



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Montreuil-sous-Bois, le 7 novembre 2011

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FranceAgriMer, partenaire du premier Carrefour européen de la truffe de Bourgogne, les 8, 9 et 10 novembre 2011 à Nancy

En pleine saison de la truffe, la fédération française des trufficulteurs (FFT) et l'association Truffe 54 Lorraine, en lien avec la fédération interrégionale des trufficulteurs du Centre et de l'Est (ITCE) organisent le premier Carrefour européen de la truffe de Bourgogne, les 8, 9 et 10 novembre 2011, à Nancy, avec le concours de FranceAgriMer.

« Connaître la truffe de Bourgogne » : mardi 8 novembre 2011

À partir de 9h30 :

- ✓ Accueil par les représentants du conseil général de Meurthe-et-Moselle, de la communauté urbaine du grand Nancy, de la fédération française de trufficulture et de Truffe 54 Lorraine.
- ✓ Présentation de la trufficulture en France par Jean-Charles Savignac (président de la FFT).
- ✓ Présentation de *Tuber uncinatum/aestivum* en Europe et synthèse du congrès scientifique européen par Gérard Chevalier (président du groupe européen *Tuber uncinatum/aestivum*) et Gianluigi Gregori (Italie).

À 14h30 : visite de la sylvi-truffière de Nancy-Brabois commentée par Gérard Falconnet (Agroparistech), Léon Wehrlen (INRA) et Christophe Robin (INRA).

« Produire la truffe de Bourgogne » : mercredi 9 novembre 2011

À partir de 8h30 :

- ✓ La création et l'entretien d'une truffière : les techniques innovantes de préparation de sol et d'entretien de truffière, par Léon Wehrlen (INRA) ; Comment mieux planter un bon plant pour obtenir de belles racines, par Gérard Falconnet (Agroparistech).
- ✓ Le plant mycorhizé de 1973 à 2011, par Gérard Chevalier (président du TAUESG).
- ✓ L'introduction de plants truffiers dans les plantations forestières, par Vincent Naudet (président du syndicat des pépiniéristes français).
- ✓ Quelles nouvelles réglementations pour commercialiser et transformer les truffes ? par Claudine Muckensturm (DGCCRF).
- ✓ Quelle réglementation du cavage en milieu forestier ? par Claude Barbier (directeur CRPF Champagne-Ardenne).

À partir de 14h30 :

- ✓ Les chiens truffiers et leur éducation : quelles races pour rechercher les truffes ? par Jean-Luc Dubois (éducateur canin comportementaliste) ; Éduquer le chien truffier... et son maître, par Claude Robert (formateur en éducation canine).
- ✓ La valorisation des truffes dans nos cuisines : les erreurs à ne pas commettre, du marché... à l'assiette, par Stéphane Ribiere (chef formateur à Truffe 54 Lorraine).
- ✓ Quelles différences de qualités d'arômes entre *tuber aestivum* et *uncinatum* ? par Richard Splivallo (université de Göttingen).
- ✓ La truffe de Fragno (*T. uncinatum*) dans la cuisine gastronomique de Parme, par Francesco Dall'Argine (chef à La Macchiatonda de Calestano - Parme - Italie).
- ✓ Des formations spécifiques pour la truffe de Bourgogne : le CFPPA de Chaumont, par Jean-Sébastien Pousse (Maison des truffes et de la trufficulture de Boncourt-sur-Meuse).

« Développer la truffe de Bourgogne » : jeudi 10 novembre 2011

À partir de 9h :

- ✓ Les truffes dans le Grand Est de la France, déjà au Moyen Âge... par Léon Wehrlen (Truffe 54 Lorraine).
- ✓ La truffe de Fragno en Italie, par Alessandro Belloli (président de la fédération de la truffe de Fragno Italie) et Gianluigi Gregori (Italie).
- ✓ La truffe de Bourgogne en Hongrie, par Zoltan Brateck (université de Budapest - Hongrie) et La truffe de Bourgogne en Allemagne, par Frank Krajewski (association de Sinzig « Aartrüffel » Allemagne).

À 10h30 : table ronde sur la truffe de Bourgogne : Une filière pour un avenir ! animée par Jean-Charles Savignac, président de la FFT, Gauthier Brunner (représentant Michel Dinet, président du conseil général de Meurthe-et-Moselle), André Rossinot (président de la CUGN), Bernard Muller (président de la CODECOM de Commercy) et Stéphane Philippe (agriculteur-trufficulteur).

À 14h30 : visite de la truffière expérimentale de Commercy commentée par Gérard Meunier (président AMPPTL). Présentation du protocole « densités variables », par Léon Wehrlen (INRA). Évolution des résultats de récolte, par Jean-Sébastien Pousse (CODECOM). Visite de la Maison des truffes et de la trufficulture de Boncourt-sur-Meuse, par Bernard Muller (président) et Jean-Sébastien Pousse.

Premier carrefour européen de la truffe de Bourgogne
Amphithéâtre du Muséum-Aquarium de Nancy, rue Ste Catherine 54000 Nancy
Contacts

Organisation de la semaine : Alain Lieger 06 84 96 32 97
Trufficulture, technique et historique : Léon Wehrlen 06 70 83 84 54
Plantations plants : Gérard Falconnet 06 23 18 06 13
Aspects culinaires : Stéphane Ribiere 06 62 67 59 74

Contacts presse FranceAgriMer

Laurence Gibert Tél. : 01 73 30 34 05
Virginie Nicolet Tél. : 01 73 30 22 54

laurence.gibert@franceagrimer.fr
virginie.nicolet@franceagrimer.fr