



-1-

## À LA RECHERCHE DE LA TRUFFE

TUBER MELANOSPORUM ou Truffe noire d'hiver.  
Cultivées ou à l'état sauvage, les truffes noires d'hiver varient de toutes tailles : du grain de petit pois à la grandeur d'une balle de tennis.  
La période de récolte est très courte (décembre/février).  
Les mois les plus froids de l'année sont propices à la découverte d'exploitations trufficoles, afin de connaître les bases de cette activité : la biologie du champignon, son environnement, les méthodes de récolte, notamment avec la mouche, assez technique mais utilisable par tous et également, comment développer une activité autour de la trufficulture.

Pyrénées Orientales - 2011



-3-

“ ... de fin décembre à la mi février,  
c'est le moment idéal ... , ,

**1 - À genoux**, à creuser, les yeux scrutant méticuleusement le sol, pour récolter cet or noir.  
**2 - La truffe**, une odeur caractéristique et très marquée.  
**3 - Le butin** d'une matinée de recherche. On comprend mieux pourquoi ce champignon est si cher.

© Photo : Armand-B MARGUERITE



-2-