



La Truffe de Haute Provence

TRADITION, TERROIR & MODERNITE DE LA RABASSE

Décembre 2023

N° 19

2023

Bilan des activités

Truffière expérimentale

Techniques paillages

Actualité, cuisine...

**Programme de la 33ème
fête de la Truffe à Mane**



Sommaire

Truffe de Haute-Provence	n° 19
Mot du Président	2
PV de L'A. G. de Michel Fayet	3
Activités, fêtes, brocante ...	4-5
A.G. FRT PACA	6-7
33ème fête de la truffe	8
Truffière expérimentale	9-10
Le coin des fins gourmets	11
Programme fête de la truffe	12
Adhésion	13
Repas de la 33ème fête de la truffe et AG 2023	14
L'Echo des Marchés	15



Le mot du président

Chers amis trufficulteurs, bonjour !

Le bulletin annuel que vous avez l'habitude de lire courant décembre a pris un peu de retard. Beaucoup de membres du bureau sont surchargés et commencent à s'essouffler.

Trop de personnes ne s'investissent pas assez ou pas du tout ni dans la vie associative, ni dans les projets que nous menons tout au long de l'année.

Nous ne manquons pourtant pas lors des assemblées générales de lancer des appels aux « bénévoles » qui pourraient nous aider, mais ces appels restent sans réponses.

Le nombre d'adhérents diminue chaque année : oubli, désintéressement ? De ce fait il y a un manque de rentrée d'argent : les cotisations sont les seules ressources car il n'y a plus de subventions venant de la Fédération Régionale PACA et FFT.

Pour beaucoup d'entre nous, la trufficulture reste avant tout une passion, un plaisir, des moments de convivialité, de partages. Mais voilà, une jalousie grandissante montre le nez, et pour des trufficulteurs, le leitmotiv n'est autre que : « est ce qu'il va y avoir des truffes et combien va-t-on les vendre ? »

Je tenais à parler de cette situation dans ce bulletin qui est avant tout un bulletin d'informations car beaucoup de choses risquent de changer lors de la prochaine AG qui aura lieu au mois de mars.

Et la saison de truffes ?

Certes, le début de saison est meilleur que l'année précédente. On ne pouvait pas faire plus mal me direz vous, mais ce n'est pas réjouissant tout de même.

Si la quantité est acceptable, la qualité n'est pas des meilleures. Beaucoup de truffes pourries, blanches puis grises. Il fallait un tri important pour la vente.

Depuis fin décembre, la qualité s'est améliorée et nous avons enfin de la truffe noire et parfumée.

Je ne vous souhaiterai donc pas cette année de bonnes fêtes de fin d'année, trop tard, mais mes meilleurs vœux de santé et de bonheur pour 2024.

J'espère vous voir très nombreux à l'assemblée générale. Cela redonnera du courage à toute l'équipe.

Jean-Louis Bondil, Président de l'association



LA TRUFFE DE HAUTE-PROVENCE

PROMOONORIE LA TRUFFE DE HAUTE-PROVENCE

ACCUEIL

BIENVENUE SUR LE SITE WEB DE
L'ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DE HAUTE PROVENCE

Notre site web se développe progressivement. Vous trouverez dans les différents menus et pages suivantes de nombreuses informations.

**L'Assemblée Générale aura lieu le samedi
16 mars 2024 à 16h30 dans la Salle des
Jeunes à côté de la salle polyvalente de
Mane.**

**Si vous ne pouvez être présents ce
jour-là, merci de bien vouloir remplir le
pouvoir à la page 13 et nous l'envoyer.**

Jean-Luc BENARD
Pépiniériste agréé

**Plants à vocation truffière
Et terreau truffé**

Plants mycorhызés par
la truffe noire
Tuber mélanosporum
et élevés en motte Melfert

Les Brieux - 04150 REDORTIERS
tel : 04 92 73 28 96
mob : 06 58 93 62 00
Site : www.pepiniere-benard.fr



Procès Verbal de l'AG 2023

L'Assemblée Générale du 21 janvier 2023. Cette Assemblée s'est déroulée à côté de la salle polyvalente de MANE (salle des jeunes) mise à la disposition gratuitement par la mairie de MANE. Elle a débuté vers 16h30 et environ 25 personnes étaient présentes. Le Président a pris la parole et a demandé au secrétaire Michel FAYET de faire le compte-rendu des multiples activités :

- brocante à MANE le 15 mai 2022
- participation, à nouveau, à la fête de la transhumance à VINON le 22 mai 2022.
- à GREOUX, 11ème alliance de la truffe et de l'olive le 9 juillet 2022.

Le conseil d'administration a élu un nouveau trésorier le 17 août 2022 en la personne de Monsieur Guy GALMARD en raison de la démission de l'ancien trésorier Pascal SILVENTE.

Le 28 août 2022, 65 personnes ont dégusté une excellente paëlla chez Alain BREMOND : c'était le repas d'été des trufficulteurs.

Le 3 septembre 2022 s'est déroulée une journée d'informations aux pépinières TENOUX.

Le 30 septembre 2022, le village de MANE a accueilli l'assemblée générale de la fédération PACA.

Courant avril 2022, l'association a installé l'irrigation à la truffière expérimentale de MANE et en mai nous avons proposé l'achat collectif de sondes et de lecteurs WeTRUF.

Pour 2023 :

Participation de l'association à la fête de la St Antoine le 22 janvier 2023.

Le 4 et le 5 février une nouvelle fois la fête de la truffe à Mane.

Une brocante a été organisée le 16 avril à MANE.

Comme chaque année des travaux sont prévus à la truffière expérimentale (pièges à truffe, paillages des brûlés, nouveau réservoir d'eau...).

Le 21 mai l'association a participé à la fête de la transhumance à VINON.

Le 27 mai, GREOUX a fêté la 12ème alliance de la truffe et de l'olive.

Le dimanche 20 août s'est déroulé le repas d'été des trufficulteurs chez Michel FAYET.

A noter que, chaque année, plusieurs conseils d'administration ont eu lieu dans notre local à MANE à côté de la salle polyvalente que la mairie a mise à notre disposition. Monsieur Guy GALMARD (nouveau trésorier) a lu et a commenté le compte-rendu financier. Le solde est légèrement créditeur pour l'année 2022. Le trésorier a insisté fortement pour que les adhérents paient leur cotisation afin d'être plus nombreux et faire plus de poids. Il a proposé des paiements par virement pour simplifier la comptabilité en donnant un IBAN à tous les membres du conseil. Le compte-rendu financier a été voté et approuvé à l'unanimité.

Ensuite s'est déroulée l'élection du tiers sortant. 5 membres étaient renouvelables comme chaque année : Messieurs TELLO, BREMOND, FAYET, GRISOLLE, PUCHE. Ils ont tous été réélus à l'unanimité.

Christian MOREL a passé une série de diapositives. S'occupant beaucoup du site, il nous l'a expliqué car beaucoup d'informations s'y trouvent.

Thierry TELLO nous a fait un exposé bien détaillé sur la truffière expérimentale de l'association qui se trouve à MANE.

Une diffusion du marché aux truffes de RIEZ en 1958 a été visionnée. Nous pensons réaliser une expérimentation sur la

lutte biologique du parasite liodès cinamoméa. L'assemblée générale a bien été animée et s'est terminée par le verre de l'amitié vers 18h30.

mycea

15 ANS D'EXPÉRIENCE
AU SERVICE DE VOTRE
TRUFFIÈRE

**OUTILS D'ANALYSE
POUR SUIVRE
ET AMÉLIORER
VOTRE TRUFFIÈRE**

**Identification ADN
des espèces de truffes
à partir du sol,
de plants mycorhizés
et de fructification.**

*sous licence INRAe-CNR

Mating-type* Spores Mycélium Mycorhizes

Tarifs et modalités de prélèvement à : ✉ diagnostic@mycea.fr 🌐 www.mycea.fr



Le secrétaire : Michel FAYET.

UNE ANNEE ACTIVE DE PROMOTION

BROCANTE ANNUELLE – 16 AVRIL 2023 A MANE



Mireille et Alain sont les principaux artisans de cette activité sans oublier Régine Barcelo, Hervé Fuentes, Thierry Tello, Roger Barbe, Michel Fayet et les 2 Jean-Louis. Le temps était propice aux nombreux curieux pour négocier bien sûr le meilleur prix.

Dès le début de la matinée, l'association a offert à tous les exposants le café et des croissants. Sur les coups de midi, un apéritif sans alcool, accompagné de cacahuètes, a été proposé gratuitement. Cette initiative a été fort appréciée et chaleureusement remerciée par de nombreux participants.

FÊTE DE LA TRANSHUMANCE : ANNULEE (ORAGE)

FÊTE DE LA 12ÈME ALLIANCE DE LA TRUFFE ET DE L'OLIVE

– **SAMEDI 27 MAI 2023. Invités par l'Association**

FestiGréoux : BONDIL Jean- Louis, FAYET Michel, BREMOND Alain et TELLO Thierry. Ils ont animé cette journée au côté des oléiculteurs, au Parc Morelon.



Le public a bien apprécié notre passion pour la truffe. Notre stand a offert une multitude de supports pour promouvoir le diamant noir. Il y avait à disposition des livres, de la documentation sur la culture du champignon, sans oublier les fameuses recettes aux truffes.

Plusieurs démonstrations de cavage par Nina avec la bienveillance de Thierry ont permis de ravir très largement les touristes. Cependant la dégustation de truffes d'été (Tuber Aestivum) n'a pas pu régaler les gourmands car leur maturité n'a commencé qu'à partir de juin. Nous suggérons que la prochaine édition s'effectue en juillet comme les années précédentes.

FOIRE AGRICOLE D'ONGLES –13 AOÛT 2023



L'organisateur de cette foire très fréquentée a invité notre association composée d'Alain BREMOND, Michel FAYET, Hervé FUENTES et Jean-Louis BONDIL.

FOIRE AGRICOLE D'ONGLES –13 AOÛT 2023 (SUITE)

Ils ont pu déployer et proposer sur notre stand les différents



produits et publications toute la journée. La démonstration de cavage était orchestrée par P. Sylvente et son fidèle compagnon. Thierry Tello les a rejoints dans la matinée après avoir arrosé très tôt la truffière expérimentale.

REPAS D'ÉTÉ DES TRUFFICULTEURS – 20 AOÛT 2023

Très tôt le matin, Roger et Gilles BARBE ont préparé et cuisiné des gigots d'agneau avec leurs légumes. Alain BREMOND, Michel Fayet, Régine BARCELO et Jean-Louis BONDIL, pendant ce temps, ont installé les tables, chaises, le barnum et tout le nécessaire pour le repas. Vers 12h00 une cinquantaine de convives est arrivée pour partager un délicieux apéritif avant de déguster le repas : melon au porto, gigot d'agneau et ses légumes, fromage, dessert, café et pousse-café. La chaleur était tenace mais l'ambiance a été au rendez-vous. Ce repas s'est déroulé à l'ombre de gros chênes chez Michel FAYET le secrétaire. L'année prochaine nous prévoyons ce rendez-vous estival chez Michel FAYET le 1er septembre. M FAYET.



Licence INRAe depuis 1972

Étiquette garantissant pour chaque plant la variété, l'origine et la traçabilité.

Agri-Truffe

Parce que votre réussite est la nôtre.

Toute l'expertise de notre équipe est consacrée à parfaire la qualité d'un seul produit : le plant truffier mycorhizé selon le procédé INRAe, sous licence et contrôle INRAe

Chêne vert

AGRI-TRUFFE
33490 SAINT-MAIXANT - FRANCE
TEL.:0556620962
e-mail : pepiniere@agritruffe.eu

<http://www.agritruffe.eu>

AGENDA

Assemblée Générale

Samedi 16 mars 2024 à 16h30 salle polyvalente des jeunes à MANE

&

3 et 4 Février 2024

FETE DE LA TRUFFE à MANE

Les autres RDV seront communiqués ultérieurement

Distributeur local de Haute-Provence
Roger BARBE 04100 MANOSQUE tél: 06 83 76 16 70

A.G FRT PACA ORDINAIRE 2023

L'intégralité du PV est sur notre site web :

<http://asso-truffe-haute-provence.fr/>

Ordre du jour:

- 1- Rapport moral du Président et du Conseil d'Administration
- 2- Rapport financier du Trésorier
- 3- Quitus aux administrateurs sur la gestion
- 4- Renouvellement des administrateurs
- 5- Questions diverses

Après l'accueil des participants et des personnalités, le Président déclare la séance ouverte à 10 h et remercie le Syndicat des Trufficulteurs des Alpes Maritimes, notamment messieurs GRECO, BOUSKRI et AUTHIER pour l'organisation de cette Assemblée Générale 2023 et l'accueil dans leur département des trufficulteurs de la région.

Le président SANTINELLI remercie les invités présents et l'ensemble du Conseil d'administration, tous les départements de la Région étant représentés, ainsi que toutes celles et ceux qui aident la Fédération Régionale des Trufficulteurs PACA dans ses différentes activités tout au long de l'année.

Une minute de silence est observée en la mémoire de M. Pierre SOURZAT, éminent spécialiste de la truffe et de la



trufficulture, reconnu internationalement.

Ensuite, le Président constitue le bureau de l'Assemblée Générale et le propose. Le bureau est élu à l'unanimité :
Président : M. Michel SANTINELLI Secrétaire : M. Jean-François TOURRETTE Assesseurs : M. GRECO Jean-Philippe, Mme. TENOUX Camille

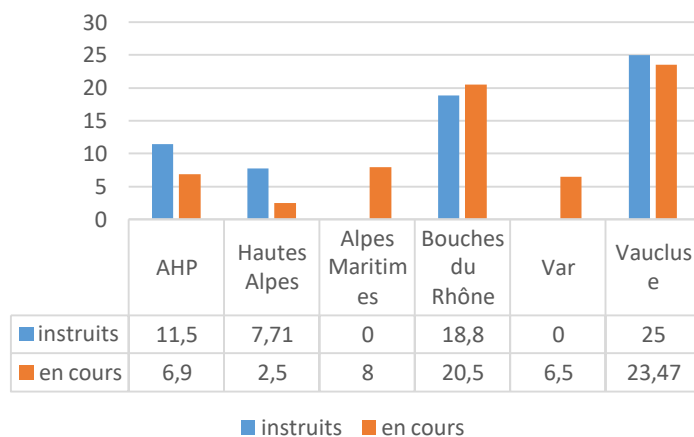
Le Président souligne le fait que la FRT PACA soit une Fédération des six syndicats de trufficulteurs de la Région et que tous sont présents. La saison passée fut catastrophique en termes de volumes produits à cause de la météorologie 2022. Désormais, **pas de trufficulture sans eau !**

1/ Les marchés : Cette production homéopathique a également des impacts négatifs sur les marchés de gros que sont Carpentras et Richerenches, puisque la vente directe se développe et que ces marchés sont menacés. Une réunion FRT PACA, représentée par la Vice-présidente MICHELET, le RNM, la DGCCRF et la Mairie de Carpentras a eu lieu pour l'organisation du marché de la saison à venir. Il salue la démarche qualité pionnière du Syndicat du Vaucluse avec l'émergence récente de la marque collective « Diamant noir du Vaucluse » et souligne que la DGCCRF, dans une logique de lutte contre la francisation, contrôle plus les producteurs que les transformateurs, tels que les restaurants. Une demande fut faite pour faire évoluer cela. Il informe que 46 contrôleurs régionaux ont été formés ces dernières années afin de faire appliquer la Charte qualité de la FFT, conditions sine qua non pour l'obtention d'aides du CR PACA.

Les fraudes travaillent à mettre au point un diagnostic de traçabilité de l'origine (ratios isotopiques de l'oxygène 18/oxygène 16) et commencent à constituer une banque de données dont l'objectif est la lutte contre la francisation des truffes espagnoles principalement.

2 / Plan Truffe SUD PACA: Aides à la plantation, bilan 2020-2022 : un travail utile a été entrepris avec la Région, qui accompagne fortement la filière régionale avec **le Plan de relance de la trufficulture régionale N° 1 - 2020-2022 - (Axe 2 : soutien aux plantations, 100 000 €/an)**. Dans ce domaine, le Président remercie également les pépiniéristes de la Région qui ont joué le jeu en accompagnant et en conseillant les planteurs. Naturellement, tous les intéressés n'ont pas déposé de dossier de demande d'aides pour des raisons diverses et variées Les types des exploitations accompagnées : sur les 43 porteurs de projets, presque 50% ont ou auront comme production principale la truffe, les autres sont en polyculture comme indiqué dans le tableau ci-dessus. Aux termes des trois premières années du Plan Truffe SUD PACA, nous avons donc environ 130 ha de nouvelles truffières plantées, ou en cours de plantations, éligibles et aidées, ce qui représente une moyenne annuelle de 43 ha au niveau régional. Le premier département bénéficiaire est logiquement le Vaucluse (48.47 ha), qui reste le premier département producteur de la Région mais aussi du pays. Viennent ensuite les Bouches du Rhône (39.3 ha), de plus en plus dynamique en termes de développement trufficole alors qu'elles ne tiennent que la troisième ou quatrième place dans le classement de la production régionale, selon les années. Puis **les Alpes de Haute-Provence (18.4 ha), grand département géographique et historique dans la production truffière, qui trône au second rang régional des départements producteurs après le Vaucluse**. Puis, les Hautes-Alpes (10.21 ha) où la trufficulture se développe fortement depuis une décennie avec des professionnels de la pépinière trufficole reconnus nationalement, des exploitations professionnelles et des résultats de plus en plus probants. Le changement climatique y est « bénéfique ». Ensuite les Alpes-Maritimes (8 ha), où cinq porteurs de projets ont émergé courant et fin 2022. Et enfin, le Var (6.5 ha), pourtant dynamique en terme de trufficulture.

Nombre d'hectares instruits et en cours par département au 31-12-22 : 63,01 ha instruits et 67,87 ha en cours de dépôt : soit 130,88 ha



Le Président remercie le Conseil Régional SUD PACA pour le Plan Truffe N°1 (2020-2022) et demande au Président de la Commission Agriculture présent, M. JP DAVID, de reconduire ces aides dans l'avenir. Le Président Santinelli incite les autres Conseils départementaux à procéder comme dans les Alpes Maritimes en apportant un complément d'aides à la plantation puisque la trufficulture a de nombreux bénéfices environnementaux tels que les paysages, les puits de carbone, la lutte contre les incendies, etc...mais aussi la vie économique, les emplois directs et indirects, le tourisme et l'image de la Région.

3/ Le Problème de l'eau : La trufficulture est une culture économe en eau mais des arrosages en période estivale sont inévitables pour sauver les futures récoltes. Des travaux de recherche avec l'INRAE ont été entrepris avec l'utilisation de sondes tensiométriques afin de faire rimer production et économies d'eau et les résultats PACA sont notoires. En périodes de restrictions, des demandes de dérogations furent opérées (84, 13, 05, etc...) et une idée apportée par Mme La Préfète du Vaucluse semble intéressante, à savoir le classement de la trufficulture en arrosage de « sauvetage » comme cela existe pour les pépiniéristes, par exemple. Une action a été entreprise avec la SCP.

4/ Le problème des arômes de synthèse : La FFT opère des opérations de communication envers la presse nationale afin d'éduquer les consommateurs sur le fait que tous les arômes soient synthétiques, même les arômes naturels. La stabilisation des « vrais » arômes de la truffe n'est pas possible au-delà de quelques jours. En interne, les syndicats opèrent un tri « éthique » des marchés de détails lorsqu'ils les organisent. Le syndicat du Vaucluse a fait réaliser des panneaux de communication grand public dans ce sens.

5/ IGP « Truffe noire de Provence » :

Toujours avec le soutien de la Région, nous avons enclenché le processus de réalisation de l'IGP. C'est un travail lourd mais des plus utiles pour l'avenir de notre trufficulture. Je remercie notre Chargé de mission pour s'y être investi, de même que M. André PINATEL (CRA PACA) et M. Philippe MOUSTIER, sans qui nous aurions beaucoup plus de difficultés, mais également les présidents des 6 syndicats départementaux.

Un consensus a émergé récemment sur le fait d'attribuer cet IGP uniquement à la truffe noire *Tuber melanosporum*.

Le dépôt du cahier des charges auprès des services de l'INAO aura lieu à l'automne 2023. Il s'agit d'un travail conséquent.

6/ Le Trufficulteur : Suite au décès de M. Pierre SOURZAT, rédacteur en chef du périodique, M. Jean Marie PECHMAJOU reprend la fonction de rédacteur en chef afin de continuer la communication interne et externe professionnelle française.

Sur le Plan national : Nous apportons par notre participation un concours précieux au fonctionnement de notre structure nationale. A ce niveau-là, rien n'est facile, ce sont des discussions, des rencontres avec tous les services nationaux de l'agriculture, les ministres, les sénateurs, les députés pour un soutien plus actif pour la recherche. Malheureusement cette année, le projet INRAE SPORTRUFF, soumis en 2022 et resoumis en 2023, n'est, à nouveau, pas financé ! Nous œuvrons pour la lutte contre les arômes et cette réglementation européenne néfaste.

☑ Pour l'obtention de quelques moyens afin d'avoir un soutien technique et administratif

☑ Pour le souci permanent de sortir régulièrement notre journal « Le Trufficulteur ».

☑ Pour enfin, l'obtention du « Groupe Truffe FranceAgriMer » qui est le prémice d'une interprofession (trufficulteurs, pépiniéristes, courtiers, chercheurs, etc.).

Le Président Santinelli conclut en remerciant toutes et tous de faire vivre le monde syndical trufficole Régional de la Région PACA.

II- Rapport financier du Trésorier :

M. Jean Pierre CANUEL, trésorier FRT PACA, présente les comptes 2022 dans leurs détails, et l'approbation est faite à l'unanimité.

Renouvellement des administrateurs en 2021:

Le renouvellement s'opère annuellement par tiers renouvelable, selon les statuts (tiers sortant):

M. BONDIL Jean Louis - Président du Syndicat des Alpes de Haute-Provence (04)

Mme TENOUX Camille - Présidente du Syndicat des Hautes-Alpes (05)

M. GRECO Jean Philippe - Président du Syndicat des Alpes-Maritimes (06).

M. AURRAN Jean Paul – Administrateur du Syndicat des Bouches du Rhône (13).

M. MANTET BARRA Héloïse - Administratrice du Syndicat du Var (83).

M. LOPEZ Rafael - Administrateur du Syndicat du Vaucluse (84).

Réélus à l'unanimité pour un mandat de 3 ans conformément aux statuts de la FRT PACA.

Le Président signale la fin de la réunion statutaire. Il donne la parole aux élus locaux qu'il remercie et dont il salue l'engagement. Le Président SANTINELLI déclare la séance levée à 11h30 et remercie l'assemblée. (Extrait du PV de Jean-François TOURRETTE).



La 32ème Fête de la truffe

Le Maire Jacques DEPIEDS et l'association des trufficulteurs 04 peuvent être fiers de cette organisation unique dans les Alpes de Haute-Provence.

C'est sous un soleil radieux avec de nombreux sourires que l'on peut mesurer la satisfaction pour ce rendez-vous réussi.



Dès le lendemain, Christian Morel a proposé à nos fidèles internautes un diaporama commenté sur notre site WEB:

<http://asso-truffe-haute-provence.fr/>

Samedi 4 février 2023 dès 14h, une centaine de personnes a visité Mane historique, guidée par Cathy jusqu'au site trufficole. Jean-Luc Bénard avec sa chienne Jade commentait une démonstration de cavage. Un vin chaud a été gracieusement proposé aux convives par l'association.



Dans la salle polyvalente, dès 16h, Joel Juglaret chef de «Les terrasses de la Bastide», Frédéric Payan chef cuisinier de « Cuisine de Haute-Provence et Valentin Herbet, Thomas Prat et Théo Maupetit du « Jardin de l'abbaye de Valsainte » ont élaboré devant de nombreux gourmands de succulents plats truffés.



Cette 1ère journée s'est clôturée par la projection du diaporama de Jean-Luc Bénard à laquelle ont participé plus de 50 personnes.

Sébastien Galaup a animé d'une manière fort sympathique sans oublier une miette du diamant noir (Tuber Mélanosporum).



Dimanche 5 février, Mme Marie-Paule DEMIGUEL sous-préfète, accompagnée de Jean-Yves Roux, sénateur 04 et de nombreuses personnalités coupent le ruban pour l'ouverture du marché aux truffes et des produits du terroir. La plantation d'un chêne truffier offert par les pépinières Robin a été également réalisée par la sous-préfète.



Malgré une saison défavorable à cause du climat (+ de 40°C au sol) la truffe était présente mais peu abondante sur le marché.

Jean Louis Bondil, président des trufficulteurs du 04 ajoute:

« actuellement la truffe se vend aux alentours de 1100€/kg, pire pendant les fêtes de fin d'année. Les prix ont atteint jusqu'à 1800€/kg, sans eau les arbres stressent et ne produisent pas ».



Près de 45 exposants étaient présents. Se sont enchaînées des démonstrations de cavage, l'intronisation de Thierry Tello par la confrérie «de la truffe noire Tuber Mélanosporum» patronnée par Le Grand Maître Régine Barcelo. Celle-ci a personnellement confectionné ces habits de lumières. A 12h30, de nombreuses papilles se sont empressées à déguster le repas de la fête préparé par Marie et Kevin de « **Verveine en Provence** ». Ils ont honoré la truffe depuis



les entrées jusqu'aux fromages. Les remises des prix se sont succédées jusqu'à la clôture de la 32^{ème} fête de la truffe.

Truffière de Mane

Dès Février, l'expérimentation des paillages avec des poches s'organise en se rapprochant d'ostréiculteurs et de riziculteurs. En mars Guy Galmard a gentiment ouvert son atelier pour la modification d'un griffon déporté. Merci aux volontaires : **Guy Galmard, JL Bondil, A. Bremond, T. Tello** . Dès le début du mois d'avril, **Michel Fayet** a pu utiliser cet outil plus approprié au travail du sol de nos arbres .



Les trufficulteurs des Basses-Alpes valorisent des déchets tout en économisant une eau tellement recherchée en été. De mai à juin le débroussaillage et l'entretien de la truffière a été assuré par **R. Barcelo, H. Fuentes, D.Crouhy, R. Barbe, JL Bondil, A. Bremond, T. Tello, D. Orlandini et M. Fayet**.



Ils ont confectionné et positionné les 112 pochons (4/arbres)
Les paillages, avec du broyat de chêne et de la paille de riz ont été disposés sous 28 chênes pour limiter une évaporation néfaste au développement de la truffe. Le premier arrosage de juin a validé cette étape de l'expérience en cours. Une évaluation s'effectuera après les cavages d'hiver.

Au Printemps, quelques pièges à truffes ont été réalisés par



Guy Galmard et T. Tello pendant qu'**A.Brémont** positionnait les 4 sondes WETRUF. Celles-ci permettent de mesurer la valeur du PF des truffes et d'arroser si nécessaire sans atteindre la valeur critique de $pf = 4,0$.



Truffière de Mane (suite)



Avant une restriction imposée par la préfecture nous avons effectué un remplissage de 30m³ dans le courant de l'été. **Près de 90m³ d'eaux pluviales** ont été pompés dans notre bassin pour arroser la truffière cet été en privilégiant l'arrosage en soirée. Cet été, les 7 interventions effectuées essentiellement par **Alain et Thierry** ont permis d'arroser, avec 937 litres par arbre. 96 arbres en ont bénéficié.

Les mesures du Point de Flétrissement effectuées avec le matériel de WeTRUF ont cadencé nos arrosages. Nos interventions se sont échelonnées environ tous les 10 à 15 jours. Plutôt 10 aux périodes les plus chaudes. Pour diminuer le temps d'arrosage nous avons changé les 80 micro-asperseurs de 50l/h par des 95l/h. Ceci le 18 août avec l'aide de **Dédé, Richard, Jean-Louis, Alain et Thierry**. Cette année nous avons arrosé jusqu'au mois d'octobre.

Les premiers constats sur le paillage installé en juin ont mis en évidence:

- Une diminution de l'évaporation au sol intéressante. (une différence de 2/10èmes sur les mesures du pf sous paillage, 3,8 et 4 sans paillage).
- Certains rongeurs auraient tendance à s'abriter dessous certains paillages (fraîcheur). Ils aèrent le sol mais se nourrissent aussi.



Les actions à prévoir sont :

- Faire une rotation des "arroseurs", c'est à dire établir un planning dès le mois de mai pour ne pas user les mêmes passionnés **merci Dédé, J.Jacques, Alain, Jean Louis**.
- Augmenter le stockage d'eau pluviale.
- Augmenter le nombre de paillages (attention la paille de riz peut attirer les rongeurs ou avec du broyat de chêne)
- Eradiquer les rongeurs.
- Entretenir la pompe thermique.
- Installer un abri.



Le coin des fins gourmets

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE EN ROSACE

Pour 4 personnes :

8 noix St Jacques

1 truffe mélanosporum 60 gr

Huile d'olives, Jus de citron, sel, poivre, baies roses

Préparer votre huile citronnée : dans un bol mélanger votre huile d'olives avec un peu de citron.

Découper la truffe en tranches fines avec la mandoline.

Découper les noix de St Jacques en fines lamelles à la mandoline.

(Il faut que les noix de St Jacques soient légèrement congelées pour une découpe plus facile à la mandoline : environ 1h30 à 2 h au congélateur)

Dans une assiette, déposer votre huile citronnée puis monter en rosace les lamelles de noix de St Jacques et les lamelles de truffe en alternance.

Couvrir toute l'assiette.

Arroser d'huile citronnée et laisser reposer au frais au moins 2 heures.

Décorer au centre de l'assiette avec quelques baies roses et une rondelle de citron caviarou 1/4 d'une tranche de citron vert.

PS: Prudence: bien découper à la mandoline avec la paume de la main pour éviter un accident...
Déguster....

POUR AMÉLIORER SES RILLETES D'OIE

Petites astuces

RILLETES D'OIE A LA TRUFFE

Pour 4 personnes:

250 g de rillettes d'oie

30 g de truffe mélanosporum

Râper la truffe sur la rilette

d'oie à température

ambiante.

Mettre en pot

Réserver au Frigidaire pendant 2

jours. Déguster sur pain grillé



HYDRALIANS

PROSJET IRRIGARONNE

IRRIGATION AGRICOLE

ARROSAGE - FONTAINERIE

POMPAGE

PRODUITS ET MATÉRIELS DE PISCINE

Le partenaire des métiers de l'eau, du paysage et de la ruralité

Magasin ouvert aux **PROFESSIONNELS**
et aux **PARTICULIERS**

MANOSQUE 04.92.87.31.15

Zone industrielle St Joseph - 04100 Manosque

Alpes de Haute-Provence
Mane en Provence

33^{ème} Fête de la TRUFFE



Samedi 3 et Dimanche 4 février



Repas gastronomique truffé,
Démonstration gastronomique, Démonstration de cavage,
Marché aux truffes & produits du terroir

Programme de la fête de la truffe
à Mane en Provence

► Samedi 3 février 2024

- 14h00 Rdv devant la Mairie pour une visite guidée de Mane historique en direction d'un site trufficole proche
- 15h00 Démonstration de cavage sur le site trufficole commentée par Jean-Luc Bénard (vin chaud offert sur le site)
- 16h00 Démonstration gastronomique par des chefs. Réalisation en public de plats truffés et explications Salle Polyvalente
- 17h30 Conférence sur la truffe à la Salle polyvalente

► Dimanche 4 février 2024

- 9h00 Ouverture du marché aux truffes et produits du terroir Exposition permanente sur la truffe et sa culture Vente de documentations, de livres au stand de l'association
- 10h00 Inauguration de la 33^{ème} Fête de la Truffe des Alpes de Haute-Provence. Plantation d'un chêne truffier
- 10h30 Démonstration de cavage au Parc Jean Coulomb (Inscription sur place au stand de l'association)
- 11h45 Intrônisation par la Confrérie
- 12h30 Repas de la Fête de la Truffe à la Salle polyvalente Sur réservation avant le 28 janvier 2023 au 06 67 85 36 51
- 15h00 Démonstration de cavage au Parc Jean Coulomb
- 16h00 Remise des prix
- 17h00 Clôture de la 33^{ème} Fête de la Truffe des Alpes de Haute-Provence



ROBIN 75 ans
pépinières
1948-2023



Conseil et visite sur votre truffière

Plants élevés et livrés en godet forestier Robin ANTI-CHIGNON®, assurant un parfait développement racinaire et une excellente reprise. Garantie de reprise : 100%*

PLANTS TRUFFIERS ROBIN SOUS LICENCE et CONTRÔLE INRAE

- Mycorhizés avec :
 - soit *TUBER melanosporum*,
 - soit *TUBER aestivum var. uncinatum*,
 - soit *TUBER aestivum*,
 - soit *TUBER magnatum* 1ère Mondiale I

• Livrés après contrôle de mycorhization par INRAE



*Selon les conditions de notre garantie de reprise



L'une de nos serres de production de plants truffiers sur notre exploitation de Valernes 04200

Contactez-nous : Pépinières ROBIN Depuis 1948
05500 Saint-Laurent-du-Cros
Tél : (33) 04 92 50 43 16 / E-mail : info@robinpepinieres.com

Découvrez notre nouveau site : www.robinpepinieres.com

LE COUVENT DES MINIMES
Vous propose le 4 février

Céleri,
Comme un risotto à la truffe noire et livèche

Biscuit de truite
Fricassée de légumes à la truffe noire

Cuisse de volaille confite, mesclun et purée truffée

Tarte au chocolat
Glace vanille à la truffe noire

1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge par personne
(Cuvée du Domaine de Bergeries)
Eaux et boissons chaudes incluses

110€ par personne
Réservation : 04 92 74 77 77
Par le site : couventdesminimes-hotelspa.com

ADHESION 2024

A RETOURNER en même temps que votre règlement
AU PLUS TOT. MERCI

Je soussigné(e) :

Votre nom et prénom _____

Voici vos coordonnées connues :

Complétez ci-dessous - Uniquement pour ceux n'ayant pas cotisé en 2023
OU EN CAS DE CHANGEMENT

Je soussigné(e) : _____

(Prénom, nom de naissance, nom usuel)

Téléphone mobile : _____

Téléphone fixe : _____

Courriel : _____

Adresse domicile : _____

Souhaite adhérer -ou renouveler mon adhésion pour l'année 2024. De ce fait :

→ Je m'engage, en qualité de membre, à respecter les statuts.

→ Je règle ma cotisation 2023 correspondant à mon statut :

- 30 € = renouvellement d'adhésion.

(Possibilité de 50 € : pour Adhésion de soutien)

- 35 € = 30 € + 5€ de droit d'entrée comme nouvel adhérent

La cotisation est valable uniquement pour l'année en cours 2024

Soit valable du 01/01/2024 au 31/12/2024, quelle que soit la date d'entrée.

Je règle ce jour par chèque

Ou montant payé = 30 € ou 50€ ou 35 €

Je règle ce jour par virement

Date et signature : _____

Si paiement par virement : Nous retourner ce document par e-mail à : guy.galmard@gmail.com

Ou par courrier

Règlement par chèque à l'ordre de : Association des trufficulteurs de Haute-Provence.

A adresser avec votre bulletin à :

Association des trufficulteurs de Haute-Provence - Salle Henri Laugier - 04300 MANE

De préférence règlement par virement bancaire : RIB ci-dessous.

Dans le virement bien porter en référence : Nom, prénom et cotisation 2023



CRÉDIT AGRICOLE
PROVENCE CÔTE D'AZUR
SIS (Société) Avenue Paul Arène - Les Mûgades - B.P. 78 - 0390 Draguignan Cedex

ASSOC. DES TRUFFICULTEURS DE
HAUTE PROVENCE
SALLE POLYVALENTE HENRI LAUGIER
LA BOURGADE
04300 MANE

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

code banque — code guichet — numéro de compte — clé RIB
19106 00840 03697738000 90
Domiciliation CA FORCALQUIER 04 65 34 00 19

N° de compte international: International Banking Account Number (IBAN)
FR76 1910 6008 4003 6977 3800 090
Domiciliation: Bank identifier code (BIC): AGRIFRPP891

Votre cotisation vous permet :

- De recevoir par voie postale (à l'adresse ci-dessus) le bulletin « La truffe de Haute-Provence ».

- De promouvoir la passion de la truffe et de soutenir la vie associative.

- De participer aux activités : voyages, visites de truffières expérimentales, conférences, démonstrations.

Repas de la 33^{ème} fête de la truffe le 4 février

Salle polyvalente Mane

Apéritif offert par l'association et accompagné d'amuses
bouche

Terrine de campagne aux truffes faites maison par Michel, salade de mâche
vinaigrette aux truffes & légumes d'hiver rôtis

Pavé de veau

Sauce crémeuse aux truffes,
gratin de pommes de terre individuels,
lamelles de truffes & légumes d'hiver rôtis

Brie de Meaux truffé maison et autres fromages
Ardoises à partager

Panna-cota, compotée de poires au miel
& pistaches

Truffes Mélanosporum
Vin rouge & blanc
Thé et café inclus

75€ par personne Réservation : 06 67 85 36 51

Les restaurants de Mane vous proposent leurs menus
truffés

Bar Le France	04 92 75 04 23
La Manne Céleste	04 92 75 05 70
Les Terrasses de la Bastide Saint-Georges	04 92 73 32 35
La Reine des Près	04 92 72 48 29



**Assemblée Générale
2024**

Vous êtes invité(e) à l'assemblée générale
de l'Association des trufficulteurs
des Alpes de Haute-Provence
qui aura lieu le :

**Samedi 16 mars à 16h30 à côté
de la salle polyvalente de MANE
(salle des jeunes).**

Cette invitation tient lieu de convocation.

Si vous ne pouvez pas être présent ce
jour là merci de bien vouloir remplir un
pouvoir ci-dessous.

Je soussigné(e)

Donne pouvoir à

M. ou

Mme.....

*Pour me représenter et voter en mon nom
à l'assemblée générale de l'Association
des trufficulteurs des Alpes de Haute-
Provence.*

Fait àle.....

*Signature, précédée de « bon pour pouvoir » en
manuscrit*

Les Echos des Marchés de la Truffe 2023-24

marché: Marché de Montagnac : truffe (cours Marché de producteurs)
Truffe tuber melanosporum Sud-Est € HT le kg

du 09-01-23 au 09-01-24

MONTAGNAC-MONTPEZAT

OUVERTURE DU MARCHÉ AUX TRUFFES

LE 19 NOVEMBRE 2023
à 10H00
Salle La Rabassière



DATE	prix moyen	mini	maxi	quantité kg
07/01/24	500.00			6.5
31/12/23	350.00			7
17/12/23	750.00			10
10/12/23	650.00			7
02/12/23	450.00			6
26/11/23	350.00			5.5
18/11/23	230.00			6

Le marché de gros de Montagnac (04) s'est ouvert le 19 novembre à 10h à la maison de la Rabasse. 3kg de tuber melanosporum ont été vendus.

Le marché de gros de Richerenches (84)

cours du 18/11/23 en € HT le kg*	Prix moyen	varia.	mini	maxi	Qté kg*
TRUFFE tuber melanosporum Sud-Est	150.00		100.00	250.00	50

A l'ouverture du Marché de Carpentras (84):

cours du 17/11/23 en € HT le kg*	Prix moyen	varia.	mini	maxi	Qté kg*
TRUFFE tuber melanosporum Sud-Est	200.00		100.00	350.00	12
TRUFFE tuber melanosporum Sud-Est détail	500.00		500.00	500.00	1.5

Tandis qu'à l'ouverture du Marché au détail d'Aups (83): 500€ à 600€ le kg

PÉPINIÈRES TENOUX

Plants truffiers mycorhizés par tuber melanosporum ou uncinatum contrôlés et certifiés par le CTFIL

Alliance du savoir-faire et de la technique depuis 1993

05150 BRUIS
Tél. : 04 92 66 03 92
Port. : 06 83 55 03 21
contact@pepinierestenux.fr
www.pepinierestenux.fr



Alpes de Haute-Provence

Mane en Provence

33^{ème} Fête de la TRUFFE

2
0
2
4

Samedi 3 et Dimanche 4 février



*Repas gastronomique truffé,
Démonstration gastronomique, Démonstration de cavage,
Marché aux truffes & produits du terroir*

Association des Trufficulteurs de Haute-Provence

Salle Henri Laugier - 04300 MANE

N° SIRET 508 887 734 00012



**LA TRUFFE
DE HAUTE-PROVENCE**

<http://asso-truffe-haute-provence.fr/>

Président : Jean-Louis Bondil

Correcteur : Jean Louis Millière

Conception, rédaction : Thierry Tello

© Tous droits réservés sur articles et illustrations. Reproduction possible sur demande et après accord formel. Bulletin tiré à 500 exemplaires sur papier recyclé par Imprimerie Rapid Compo, Manosque (04100). Anciens numéros gratuits sur simple demande dans la limite de l'édition.

