TRUFFE
ET
TRUFFICULTURE

Jean-Marc Olivier
Jean-Charles Savignac
Pierre Sourzat

400 pages, photos, schémas et cartes
Format 19,5 x 24,5 cm - 38,50 €
ISBN 978-286577-274-2

Éditions Fanlac
Près la Tour de Vésone - BP 60043
24002 Périgueux cedex

www.fanlac.com

Depuis bientôt deux siècles, la trufficulture s'attache à prendre le relais de la nature malgré les difficultés à percer les mystères de la truffe. Portée par les progrès de la recherche et de l'expérimentation sur le terrain, elle s'est enrichie au fil des ans tout en étant confrontée aux changements radicaux de la vie rurale contemporaine. Ces évolutions récentes nécessitent donc un renouvellement, une mise à jour de son contenu et une actualisation technique de ses méthodes.

L'enjeu est de taille : la production trufficole participe à l'économie agricole du pays. La truffe est une des rares productions qui ne souffre pas d'excédents sur les marchés, bien au contraire !

Derrière la réalité économique, se profile aussi une autre réalité, culturelle. La truffe et sa culture, son commerce, ses utilisations, font partie de l'identité de plusieurs régions productrices en France, en Italie et en Espagne ; avec elle et par elle, on parvient à l'universel, à une gastronomie mondiale dont elle constitue un des ingrédients de choix qu'une multitude de grands cuisiniers réclament pour la magnifier.

L'ambition de cette nouvelle édition, à travers toutes ces dimensions contemporaines du phénomène « truffe », est d'apporter au lecteur les données actuelles de la trufficulture moderne et une méthode pour connaître, cultiver et savourer la truffe.

LES AUTEURS

Jean-Marc Olivier
Ancien directeur de recherche à l'INRA,
coordonnateur de l'expérimentation en trufficulture

Jean-Charles Savignac
Président de la Fédération française des trufficulteurs

Pierre Sourzat
Ingénieur, formateur, responsable de la station
trufficole du lycée professionnel de Cahors-
Le Montat, auteur des photographies de l'ouvrage