Forest Time | contact@foret-investissement.com | +33 4 73 69 74 57

Truffière et Parcelle boisée

La truffe est un produit très recherché en France. Ce champignon rare est considéré comme une denrée de luxe. Appréciée tant des cuisiniers que des particuliers, la truffe se cultive jalousement dans plusieurs coins de France et, contrairement aux idées reçues, pas uniquement dans le Sud-Ouest. Elle est issue de la symbiose entre l'arbre et le champignon.

Du Sud-est au Languedoc-Roussillon en passant par les Causses, l'Aquitaine, le Poitou-Charentes y compris sur la bordure jurassique du bassin parisien, la truffe émane de productions de truffières situées dans différents coins de France. Elle demande de très bonnes connaissances en trufficulture et une attention particulière. Nous ne parlons pas de forêts mais de parcelle boisée ou de truffière.

> ***La truffe vient du latin « Tuber Melanosporum » communément appelée la « Mélano »***

Il s'agit d'un champignon à fructification souterraine qui vit en symbiose avec son arbre truffier, généralement le chêne pubescent ou chêne vert.

QUELS SONT LES DIFFÉRENTS TYPES DE TRUFFES EN FRANCE ?

L’espèce la plus connue de ce fameux champignon est la truffe « Tuber Melanosporum » .

Elle reste la plus célèbre des espèces récoltées en France et la plus appréciée des gastronomes, ce qui lui confère une valeur des plus élevée.

Caractéristiques de la Tuber Melanosporum dite « Truffe noire du Périgord »

Forme arrondie

Peau noire et verruqueuse

Chair noire pourpre, marbrée avec de nombreuses veines blanches et très fines

Arômes puissants

Régions de production : Sud Ouest (Languedoc Roussillon, midi Pyrénées et Dordogne) et Sud Est (La Drôme, Le Vaucluse et les Alpes de Haute Provence) de la France.

Mais il existe bien d’autres espèces présentées ci-dessous :

Caractéristiques de la Tuber Brumale dite "Truffe Musquée"

Elle est souvent confondue avec la Tuber Mélanosporum.

De forme plus ou moins sphérique et bosselée

Peau d’un gris noir à noirâtre est marbrée de veines blanches épaisses et espacées

Arôme musqué et agréable

Récolte de décembre à mars

Régions de production : mêmes régions de production que la Tuber Mélanosporum.

Caractéristiques de la Tuber Uncinatum dite "Truffe de Bourgogne"

De forme ovale à ronde

Peau noire, elle présente à sa surface un réseau d'alvéoles dont les bords sont recourbés en crochet. De très nombreuses veines blanches.

Arôme très raffiné

Elle se met plus facilement en symbiose avec une grande variété d'arbres (chênes, noisetiers, charmes, hêtres et pins).

Peu exigeante en matière de chaleur et de qualité de sol.

Récolte du 15 septembre au 31 janvier.

Régions de production : en Bourgogne majoritairement.

Caractéristiques de la Tuber Mesentericum dite "Truffe de Lorraine"

De forme ovale, pas plus grosse qu'un œuf de poule, elle comporte une grosse cavité intérieure

Peau du marron foncé au chocolat. Elle est parcourue de veines blanches qui forment un labyrinthe

Arôme très prononcé (amande)

Récolte tôt en automne

Régions de production : Nord Est de la France et Lorraine majoritairement, on la retrouve aussi en Bourgogne.

Caractéristiques de la Tuber Magnatum dite "Truffe Alba" ou "Truffe Blanche "

Forme globuleuse et irrégulière

Couleur velouté et de couleur ocre avec une chair blanche, d'aspect marbré

Arôme intense

De faible production la truffe blanche est naturelle du Piémont italien (Alba). Elle peut s'associer à plusieurs essences (peupliers, tilleuls, chênes) et vient dans les sols argileux, souvent le long des cours d'eau. Production en été-automne et hiver.

Pays de production : en Italie et dans le Piémont majoritairement mais aussi en Croatie et dans une moindre mesure en Hongrie.

Aujourd'hui il est possible en France de produire ses propres truffes en exploitant des truffières. Planter une truffière est désormais possible grâce au plan mycorhizé développé par l'INRA.

> ***La trufficulture demande des connaissances en termes de sylviculture mais également en termes économiques. Il s'agit d'un produit d'exception !***

Aussi, nous ne saurions que trop vous conseiller de vous rapprocher de notre agence Forêt Investissement qui vous conseillera dans le choix des professionnels spécialistes de la trufficulture et de la production de truffes. Son gérant, Jean-Philippe Roux est trufficulteur !

Forêt Investissement propose régulièrement des truffières à la vente, restez vigilant en créant votre alerte qui vous informera des annonces en lien avec votre besoin.

Juridiquement les truffières sont cadastrées en tant que telles mais vous trouverez aussi des truffières cadastrées en bois et forêts, prairies ou terres.