

# La Truffe de Bourgogne *Tuber uncinatum*

A la différence des espèces précédentes, elle affectionne les milieux boisés et se récolte en automne. Elle possède des arômes de noisette très fins.

Mieux valorisée, elle devrait faire l'objet de plantations plus nombreuses dans la Drôme des Collines-Chambaran.

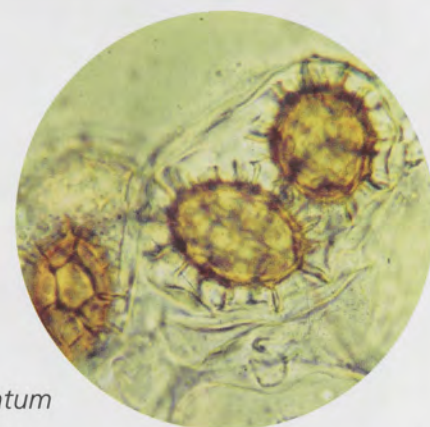
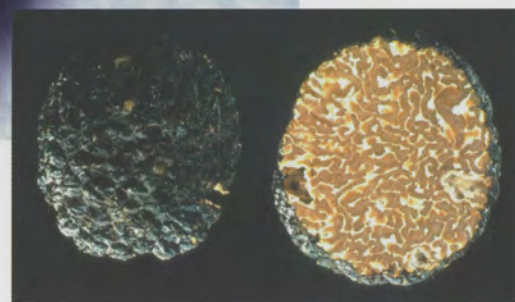


## Caractéristiques

Vue d'une Truffe de Bourgogne

- Forme arrondie à irrégulière. Truffe très proche de la Truffe d'été.
- Peau noire.
- Chair brun foncé à chocolat, marbrée de blanc.
- Présence de brûlé sous l'arbre producteur.
- Arômes assez prononcés, plus intenses que ceux de la Truffe d'été.

Coupe d'une Truffe de Bourgogne



Spores de *Tuber uncinatum*

# La Truffe de Bourgogne *Tuber uncinatum*

## Plantation à Truffe de Bourgogne

Sa récolte atteint quelques dizaines de kilos.

Cette espèce demeure assez méconnue des cueilleurs, mais son potentiel de développement en plantation concerne de vastes espaces.

En Drôme des Collines-Chambaran les premiers essais de plantation à Montmiral datent de 2003.



Truffe de Bourgogne

## Exigences écologiques



■ **Climat** : elle prospère dans des secteurs plus frais et a besoin d'étés et d'automnes relativement humides.

■ **Sol** : elle se développe dans les terrains argilo-calcaires bien aérés, bien drainés, riches en matières organiques.

Comme pour la Truffe noire, les plants sont mycorrhizés.

Centre Régional  
de la Propriété Forestière Rhône-Alpes

Parc de Crécy • 18, av. du Général-de-Gaulle  
69771 St-Didier-au-Mt-d'Or cedex  
tél. 04 72 53 60 90 • fax 04 78 83 96 93  
e-mail : rhonealpes@crpf.fr  
www.foretriveefrancaise.com

