

14, 15 et 16 janvier 2011 | Uzès - Gard



## La trufficulture, une chance pour les régions d'Europe



Dans le cadre du 18<sup>e</sup> « Week-end de la Truffe »

Organisé par :  
la Fédération Française des Trufficulteurs  
et la Fédération Régionale des Trufficulteurs du Languedoc-Roussillon



*La Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) et la Fédération Régionale des Trufficulteurs du Languedoc-Roussillon (FRTLRL) ont décidé d'organiser avec le haut patronage du Président de la République, la première Biennale Européenne associant, la truffe et la trufficulture.*

*Car, sans le travail tenace des trufficulteurs, l'Europe ne récolterait pratiquement plus de truffes de qualité, fleurons de la gastronomie. Utile pour l'environnement, la trufficulture a aussi des effets très positifs pour l'économie de nombreuses régions rurales d'Europe.*

*Pour cette première édition de la biennale, le choix d'Uzès s'imposait compte tenu du succès continu des week-ends de la truffe, mais aussi de la volonté forte de relance de la trufficulture à la fois de la Région Languedoc-Roussillon (avec qui la FFT a conclu une convention pour le développement de la trufficulture), du Conseil Général et de la Chambre d'Agriculture du Gard.*

*Avec le soutien du Maire et de la commune d'Uzès ainsi que de la Communauté de Communes de l'Uzège, cette première Biennale Européenne témoigne de la foi en l'avenir de la trufficulture.*

**Jean Charles SAVIGNAC**

Président de la Fédération Française des Trufficulteurs



## La trufficulture, une chance pour les régions d'Europe

L'objectif est de mettre en avant le travail patient des trufficulteurs. A côté des truffes prestigieuses reconnues comme un des fleurons de la gastronomie européenne, la trufficulture apparaît comme une activité économique réelle, un facteur de développement local pour les régions traditionnelles de production.

Les truffes et la trufficulture génèrent des activités directes (pépinières, laboratoires d'analyse et de conseil, matériels d'aspersion, de protection etc..., recherche et expérimentation) mais aussi indirectes (fabrications alimentaires, restauration, marchés et fêtes de la truffe ayant un effet d'appel pour les produits régionaux et

favorisant un tourisme de contre saison). Ces activités ont un impact notable pour dynamiser les régions d'Europe traditionnellement productrices de truffes.

Les truffes et la trufficulture sont en outre au cœur d'un écosystème qui concourt au maintien de la diversité biologique et d'un environnement durable dont il contribue à la protection (entretien de territoires à l'abandon).

La « Biennale Européenne de la Truffe et de la Trufficulture » a vocation à se dérouler tous les 2 ans dans une des capitales européennes de la truffe.





En choisissant la ville d'Uzès pour l'organisation de la première « Biennale Européenne de la Truffe et de la Trufficulture », la Fédération Française des Trufficulteurs va permettre de mettre en valeur le travail que notre Fédération Régionale réalise pour développer et promouvoir une trufficulture moderne et d'avenir.

Nous tenons à remercier tout particulièrement son Président Monsieur Jean-Charles SAVIGNAC pour cette reconnaissance, ainsi que tous les acteurs et partenaires de cette manifestation d'envergure européenne, et souhaitons la bienvenue en Uzège à tous les participants que nous allons avoir plaisir à recevoir.

**Michel TOURNAYRE**

Président de la Fédération Régionale des trufficulteurs du Languedoc-Roussillon



**Biennale  
Européenne  
de la  
truffe  
et de la  
trufficulture**



Les réunions et conférences se tiendront en Mairie d'Uzès

**Vendredi 14 janvier 2011**

**Programme SYSTRUF : Réunion du Comité de pilotage**

**16 H 30 à 17 H 30 :** Conférence par Claude MURAT, chercheur, UMR INRA-UHP Interactions Arbres/Microorganismes, Centre INRA de Nancy.

« *La truffe noire, les truffières : les premiers apports du séquençage du génome et résultats de la reproduction sexuée* »

**Samedi 15 janvier 2011**

**9 H à 10 H 30 :** GETT (Groupement européen truffe et trufficulture), réunion d'automne.

**10 H 45 à 12 H 45 :** CRET (Consortium européen truffe et trufficulture), assemblée.

**14 H 30 à 18 H :** Assises « *la trufficulture, une chance pour les régions d'Europe* »

**18 H 15 :** Réception du Maire d'Uzès.

**19 H 30 :** Nuit de la truffe d'Uzès (cf. page 6)

**Salle de l'ancien Evêché**

**Dimanche 16 janvier 2011**

**7 H à 17 H :** Journée de la truffe d'Uzès (cf. page 6)

**Place aux Herbes**

**15 H à 16 H 30 :** Conférence par Marc-André SELOSSE, Professeur, Université Montpellier II, Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive, Coordinateur du programme SYSTRUF : « *La truffe et ses multiples relations aux plantes dans les truffières (le programme SYSTRUF)* ».

**Assises de la trufficulture**

**ouvertes à tous**

**« LA TRUFFICULTURE, UNE CHANCE POUR LES RÉGIONS D'EUROPE »**

Les intervenants présenteront le poids de la trufficulture dans des régions caractéristiques d'Europe et souligneront les effets d'entraînement qu'elle induit au niveau régional: fournisseurs en amont et activités commerciales, industrielles, artisanales, touristiques en aval.

- Italie : Tuffe blanche d'Alba, Truffe noire précieuse ;
- Espagne : Teruel, reconversion autour de la truffe noire ;
- France : exemples dans les trois bassins de production (Sud-Ouest, Sud-Est, Grand Est) ;
- Hongrie : la redécouverte de la trufficulture ;
- Le cas d'un pays émergent ;
- Approche de la Région Languedoc-Roussillon.

# La région Languedoc-Roussillon, terre de truffes et de trufficulteurs



Avec ses sols calcaires, le Languedoc-Roussillon est une terre naturelle de production de truffes *Tuber melanosporum*. Durant des décennies, la truffe fut surtout récoltée dans les garrigues et les bois par les nombreux truffeurs. Dans les années 1950, suivant l'exemple du département voisin : le Vaucluse, quelques agriculteurs ont commencé à planter des arbres à vocation truffière.

Aujourd'hui, les milieux naturels, à cause de leur fermeture, ne produisent que très peu de truffes et 80 % de la production provient des plantations.



La truffe présente des intérêts certains pour le développement des territoires, dans leur aménagement mais aussi dans leur promotion et dans leur économie.

Dans une région où l'agriculture traverse une crise et la déprise des territoires s'accroît, les cultures de « niche » et de diversifications ont un rôle économique important à jouer.

Le développement de la trufficulture et de la sylviculture truffière permet une amélioration des paysages, de leur biodiversité et une réduction des risques environnementaux encourus.

Il permet le maintien de parcelles ouvertes et arborées dans des milieux en cours de fermeture ou cultivés de façon intensive, la création de coupe-feu entretenus et le maintien d'un couvert végétal dans des zones soumises au risque d'érosion par le vent ou l'eau.

Depuis 2004, conscient de cet enjeu, la Région Languedoc-Roussillon et la Fédération Régionale des trufficulteurs du Languedoc-Roussillon ont mis en place un véritable partenariat pour un projet de développement de la truffe et de la trufficulture dans la région.

En Languedoc-Roussillon les trufficulteurs sont structurés en syndicats départementaux et adhérents à la Fédération Régionale et à la Fédération Française des trufficulteurs.

Ils sont, aujourd'hui dans le Languedoc-Roussillon plus de mille à adhérer (460 dans l'Aude, 233 dans le Gard, 150 dans l'Hérault, 57 en Lozère et 120 dans les Pyrénées-orientales).

Avec l'aide des Chambres d'Agriculture et du Centre Régional de la Propriété Forestière, les syndicats assurent le conseil, afin d'accompagner les trufficulteurs dans leur production et la formation pour faire progresser leur technicité et échanger avec d'autres passionnés.

Toute l'année, les trufficulteurs sont mobilisés pour accueillir le public et lui faire découvrir ce produit unique par des visites de truffières, des dégustations de produits et des repas autour de la truffe...



# 3 grands axes sont développés avec le soutien de la Région



## • Plantation et réhabilitation de truffières :

Une subvention de 40 % est accordée pour l'achat de plants truffiers, les travaux de préparation du terrain et de mise en place des plants et le matériel d'irrigation nécessaire.

Le montage du projet est assuré par un technicien spécialiste de la Chambre d'Agriculture ou du Centre Régional de la Propriété Forestière.

Depuis 2005, ce sont 469 hectares de plantations aidées par la Région qui ont été réalisées.



© Jeanne Davy



© Jeanne Davy



## • Recherche et expérimentation :

La Région soutient le suivi d'un réseau de 7 parcelles expérimentales réparties sur les 5 départements, et co-financées par FranceAgriMer. Cette expérimentation est indispensable pour adapter en Languedoc-Roussillon les techniques issues de la recherche ou des autres régions. Elle sert de base au conseil et à la formation.


Deux projets de recherche sur la truffe sont aussi co-financés par la Région et sont menés par des équipes de chercheurs du Languedoc-Roussillon, en collaboration avec les trufficulteurs régionaux :

- le projet CTP (trans-pyrénéen) avec l'équipe de Benoît Jaillard (INRA- UMR)
- le projet SYSTRUF avec l'équipe de Marc-André Selosse (CEFE - CNRS).

## • Promotion :

Les fêtes de la truffe et la communication autour de ce produit, star de la gastronomie Française, permettent de mettre en valeur l'ensemble des productions d'un terroir et de maintenir une activité économique sur des territoires en déprise.

Au cœur de l'hiver, les trufficulteurs organisent des fêtes pour faire connaître et aimer le diamant noir Sud de France.

**Fête de la truffe à Saint-Génies-des-Mourgues dans l'Hérault, week-end de la truffe à Uzès dans le Gard, Ampélofolie de Cabardes à Moussoulens dans l'Aude, fête d'Arles-sur-Tech dans les Pyrénées-Orientales, la Canourgue en Lozère, ce sont les journées phares de la truffe dans le Languedoc-Roussillon qui sont aidées par la Région à travers  Sud de France**

La fédération régionale des trufficulteurs y assure un contrôle très strict des truffes mises en vente selon la norme « truffe fraîche » (variété, qualité, maturité...) qui encadre la commercialisation de ce produit.

Les produits dérivés « aromatisés à la truffe » (huiles, vinaigres, apéritifs...) y sont interdits, car ils sont, dans leur quasi-totalité, fabriqués avec des arômes de synthèse (mention non obligatoire sur les étiquettes) et n'ont rien à voir avec la truffe, produit naturel du terroir par excellence.

# Le 18<sup>e</sup> week-end de la truffe à Uzès

Organisée traditionnellement le troisième dimanche de janvier par le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard, le Comité de Promotion Agricole d'Uzès et la Chambre d'Agriculture du Gard, la journée de la truffe a pour objectif de faire connaître et déguster la « *Tuber melanosporum* » au grand public et aux amateurs de ce produit exceptionnel qu'est la truffe noire.

Elle se déroule autour de deux grands moments de découverte : la Nuit de la Truffe (le samedi soir) et la Journée de la Truffe (le dimanche). Deux événements autour de la valorisation de la truffe « *Tuber melanosporum* », un des produits d'exception du département du Gard.



**Samedi 15 janvier 2011**

## « La nuit de la truffe »

Salle de l'ancien Evêché

**19 H 30** : Accueil des convives dans la cour de l'ancien Evêché

**20 H 30** : Soirée de gala : grand repas 100 % truffe noire réalisé par quatre chefs étoilés du Gard (voir détail sur le site internet).

Démonstrations de « cavage » au chien et au cochon ;  
Vente et dédicace d'ouvrages sur la truffe ;  
Informations techniques par le Syndicat des trufficulteurs et la Chambre d'Agriculture ;  
Grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasseries de la ville.

**10 H 30** : 10<sup>e</sup> Concours de préparations culinaires truffées

**10 H 30** : Messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès (Bénédictio des truffes)

**10 H 30 et 11 H 30** : dégustations de spécialités truffées et vins de pays à l'Office de tourisme d'Uzès et de l'Uzège

**11 H 40** : Vente aux enchères des truffes bénites

**12 H** : Repas « truffé » sous chapiteau

**15 H** : Conférence sur la truffe animée par M. Marc-André SELOSSE

**15 H** : Visite guidée gratuite de la ville par l'Office de Tourisme

**Dimanche 16 janvier 2011**

## « La journée de la truffe »

Place aux Herbes

**7 H à 9 H** : Contrôle des truffes présentées à la vente

**9 H 30 à 17 H** : Vente au détail de truffes fraîches (*Tuber melanosporum*) directement par les producteurs ;  
Présentation et vente de plants mycorhizés ;

Un passé prestigieux...

Uzès vous livre son histoire...

Et l'histoire de ses chimères



Une Cité de caractère, Un Passé mouvementé, Un Patrimoine architectural somptueux....

Laissez vous séduire par le charme et l'authenticité d'Uzès, une cité de caractère qui vous enchantera par son Histoire passionnée et son Patrimoine architectural remarquable. Profitez de votre séjour pour apprécier l'ambiance unique qui règne dans ses ruelles médiévales et ses jardins secrets, et découvrez l'Histoire surprenante de son château Ducal et de ses hôtels particuliers Renaissance. Au gré de votre promenade, l'élégance de ses places ombragées et la fraîcheur de ses fontaines séculaires vous séduiront certainement. Uzès, ville d'Art et d'Histoire, laissera à chacun d'entre vous, le sentiment d'avoir vécu, ici, un moment privilégié....

Uzès, ville d'eau... les romains y captèrent une eau abondante pour alimenter Nîmes, par le Pont du Gard,  
Uzès, cité des évêques... dont l'un d'entre eux devint pape sous le nom de Urbain V,  
Uzès, 1<sup>er</sup> Duché de France, Uzès, ville d'Art et d'Histoire.



© Office de Tourisme d'Uzès et de l'Uzège - Aline Périer - Photographe



© Office de Tourisme d'Uzès et de l'Uzège - Aline Périer - Photographe

## Une communauté de communes, une histoire, un terroir.



La Communauté des Communes de l'Uzège est composée de quatorze villages, tous plus beaux les uns que les autres, qui entourent la capitale Uzétienne.

Au début 20<sup>e</sup> siècle, les oliveraies, la vigne et les truffes récoltées dans les garrigues entretenues, constituaient les principales sources de revenus des paysans de l'Uzège.

Aujourd'hui, de nombreuses oliveraies sont toujours en exploitation, et les olives pressées dans les moulins locaux produisent une huile d'excellente qualité. Nos « négrettes » et « picholines » occupent les collines qui dominent les villages et la zone se trouve maintenant en appellation AOC « olives de Nîmes ».

En 1661, Racine disait du vin d'Uzès qu'il était le meilleur du Royaume.

Depuis 2000 ans, la vigne occupe la plus grande partie du territoire de la communauté, elle en est une culture essentielle.

Entre Cévennes et Rhône, Nîmes et le Pont du Gard, l'Uzège et son vignoble millénaire produit des vins rouges de caractère, des

vins rosés plein de fraîcheur, des vins blancs aromatiques aux riches accents d'agrumes. Vins de Pays Duché d'Uzès, vin de Pays d'Oc, souvent médaillés, sont produits et vinifiés aussi bien en caves coopératives qu'en caves particulières par des vignerons passionnés par leur métier.

Mais, de décembre à février, c'est l'odeur inénarrable de la truffe qui embaume nos communes et les brouillades des amateurs et passionnés du Diamant Noir. Si aujourd'hui la truffe est devenue rare dans les garrigues, notre secteur compte de nombreuses plantations d'arbres dits « mycorhizés » qui, bon an mal an, produisent la *Tuber melanosporum* dite truffe noire du Périgord qui fait le bonheur de tous les fins gourmets.

L'Uzège est la principale zone de production de la truffe noire dans le département du Gard.

Notre territoire, fort bien entretenu par les acteurs de nos campagnes, mérite un large détour pour faire connaissance avec ses paysages, ses habitants et découvrir ses produits du terroir.



## Renseignements

Biennale Européenne de la Truffe et de la Trufficulture : **FFT - +33 (0)6 72 83 79 52**

Week-end de la Truffe : **Comité de Promotion Agricole d'Uzès - +33 (0)4 66 01 60 04**

Hébergement et renseignements pratiques : **Office de Tourisme d'Uzès - +33 (0)4 66 22 68 88**

# [www.biennale.europeenne.truffes.eu](http://www.biennale.europeenne.truffes.eu)

mgtquidam Crédits : © M.T. - © Jeanne David - © Office de Tourisme d'Uzès et de l'Uzège / Aline Périer - © Fotolia

