



SMARTPHONE
On a testé les applis spécial Avignon

P.3

MUNICIPALES 2014
Rogier quitte Chaussegros, Cécile Helle présente sa liste...

P.4

ACTU DE L'AGGLO
Jean-Pierre Brun veut créer 50 emplois

P.8



AVI

CITY LOCAL NEWS

l'hebdô qui se lit aussi sur le web

NOUVELLE STAR

5 raisons de croire en Popi



En demi-finale sur la chaîne D8, Pauline l'Avignonnaise monte en puissance. A-t-elle des chances de l'emporter ? La rédaction d'Avi News s'est penchée sur son parcours et analyse ses chances. **P.6**

CINÉMA

On a rencontré les Inconnus

"Les Trois Frères, la suite" sort au cinéma aujourd'hui. Un film très attendu par les fans du trio qu'Avi News a rencontré. Retour sur les raisons d'un succès. **P.16**

Ils percent le mystère de la truffe

À l'Inra, les chercheurs de l'unité "sécurité et qualité des produits d'origine végétale" plangent sur l'arôme de la truffe de Provence. À la demande de la filière trufficole, ils analysent et nomment les quelque 180 composants déjà identifiés pour établir la "carte d'identité olfactive" de la tuber melanosporum. **P.10 & 11**



Romain Béte, l'un des spécialistes de l'Inra en charge de l'analyse de la truffe. Photo M.A.

N°207 / GRATUIT / Semaine du 12 au 18 février 2014 / www.citylocalnews.com/avignon

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



ifc
CRÉATEUR D'AVENIR

portes ouvertes
mercredi 19 février de 14h à 17h



management
marketing vente
communication
graphisme
informatique
banque
finance
assurance
ressources humaines
immobilier
comptabilité
tourisme gestion
transport notariat



www.ifc.fr

ifc provence - 250 rue du 12^{ème} rgt de zouaves - 84000 Avignon

À l'Inra, on "capture"

La truffe de Provence ou diamant noir recèle bien des mystères qui font sa spécificité : arômes, parfums, culture... À l'Inra d'Avignon, des chercheurs établissent la carte d'identité olfactive de la *tuber melanosporum*. Mais pourquoi faire ?

OÙ BIEN ACHETER ?



Les marchés les plus "sûrs"

Il existe de nombreux marchés en Vaucluse et région PACA, tous n'ont pas la même exigence de qualité. Il faut donc privilégier les marchés encadrés par la fédération qui contrôle, avant l'ouverture du marché, chaque production.

Ménerbes, Carpentras, Uzès (marché réputé le plus rigoureux), Pélassanne, Rognes dans les Bouches-du-Rhône sont les marchés recommandés par la profession pour s'assurer des truffes fraîches 100 % Provence.

Noëlle Réal

Même congelée à 80° dans les frigos de l'unité sécurité et qualité des produits d'origine végétale de l'Inra d'Avignon, elle embaume le labo... La truffe de Provence, ou *tuber melanosporum*, se caractérise par son parfum tenace de terre mouillée et de champignon. Rare (et donc chère, le kilo monte jusqu'à 1 000 €), son goût et son parfum la placent parmi les denrées les plus recherchées. Pourtant, ce champignon noir à l'aspect bosselé est en danger. Sa production, notamment, a été divisée par 30 en un siècle. Jugez plutôt, il y a 100 ans en France, on "cultivait" 1 500 tonnes de truffes, aujourd'hui les bonnes années on peine à sortir 50 tonnes des terres truffières de l'Hexagone. Face à cette pénurie (due entre autres à des modifications environnementales du terroir producteur) l'arrivée sur le marché français de la truffe chinoise

créé un vrai déséquilibre et sème le trouble à la table des consommateurs. « On ne peut pas vraiment parler de concurrente, car la truffe chinoise n'a rien à voir avec la truffe provençale. Goût fade et odeur insipide, c'est une tromperie » explique Jean-François Tourrette, trufficulteur et technicien consultant pour la Fédération régionale des trufficulteurs PACA.

À vue de "nez", le commun des mortels dénombre moins de dix arômes de la truffe

Sans goût et sans odeur, la truffe chinoise s'invite pourtant, clandestinement, dans les paniers de certains marchés aux truffes où elle leurre les acheteurs et ternit l'image de la filière trufficole... Car la truffe chinoise, c'est un peu le Canada Dry de la Provençale, de l'extérieur, elle a tout d'une *tuber melanosporum*... « Et la truffe de Provence est tellement odorante qu'il suffit de les placer ensemble une nuit pour que la Chinoise absorbe comme une épon-

ge l'odeur » déplore Jean-François Tourrette. Le parfum... Voilà donc une des clés du mystère de la truffe. Soutenu par un programme européen Leader et la chambre régionale d'agriculture PACA, la filière trufficole a donc confié aux "nez" de l'Inra la mission d'établir la carte d'identité olfactive de la truffe de Provence. Tout naturellement, l'étude est arrivée dans

pourcentage ? À vue de nez, le commun des mortels en dénombrerait moins d'une dizaine (herbe coupée, terre, champignon...) alors qu'il y a plus de 180 composants de ce parfum unique qui, en bouche, transmet à nos "capteurs de goûts", la saveur incomparable du diamant noir. Identifier un parfum, pourquoi faire ? Le nommer, d'abord. Comme pour les grands crus de vins par exemple, trouver une identité commune aux truffes des terroirs de PACA et pourquoi pas, du coup, établir un label "truffe de Provence" pour se différencier de la truffe du Périgord, plus connue et pourtant moins importante (la production de la truffe de Provence représente 70 à 80 % de la production française). À Bruxelles, un dossier de STG (AOC européen) initié par les différentes fédérations trufficoles latines est en attente « pour nous prémunir contre la truffe chinoise » conclut Jean-François Tourrette. Mais aussi protéger le consommateur. Lorsque la truffe provençale aura "sa carte d'identité", les contrôleurs des fraudes pourront lui demander ses pa-



Conservés dans un frigo à -80°, les échantillons de truffe provençale sont étudiés par Romain Botte Photo IR

le parfum de la truffe

Aux Halles, les astuces des Chefs pour cuisiner la "melanosporum"



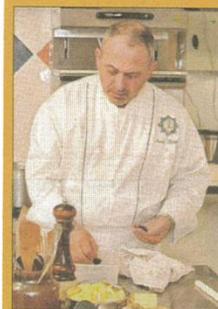
Le week-end dernier aux Halles, se déroulait la Fête de la truffe. 18 chefs étaient présents pour le régal des curieux, venus en nombre déguster l'or noir.

Le chef de la table d'hôte de La Mirande, Jean-Claude Attmayer, était de la partie. Et pour lui, la panacée, c'est juste « une tartine de pain grillé, des lamelles de truffe, de l'huile d'olive et de la fleur de sel. Là c'est le top ! »

Côté conseils, le Chef s'y connaît et n'est pas avare. Il a d'ailleurs préfacé le livre "L'avenir de la truffe face au réchauffement climatique" (sortie en 2008 aux éditions Albin Michel). « Il faut la man-

ger au moment de la pleine lune de janvier. C'est là qu'elle est la meilleure. Elle reste à son apogée jusqu'à fin février-début mars ». Si vous ne résistez pas à l'envie de vous faire une brouillade de truffes, « il faudra laisser les œufs avec une truffe la veille dans un bocal en verre, pour que l'œuf prenne l'odeur de la truffe ». Un dernier conseil pour ne pas se faire "avoir" sur les marchés : « Certains en profitent pour vendre des truffes chinoises, qui n'ont pas d'arôme. Il faut prendre la truffe dans les mains pendant une bonne minute. Et si l'odeur n'a pas imprégné vos mains, c'est qu'elle est chinoise » • O.T.

CUISINER LA TRUFFE



Atelier truffe à Epicurium

Michel Philibert, Chef du restaurant gastronomique Le Gajuléa et grand spécialiste de la Truffe propose de cuisiner et déguster un menu dédié à l'or noir samedi 15 février de 10 h à 14 h à Epicurium. Au menu : truffes à la croûte de pain ; huîtres chaudes aux poireaux et truffes ; quenelle de volaille fermière aux truffes, sauce au vin rouge ; œufs à la neige truffés. L'atelier inclut le cours et le déjeuner en compagnie du chef (plats préparés durant l'atelier), avec un accord mets et vins proposé par un sommelier d'Inter-Rhône.

Tarif par personne : 110 € / Inscriptions limitées à 12 personnes.

Réservations par mail : contact@epicurium.fr ou au 04 32 40 37 71. www.epicurium.fr

AGROALIMENTAIRE : L'INRA ÉTUDIE AUSSI...

Au département Sécurité et qualité des produits d'origine végétale

on n'étudie pas seulement la truffe. Les fruits et légumes sont l'essentiel du travail des ingénieurs de cette unité de recherches dirigée par Catherine Renard. « Nous étudions les fruits et légumes et surtout leur transformation » explique la directrice. Crus, cuits, mixés, bouillis... ces boosters de vitamines gardent-ils leurs valeurs nutritives ? De même, en matière de conservation, il vaut mieux mettre les tomates à l'air ambiant par exemple pour conserver arôme et vitamine. « Nous travaillons actuellement avec une PME de Carpentras, Christian Potier, à l'élaboration de sauces, de plats à base de légumes ou de desserts à fortes valeurs nutritionnelles pour les personnes âgées. Souvent elles mangent peu ou mal et n'ont plus tout cet apport ». Bref, à l'Inra on planche sur la "nutrimédication", un concept en plein essor bientôt dans nos assiettes.



isema
BUSINESS SCHOOL

Plus d'infos 04 27 85 86 81



le goût de la réussite

Poursuivez vos études dans un secteur d'avenir. Intégrez l'isema, l'École Supérieure de Commerce des Industries Alimentaires, Bio-industries, du Vivant et de l'Environnement

- ▶ Un cursus Post Bac + 2
- ▶ Des titres reconnus Bachelor Bac + 3 et Master of Arts Bac + 5
- ▶ 2 statuts : étudiant ou alternance

PRÉSENT AU SALON STUDYRAMA DE LYON ET MONTPELLIER LE SAMEDI 15 FÉVRIER

Isema - Agroparc Espace Pinède - B.P. 91201 - 84911 AVIGNON cedex 9

