



APPRENDRE A PRODUIRE ET VALORISER LA TRUFFE

Programmation 2017



Itinéraires techniques de production
Analyse sensorielle
Valorisation gastronomique



« Comme le vin, la truffe sans l'homme n'est rien. »
Cette formation réunit passion et production de qualité.

Université du vin

Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE
Tel : 04 75 97 21 34 – Fax : 04 75 98 24 20

E-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr – Web : www.universite-du-vin.com

Formation trufficulture

Apprendre à produire et valoriser la truffe

Pour qui souhaite développer un projet autour de la truffe

Public concerné : Professionnels, trufficulteurs débutants ou en projet, professionnels métier de bouche, distributeurs, amateurs, gourmets...

Objectifs : Au cœur même du plus grand bassin trufficole d'Europe, l'Université du Vin, Centre de formation, originellement dédié à la vigne et au vin, consacre une de ces formations à cette fabuleuse production qui côtoie la vigne et le vin à tout moment de son histoire.

En croisant les techniques agronomiques, les savoirs faire, les applications commerciales, les orientations économiques et bien sûr les usages gastronomiques et l'approche sensorielle, cette formation va apporter les ressources pour débiter et réaliser le projet trufficole de chacun.

Bien comprendre les contraintes et le contexte de sa production, sa richesse aromatique parmi les plus recherchés et envisager les différentes valorisations de la Truffe tant gastronomiques que de transformation alimentaire ; tels sont les objectifs de cette formation.

Intervenants / formateurs :

- Pierre TABOURET, Technicien forestier en Drôme, Conseiller en trufficulture en Rhône-Alpes,
- Andrée JOVINE, Directrice du LACO et accrédité expert en Analyse Sensorielle,
- Nicolas ROUHIER, Commercial, Ets Plantin, conserverie à Puymeras.
- Des professionnels et experts s'associeront aux visites

Dates : du 07 au 10 Février 2017

Coût : 700 €uros TTC pour 4 jours de formation théorique)
(Réalisation de la formation à partir de 10 stagiaires)

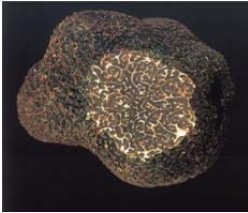
Renseignements / Inscriptions : 04 75 97 21 34 ou universite.du.vin@wanadoo.fr

Financement des frais de formation :

Les salariés peuvent demander à bénéficier d'un Congé Individuel de Formation et obtenir à ce titre une prise en charge des frais de formation. Ils doivent en faire la demande à leur employeur ainsi qu'au Fonds d'Assurance Formation dont ils dépendent.

Les stagiaires demandeurs d'emplois doivent se rapprocher de Pôle Emploi pour faire valider leur projet de formation et obtenir sous certaines conditions une prise en charge partielle ou totale des frais de formation.

Pour les exploitants agricoles, demande de financement déposée par le centre de formation auprès du VIVEA sous réserve d'inscription bien en amont du début de la formation.



Programme

Biologie de la truffe

- Le genre *Tuber* et les espèces de truffes les plus communes
- Reproduction de la truffe : la mycorhization (le mycélium et l'ascocarpe)
- Le cycle de développement du *Tuber melanosporum*

Physiologie et nutrition de la truffe

- Conditions physico-chimiques de la croissance des truffes
- Nutrition du mycélium
- Nutrition et développement de l'ascocarpe

L'Ecosystème truffier

- La truffe et l'arbre
- La truffe et le climat
- La truffe et le sol
- Dynamique des champignons



La culture de la truffe

- Diagnostic préalable
- Techniques de plantation et choix des plants truffiers
- Itinéraires culturaux
- Rénovation et sylviculture truffières
- La qualité des truffes et leur mise en valeur

Approche économique et fiscale

- Trufficulture et fiscalité : classification cadastrale des plantations et traitement fiscal
- Le commerce des truffes : pratiques et réglementations

Approche sensorielle de la truffe

- Séances de dégustation pour reconnaître les critères qualitatifs des différentes espèces de truffe

Approche gastronomique

- Transformation par la cuisine – Conservation
- Les règles de bonne conservation de la truffe
- La transformation (conserves – congélation)
- Les modes et conseils culinaires



Comme pour le vin, la truffe est un sujet qui n'en finit pas : ses origines souterraines, son histoire, son mystère écologique, lui confèrent une image magique et gastronomique mais aussi économiquement porteuse.

Infos utiles / Calendrier

Maison de la Truffe et du Tricastin – Rue de la République – 26130 Saint Paul Trois Châteaux –
Tel : 04 75 96 61 29 – Fax : 04 75 96 74 61 – Email : contact@maisondelatruffe.com

Fédération Française des Trufficulteurs – 7 Bis rue du Louvre – 75001 PARIS
Tel : 01 42 36 03 29 – www.fft-tuber.com

Le Ban des Truffes de Richerenches: le 1^{er} samedi qui suit le 15 Novembre
Ouverture officielle du premier marché aux truffes.

Fête de la Truffe : tous les 2^{èmes} dimanche de Février à Saint Paul Trois Châteaux
Vente de truffes fraîches et de produits du Terroir, salon des vins.

La Messe aux Truffes de Richerenches : le 3^{ème} dimanche de Janvier
La messe est célébrée en provençal. Le moment de la quête venu, ceux qui en ont, donnent des truffes au lieu de la traditionnelle pièce de monnaie puis, à lieu la vente aux enchères des truffes.

Week-end de la Truffe à Uzès en Janvier.

Fête de la Truffe de Haute-Provence : Organisé chaque 1^{er} week-end de février dans une ville différente.

Fête de la Truffe à Alba – Piémont – Octobre - Novembre

Marché aux Truffes de Richerenches: de mi-Novembre à mi-Mars
Le plus important marché aux Truffes d'Europe se déroule à Richerenches tous les samedis matins sur le Cours du Mistral (marché des professionnels) et l'Avenue de la Rabasse (marché de détail). Dégustations d'omelettes aux truffes.

Marché aux Truffes de Saint Paul Trois Châteaux : tous les dimanches matin de Décembre à Mars sur la place de l'Esplan.

Marché aux Truffes de Carpentras : les vendredis matins à 9H de Novembre à Mars devant l'office de Tourisme.

Petit marché de la Truffe de Ménerbes : Décembre

Bibliographie : Une large bibliographie sera mise à disposition des stagiaires.

Les livres principaux :

- Guide pratique de trufficulture, Pierre Sourzat, Ed Station d'Expérimentaiton Truffe LPAV Cahors.
- Truffes d'Europe et de Chine, Louis Rioussset, Gérard Chevalier, Marie-Christine Bardet, Ed Quae
- Truffe et trufficulture, Jean-Marc Olivier, Jean-Charles Savignac, Pierre Sourzat, Ed Fanlac.
- Truffes de Bourgogne, Gérard Chevalier, Henri Frochot, Ed Pétrarque.

Université du vin

Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE

Tel : 04 75 97 21 34 – Fax : 04 75 98 24 20

E-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr – Web : www.universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° Siret : 324 249 937 000 16