



Accueil	Découvrir Villeneuve-Minervois	Actualités Municipales	Vie Locale	Animations Festivités	École	Revue de Presse	<b>La Truffe</b>	Situation	Contact
---------	-----------------------------------	---------------------------	------------	--------------------------	-------	--------------------	------------------	-----------	---------

[Accueil](#) > [La Truffe](#) > [Histoire de la Truffe](#)



## La Truffe

## HISTOIRE DE LA TRUFFE

### ■ Histoire de la Truffe

- Les marchés
- La gastronomie
- La confrérie Los Trufaires de Vilanova de Menerbès
- Maison de la Truffe d'Occitanie
- Les diverses manifestations

Très peu de traces de la truffe dans les écrits jusqu'au Moyen-Age.

Cette tranche de l'histoire voit la truffe interdite par l'Eglise car elle est considérée comme appartenant au domaine du diable : la truffe se récoltant dans des « ronds de sorcières » ou brûlés (zone sans végétation autour de l'arbre).

C'est François I<sup>e</sup> qui permet à la truffe de revêtir ses habits de gala.



La Renaissance en est l'âge d'or et la période de l'Empire perpétue la tradition dans les plaisirs de la truffe.

Le XIX<sup>e</sup> siècle est marqué par une forte production de truffes notamment dans les régions du Quercy, du Périgord, et de la Provence.

En effet, dans les régions de France fortement « imprégnées » par la viticulture, le phylloxéra (insecte) ravage le vignoble. Le sol devenu ainsi un milieu ouvert, regorge de spores de truffes. C'est l'émergence de truffières naturelles.

La période des deux guerres a connu un creux dans la récolte, la terre n'est travaillée que pour des produits de première nécessité.

Dans les années 1950-1960, on assiste au déclin de la production :

- Mécanisation de l'entretien des sols : le système racinaire des arbres est mis à mal.
- Les milieux se referment. Bien souvent, la végétation était ralentie par le pastoralisme. L'homme ne coupe plus de bois pour les fours à pain ou pour nourrir les animaux en hiver. La truffe ne se plaît pas dans les zones ombragées.

Dans les années 1970, les trufficulteurs se rassemblent en syndicat, en fédération et encouragent en 1974 la plantation des premiers arbres mycorhizés (porteurs de spores de la truffe).

Fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la production en France était approximativement de plus d'un millier de tonnes.

Aujourd'hui, la production audoise est estimée à environ 1,5 tonne. Malgré sa rareté et sa cherté, la truffe est très prisée. On recense 28 espèces de truffes en Europe et en Chine.

**Voici les plus connues :**

La Truffe noire  
(*Tuber mélanosporum*)



La Truffe brumale ou musquée  
(*Tuber brumale*)



La Truffe de Bourgogne  
(*Tuber uncinatum*)



La Truffe blanche d'été  
(*Tuber aestivum*)



La Truffe blanche du Piémont ou  
Truffe blanche d'Italie (*Tuber magnatum*)



- La Truffe noire (*Tuber mélanosporum*) : récolte de Décembre à Février.
- La Truffe brumale ou musquée (*Tuber brumale*).
- La Truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) : récolte de Septembre à Décembre.
- La Truffe blanche d'été (*Tuber aestivum*) : récolte de Mai à mi-Juillet.
- La Truffe blanche du Piémont ou Truffe blanche d'Italie (*Tuber magnatum*) : récolte d'Octobre à Décembre.
- La Truffe de Chine (*Tuber indicum*) : attention, cette truffe a le même aspect que la *Tuber mélanosporum* et peut s'appropriier les arômes de la truffe noire lorsqu'elles sont mises en contact ! Cette truffe n'a aucun goût et est souvent vendue comme étant une truffe noire alors qu'elle est à un prix dérisoire !