



CFPPA Crogny — rue des Etangs — 10210 Les Loges-Margueron
Email : truffes.aube@gmail.com
Facebook : AATA — truffe-grand-est.com

SIXIÈME MARCHÉ DE TROYES

NOUVEAU PLÉBISCITE POUR LA TRUFFE AUBOISE

L'événement annuel de l'AATA a failli passer à l'as. Car au fil des jours, la saison de récolte de la truffe de Bourgogne s'est révélée quelque peu compliquée. Mais au final, la nature a fait le job. Notre rendez-vous de décembre a donc été honoré avec brio. Avec un joli lot de truffes proposé à une clientèle avisée. Une nouvelle fois, un vrai plébiscite populaire qui réjouit les organisateurs.



« Un bel espace de rencontre et de partage autour de la truffe » : tel est le sentiment exprimé lors du sixième marché aux truffes de Troyes, ouvert en matinée du samedi 6 décembre, au Cellier Saint-Pierre. C'est d'autant plus vrai que près de 500 personnes s'y sont bousculées ; des trufficulteurs et des gastronomes familiers des lieux, mais aussi des chalands pour qui c'était une première rencontre avec la truffe et ses subtilités organoleptiques.

« Dès la porte d'entrée passée, les effluves boisées nous chatouillent les narines, et le brouhaha trahit le fait qu'il se passe quelque chose ici », lance Arnaud, la mine réjouie par le pochon de truffes qu'il a pu acheter avant la fermeture. De fait, ce samedi, jour de Saint-Nicolas, l'équipe des bénévoles de l'AATA fait tout pour que chacun puisse savourer la truffe. Six tables de vendeurs disposent d'une dizaine de kilos de truffes de Bourgogne fraîchement cavées, de la *Tuber uncinatum*, essentiellement, dont le calibre et le doux parfum de noisette viennent d'être soumis à l'expertise de contrôleurs éclairés - et bien outillés -, en poste dès 7 h 30 du matin (photo ci-dessus).

36 STAGIAIRES

Et comme la spécificité du marché de Troyes est de voir chacun apprécier la truffe, cinq chefs de cuisine* proposent leurs recettes truffées sucrées et salées ; des bouchées gourmandes, servies sur ardoise ou en boîte à emporter, que le public s'empresse d'accompagner d'un verre à boire. Dans le même esprit, Klimo, chef de cuisine le week-end et

kinesithérapeute la semaine, se démène comme un beau diable pour satisfaire chaque visiteur avec son irrésistible croque-truffe.

A l'étage, le scénario est un peu plus studieux, mais tout aussi gourmand. L'atelier culinaire « mets truffés et vins fins » - sorte de masterclass autour de la truffe - met en scène professeurs et élèves du lycée Edouard Herriot de Sainte-Savine. Avec une proposition gustative livrée en trois services qui emmène les 36 stagiaires dans un plaisant voyage des saveurs.

100 RECETTES TRUFFÉES

Pour être complet, notre marché n'a pas manqué d'accueillir Yves Schweitzer, auteur du livre « Les Truffes de Bourgogne ». L'ouvrage de ce cuisinier-charcutier-traiteur du sud de la Meuse compile une centaine de recettes truffées accessibles aux profanes. Entrées, viandes, poissons, légumes, fromages, desserts : la truffe s'y révèle très accommodante. Le livre offre également un tas d'astuces pour conserver la truffe (lyophilisation, conserve, congélation...).

Enfin, en amont de la filière, le stand des pépinières Naudet a permis à chacun de disposer de conseils de plantations et de plants truffiers.

*Auberge de Sainte-Maure (Julien Drapier), Le Valentino/Troyes (Pascal Mananjara/Baptiste Gautier), Brasserie de l'Horloge/Buchères (Cyrille Micard), Le Rocher/Troyes (Benoît Michaud), La Gentilhommière/Saint-André-les-Vergers (Pierre Van Wynsberghe)

MARCHÉ DE L'AATA (SUITE)



Retour en images sur une édition 2025 particulièrement réussie, tant de l'avis des trufficulteurs présents que des organisateurs et du public parmi lequel de nombreux amateurs de truffes et quelques personnalités aubois repérées par nos photographes. Parmi elles Philippe Adnot, ancien sénateur et président du conseil départemental ou Pascale Gombault, dirigeante de Sainfolia-Multifolia (voir ci-dessous). En page de couverture, les 5 contrôleurs en formation (dont deux de l'AATA, Gérard Giorgetti et Catherine Garnerin) qui effectuaient là leur dernier exercice de qualification.



Pour information, dans la ligne des derniers marchés proposés dans la région, la truffe s'est échangée à 650€/kg à Troyes. Sachant qu'avec une quarantaine de grammes (soit 25 € à déboursier) on peut rendre très joyeuses les assiettes de quatre convives.

« La truffe auboise : un parfum de renaissance » Un reportage à voir et revoir sur Canal 32

En préambule à ce nouveau marché aux truffes, l'équipe de Canal 32, la TV de Troyes et de l'Aube, nous a gratifié d'un beau reportage réalisé sur le terrain qui met en scène Michel, notre vice-président, et Sorgho son fin limier. C'est un sujet signé de Christian Vieira qui met en lumière le travail du maître et de son chien (un lagotto romagnolo), particulièrement performant quand il s'agit de dénicher les perles rares du sous-sol aubois pour les ramener sans les égratigner. Un travail - un jeu plutôt ? - en parfaite harmonie, exécuté en pleine nature.

www.canal32.fr/thematiques/societe/sujet/la-truffe-auboise-un-parfum-de-renaissance-du-03-decembre-2025.html



RENCONTRES AATA

A SAINT-GERMAIN, C'ÉTAIT NOËL AVANT L'HEURE



Quel intéressant moment d'information, quel bon moment de convivialité et de régal lors de la dernière rencontre AATA de l'année proposée à Lépine. Avec la participation de Germinois curieux d'en savoir plus sur la truffe et ses mystères. Le local de l'étape, Francis Martin y a servi une farandole de plats délectables dont il a le secret et tout le monde a pu mettre le nez dans le bocal de truffes afin d'en percevoir les arômes, à l'instar du maire de la commune, Maxime Dusacq qui ne s'est pas fait prier. Pour rappel, le concept de ces rencontres, c'est « indoor » en heure d'hiver et « outdoor » en heure d'été !

A Semoine en avril, à Méry en mai, à Chavanges en juin... puis au Rocher, chez Benoît Michaud, à partir de la rentrée de septembre : les rendez-vous mensuels entre adhérents AATA ont de nouveau trouvé leur public cette année. Sans chichi ni tralala, ces rendez-vous informels ont permis de se retrouver entre nous, au fil des saisons, pour parler de la truffe et de l'actualité qu'il y a autour.

Point d'orgue de l'exercice, la soirée mise en scène le 11 décembre dernier par notre collègue et ami Francis, au centre sportif de Lépine Saint-Germain. A croire que chacun avait connaissance du talent de l'ancien traiteur dryat, car nous nous sommes vite retrouvés une petite quarantaine autour d'une table qu'il a fallu rallonger. Bref, la dimension

gastronomique de l'exercice n'était pas tombée dans l'oreille de sourds. Les charcuteries maison premium servies par le maître (pâté en croûte, jambon persillé, viande fumée...) étaient fameuses. D'autant que cette ripaille s'est accommodée du champagne offert par Jean-Michel Beau et de vins proposés par l'AATA.

On en aurait presque oublié le préambule sur la truffe locale animé par Alain, notre président, Michel et Gennaro, et adressé aux germinois conviés, dont le premier magistrat de la localité, Maxime Dusacq. Car l'intention de départ était là : montrer qu'à Saint-Germain aussi, la terre accepte aisément l'implantation d'arbres truffiers. Trois adhérents de l'AATA l'ont d'ailleurs déjà compris...

TERRES DU SUD AUBOIS

PROJETS DE TRUFFIÈRES AGRIVOLTAÏQUES



Membre de l'AATA, le moustachu rieur Christian Lasnier présente le volet truffier du programme TdSA (Terres du Sud Aubeois) en compagnie de Jean-Marie Tabouret, un collègue agriculteur du secteur également impliqué dans cette innovation qui fait parler. Au global, cet important projet agrivoltaïque portant sur 126 mégawatts installés (100 M€ d'investissement !) vise une production annuelle de 105 Gwh à l'horizon 2029. Soit une capacité à couvrir les besoins en consommation électrique d'environ 65 000 habitants (hors chauffage).

Vingt-huit agriculteurs du sud de l'Aube, dont deux trufficulteurs, portent un projet de dynamisation du secteur* axé sur le développement de l'agrivoltaïque. Dans cette zone de sols pauvres et ingrats, affectés par les aléas climatiques, la production d'énergie verte par panneaux photovoltaïques devrait représenter un vrai rayon de soleil. Monté en partenariat avec TotalEnergies et la région Grand Est, après l'impulsion donnée par la chambre d'agriculture 10-52 et un collectif d'acteurs locaux (agriculteurs, maires...),

ce projet Terres du Sud Aubeois (TdSA) a été lancé officiellement le 4 décembre en grandes pompes. Les exploitants attendent une amélioration de la rentabilité de leurs structures. « On part sur une technologie de type tracker ou de type panneaux verticaux de 2,80 m », explique notre collègue et ami Christian Lasnier, qui compte implanter des truffiers dans des interrangs de 14 m. « Ici le choix de *Tuber melanosporum* s'impose, car ces truffiers réclament un milieu ouvert. Dans cette configuration, avec une hauteur des arbres

contenue à 2 m, d'autres avantages sont mis en lumière : atténuation de la chaleur au sol, maintien de l'humidité et protection contre le risque de gel ».

A noter que dans ce programme, culture bio et élevage de moutons (350 brebis) devraient également voir le jour. Pour mémoire, à ce jour, le Grand Est est la seule région de France où plus de 50% de l'énergie produite est renouvelable

* Chaource, Chesley, Lantages, Praslin, Villiers-sous-Praslin, Vougrey

Finale nationale de cavage naturel

Et le gagnant est... l'équipage Charlotte Fonty (photo ci-contre) et Sweety du Rau d'Esch, un fringant golden retriever qui a dominé le lot des 18 tandems en lice. La compétition, à savoir la finale nationale du concours de cavage en milieu naturel, s'est déroulée le 6 décembre dernier en Meurthe-et-Moselle, plus précisément à Lesménils (à proximité de Pont-à-Mousson).

Les dix-huit concurrents retenus s'étaient qualifiés en août dernier, lors d'une compétition interrégionale organisée près de Nancy par l'association Raud'Esch présidée par Claude Robert. Lors de cette rencontre estivale, trente cinq équipages maître-chien s'étaient mis en quête de truffe. Sur un parcours de 20 ares, lagottos, borders collies, teckels, bergers australiens avaient ainsi montré la complicité qu'ils pouvaient avoir avec leurs maîtres pour aller à la découverte de la truffe.



TOURS DE PLAINE

JEAN-SÉBASTIEN POUSSE AU RENDEZ-VOUS

Après un tour de plaine dans les truffières organisé par l'AATA le 28 novembre 2025, Jean-Sébastien Pousse se met de nouveau à la disposition de ceux qui le souhaitent le 6 février 2026, pour une expertise des parcelles.

L'ingénieur agronome, formateur au CFPPA de Croigny, installé aujourd'hui dans l'Isère, connaît bien *Tuber melanosporum*, la fameuse truffe noire de la zone Drôme/Vaucluse. Son expérience d'une dizaine d'années menée en Meuse, à la Maison de la Truffe de Boncourt en a également fait un spécialiste avéré en matière de *Tuber uncinatum* et *Tuber mesentericum*.

Ces expertises premium - sorte de suivi des formations initiales - sont réalisées in situ et se montrent riches en échanges et en informations (implantation, analyse du sol, de la faune, de flore, travail du sol, taille, ombrage, arrosage, ensemencement, protection gibier, adventices, etc.), que tu sois futur trufficulteur, ou trufficulteur averti.

Les places sont limitées (participation demandée). Premiers appelants, premiers servis !

Renseignements complémentaires sur la tournée du 06/02/2026 et inscriptions auprès du secrétaire AATA. Pascal DOLAT 06.08.84.9179



RÉENSEMENCEMENT

OU COMMENT STIMULER SA PRODUCTION

En truffière, qui dit début de printemps dit période de réensemencement des arbres truffiers. Cette technique était pratiquée de longues dates par les anciens. Elle consistait à redynamiser la vie mycélienne sur les zones de brûlés par un apport de spores, souvent des brisures de truffes restées au fond d'une poche. Ce geste simple est encore largement pratiqué par les trufficulteurs. Certains y ajoutent même du son de céréales, pour stimuler les vers de terre et disséminer plus largement la semence

Aujourd'hui, il y a aussi l'apport d'inoculum sporal, un substrat chargé en spores qui vont germer. Rien de tel pour accélérer le développement du mycélium et augmenter le niveau de mycorhization. Semé juste après le travail du sol, par pièges à truffes, en sillons ou en diffus, ce substrat peut être élaboré de façon artisanal - cf. la méthode Lucien Bonneau* - ou simplement acheté en préparation prête à l'usage.

Comme les autres années, les pépinières Robin nous ont fait parvenir leurs tarifs spéciaux « associations trufficulteurs » pour des commandes groupées.

Trois conditionnements sont proposés (5 litres, 25 litres, 40 litres) en *Tuber aestivum* var. *uncinatum* et en *Tuber melanosporum*. Les contrôles assurés par les pépinières et par l'Inrae garantissent un ADN d'identité et une teneur de 10 millions spores/litre (soit 5 grammes de truffe). Compter environ 3 à 4 €/litre (selon l'espèce).

A noter : l'espoir de récolter quelques truffes peut se concrétiser dès la première saison, mais plus sûrement la deuxième après réensemencement.



La « Méthode Bonneau » préconise 1 litre de substrat par arbre, les pépinières Robin 2,5 litres...

Si intéressé par la commande groupée, contacter Pascal Dolat, secrétaire AATA, au 06 08 84 91 79

* Méthode Bonneau : <https://fft-truffles.fr/wp-content/uploads/2025/11/a3-livret-apport-de-spores-et-reg-ens2021-lb-jmo-petit.pdf>

JOURNÉES TECHNIQUES GRAND EST RETOUR AUX SOURCES



Organisées à la Maison de la Truffe de Boncourt-sur-Meuse, les journées techniques de l'Association des Trufficulteurs du Grand Est (ATGE) se sont avérées studieuses, vivantes et enrichissantes.

Avec 55 stagiaires (22 le premier jour, 16 le second jour et 17 en troisième journée), dont 14 personnes issues de l'AATA, les modules techniques proposés par l'ATGE les 9, 10 et 11 juin derniers, en Meuse, ont répondu aux attentes formulées par les trufficulteurs du Grand Est.

Il est vrai que lors de ces échanges, les enseignements délivrés par Laurent Genola (à droite sur la photo ci-dessus), technicien en trufficulture, rattaché à la station trufficole du Montat (Cahors - Lot) ont montré sa riche expérience et son humilité à l'égard des truffes. Dans une région où *Tuber aestivum*.var. *uncinatum* est implantée de très longue date, les participants ont appris que de nombreuses cousines peuvent très bien se satisfaire des sols calcaires de la région et y faire leur trou.

UN CLIMAT FAVORABLE

« Emblématique du sud-ouest, *Tuber melanosporum* est confrontée au réchauffement climatique. Sa production diminue, ses besoins en eau augmentent. En réalité, le climat du Grand Est lui convient très bien aujourd'hui » observe M. Genola. Et de parler également de « *Tuber brumale* (elle se récolte en mars-avril), dont l'odeur peu agréable lui accorde peu d'intérêt en trufficulture ».

Pour ce qui est de *Tuber aestivum* - « une *Tuber uncinatum* qui mûrit de mai à juillet » - le Lotois relève que « de très grandes quantités de cette espèce sont importées d'Europe centrale, ainsi que d'Iran et de Turquie où les ramasseurs sont payés 5 \$/kg. Son odeur discrète de noisette intéresse les industriels qui la broient et y ajoutent de l'arôme pour des produits à la truffe d'été », déplore-t'il.

UNE TRUFFE ÉLÉGANTE

Dans la foulée, qualifiant *Tuber uncinatum* de « truffe élégante avec un goût raffiné de noisette », le technicien reconnaît qu'elle est « difficile à cultiver » dans le sens où il faut lui « créer un milieu forestier avant de la voir s'exprimer ». Qui plus est, le réchauffement climatique la rend plus précoce dans la saison.

Bien entendu en Meuse, difficile de ne pas parler de *Tuber mésentericum*, une truffe à « l'odeur puissante - elle apparaît en octobre-novembre - mais dont l'intérêt est de supporter la cuisson ». *Tuber macrosporum*, *Tuber indicum*, *Tuber magnatum*, *Tuber borchii*, *Tuber rufum*, *Tuber excavatum*, *Tuber malenconii*, ainsi que les *Genea*, ont aussi été évoquées, illustrant ainsi la richesse du monde souterrain.

Réensemencement

Pour Laurent Genola, le réensemencement, qui consiste à apporter du mycélium le plus tôt possible en truffière et tous les deux ou trois ans, fait l'objet de différentes techniques. Dans des pièges à truffe, en sillons, en arrosage... il y a aussi une méthode plus simple, celle consistant à laisser en surface des petits morceaux de truffe canifés. « S'ils sont mélangés à du son, c'est encore mieux, car cela va attirer les micro-organismes et faciliter leur travail ».

Sol truffier

« La connaissance du sol est un pré-requis pour bien démarrer une truffière », recommande Laurent Genola, qui préconise une faible teneur en phosphore, une structure drainante et une matière organique favorable à la vie microbienne avec un rapport C/N (carbone/azote) de l'ordre de 10.

Commercialisation

Dans la moitié sud de la France, Laurent Genola rappelle que la commercialisation des truffes s'organise de quatre façons.

- En marché de gros - Lalbenque (qui devient un marché de particuliers), Uzès (vendredi après-midi).
- Sur des marchés hebdomadaires et réguliers (destinés aux consommateurs), qui tournent dans les villages, à l'initiative des communes ou des associations.
- Sur des fêtes de la truffe ou des marchés occasionnels.
- A travers un système de collecte tourné vers le négoce (Aveyron, Lozère...).

Planter aujourd'hui pour récolter demain

Le spécialiste observe qu'il n'y a « pas de difficultés à vendre des truffes noires, mais des difficultés à les vendre au prix souhaité : 350€/kg était le prix professionnel en 2024 ». Questionné sur le quid des truffes d'été, celles ramassées en milieu naturel, il estime qu'elles « bénéficient de la saison touristique ; qu'avec le réchauffement climatique, la production va régresser et que, dans ce contexte, il peut être judicieux de planter aujourd'hui pour récolter dans 8 ans ».

DU CÔTÉ DE LA FFT

VOS ACTUALITÉS TRUFFICOLES NATIONALES



La truffe au Salon de l'Agriculture 2026

21 février au 1er mars ! C'est à noter dans votre agenda. Car dans le hall 4 de Paris Expo Porte de Versailles, vous trouverez le stand (12 m2) de la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT). Elle sera le voisin des Cidres de France et côtoiera bien d'autres représentants de la filière végétale. « C'est un grand moment d'échanges », apprécie Alain Ambialet. « Notre présence nous apporte beaucoup de contacts. On a gagné en image. Des portes s'ouvrent », se réjouit le président de la FFT lequel invite les trufficulteurs des régions à passer sur le stand et même à prendre une permanence d'une journée avec la propagande ad hoc (papier, photos, numérique) afin de soulager l'équipe des bénévoles orchestrée par l'infatigable Sophie Bediou.

Renseignements : Pascal DOLAT, secrétaire AATA, au 06 08 84 91 79.

Avec Légumes de France, vers un signe de reconnaissance

C'est officiel depuis fin juin 2024, la Fédération Française des Trufficulteurs (FFT) a rejoint Légumes de France. Une structure spécialisée de la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles) qui existe depuis 1946, mais garde une autonomie dans sa manière de fonctionner. « Elle représente les intérêts de 80 espèces végétales (fruits et légumes) et de 22 000 exploitations », explique Sylvestre Bertucelli.

Le directeur de Légumes de France ajoute que son « rôle d'influenceur se manifeste auprès des ministères (Agriculture, Recherche, Affaires étrangères...) avec pour dossiers majeurs l'emploi, l'usage des phytosanitaires et l'énergie ». Pour sa part, Alain Ambialet (président FFT) estime que « cette adhésion à Légumes de France s'inscrit dans une volonté de professionnaliser la filière qui devrait ainsi bénéficier d'un carnet d'adresses, de clés et de connaissances supplémentaires. L'objectif est de nous faire avancer avec méthode vers un signe de reconnaissance des Truffes de France ».

Nouveau site web : fft-truffles.fr

Un site web plus clair, plus fluide avec plus d'infos ! L'outil numérique de la FFT - fft-truffles.fr - vient de se refaire une beauté. On y trouve l'essentiel de l'actualité trufficole et les infos utiles pour mieux comprendre l'univers de la truffe en France. La navigation entre les différents blocs t'autorise d'accéder rapidement aux contenus qui t'intéressent, ce qui permet de rester informé des évolutions de la filière. Important : on y trouve même les infos du Réseau des Nouvelles de Marchés (FranceAgriMer), notamment les dernières cotations des truffes.

La truffe se restructure au niveau Europe

Depuis 1999, il y avait le Groupement Européen Truffe et Trufficulture (GETT). Une sorte de club de rencontres autour de la truffe, né sous l'impulsion de Jean-Charles Savignac, président d'honneur de la FFT. Depuis novembre 2025, le mouvement s'est structuré en Association des Trufficulteurs Européens (ATE), avec de vrais statuts et une mobilisation plus consistante.

« C'est un nouveau défi », se félicite Michel Tournayre, le nouveau président de l'ATE, conscient que « cette structure nous oblige à avancer ». Expérimentation, lutte contre les arômes, mycotourisme... plusieurs dossiers sont déjà sur la table des trufficulteurs de l'ATE, à savoir nos collègues et amis de la fédération Italienne (FITA), de la fédération espagnole (FETT) et de la fédération française (FFT).

Une ouverture vers d'autres partenaires (Suisse, Allemagne, Hongrie, Suède...) est envisagée, afin de faire entendre collectivement la voix de la filière au niveau européen.

Abonnement

« Le trufficulteur français »



Depuis sa naissance en 1991, que de chemin parcouru ! Aujourd'hui,

« Le Trufficulteur français » est toujours là et bien là. Sa périodicité trimestrielle fait que nous l'attendons toujours avec impatience. Parce qu'il y a des infos sur la vie fédérale, des infos techniques, la vie des régions (à laquelle nous contribuons), des nouvelles internationales et bien d'autres choses encore. Tout cela contribue à mieux connaître les truffes, pour les produire et les savourer.

En 2026, à l'intention des membres de l'Association Auboise des Truffes d'Automne, et des quelque 4 700 autres trufficulteurs relevant de la FFT, l'abonnement annuel (4 parutions) bénéficie du tarif préférentiel de 20 € (au lieu de 40 €). Si le règlement parvient avant le 20 janvier, l'abonnement se déclenche sur les numéros de mars, juin, septembre et décembre. S'il arrive avant le 20 juillet, il portera sur les numéros de septembre, décembre, mars et juin.

Par virement – CA Chaource

BIC AGRIFRPP810/IBAN : FR76 1100 6100 1652 1505 9598 343

A retourner à Anne-Sophie Franquet trésorière de l'AATA - 3 Ferme des étangs - 10700 Allibaudières (Indispensable de préciser nom, prénom, adresse, email et téléphone)

FORMATIONS TRUFFES 2026



Cultiver des truffes est possible en Grand Est avec la Truffe de Bourgogne, la truffe de Meuse et même la Truffe du Périgord. Un projet de verger truffier demande un investissement conséquent et un savoir-faire bien établi indispensable pour obtenir le succès escompté. Aux Loges-Margueron, le CFPPA de l'Aube, site de Croigny, se positionne aujourd'hui comme le pôle national de formation public sur la truffe d'automne. En 2024, le taux de satisfaction global avoisinait les 100% (99,09% précisément). Les formations y sont concrètes et non factices. Elles sont basées sur un itinéraire et des supports techniques. Des places sont disponibles pour les formations suivantes.

CRÉER UNE TRUFFIÈRE 2 au 6 février 2026 à Croigny

(Loges-Margueron)

Module indispensable pour accéder à la formation "Entretien - soins culturaux"

Au programme :

- Comprendre les bases de la trufficulture
- Choisir le bon terrain et le bon sol
- Adapter les pratiques culturales
- Réussir sa plantation (choix des plants, implantation, entretien)
- Éviter les erreurs fréquentes
- Échanger autour de retours d'expérience concrets
- Visites de jeunes truffières et de truffières en production

ENTRETIEN D'UNE TRUFFIÈRE 2 au 4 mars 2026 à Croigny (Loges-Margueron)

Entretien d'une truffière – soins culturaux

5 au 6 mars 2026 à Croigny (Loges-Margueron)
Entretien d'une truffière – taille des arbres truffiers

En juin 2026 (sur Nancy - 54)

Sylvi-trufficulture

Certaines de ces formations sont éligibles à un financement par la Région Grand Est, ou par Vivea (sous conditions). Renseignements et inscriptions : CFPPA de l'Aube - 10210 Les Loges-Margueron (site de Croigny) maiores@educagri.fr 03.25.43.75.73 www.campusterresdelaube.fr

AIDE À LA PLANTATION DE TRUFFIÈRE EN GRAND EST

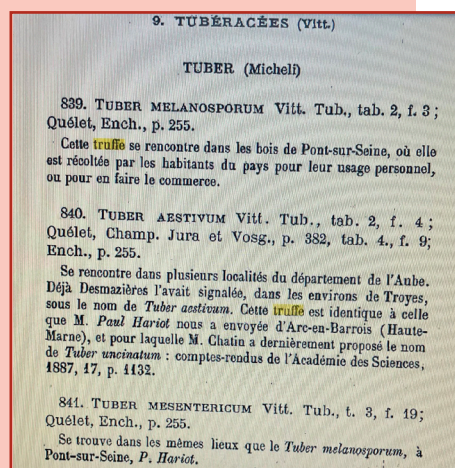
Candidats à la plantation, sachez que depuis 2018, la Région Grand Est soutient le développement des plantations truffières. L'Association des Trufficulteurs du Grand Est (ATGE) centralise, étudie et valide les projets de plantations et accompagne les porteurs de projet. L'aide porte sur l'achat de plants truffiers certifiés (7€/plant) et la formation (jusqu'à 750€ pour 5 jours). Pour un public de propriétaires fonciers, exploitants agricoles, sociétés à objet agricole, établissement d'enseignement et de recherche agricole, communes, propriétaires privés. La surface de la parcelle doit être d'un minimum de 0,5 ha et d'un seul tenant. L'aide est plafonnée à 2 ha.

En savoir davantage sur : truffe-grand-est.com, rubrique « Tout pour les pros », puis « Aide à la plantation... ».

Un peu d'histoire...

Dernièrement, en mettant le nez sur le site web de la Société Académique de l'Aube, et plus précisément dans ses collections conservées en numérique à la Bibliothèque Nationale de France (Gallica), les mémoires de la Société d'agriculture, sciences et arts du département de l'Aube faisaient état, en 1887, de la présence de trois espèces de truffes dans le secteur : *Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum* var. *Uncinatum* et *Tuber mesentericum*.

En fait, avant que l'on ne transforme le savant champenois en cultures agro-industrielles, notre steppe calcaire disposait déjà et naturellement de ce beau trio d'ascomycètes !



"Les tubéracées dans l'Aube en 1887"

Bon... d'accord, le paysage a bien changé depuis, mais le positif de l'histoire, c'est que ce sol carbonaté sur substrat de craie est toujours là. On le trouve d'ailleurs encore dans son état d'origine sur les espaces des terrains militaires de la Champagne-Ardenne (Mailly, Mourmelon, Suippes). Entre autres.

 **De
bonnes
fêtes de fin
d'année à nos
fidèles lecteurs**