

La truffe

La truffe noire ou Tuber melanosporum se trouve uniquement dans les sols calcaires à une profondeur de 1 à 15 cm au pied d'arbres dits truffiers (chênes pubescent, chêne vert, noisetiers, tilleuls, charmes...). C'est la plus parfumée et la plus recherchée des truffes du Quercy.

Tuber brumale Elle pousse dans les mêmes zones que la tuber melanosporum, se récolte à la même époque et peut être confondue avec elle. Bien moins parfumée que la melanosporum, elle est appelée indésirable.

La truffe d'été ou tuber aestivum : Blanche à l'intérieur, très noire à l'extérieur, la truffe se mange crue. Une fois chauffée elle perd deux intérêts : son parfum et son croquant. La peau est très rugueuse et dure (elle ressemble à des écailles).

Comment reconnaître ces truffes

Elles présentent toutes un aspect rugueux (verrues). Ces verrues sont de formes et de tailles différentes selon les espèces et identifiables grâce à un outil de comptage.

Plans d'arbres truffiers et mycorhization.

La truffe est issue d'un mycélium qui vit en association avec les racines.

Cette association s'effectue par le biais des mycorhizes (organe mixte produit par l'association d'une plante supérieure chlorophyllienne et du mycélium d'un champignon). On parle de mycorhization, et

de mycorhization contrôlée lorsque cette association résulte d'une inoculation.

Des mycorhizes s'échappent les nouveaux filaments, dont il naîtra une nouvelle truffe qui mettra plusieurs mois à grandir. Lorsqu'elle est mûre, la truffe libère des spores qui se mettent à germer et produisent les premiers filaments qui pénètrent dans les radicelles de l'arbre.

Il s'agit d'une véritable symbiose entre le champignon et l'arbre.