sud ne perturbe pas encore la production européenne.

La production mondiale est loin de pouvoir satisfaire la demande en constante augmentation.



EN SUISSE

La truffe peut se récolter dans la plupart des régions calcaires.



RÉCOLTE SAUVAGE

1000 cueveurs en Suisse récoltent de la truffe sauvage.

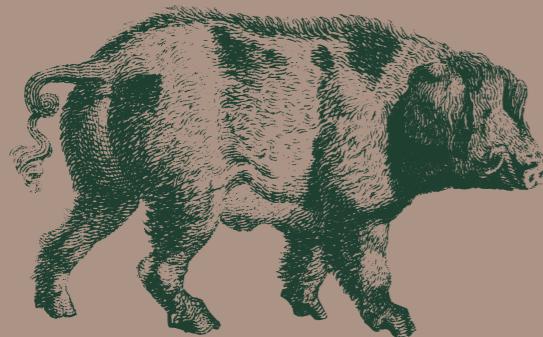
RÉCOLTE EN TRUFFIÈRE

environ 100 hectares de truffières plantées à fin 2019, en partie en production.

Pour 1 tonne produite actuellement, on devrait atteindre 10 tonnes d'ici 2030.

LA RÉCOLTE OU CAVAGE

LA RECHERCHE DES TRUFFES S'APPELLE LE CAVAGE.
LES 3 MÉTHODES CLASSIQUES DE CAVAGE SONT :



LE COCHON,
peu maniable, saura
toutefois trouver
toutes les truffes qu'il
croisera sur son chemin.
Malheureusement, il ne
fera pas attention à leur
maturité.



LA MOUCHE,
à truffe, nous présente
le domaine du silence,
de l'intimité et de la
poésie. Hémolysa (Sullia)
ne ment jamais; sa
présence indique à coup
sûr la présence d'une ou
plusieurs truffes mûres.



LE CHIEN,
est la solution la plus
simple pour le cavage.
Il est rapide pour
déceler la truffe à
bonne maturité.

*Toutes les races
sont capables
d'en trouver*

D'autres animaux et insectes se délectent de la truffe et vous feront
concurrence, comme le scarabée "liodes", le sanglier, le mulot et bien
d'autres...

La relation entre le
maître et le chien est
primordiale, presque
aussi symbiotique que
celle entre l'arbre et ses
racines mycorhizées.

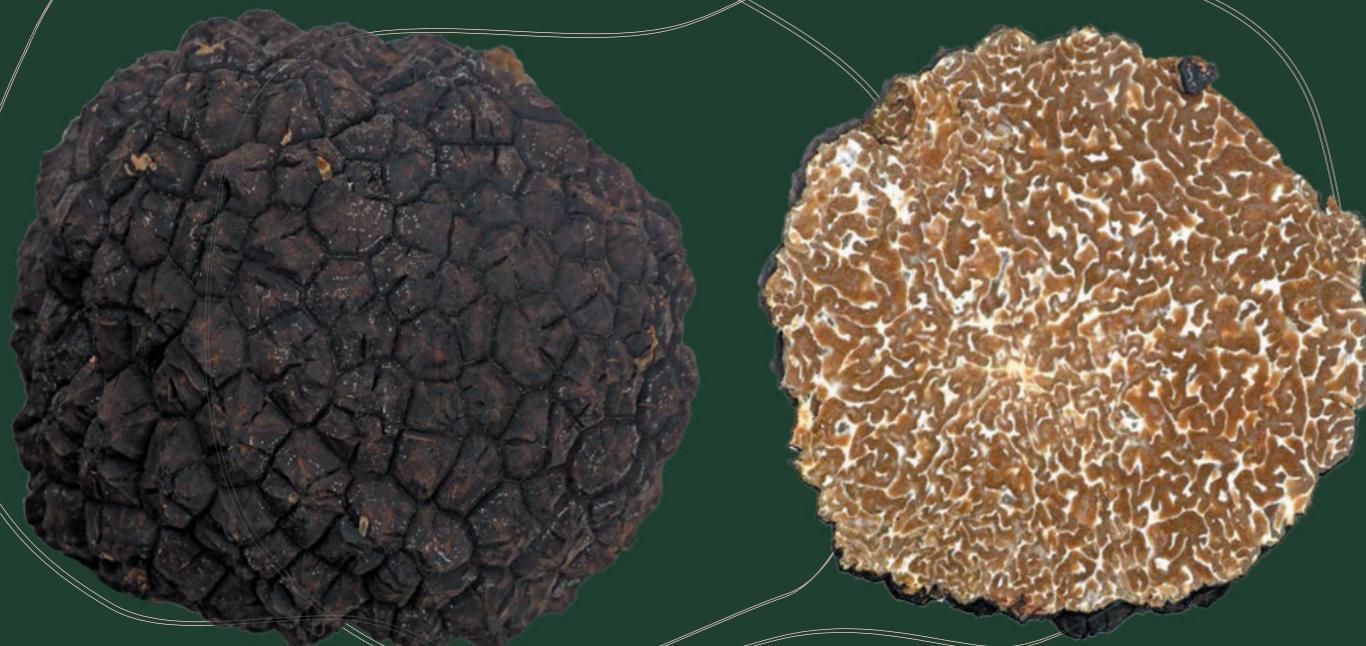
TUBER UNCINATUM

NOM COMMUN

dite de Bourgogne,
d'automne, de Bonvillars

HISTOIRE

la Bourguignonne s'invite à la table des rois jusque
sous le règne de François 1er !



FORME

arrondie ou
irrégulière

PÉRIDIUM

souvent à gros
prismes

GLEBA

de couleur beige
à brun marron en
pleine maturité

COULEUR

assez variable, de
dense et régulière
parfois marbrée

GOÛT

le fameux goût
de noisette et de
sous-bois, tout en
douceur



ODEUR

en parfait équilibre
avec son goût



COMESTIBILITÉ

Excellent comestible



MATURITÉ

du 15 septembre
à fin mars

HABITAT

les plus beaux
spécimens se trouvent
dans des zones au sol
assez profond et riche
en matière organique
dans une ambiance où
la lumière et l'ombre se
succèdent tout au long
de la journée.

ELLE MÉRITE D'ÊTRE MIEUX CONNUE ET MIEUX CUISINÉE SOUS NOS
LATITUDES. ELLE VA SANS NUL DOUTE RECONQUÉRIR SES LETTRES DE
NOBLESSES ET RETROUVER LA TABLES DES ROIS.



TRUFFE VAUDOISE

TRUFFIÈRE DIDACTIQUE by APRTS

Première région truffière de Suisse

www.aprts.ch

info@aprts.ch

PUB?
078 624 84 21

RECHERCHE GIVT & DGAV

LE GIVT

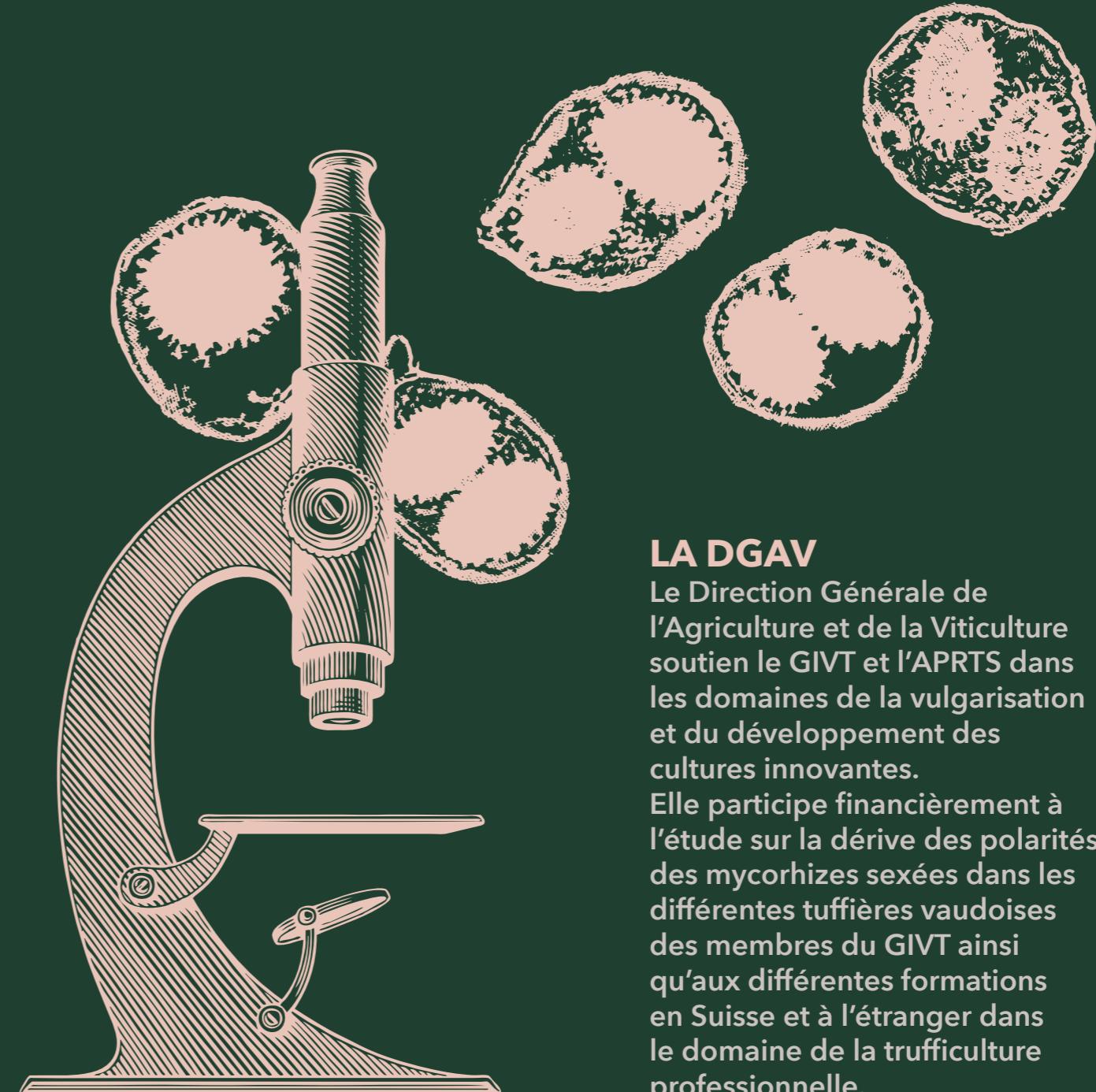
Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture a été créé en assemblée constitutive le 26 février 2014. Elle fait partie intégrante de L'APRTS, Association Première Région Truffière de Suisse et est représentée par son président à l'Association Suisse Romande de la Truffe ASRT

Le GIVT regroupe des agriculteurs et des privés ayant plantés des vergers truffiers.

L'association a pour but de rapprocher les trufficulteurs en vue de rechercher les moyens scientifiques propres à améliorer la sélection et les méthodes de production. Les membres se rencontrent pour partager leurs expériences afin d'améliorer leurs pratiques en collaboration avec la DGAV (Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires. Ils participent à un effort de sélection des arbres truffiers. Le GIVT s'occupe également de toutes questions relatives à la défense de la trufficulture auprès des instances politiques régionales et nationales. L'association a pour mission de distribuer individuellement les subventions cantonales octroyées au titre d'un projet novateur, sous le contrôle de la DGAV.

Concrètement, sous l'impulsion de son comité, plus de 20 ha de truffières se sont plantés dans le canton de Vaud par 19 agriculteurs ou privés. Ceux-ci contribuent à fournir la matière première nécessaire au développement des projets de l'APRTS.

En parallèle à ces activités, et avec l'aide financière de la DGAV, le GIVT a mandaté des travaux de recherches scientifiques afin de mettre en place une méthodologie permettant d'établir l'implication de la dérive des sexes sur la diversité génétique des mycorhizes.



LA DGAV

Le Direction Générale de l'Agriculture et de la Viticulture soutient le GIVT et l'APRTS dans les domaines de la vulgarisation et du développement des cultures innovantes.

Elle participe financièrement à l'étude sur la dérive des polarités des mycorhizes sexées dans les différentes tuffières vaudoises des membres du GIVT ainsi qu'aux différentes formations en Suisse et à l'étranger dans le domaine de la trufficulture professionnelle.



TUBER MAGNATUM PICO

NOM COMMUN

La Blanche, truffe d'Alba

HISTOIRE

Devient mondialement connue à partir de 1930 avec la création de Foire aux truffes d'Alba



FORME

irrégulière à ronde

PÉRIDIUM

lisse

GLEBA

fine avec
marbrure légère

COULEUR

rose, blanche à
jaune selon maturité



ODEUR

identique à son goût
avec un puissance
unique chez les tuber



GOÛT

d'ail, de soufre
et de parmesan



HABITAT

de sol profond
à sablonneux

ANECDOTE

l'arôme de truffe blanche inonde le
marché des huiles et vous trompe sur
le goût authentique de celle-ci

MATURITÉ

d'octobre à
fin janvier

ELLE PEUT ÊTRE CONFONDUE AVEC SA COUSINE LA BORCHII.
IL FAUDRA FAIRE ATTENTION DE NE PAS VOUS FAIRE VENDRE
L'UNE À LA PLACE DE L'AUTRE, LA BORCHII ÉTANT VENDUE 10
FOIS MOINS CHER NORMALEMENT.

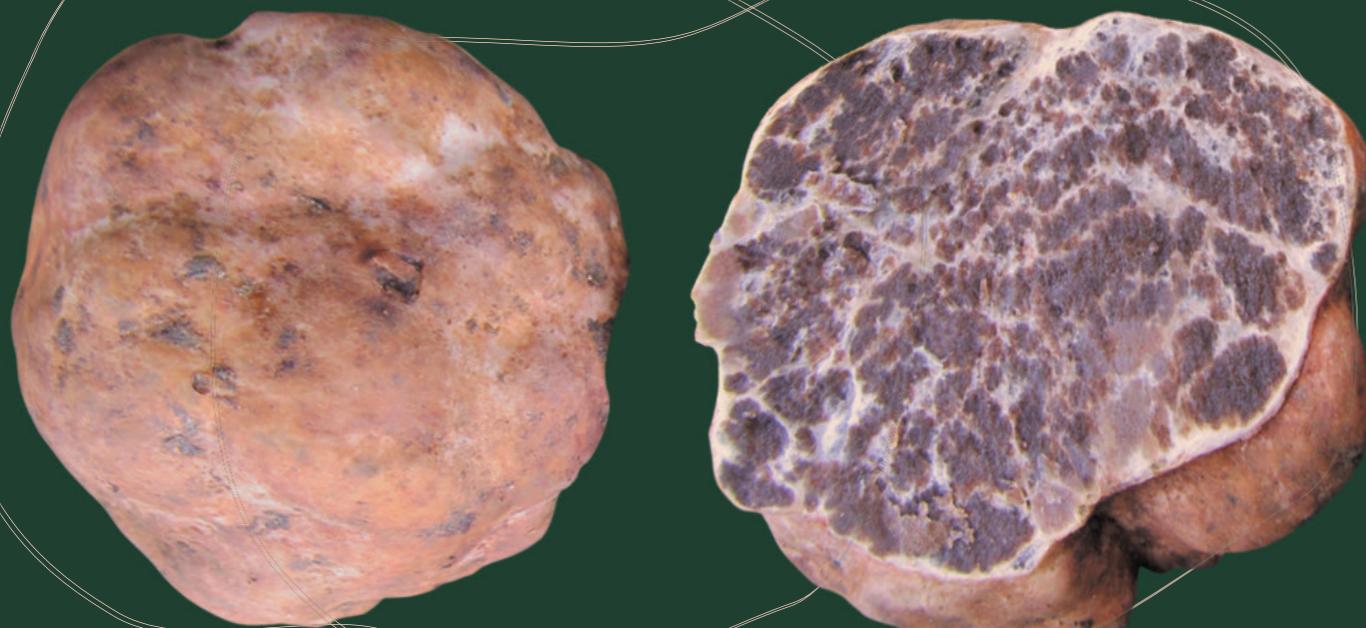
TUBER BORCHII & ALBIDUM

NOM COMMUN
la borchii, la blanquette ou
la biancietta, Albidum

HISTOIRE
c'est la cousine de
la truffe d'Alba

GOÛT
intense,
alliacé

ODEUR
alliacée
et parfois
d'acétylène



HABITAT
apprécie les terrains
sableux et même un peu
acides, elle est donc peu
exigeante en matière de
composition des sols.
Son aire de répartition
va de la Sicile à la
Finlande. En Emilie elle
est très présente sous
divers milieux

MATURITÉ
décembre à fin avril



COMESTIBILITÉ
bon comestible.
Les exemplaires trop
mûrs sont à éviter.
Consistance charnue

ANECDOTE
C'est la truffe la plus courante dans les
produits à base de truffes blanches

FORME
régulière ou
irrégulière, de petite
taille (1 à 7 cm)

PÉRIDIUM
adhérent
et lisse

GLEBA
veines bien marquées,
ocre, rougeâtre à brun
violacé ou gris noir

COULEUR
très variable, d'ocre
à brun rougeâtre

LA BORCHII PEUT ÊTRE CONFONDU AVEC MACULATUM,
PUBERULUM, OLIGOSPERMUM ET MÊME AVEC MAGNATUM
PICO. LE PÉRIDIUM DE BORCHII EST LISSE, CELUI DE MAGNATUM
EST LÉGÈREMENT GRANULEUX.

**LES TRUFFES SONT
TOUJOURS MEILLEURES
CONSOMMÉES
FRAÎCHES.**

La cuisine des truffes alterne le simple et le sophistiqué, elle suscite la curiosité et l'imagination des chefs.



La truffe se déguste fraîche, coupée en lamelles fines, en accompagnement de plats simples...

Evitez les températures de plus de 50 degrés qui diminuent les saveurs, sauf pour la Mésentérique et la Melanosporum qui supportent mieux la cuisson directe.

PRÉPARATION

Il est toujours mieux de préparer une crème ou un beurre pour l'ajouter à vos mets afin d'y amener du goût.

**HUILE À LA TRUFFE**

- 1/2 litre d'huile neutre (p.ex: de pépins de raisin)
- 20 à 50 gr de truffe
- 1. Mettre les truffes entières dans l'huile 4 jours au frigo
- 2. Laisser détendre et sortir les truffes (elles peuvent

**TARTINES AU
BEURRE DE TRUFFE**

1. Tartiner des tranches fines de pain frais avec du beurre de truffe
2. Parsemer de fleurs de sel
3. En déco, ajouter des lamelles de truffe



- être réutilisées après un nettoyage parfait à l'eau tiède)
- 3. Consommer l'huile dans les 3 mois, garder au frigo ou
- Mélanger la truffe râpée avec l'huile 4 à 5h avant utilisation

**BEURRE MINUTE DE
TRUFFES**

- 100gr de beurre
- 25gr d'uncinatum ou 15gr de melanosporum ou 8gr de magnatum ou 10gr de mésentérique
- 1. Couper le beurre en cube
- 2. Râper la truffe à la mandoline
- 3. Manier avec une fourchette en conservant du «grain»

À manger de suite ou à congeler. Pour la congélation, faire des portions emballées dans du cellophane

Frais ou congelé, se mélange avec de la purée de pomme de terre, des pâtes, du risotto, ... peut servir de nappage au bœuf et au poisson. Avant de l'utiliser pour une sauce, détendre le beurre. Le tiédir et ajouter un peu de crème avant d'émulsionner le tout.

Pas de sel dans le beurre, uniquement au service

LES ARÔMES

Les huiles de truffes et autres préparations envahissent le 90 % du marché. Composées d'arômes naturels



ou artificiels, elles ne contiennent pas de truffe, mais sont issues de molécules extraites d'autres produits, naturels ou synthétisés.

Elles sont indigestes, peuvent être allergènes et mettent en péril votre palais, qui ne saura plus reconnaître le vrai goût des truffes.

CRÈME À LA TRUFFE

- 1dl de crème
- 25gr d'uncinatum ou 15gr de melanosporum ou 8gr de magnatum ou 10gr de mésentérique
- 1. Mélanger
- 2. Laisser infuser minimum 4h
- 3. Utiliser ou congeler
- 4. Peut être diluée suivant utilisation

Ces préparations pourront être utilisées comme base de sauce, incorporées dans votre risotto, vos pâtes fraîches, vos purées, sur des viandes et tous autres plats...

MAYONNAISE TRUFFIÈRE

Faire une mayonnaise maison avec peu de moutarde pour éviter l'acidité

1. Râper la truffe dessus à volonté
2. Brasser et goûter, ajouter à votre goût
3. Saler
4. Laisser reposer au frigo et servir frais

CONSERVATION



CONSERVATION FRAÎCHE

La truffe se conserve une dizaine de jours suivant sa maturité. Emballée dans un linge (ou dans une feuille de papier absorbant à changer tous les jours) et mise dans un récipient contenant un fond de riz. A conserver dans le bas du congélateur, (2 à 3 degrés) Astuce : mettez des oeufs avec, ils capturent leurs parfums.

CONSERVATION À L'HUILE

se confectionne en laissant macérer les truffes 3 à 4 jours dans l'huile ou par contact. Ne jamais laisser les truffes plus de 4 jours dans l'huile sous peine de voir le mélange fermenter et vos récipients exploser...



CONSERVATION DANS L'ALCOOL

présente peu d'intérêt



CONGÉLATION

permet de sauvegarder une bonne partie du parfum de la truffe à condition de la placer dans un récipient hermétique ou sous vide. Elle perdra sa structure et sera molle une fois décongelée.



STÉRILISATION

est à éviter car elle tue les parfums

ACHAT & QUALITÉ

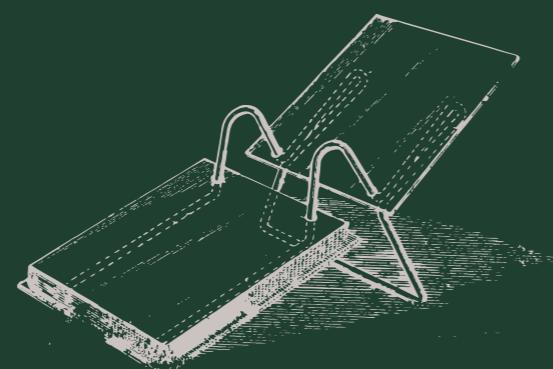
L'achat se fait à la période de maturité de l'espèce, car il s'agit d'un produit frais périssable.

On peut acheter des truffes chez des traiteurs ou des caveurs.

Il faut toutefois respecter quelques règles afin d'éviter les fraudes!



IL S'AGIT DE S'INFORMER AUPRÈS DE BONNES SOURCES SUR LE COURS DU MARCHÉ, DE S'ASSURER QUE L'ESPÈCE CORRESPOND À CELLE PROPOSÉE, MAIS ENCORE DE CONTRÔLER :



que la truffe corresponde à sa période de production



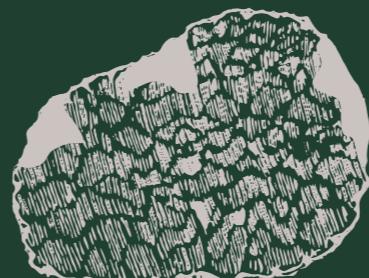
si le parfum est agréable de tous les côtés de la truffe



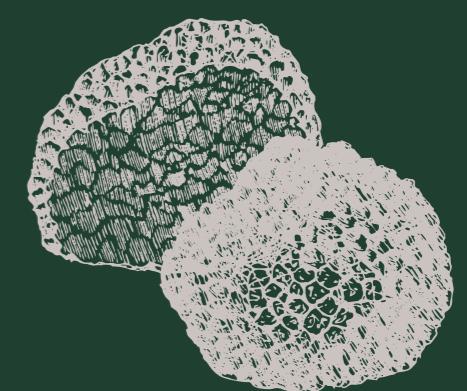
que le poids corresponde à son prix



le degré de maturité et sa fermeté



qu'il n'y ait pas de trous remplis de terre



que l'exemplaire ne soit pas reconstruit, après avoir été coupé ou abîmé

TUBER BRUMALE

NOM COMMUN
la brumale

HISTOIRE

Vittadini a dénommé et décrit la brumale en 1831. Du latin "brumalis", hiver. Sa cousine, la musquée est plus forte en goût et parfum.



FORME
arrondie ou irrégulière,
présente parfois des
fossettes basales

PÉRIDIUM
noir, se décolle
facilement par
friction

GLEBA
veines peu
denses, épaisses
et espacées

COULEUR
gris brun
à noir

GOÛT

intense, rappelant
melanosporum en
plus brut
et rustique



ODEUR

assez prononcée et
proche de son goût



COMESTIBILITÉ

très bonne malgré
l'ombre de sa soeur la
mélanosporum. Son
goût est plus rustique
que la mélano, mais
assez distinct pour en
faire une truffe qui aura
ses propres recettes et
lettres de noblesse



HABITAT

identique à celui de la
mélanosporum mais
supporte des milieux
plus ombragés et
plus riches en matière
organique.
La brumale affectionne
les noisetiers et les
tilleuls. C'est une
concurrente féroce de
la mélano

MATURITÉ

fin octobre
à mars

ANECDOTE

la brumale est souvent
mélangée avec la mélano
sans que personne ne le
remarque!

ELLE PEUT ÊTRE CONFONDUE SA COUSINE, LA MUSQUÉE.
SON ASPECT MARBRÉ PEU DIFFÉRER ASSEZ FORTEMENT SUIVANT
LA RÉGION DE PRODUCTION, TOUT COMME SON GOÛT.

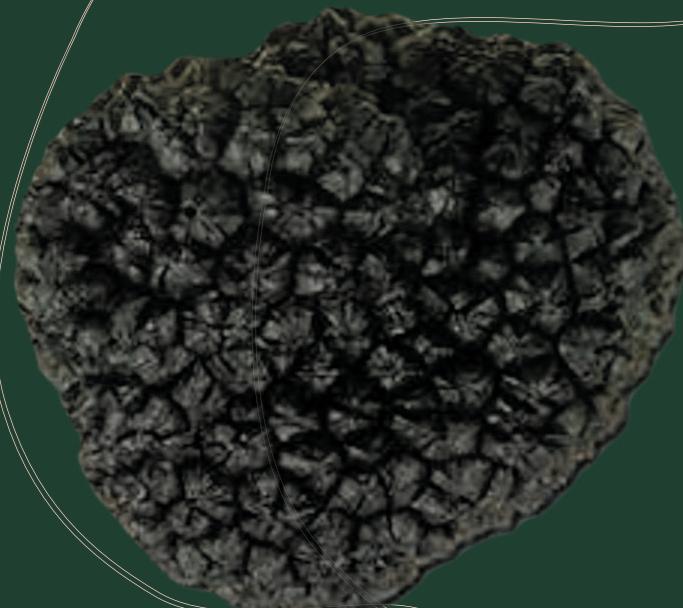
TUBER MESENTERICUM

NOM COMMUN

mésentérique, de Lorraine, de la Meuse ou Bagnoli en Italie

HISTOIRE

a été décrite par Vittadini en 1831. Elle doit son nom en référence au veines rappelant les replis de l'intestin.



FORME

arrondie ou irrégulière, présente une fossette à sa base

PÉRIDIUM

prismes moyens adhérents à la gléba

GLEBA

veines bien marquées formant un labyrinthe

COULEUR

brun foncé à chocolat

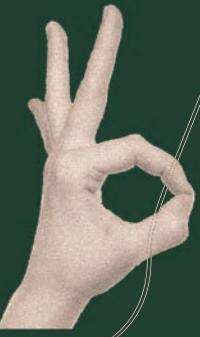
GOÛT

intense rappelant le phénol, le bitume ou l'iode



ODEUR

très puissante



MATURITÉ

de Juillet à mars



HABITAT

elle se trouve presque partout en Europe. Peu exigeante au niveau calcicole. Elle aime les pentes et supporte l'humidité

ANECDOCE

C'est la truffe qui apporte le meilleur d'elle même par cuisson à vos pâtés et terrines... ou simplement râpée !

PEU CONNUE JUSQU'À PRÉSENT DU GRAND PUBLIC, LA MÉSENTÉRIQUE TROUVE DE PLUS EN PLUS D'AMATEUR POUR SON GOÛT SI PARTICULIER. DES MARCHÉS SE SONT CRÉÉS DANS L'EST DE LA FRANCE. A BAGNOLI EN ITALIE ELLE EST RECONNUE DEPUIS FORT LONGTEMPS.



TRUFFE VAUDOISE

TRUFFIÈRE DIDACTIQUE by APRTS

Première région truffière de Suisse

www.aprts.ch

info@aprts.ch

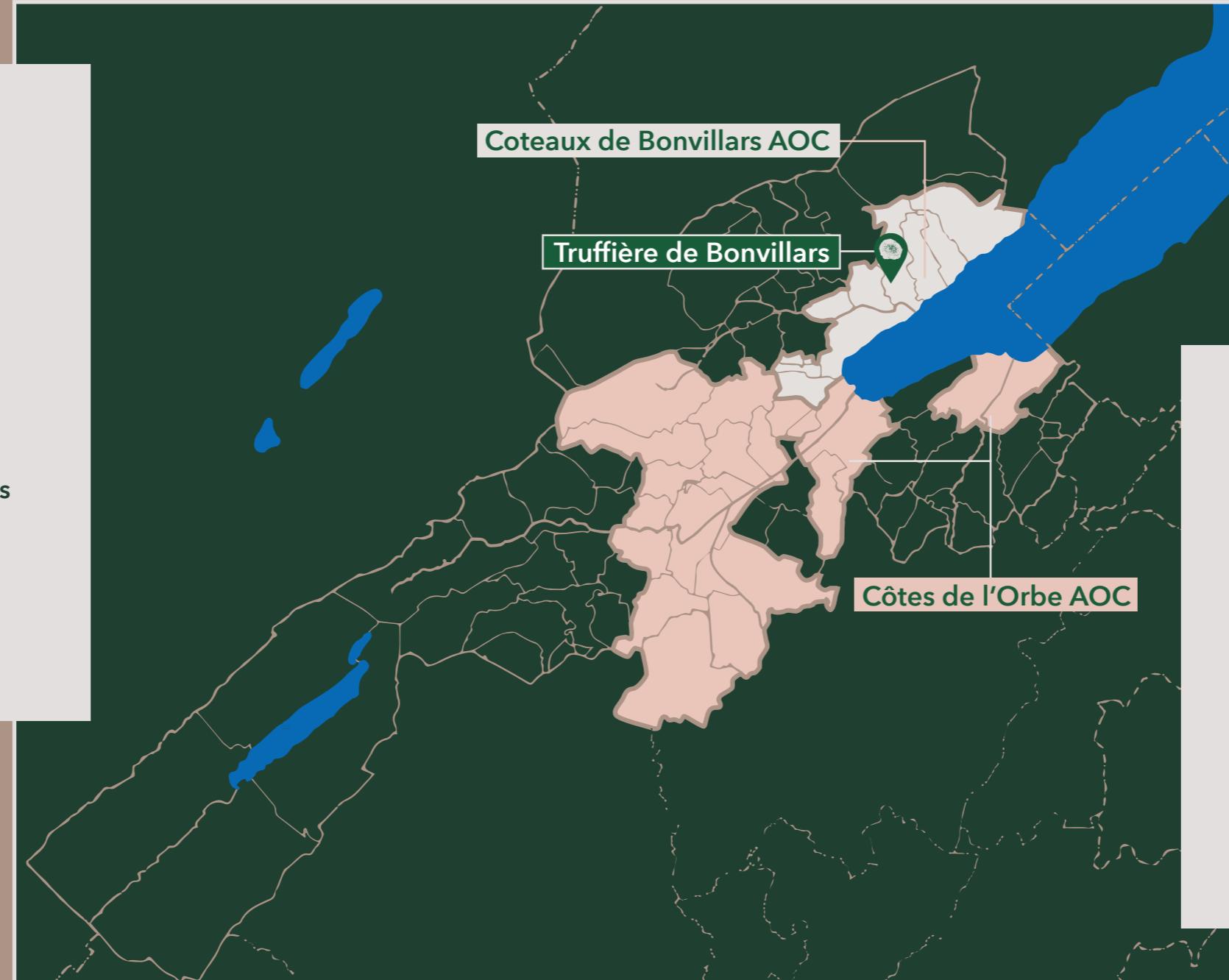
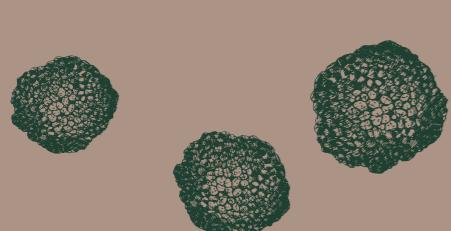
PUB?
078 624 84 21

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA RÉGION DU NORD VAUDOIS

LE NORD
VAUDOIS

vous souhaite la bienvenue sur un territoire à multiples facettes entre le sud du lac de Neuchâtel et le massif du Jura.

A travers ses nombreuses activités touristiques, gastronomiques et culturelles, la région offre une expériences à chaque saisons.



Le Nord Vaudois est également une région viticole et fait partie des 8 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) du canton de Vaud.

Les amateurs de bons vins auront le plaisir de déguster les cépages phares que sont le Pinot Noir, le Gamay et le Chasselas, tous cultivés avec passion.

OFFRE TOURISTIQUE LIÉE À LA TRUFFE



Immanquable pour tous les gourmets, le Marché aux truffes suisses a lieu chaque année le dernier samedi d'octobre à Bonvillars. Cette manifestation est une occasion unique de découvrir la «Tuber

uncinatum», ou truffe de Bourgogne, ainsi que de délicieux produits de notre terroir accommodés avec ce champignon : fromages, chocolats, saucisses et même de la glace à la truffe !



D'autres activités telles que des balades accompagnées sur le thème de la truffe, des visites de truffières, des dégustations, des cours de cuisine



© Sophie Siffert

ainsi que des démonstrations avec les chiens truffiers sont proposées au grand public, afin de mettre en lumière ce champignon extraordinaire et mystérieux que l'on trouve au pied du Jura.

LE MARCHÉ AUX TRUFFES DE BONVILLARS

LE MARCHÉ

Depuis 2009, le marché de Bonvillars, le plus grand du pays, accueille chaque année des milliers de visiteurs le dernier samedi d'octobre pour célébrer la *Tuber Uncinatum*.



Les amateurs viennent de toute la Suisse et d'au-delà pour découvrir et déguster ces précieux tubercules. Ce dernier week-end d'octobre est égayé par des animations, des démonstrations de cavage avec les chiens, des dégustations gastronomiques et des conférences scientifiques données par des spécialistes renommés.



www.marche-truffes-bonvillars.ch

© 2022 Le Studio du petit Oiseau

Plus d'une centaine de kilos de truffes y est vendue, et plus d'une dizaine de kilos directement consommés dans les différents stands de dégustation.

Les produits de la vigne et du terroir vaudois accompagnent les truffes lors de cette journée festive



L'ASSOCIATION PREMIÈRE RÉGION TRUFFIÈRE DE SUISSE

L'APRTS,
L'Association
Première Région
Truffière de
Suisse ouvre au
développement
économique et
touristique de la
truffe.

Elle est née en
2012 grâce à
l'initiative de
passionnés.



En 2014, l'APRTS crée le GIVT, Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture afin de développer les techniques de productions trufficoles, ainsi que leur vulgarisation. Grâce à ce groupe, la technique culturale est aujourd'hui bien présente dans notre région. En collaboration avec la DGAV (Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud), une vingtaine de vergers truffiers ont été réalisés sur plus de 25 hectares.

Elle oeuvre pour le développement économique et touristique de la truffe et collabore étroitement avec les autres associations truffières, touristiques, gastronomiques, régionales et internationales.



l'ASRT, Association Suisse-Romande de la Truffe regroupe les différentes associations truffières de romandie, ainsi que les caveurs amateurs.

COMPAGNON & SOUTIEN

Le compagnon est, par définition, celui qui accompagne. Si l'APRTS est le moteur, les compagnons sont le carburant de ce projet. Les parrainages encaissés auprès de nos donateurs ont permis son financement. L'accompagnement est également actif. De nombreux parrains ont participé aux travaux de plantation des arbres et sont également présents lors des travaux d'entretien de la truffière.



Autre définition, Le Compagnon est celui qui cherche la connaissance. Dans leur majorité nos compagnons connaissaient peu le monde de la rabasse.

Au contact des membres de l'APRTS ils ont appris beaucoup de ces mystères. Ils ont découvert la façon de cultiver l'arbre, d'apprêter le fruit et, plus important, ils ont découvert l'éveil des sens que procure sa dégustation. Le festin qui rassemble chaque année les Compagnons de la Truffe est propice aux échanges de ces connaissances.



Ces actions alimentent la symbiose propre à la culture de la truffe. Symbiose entre arbres et tubérales, entre chien et caveurs, entre truffes et épiciuriens.

Envie de faire partie de ce monde de partage, Prenez racine ici. Parrainez la truffière didactique de Bonvillars et devenez, de fait, Compagnons de la Truffe Vaudoise.