

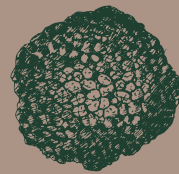
# BIENVENUE À LA TRUFFIÈRE DIDACTIQUE DE BONVILLARS !

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

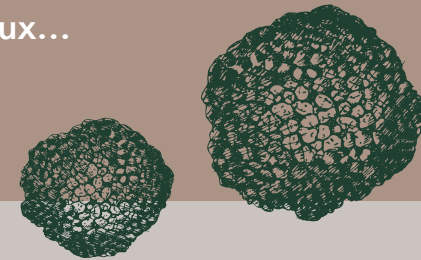


Notre souhait : vous faire partager et vous  
transmettre notre passion pour ce mystérieux  
champignon, la truffe.

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

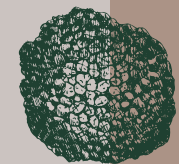
Agassis Sylvain,  
Auchlin Pascal,  
Barbezat Bertrand,  
Bernat-Faesch Kamil,  
Bloesch Jacques,  
Bonny Dominique,  
Bovey Jacques,  
Brun Anne,  
Brun Michel,  
Bugnon Alain,  
Bula Alexandre,  
Bula-Lauber Christiane,  
Burdy Olivier,  
Burkhard Christian,  
Carrard Jean-Daniel,

Conod Didier,  
Cousin Guy,  
Crisinel René,  
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,  
Grbovitc 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

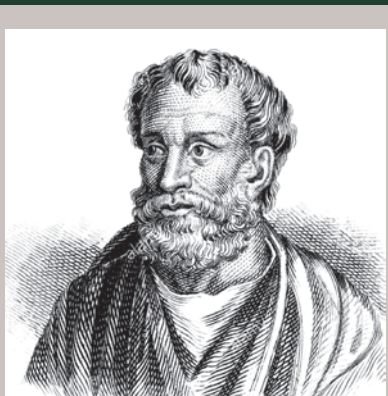




Depuis l'Egypte ancienne, les hommes se passionnent pour la truffe...

## 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



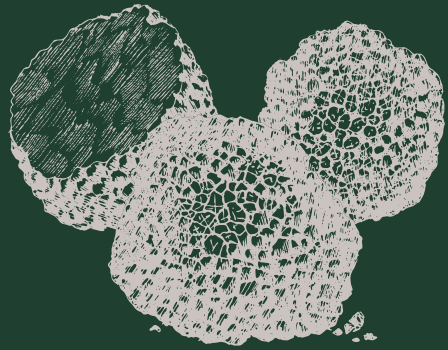
Sachez encore qu'en Vaudois, la pomme de terre s'appelle la truffy, preuve de sa consommation bien avant que les pommes de terre nous soient amenées d'Amérique.



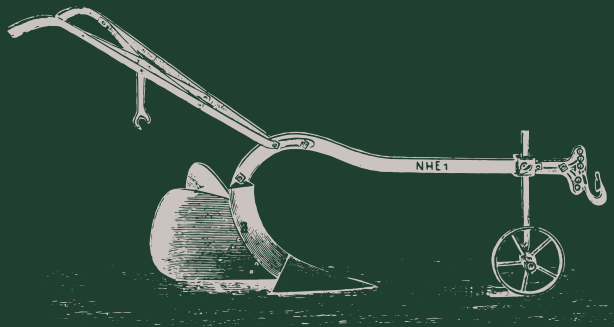


# La Truffière DIDACTIQUE

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 découvrirez...



© Géodonnées : Etat de Vaud, OpenStreetMap, swisstopo

ech: 1:1000

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



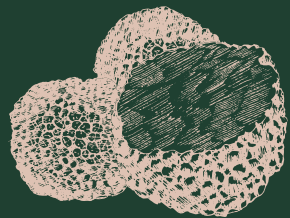
des techniques de taille  
permettant une meilleure  
production trufficole

# La Truffière Didactique

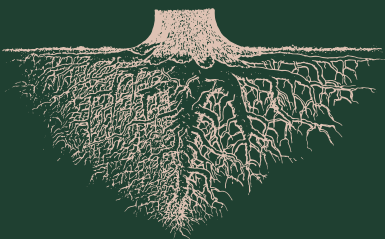
## PLAN

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

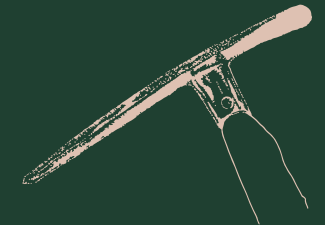


TRUFFIÈRE DIDACTIQUE by APRTS  
Première région truffière de Suisse

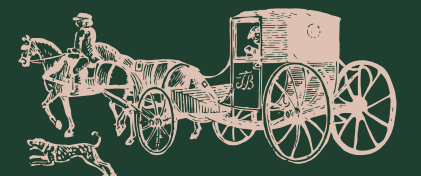
[www.aprts.ch](http://www.aprts.ch)  
[info@aprts.ch](mailto:info@aprts.ch)



- 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

RAIFFEISEN



## 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

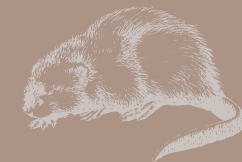
L'entretien du sol favorise le développement racinaire désiré.  
La taille des arbres apporte l'ensoleillement essentiel à la truffe.  
Afin d'augmenter la production, Il est également important de :



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



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

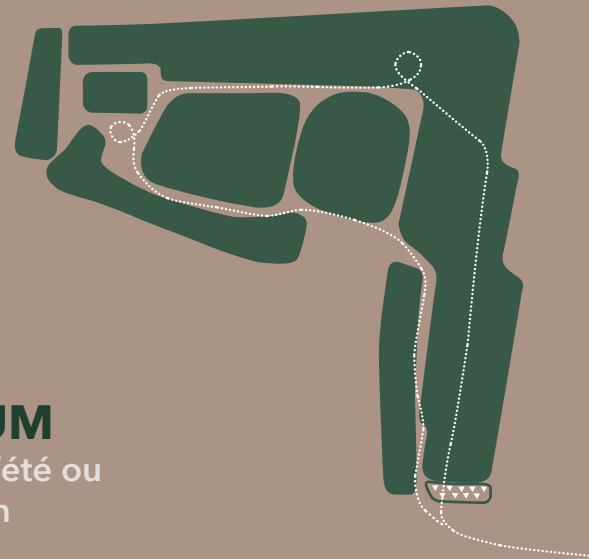


- surveiller l'activité des rongeurs, très friands de la rabasse (truffe)  
Aucun produit chimique ni autre désherbant n'est utilisé en trufficulture, ce qui en fait un produit biologique, sain et local.

La Truffière Didactique

# VARIÉTÉS DE TRUFFES

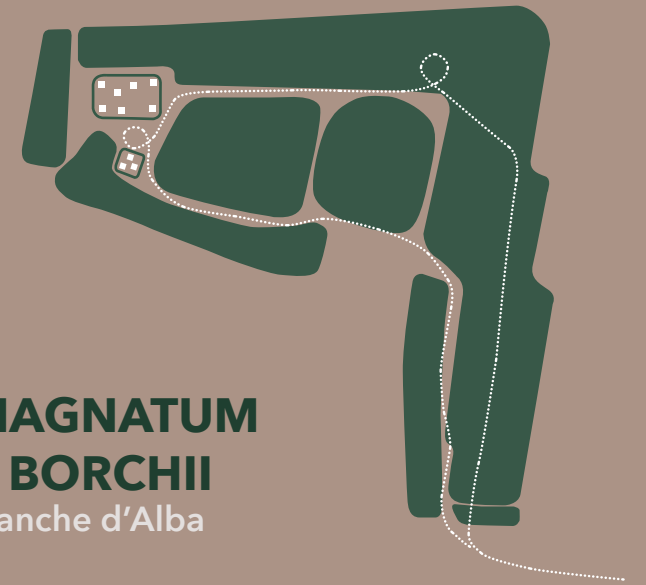
5<sup>B</sup>



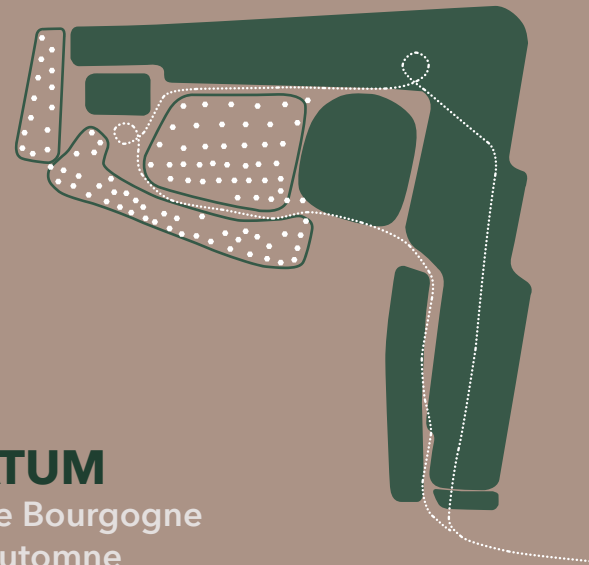
**AESTIVUM**  
dite truffe d'été ou  
de la St-Jean



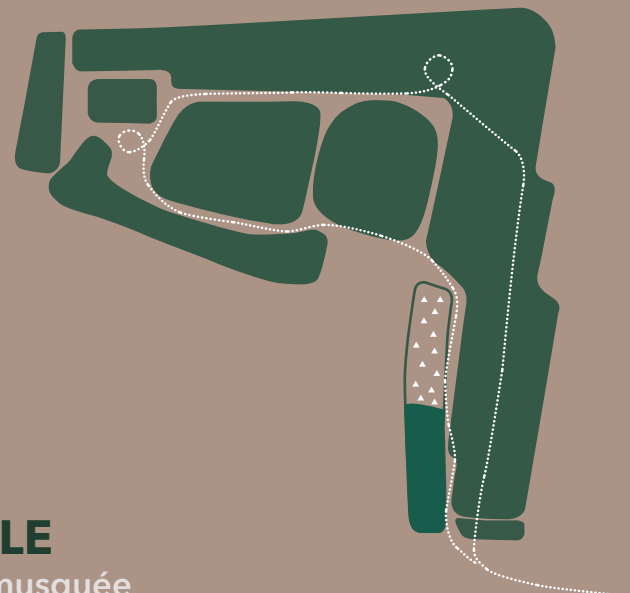
**TUBER  
MELANOSPORUM**  
dite truffe noire du Périgord  
ou diamant noir



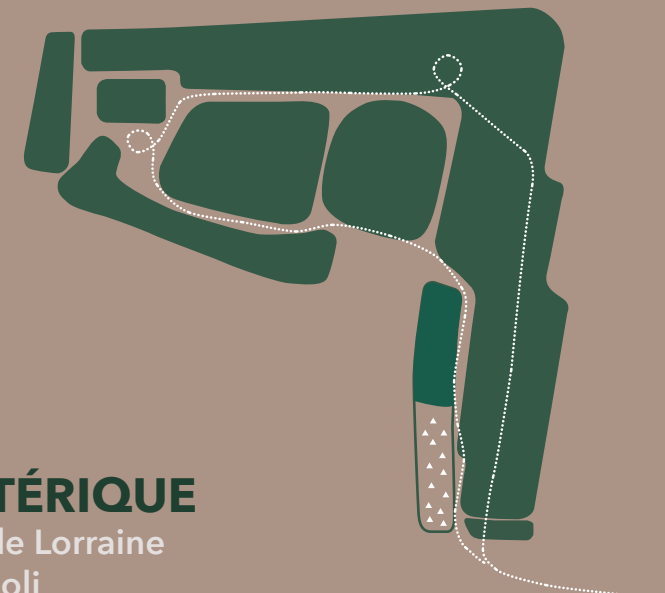
**TUBER MAGNATUM  
PICO, ET BORCHII**  
dite truffe blanche d'Alba



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

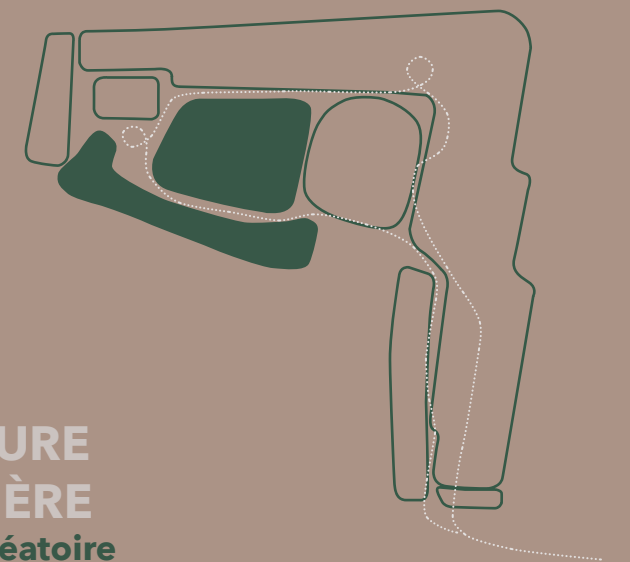
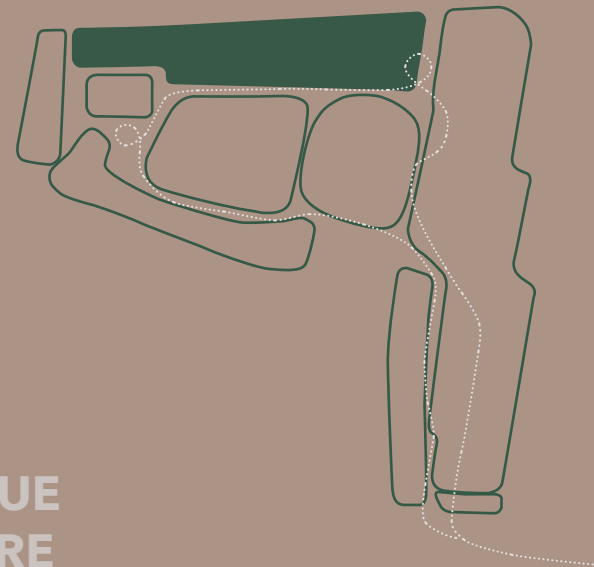
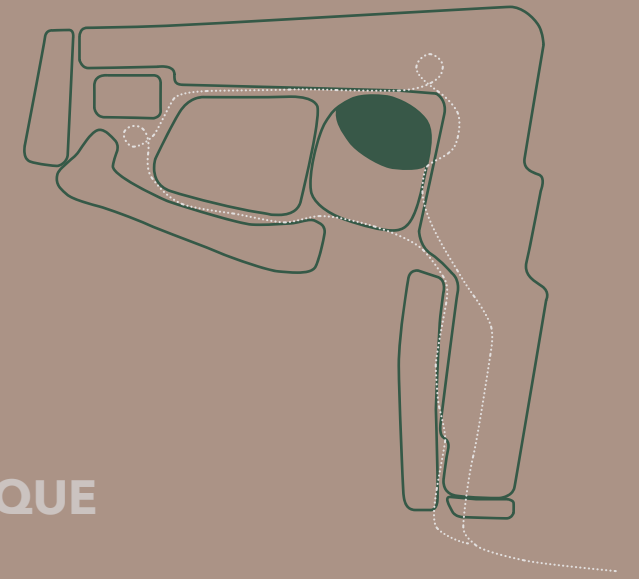
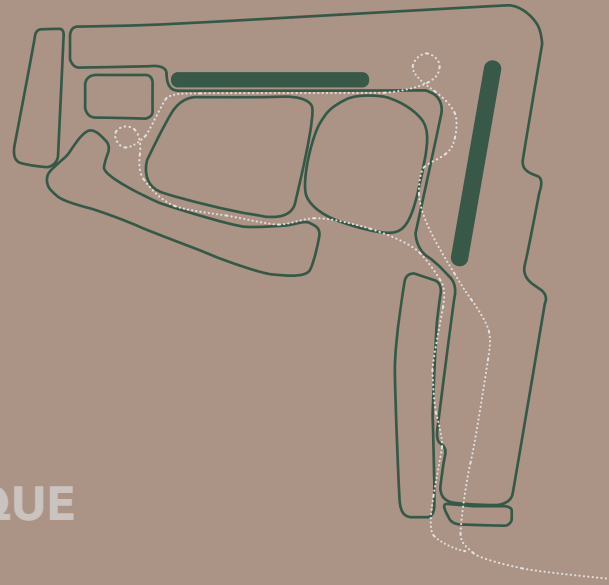
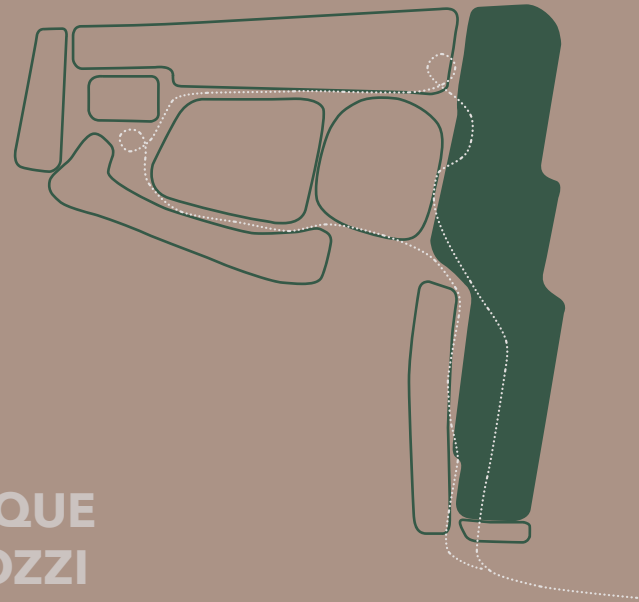


**TUBER  
BRUMALE**  
dite truffe musquée



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





## 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



## ODEUR

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

## GOÛT

noisette et  
sous-bois



## COMESTIBILITÉ

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



## HÔTES

chêne, hêtre,  
charme et noisetier  
principalement

## 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.



## 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.

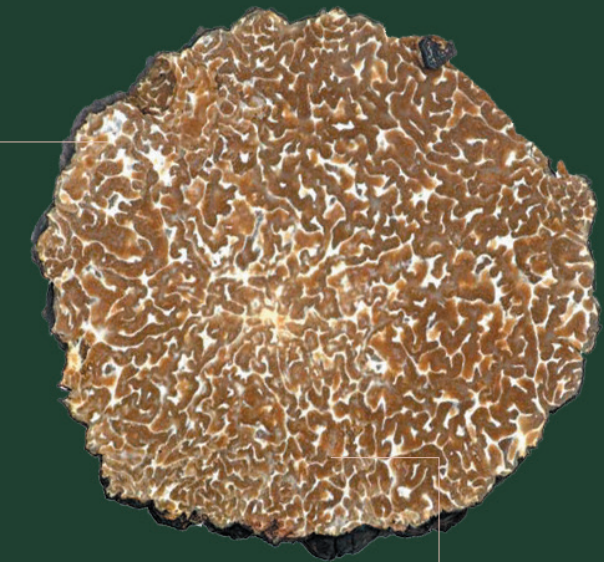


## LA GLÉBA, SA CHAIR

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.

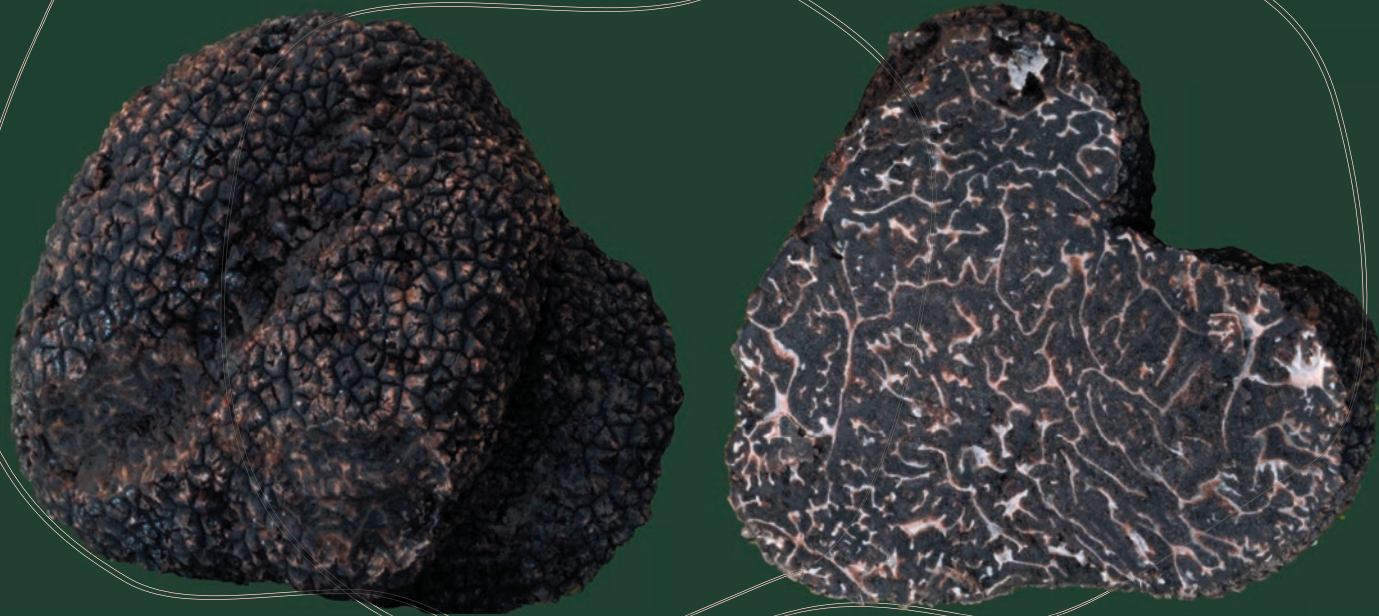
Les veines foncées qui contiennent les asques dans lesquels se trouvent les spores.

## 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.



## COMESTIBILITÉ

c'est un excellent comestible



## HÔTES

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

## ANECDOTE

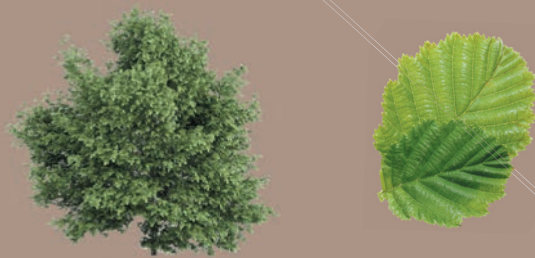
la plus cultivée dans le monde, de l'Europe à l'Australie en passant par la Chine.



# LES ARBRES

7

**CORYLUS**  
Noisetier



**QUERCUS**  
Chêne



**TILIA**  
Tilleul



**ULMUS**  
Orme



**FAGUS SYLVATICA**  
Hêtre



**PINUS**  
Pin



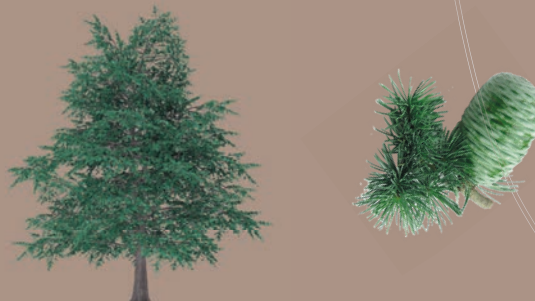
**CARPINUS**  
Charme



**BETULA**  
Bouleau



**CEDRUS**  
Cèdre



**POPULUS NIGRA**  
Peuplier Noir



**SALIX CAPREA**  
Saule Marsault





# Truffes Suisses

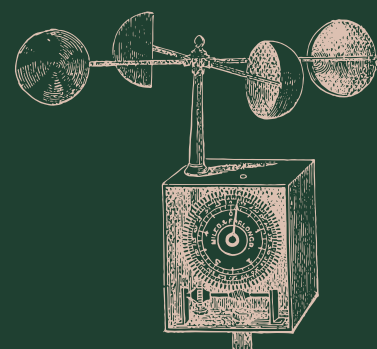
# SOLS & CLIMAT

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 rocaillieux 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 avons les surfaces de plantations pour concurrencer les espaces de nos pays voisins.





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

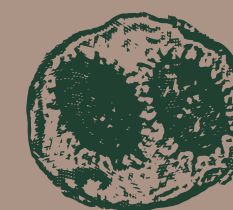
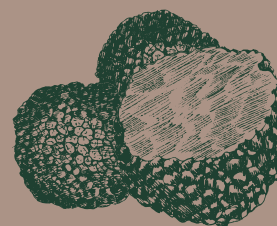
L'ensemble d'un champignon, comme être vivant, s'appelle le "thale". Les racines, nommées hyphes, forment au cours de leur développement, un système de colonisation, de fructification et d'échange.

## 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 !*

## TOUTES VARIÉTÉS DE TRUFFES CONFONDUES



### 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 caveurs 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 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  
détecter 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...

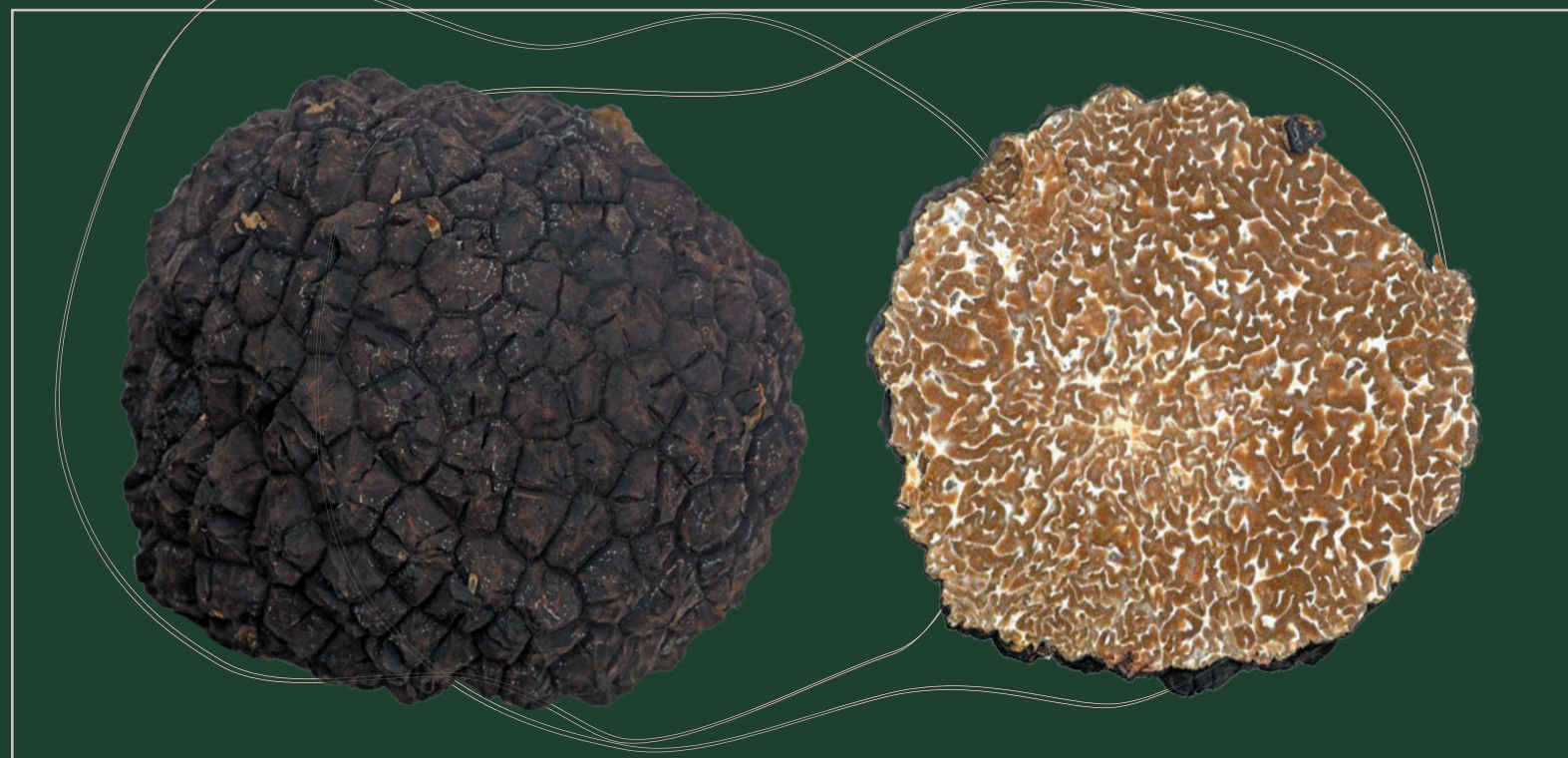
La relation entre le  
maître et le chien est  
primordiale, presque  
aussi symbiotique que  
celle entre l'arbre et ses  
racines mycorhizées.

## 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.



## LE GIVT

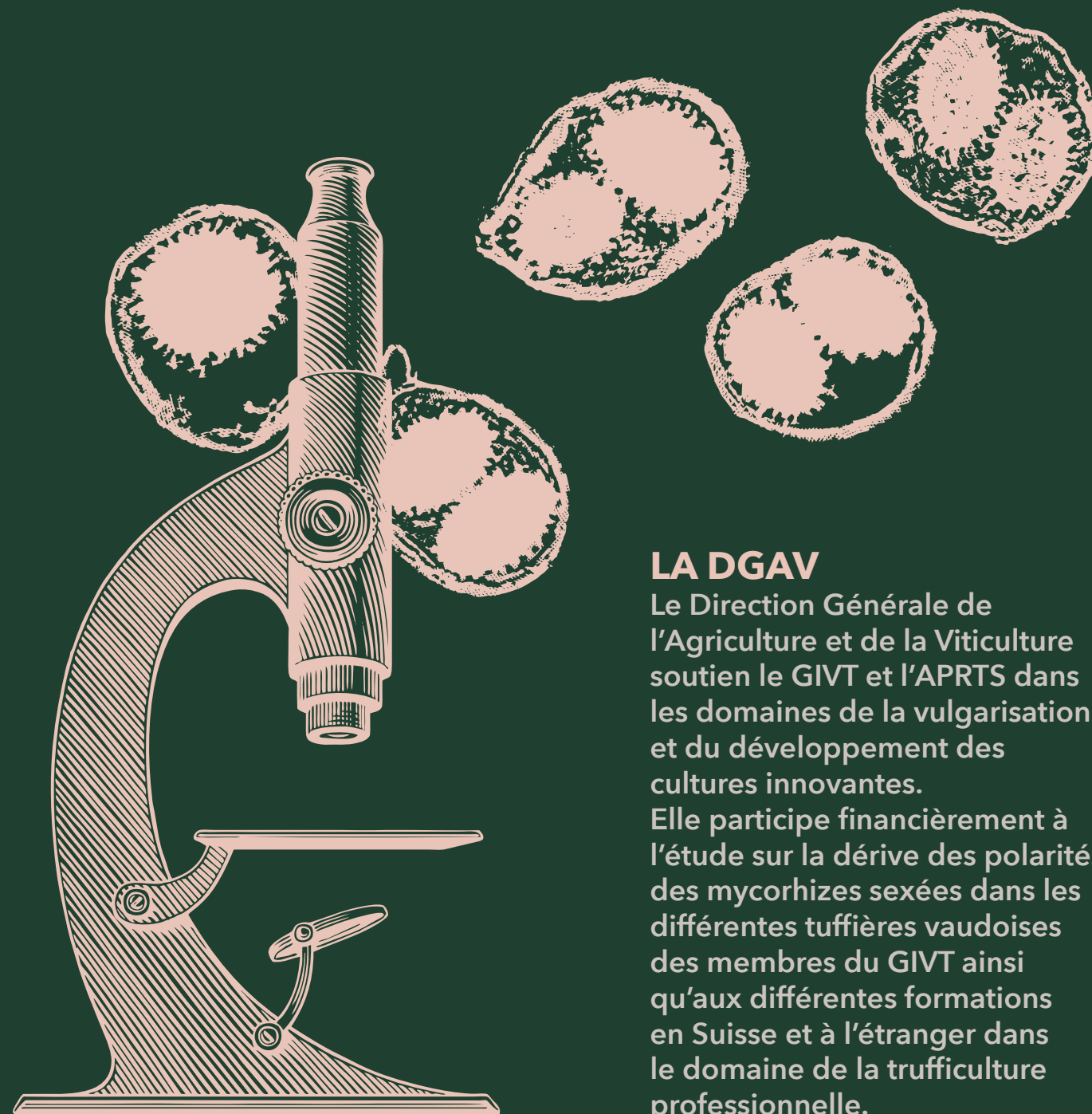
Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture a été créé en assemblée constitutive le 26 février 2014. Elle fait partie intégrante de L'APRTS, Association Première Région Truffière de Suisse et est représentée par son président à l'Association Suisse Romande de la Truffe ASRT

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 truffières vaudoises des membres du GIVT ainsi qu'aux différentes formations en Suisse et à l'étranger dans le domaine de la trufficulture professionnelle.

## NOM COMMUN

La Blanche, truffe d'Alba

## HISTOIRE

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



## ODEUR

identique à son goût avec une puissance unique chez les tuber



## GOÛT

d'ail, de soufre et de parmesan

## HABITAT

de sol profond à sablonneux



## COMESTIBILITÉ

excellent comestible à déguster crue afin de conserver toute sa finesse

## 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

## FORME

irrégulière à ronde

## PÉRIDIUM

lisse

## GLEBA

fine avec marbrure légère

## COULEUR

rose, blanche à jaune selon maturité

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.



## 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



## MATURITÉ

décembre à fin avril

## HABITAT

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

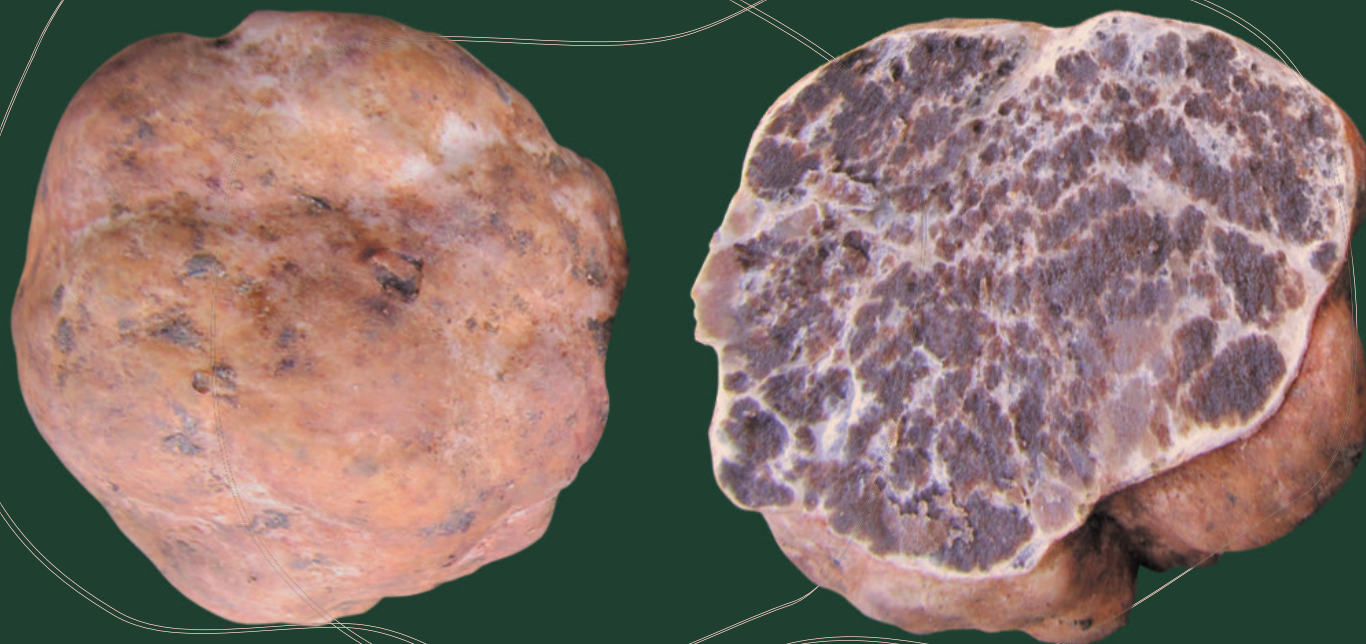


## COMESTIBILITÉ

bon comestible. Les exemplaire 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.

## 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 diminue 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.

## 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



## 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

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

## 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

## LES ARÔMES

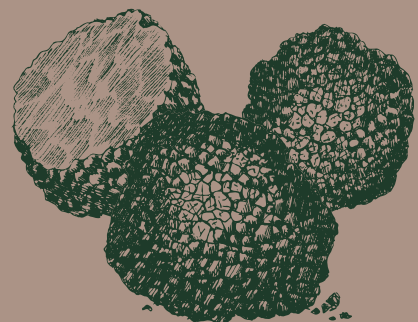
Les huiles de truffes et autres préparations envahissent le 90 % du marché. Composées d'arômes naturels



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.





## 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

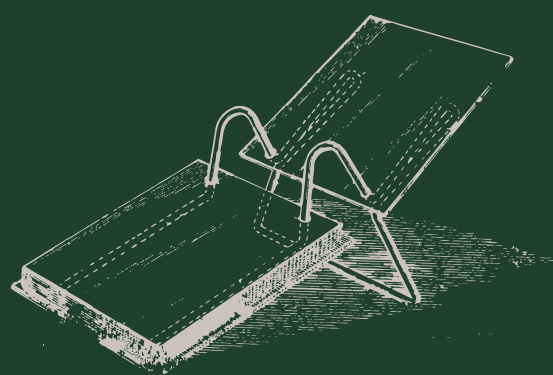
# ACHAT & QUALITÉ

16

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 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



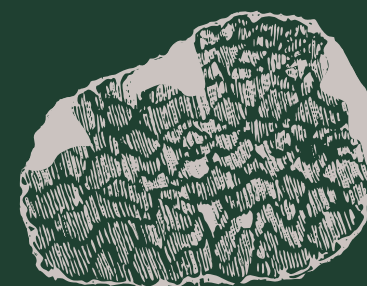
si le parfum est agréable de tous les côtés de la truffe



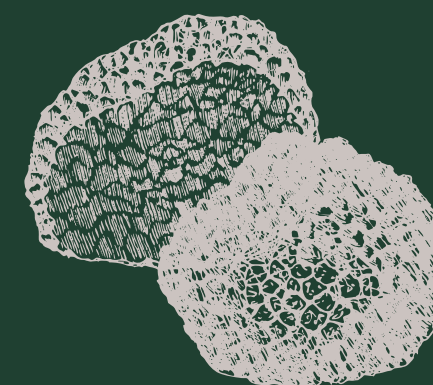
que le poids corresponde à son prix



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

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



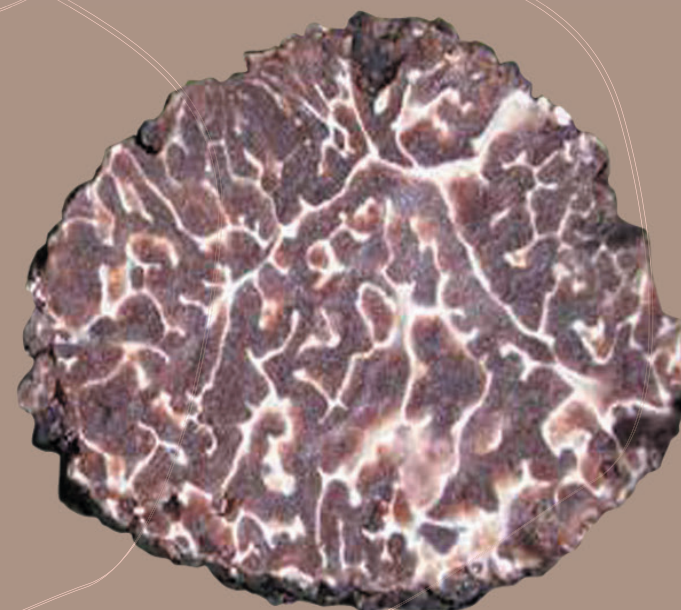


## NOM COMMUN

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 melanosporum. Son goût est plus rustique que la mélando, mais assez distinct pour en faire une truffe qui aura ses propres recettes et lettres de noblesse

## MATURITÉ

fin octobre à mars

## HABITAT

identique à celui de la melanosporum 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 mélando



## ANECDOTE

la brumale est souvent mélangée avec la mélando 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.

# Truffes Suisses

# TUBER MESENERICUM

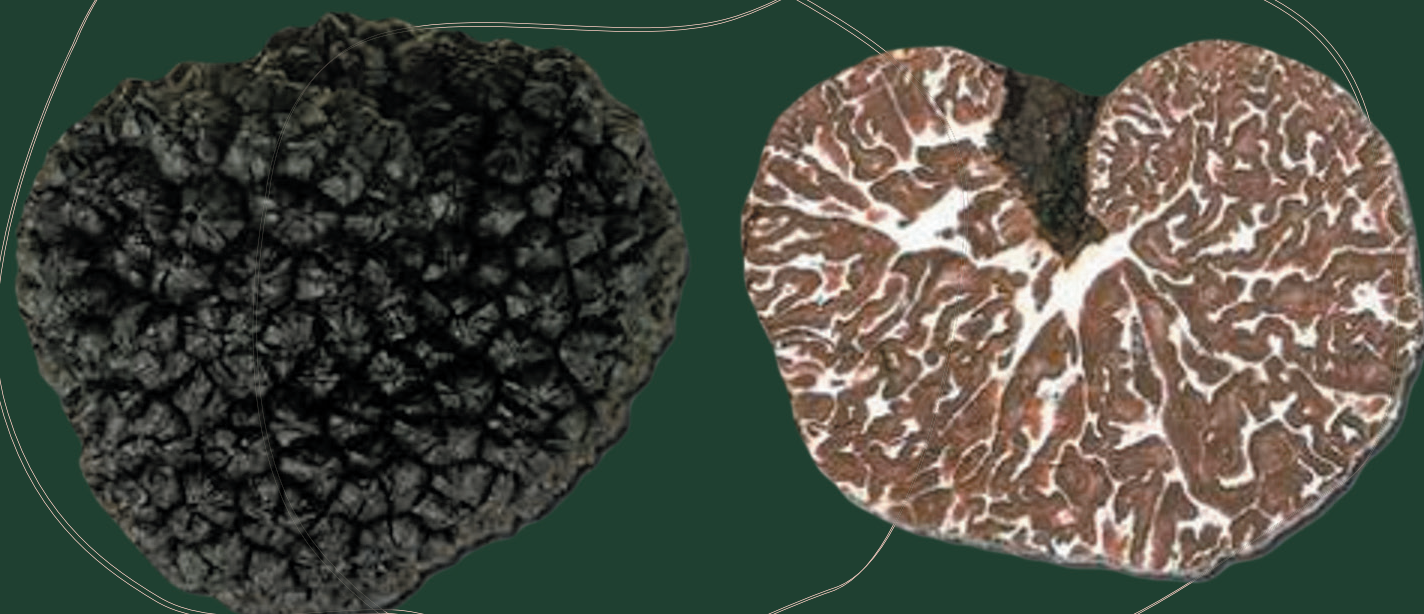
# 18

## 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.



## 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  
calicicole. Elle aime  
les pentes et supporte  
l'humidité



## COMESTIBILITÉ

bon comestible. Son  
goût particulier ne  
laisse pas indifférent.  
Utilisée plutôt en  
épices ou condiment

## ANECDOTE

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

## 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

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.

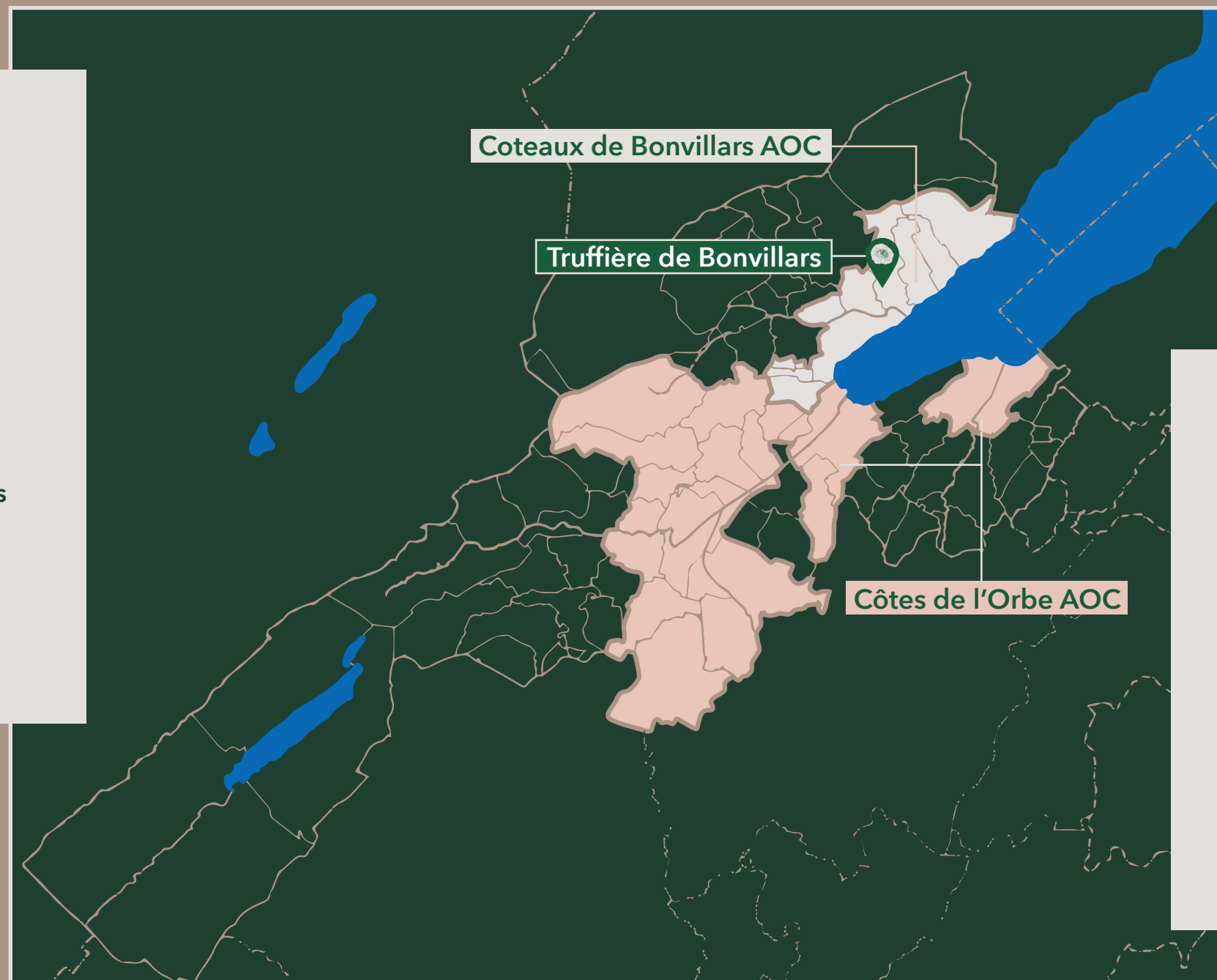


## PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA RÉGION DU NORD VAUDOIS

### LE NORD VAUDOIS

vous souhaitez 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 expérience à chaque saison.



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

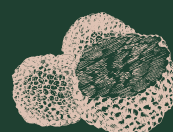
Les amateurs de bons vins auront le plaisir de déguster les cépages phares que sont le Pinot Noir, le Gamay et le Chasselas, tous cultivés avec passion.

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.



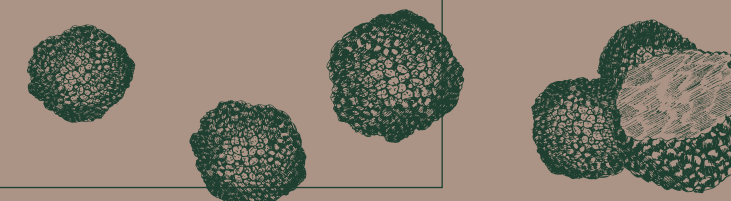
Les amateurs viennent de toute la Suisse et d'au-delà pour découvrir et déguster ces précieux tubercules. Ce dernier week-end d'octobre est égayé par des animations, des démonstrations de cavage avec les chiens, des dégustations gastronomiques et des conférences scientifiques données par des spécialistes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



© 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



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



## 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 épicuriens.

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.