

LA TRUFFE

au pays de **LALBENQUE**



Le Pays de Lalbenque est le principal centre de production de la Truffe noire du Quercy. Son marché aux truffes est classé Site Remarquable du Goût. Des manifestations sur le thème de la truffe se déroulent en saison, du 1^{er} mardi de décembre jusqu'en mars ainsi qu'en été. Situé au sud du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, le Pays de Lalbenque vous invite à découvrir son terroir.





QU'EST CE QUE LA TRUFFE ?

La truffe est un champignon, fructification souterraine d'un mycélium qui vit en association avec l'arbre truffier (*chêne pubescent, vert ou noisetier*) au niveau de ses racines. La seule espèce qui intéresse le gastronome est l'espèce noble connue sous le nom de truffe noire de Laibenque® appelée *Tuber melanosporum* par les botanistes. Autour du tronc de l'arbre truffier se remarque une zone sans herbe, le « brûlé », résultant de l'action du mycélium de la truffe.

TRUFFIÈRE EXPÉRIMENTALE DES GRÈZES

Propriété de la communauté de communes, cette truffière est gérée par le syndicat des trufficulteurs. Vitrine de la trufficulture, ce site développe une zone expérimentale pilotée par la station truffe du Lycée Professionnel Agricole du Montat sur les techniques de plantation : Visites et démonstrations de cavage en font un lieu incontournable pour tous ceux que la truffe passionne.

COMMENT CULTIVER LA TRUFFE ?

Le trufficulteur plante pendant l'hiver 200 à 400 plants mycorhisés (*portant le mycélium de tuber melanosporum sur leurs racines*) par hectare sur un terrain favorable bien préparé. Les jeunes arbres seront entretenus régulièrement, arrosés, débarrassés des mauvaises herbes et des parasites éventuels, puis taillés pour guider leur croissance. Après 5 à 20 ans, le « brûlé » peut se former annonçant une éventuelle production prochaine de truffes. Dès que la truffière commence à produire, l'entretien consiste principalement à travailler superficiellement le sol au mois de mars ou avril. Un arrosage des truffiers peut être effectué pendant l'été de façon à maintenir en vie les truffes encore immatures exposées à l'action de la sécheresse.





LA RÉCOLTE DE LA TRUFFE

La truffe *Tuber melanosporum* est récoltée en décembre, janvier, février et mars. Grâce à leur flair, le chien et le cochon dressés, aident l'homme à repérer la truffe, qui, lorsqu'elle atteint sa maturité, dégage un parfum caractéristique.

Quand le chien a gratté le sol jusqu'à découvrir la truffe, l'homme s'interpose et extrait celle-ci avec un petit outil métallique « le truffadou ». Le chien reçoit alors une récompense.

Le cochon fouille le sol avec son groin, découvre la truffe et est récompensé.

La mouche à truffe repère l'odeur et pond ses œufs au-dessus de la truffe. Son envol permet de repérer celle-ci.



LE MARCHÉ DE LA TRUFFE

La production truffière a fortement baissé depuis le début du siècle dernier. La cause essentielle en est la dépopulation des campagnes qui a entraîné un abandon progressif de cette production et la fermeture du milieu, néfaste au maintien de l'écologie favorable à la truffe.

Aujourd'hui, la relance de la production est encouragée par les organisations professionnelles.

Le marché de Lalbenque est le plus important du Sud-Ouest. Il a lieu tous les mardis pendant les mois d'hiver à 14 heures pour le marché de détail et 14 heures 30 pour le marché de gros.

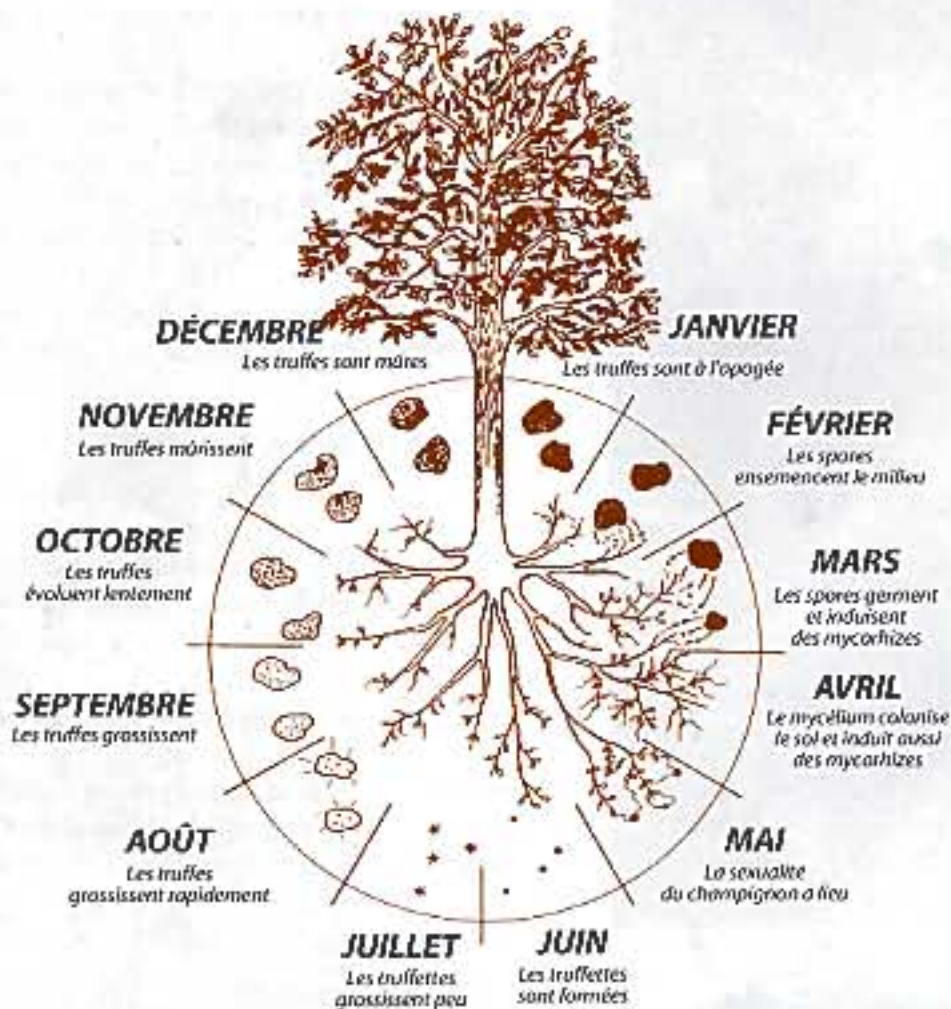


LA GASTRONOMIE DE LA TRUFFE

Un plat truffé doit contenir 12 à 20 grammes de truffes par personne. La truffe s'accommode avec les œufs, le foie gras, les pâtés, volailles, salades, légumes, pâtes, feuilletés, glaces...

Grâce à son parfum et à son goût unique, la truffe noire de Lalbenque® demeure un des fleurons de la gastronomie régionale et nationale.

SCHÉMA DU CYCLE DE LA TRUFFE AU COURS DE L'ANNÉE



**SYNDICAT
DES TRUFFICULTEURS
de la Région de LALBENQUE**
Mairie - 46230 Lalbenque
Tél. 06 83 62 34 00
www.truffesnoires-lalbenque.fr



**OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE LALBENQUE**
Place de la Bascule - 46230 Lalbenque
Tél. 05 65 31 50 08
office-de-tourisme@lalbenque.net
www.lalbenque.net