

Le Gers, terre de truffes d'été

La truffe d'été, *tuber aestivum*, appelée indument truffe blanche, se développe naturellement très bien dans une grande partie de notre département. On peut considérer que chaque année des centaines de kilogrammes de truffe d'été se développent... et pourrissent... dans nos sols argilo-calcaires gersois. En effet elle s'y développe et bien souvent faute de récolte, elle reste en terre.

Cette truffe cousine de la célèbre truffe noire du Périgord, *tuber melanosporum*, présente une enveloppe externe noire, le périidium, et la chair intérieure la gléba, de couleur crème à chocolat au lait. Elle parvient à maturité à partir de mai mais peut également se récolter en fin d'été et en automne en fonction de la pluviométrie estivale.

Ce champignon souterrain prospère dans des sols calcaires avec des PH 7 à plus de 8. Sa tolérance à l'argile est plus grande par rapport à la truffe noire. Sa rusticité permet de se développer aussi bien dans des prairies qu'en sous-bois à condition bien sûr de pouvoir s'associer en symbiose mycorhyzienne avec un arbre hôte, chênes, charme, noisetier...

Si ce champignon existe à l'état naturel, il peut également être cultivé dans des plantations artificielles avec des arbres mycorhyzés. Parfois dans le Gers, en fonction de la nature des sols, il peut être préférable

de planter des plants mycorhyzés avec de la truffe d'été que avec de la truffe noire. La production sera beaucoup plus probable et donc même si la valeur du produit reste toujours inférieure, la plus grande chance de récolte doit amener à une réflexion en amont de tout projet de plantation.

Le syndicat des trufficulteurs du Gers organise son assemblée générale le **jeudi 30 avril** prochain au **lycée agricole St Christophe de MASSEUBE**.

A cette occasion, une conférence sur les truffes du Gers, pour mieux savoir où elles se trouvent, comment les cultiver et pour finir comment les cuisiner est offerte à tous les curieux, le jeudi 30 avril à 10 h00 au lycée St Christophe de MASSEUBE.

Entrée libre.

Pour toute information complémentaire n'hésitez pas à contacter le syndicat des trufficulteurs du Gers : Tél : 05 62 61 79 16 ou 06 77 17 83 67.



Préparation d'un fromage truffé à la truffe d'été