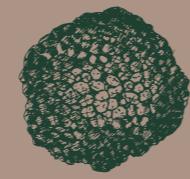


# BIENVENUE À LA TRUFFIÈRE DIDACTIQUE DE BONVILLARS !



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

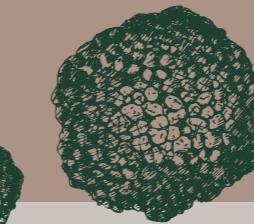


Notre souhait : vous faire partager et vous transmettre notre passion pour ce mystérieux champignon, la truffe.

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

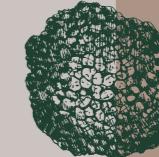
**Agassis Sylvain,  
Auchlin Pascal,  
Barbezat Bertrand,  
Bernat-Faesch Kamil,  
Bloesch Jacques,  
Bonny Dominique,  
Bovey Jacques,  
Brun Anne,  
Brun Michel,  
Bugnon Alain,  
Bula Alexandre,  
Bula-Lauber Christiane,  
Burdy Olivier,  
Burkhard Christian,  
Carrard Jean-Daniel,**

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

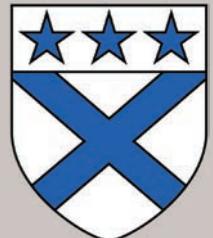
**Glauser Eric,  
Grandjean Olivier,  
Grbovic Nicolas,  
Gurtner Pierre-Alain,  
Hasanovic Mirnes,  
Jaquier Pascal,  
Jaquier Claude-Anne,  
Jaquier Rémy,  
Jutzeler Alain,  
Kunz Bernard,  
Le Berre Daniel,  
Le Coultre Chantal,  
Le Coultre Yves,  
Léoni Carlo,  
Margairaz Daniel,**

**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



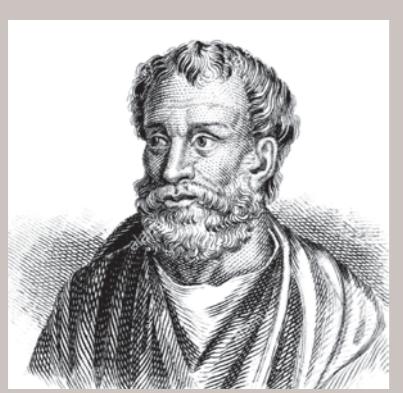
# SON HISTOIRE



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".

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

**“ Mangez-moi ...! ”**

A. Dumas

## POMME DE TERRE

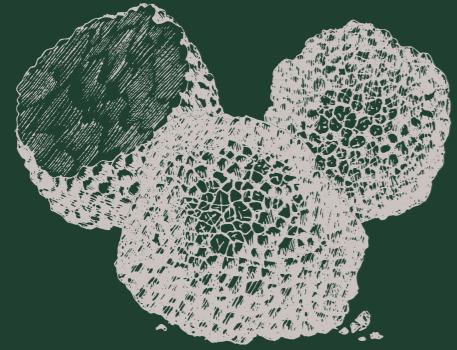
New York City



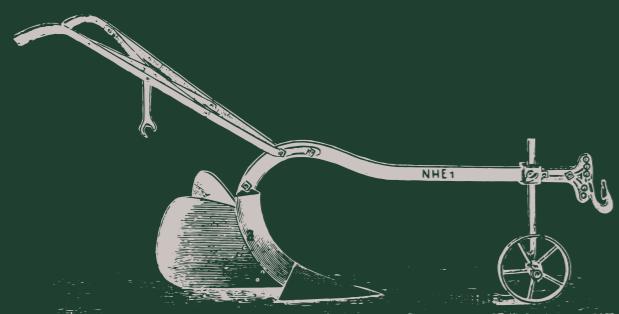
Sachez encore qu'en Vaudois, la pomme de terre s'appelle la trufyé, preuve de sa consommation bien avant que les pommes de terre nous soient amenées d'Amérique.



# La Truffière DIDACTIQUE



toutes les variétés de truffes  
comestibles d'Europe



de nombreuses  
techniques culturales

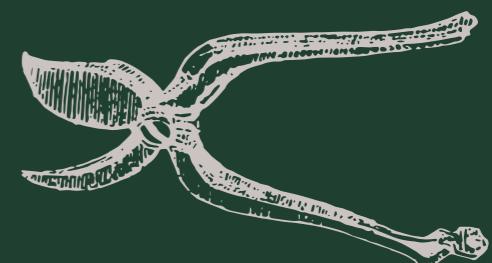
Notre association a inauguré le 13 octobre 2021, la première truffière didactique d'Europe. Vous y découvrez...



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

1 Présentation

2 Histoire

3 La truffière

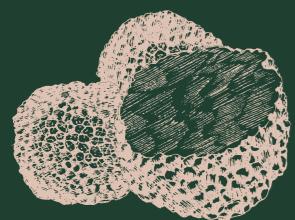
4 Plan

5 Trufficulture (5a)

Variétés de Truffes (5b)

Techniques culturales (5c)

Tuber aestivum (5d)

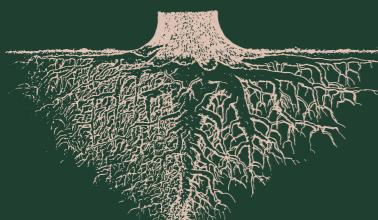


6 Présentation des truffes (6a)  
Tuber melanosporum (6b)

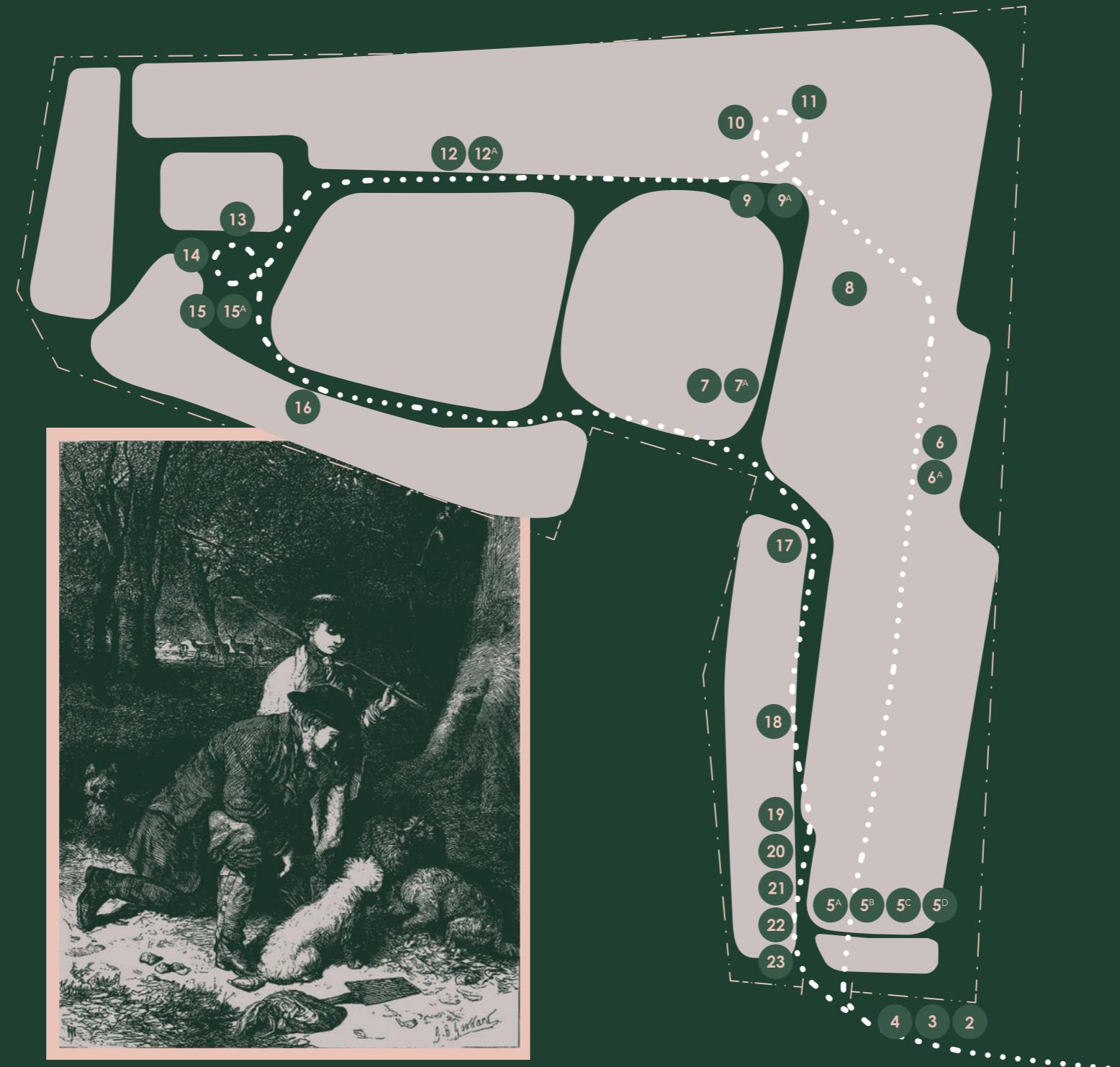
7 Les arbres hôtes

8 Sol et climat

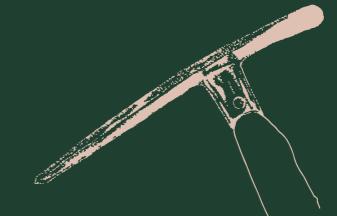
9 Biologie de la truffe



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

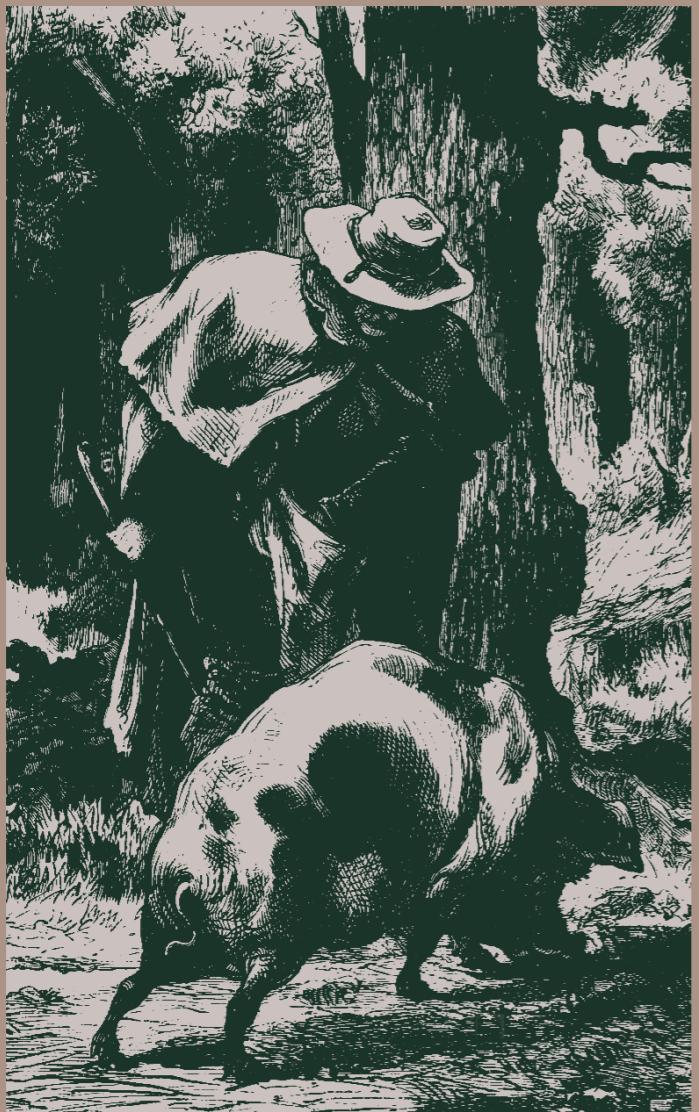
22 Association APRTS

23 Compagnon Truffe Vaudoise

# TRUFFICULTURE

5<sup>A</sup>

## 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 culturale 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



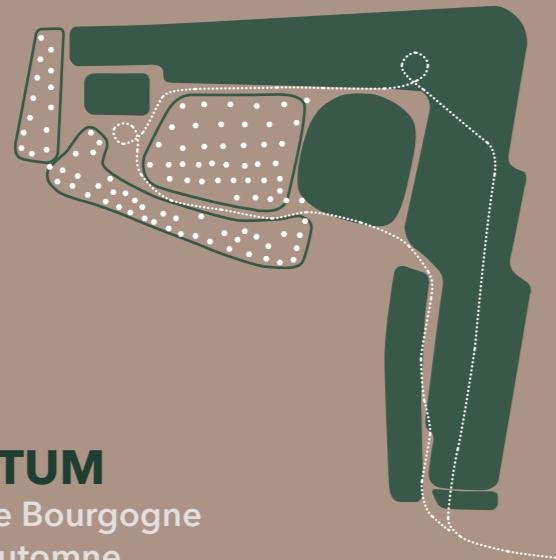
**AESTIVUM**  
dite truffe d'été ou  
de la St-Jean



**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

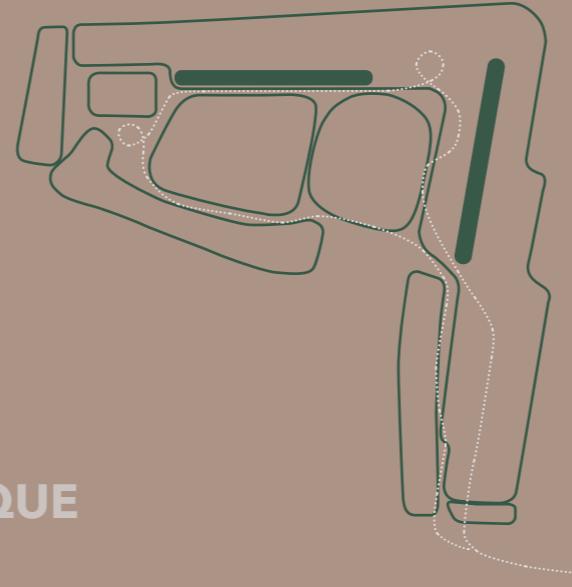


**TUBER  
MÉSENTÉRIQUE**  
dite truffe de Lorraine  
ou de Bagnoli

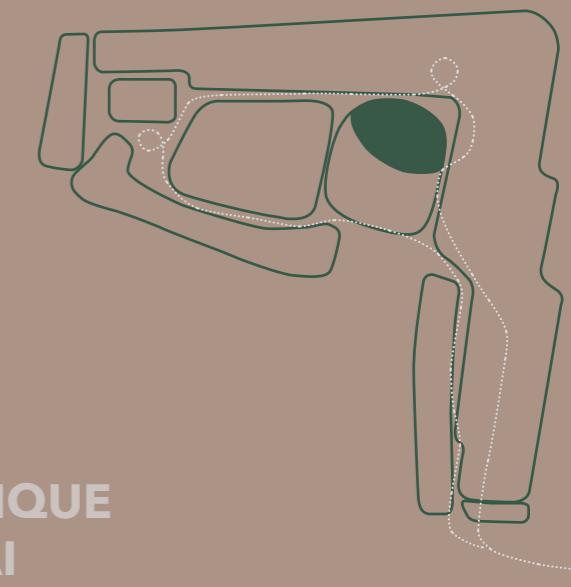
# TECHNIQUE CULTURALE



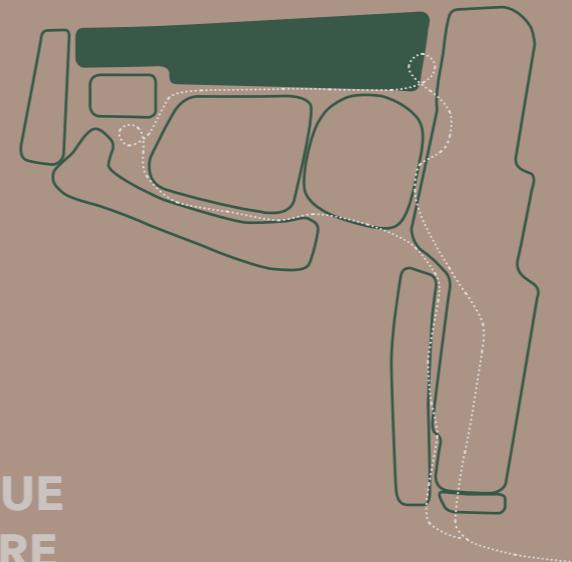
TECHNIQUE  
ANGELOZZI



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

## ANECDOSE

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



TRUFFE VAUDOISE

TRUFFIÈRE DIDACTIQUE by APRTS

Première région truffière de Suisse

[www.aprts.ch](http://www.aprts.ch)

[info@aprts.ch](mailto:info@aprts.ch)

**PUB?**  
078 624 84 21

Truffes Suisses

# 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.

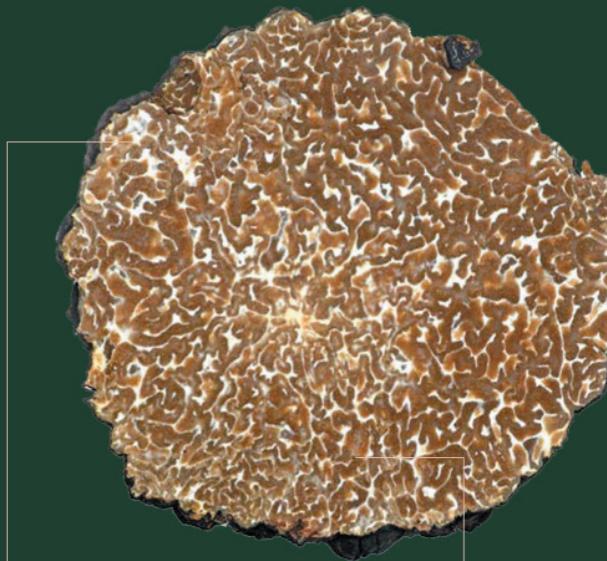


## LA GLÉBA, SA CHAIR

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.

Truffes Suisses

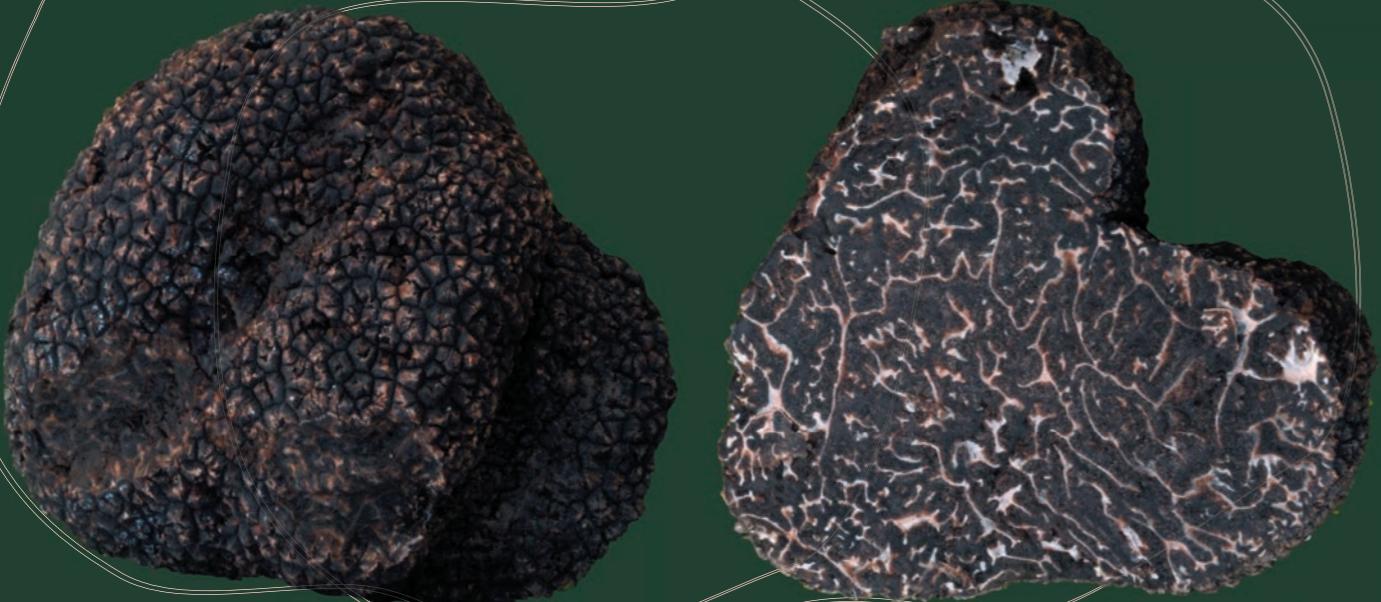
# TUBER MELANOSPORUM

**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**

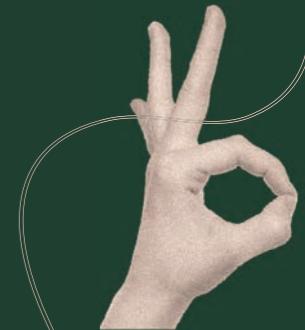
décembre à mars

**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](http://www.aprts.ch)
[info@aprts.ch](mailto:info@aprts.ch)

**PUB?**  
078 624 84 21

# LES ARBRES

7



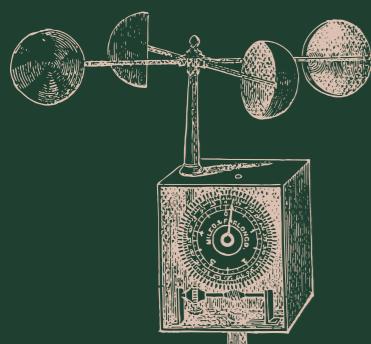
# Truffes Suisses

# SOLS & CLIMAT

## 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**

**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.

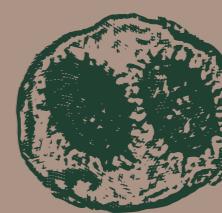
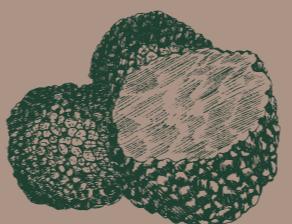
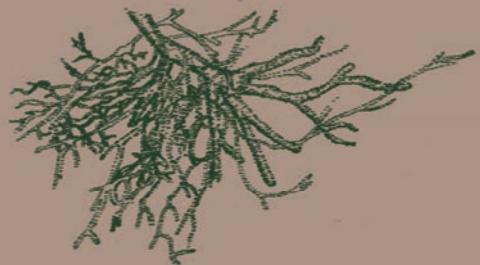
## LE THALE

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.



## 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.

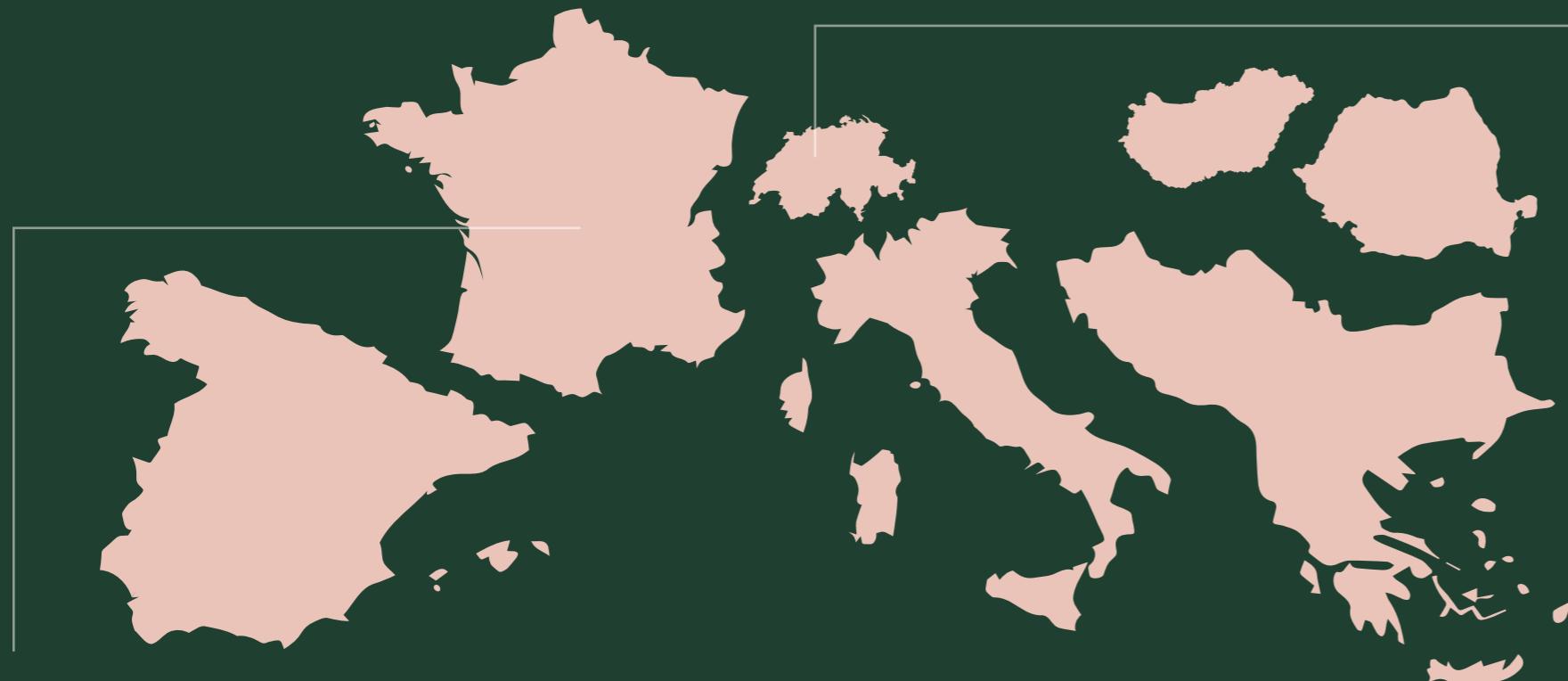
*La boucle est bouclée !*



# 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.

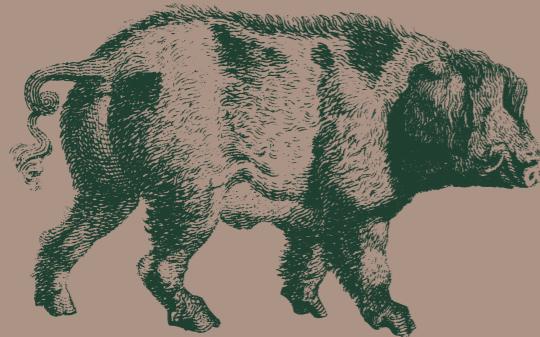
## RÉCOLTE EN TRUFFIÈRE

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

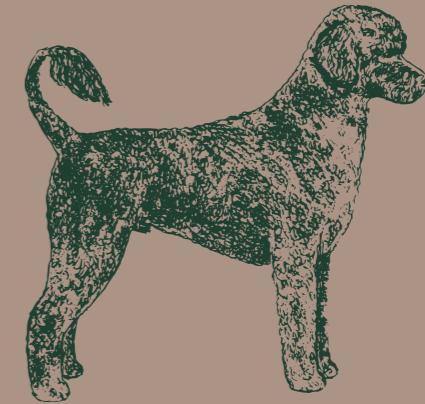
**LA RECHERCHE DES TRUFFES S'APPELLE LE CAVAGE.  
LES 3 MÉTHODES CLASSIQUES DE CAVAGE SONT :**



**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 DOUBTE 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](http://www.aprts.ch)

[info@aprts.ch](mailto:info@aprts.ch)

**PUB?**  
078 624 84 21

# RECHERCHE GIVT & DGAV

## LE GIVT

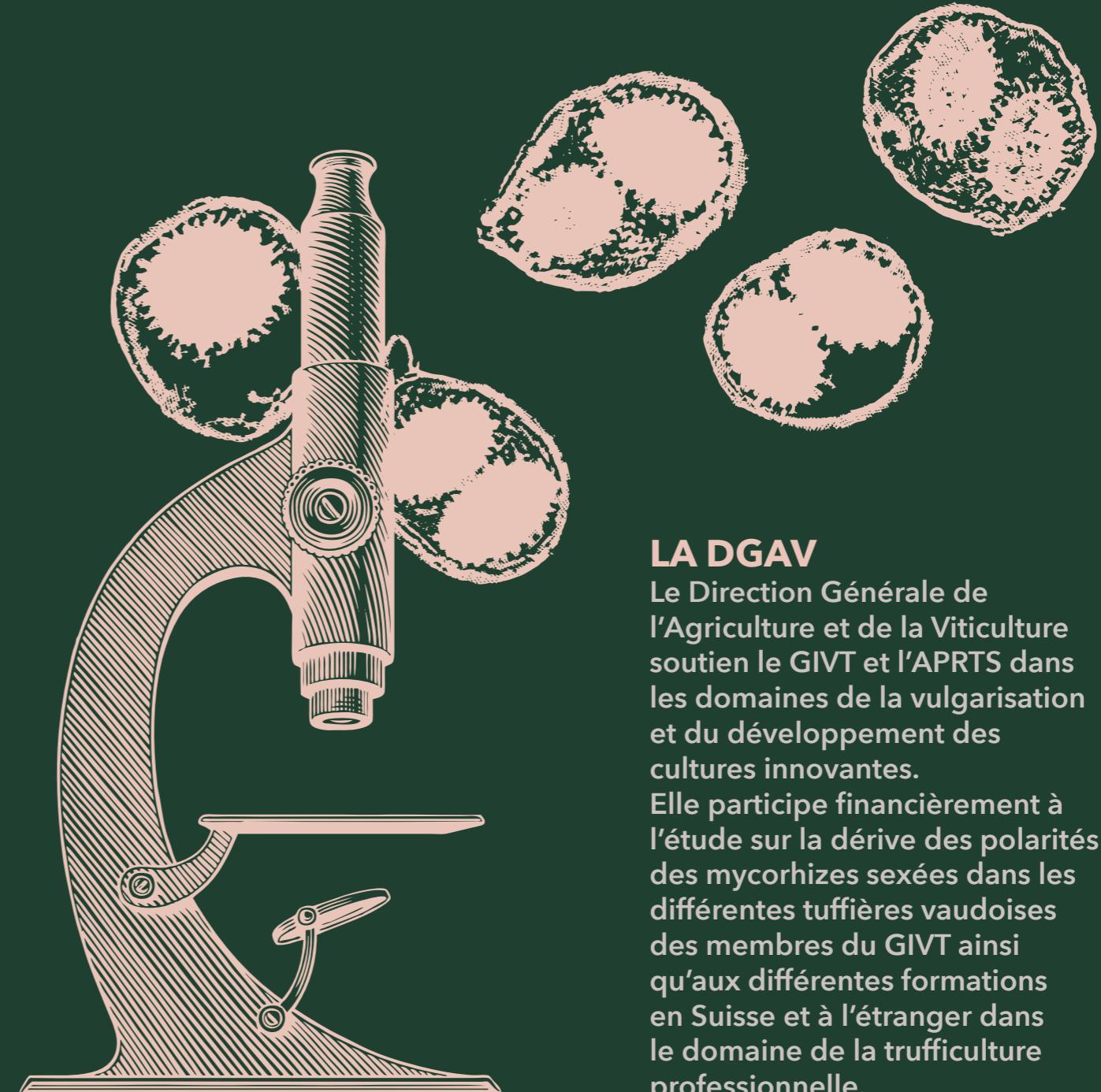
Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture a été créé en assemblée constitutive le 26 février 2014. Elle fait partie intégrante de L'APRTS, Association Première Région Truffière de Suisse et est représentée par son président à l'Association Suisse Romande de la Truffe ASRT

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 soutien 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

## MATURITÉ

d'octobre à fin janvier

## ANECDOTE

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

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 CONFONDUE AVEC MACULATUM,  
PUBERULUM, OLIGOSPERMUM ET MÊME AVEC MAGNATUM  
PICO. LE PÉRIDIUM DE BORCHII EST LISSE, CELUI DE MAGNATUM  
EST LÉGÈREMENT GRANULEUX.

Truffes Suisses

# GASTRONOMIE

## 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.

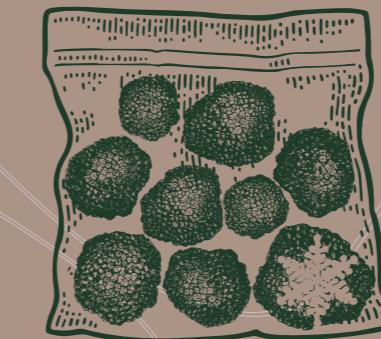
## CONSERVATION À L'HUILE

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

Truffes Suisses

# ACHAT & QUALITÉ

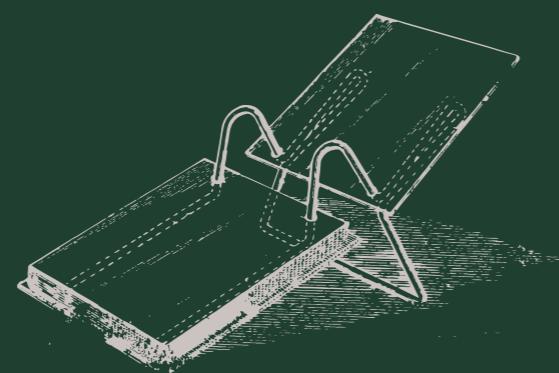
L'achat se fait à la période de maturité de l'espèce, car il s'agit d'un produit frais périssable.

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



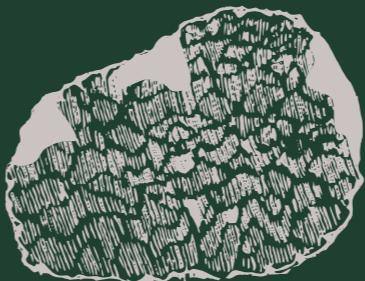
si le parfum est agréable de tous les côtés de la truffe



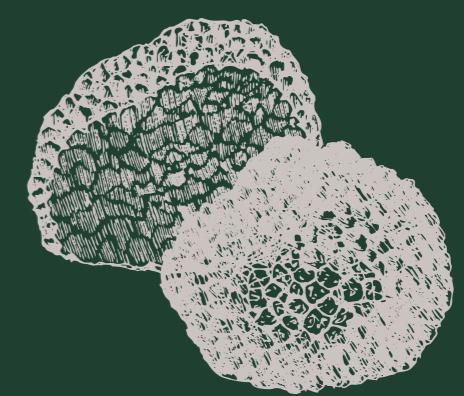
que le poids corresponde à son prix



le degré de maturité et sa fermeté



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



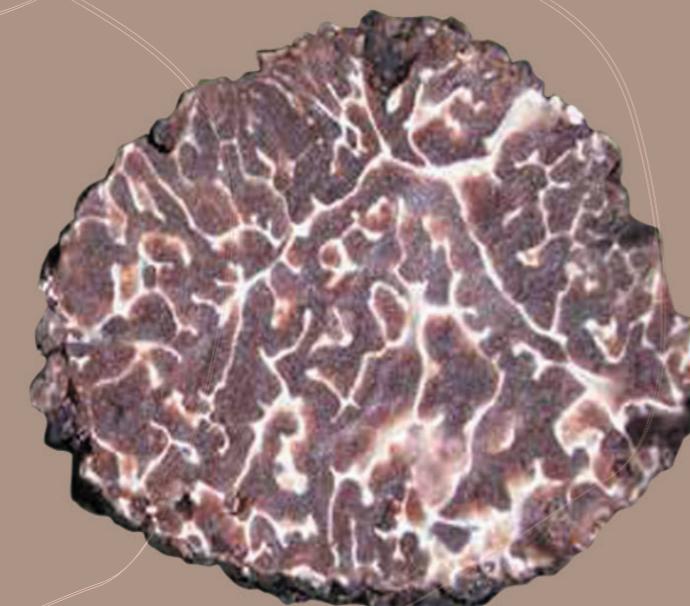
que l'exemplaire ne soit pas reconstruit, après avoir été coupé ou abîmé

# 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

## ANECDOSE

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.

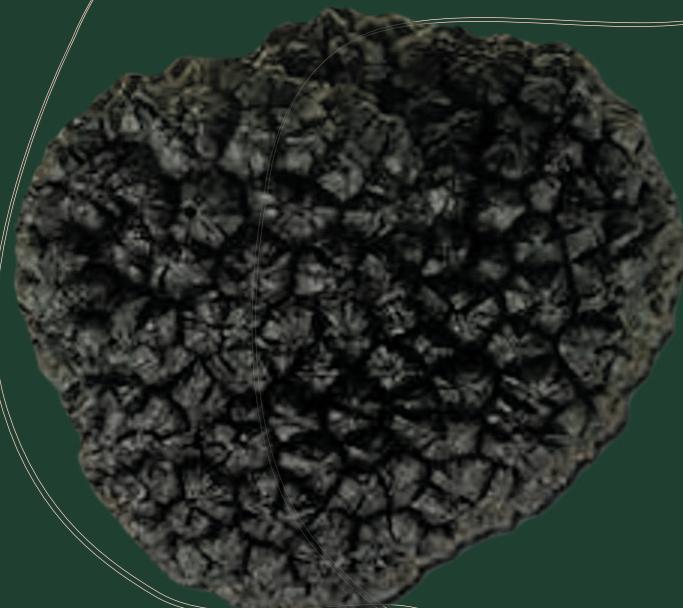
# TUBER MESENTERICUM

## 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

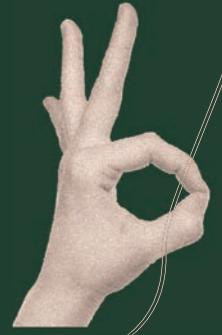
## GOÛT

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

## ANECDOSE

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

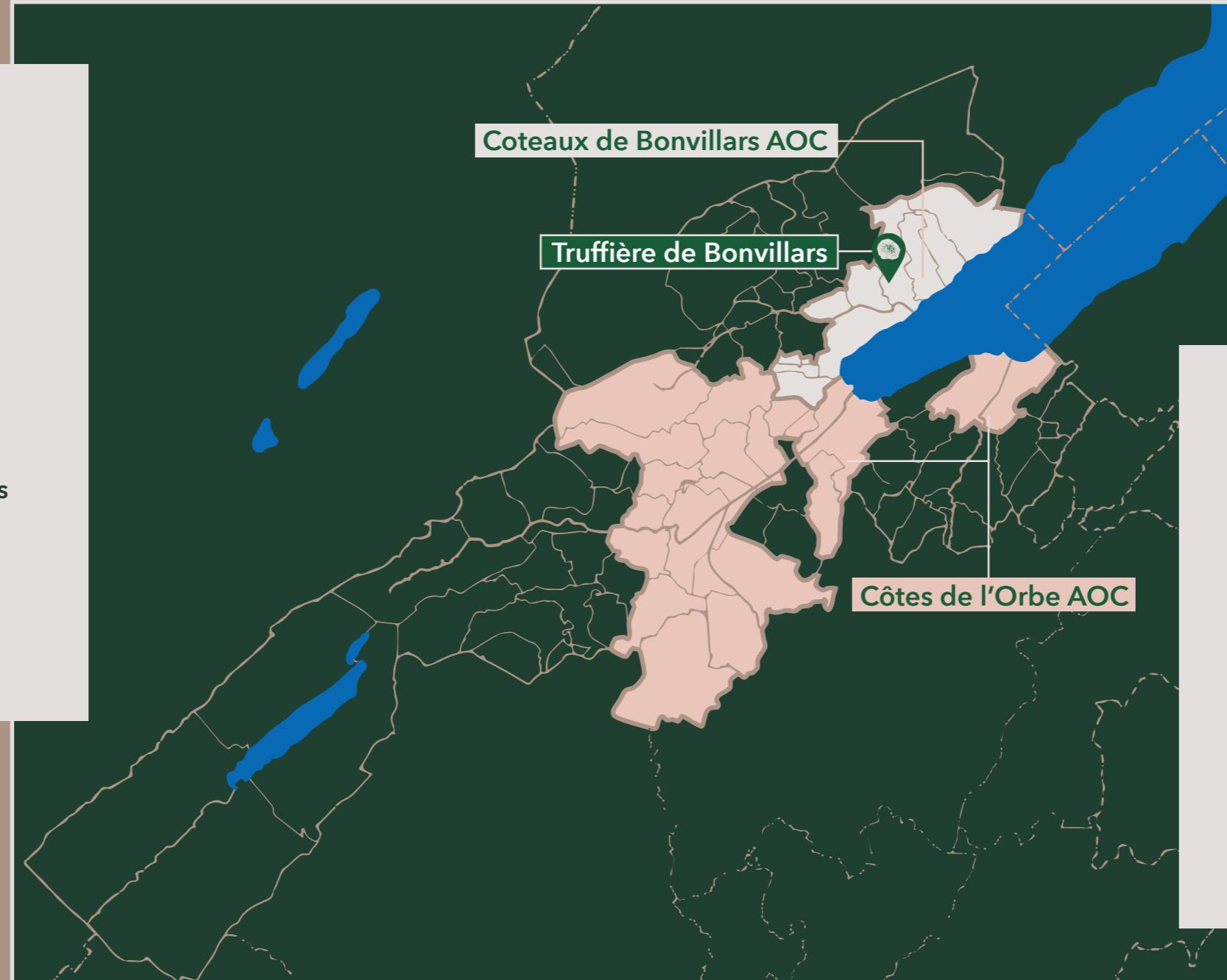
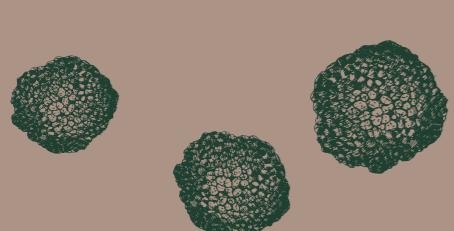
PEU CONNUE JUSQU'À PRÉSENT DU GRAND PUBLIC, LA MÉSENTÉRIQUE TROUVE DE PLUS EN PLUS D'AMATEUR POUR SON GOÛT SI PARTICULIER. DES MARCHÉS SE SONT CRÉÉS DANS L'EST DE LA FRANCE. A BAGNOLI EN ITALIE ELLE EST RECONNUE DEPUIS FORT LONGTEMPS.

## 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.

# NORD VAUDOIS

## 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.



© 2022 Le Studio du petit Oiseau



[www.marche-truffes-bonvillars.ch](http://www.marche-truffes-bonvillars.ch)



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

# Truffes Suisses

# **APRTS**

## 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.