

RECOLTEZ TUBER AESTIVUM Vitt /UNCINATUM

Les truffes doivent être récoltées à maturité de mi-septembre à début janvier pour Uncinatum, et de fin mai à fin août pour Aestivum.

L'odeur d'une truffe en terre n'est pas décelable par l'homme. C'est pour cela qu'un animal à l'odorat plus fin est indispensable.

On utilise :

- les marques
- soit le chien
- soit le porc
- soit la mouche

1) La marque

Cette méthode repose sur l'observation du sol, souvent pratiquée à partir de la fin de l'été jusqu'au début de l'automne (pour Uncinatum), et à partir de la fin du printemps pour Aestivum. Les truffes en grossissant, soulèvent la terre, en formant des protubérances susceptibles d'atteindre une dizaine de centimètres de diamètre, et qui se fissurent (à ne pas confondre avec des fentes dues à la sécheresse). Souvent, ce sont ces truffes de marques qui seront ramassés en premier, elles ne seront pas forcément toutes mûres au moment de leur ramassage.

2) Le chien

Toutes les races et les bâtards conviennent. On évitera cependant les chiens dressés à la chasse qui pourraient être perturbés par le gibier de passage.

On peut trouver des chiens déjà dressés chez des professionnels ou les dresser soi-même avec des techniques et des astuces parfois jalousement gardées ; mais avec un jeune chien au nez fin et un maître complice, le dressage n'est finalement pas très compliqué.

Dès que le chien a senti l'odeur d'une truffe, il gratte le sol avec ses pattes. Le « caveur » remplace alors le chien et creuse le sol avec un petit outil jusqu'à en extraire avec précaution la truffe. Le chien reçoit une récompense, une croquette ou un petit morceau de viande ; et ainsi se remet à l'ouvrage.

3) Le cochon

Il n'est plus guère utilisé : plus encombrant, moins mobile, et plus fatigable et plus fatigant que le chien. Il n'a pas à être dressé, mais muselé, car il cherche la truffe pour la consommer. De plus, il s'excite vite car l'odeur de la truffe lui rappellerait celle de sa femelle en chaleur ; mais le coup d'œil folklorique en vaut vraiment la peine.

4) La mouche

C'est une espèce de mouche bien particulière : l'*Helomyza tuberivora*.

Elle est bien plus élégante que ses cousines avec un corps allongé et marron clair. Elle a un vol moins vif, maladroit, lourd et incertain car elle est pleine des œufs qu'elle s'apprête à pondre.

Elle vient se poser au-dessus de la truffe, attirée par son odeur et y pond pour que les larves issues de ses œufs se nourrissent plus tard de la truffe.

Cette mouche est délicate ; il lui faut un temps doux, sec et ensoleillé.

En arrivant sur le brûlé, face au soleil, il suffit de faire envoler la mouche au moyen d'une baguette, en repérant l'endroit d'où elle est partie et de creuser pour extraire la truffe.

Ensuite, il faut avoir la patience de repérer d'autres mouches sur d'autres truffes.

C'est un procédé utilisable quand on n'a pas de chien ; il nécessite une très bonne vue et de l'expérience.

Retenez de tout ce qui précède que c'est avec un chien bien dressé que l'on récolte.