

<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article829>



# La truffe en Berry

- Les Provinces - Berry -



Date de mise en ligne : mercredi 2 août 2023

---

Tous droits réservésMaison des Provinces - Tous droits réservés

---

Le commun des mortels pense que ce petit champignon n'est récolté que dans le sud de la France. Erreur... D'autres régions en produisent aussi, tel le Berry.

Vers 1850, la production atteignait environ deux tonnes dans une région comprise entre Issoudun et Bourges, avant un lent déclin de sa production. Sur place, la truffe a trouvé un terrain favorable à son épanouissement sur les vastes étendues argilo-calcaires de la Champagne berrichonne.

Autrefois terre à truffes, le Berry régalaient les becs fins jusqu'à Paris puisque le Duc Jean s'en faisait livrer à la capitale. Mais depuis une dizaine d'années, l'or noir des terres pauvres a su conquérir le cœur de quelques trufficulteurs passionnés qui ont décidé de relancer sa production. On récolte ainsi en Berry 250 kg de truffes par an, sachant que la majorité des truffières n'arrive à pleine qu'après 2 à 3 ans d'exploitation.



Essentiellement commercialisée sur les marchés particuliers, la truffe noire du Berry tient ses promesses gustatives. Le champignon sous-terrain fructifie sur la racine du chêne vert début avril, pour atteindre sa pleine maturité en septembre. Les orages d'automne apportent l'humidité nécessaire à son développement jusqu'à mi-décembre où elle arrive tout juste à maturité.

Le cavage (recherche de la truffe) est un jeu pour l'animal qui prend un véritable plaisir à débusquer ce champignon, caché sous 20 centimètres de terre. Le chien marque la truffe puis laisse place au trufficulteur qui déterre le diamant végétal à l'aide d'une petite pioche.

Après la récolte, elles sont triées pour ne conserver que les meilleures.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article829&lang=fr> title="" />