ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DU GRAND EST

Qui sommes-nous ?

L'Association des Trufficulteurs du Grand Est fédère toutes les associations trufficoles départementales : Alsace, Aube, Marne, Haute-Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle (coordonnées disponibles sur le site truffe-grand-est.com).

L'objectif de l'association est de faire connaître et de promouvoir les truffes d'automne auprès du grand public et des consommateurs, avec une exigence de qualité, de traçabilité et de transparence. Elle participe activement à la construction d'une filière truffe pour le Grand Est.

Nos actions

Informer, conseiller et former les trufficulteurs,
augmenter et pérenniser les surfaces de vergers trufficoles,
vulgariser des techniques nouvelles de trufficulture,
organiser des évènements promotionnels autour des truffes régionales.

Contact

Association des Trufficulteurs du Grand Est · contactatge@gmail.com
www.truffe-grand-est.com

La Région Grand Est

Crédits photo : Léon Wehrlen, iStock

ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DU GRAND EST

CONNAÎTRE, PRODUIRE & UTILISER **NOS TRUFFES**

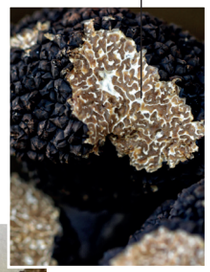
truffe-grand-est.com · contactatge@gmail.com

Où produire des truffes ?

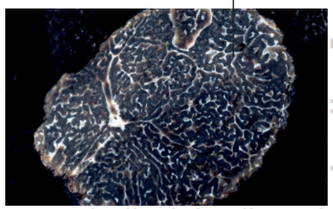
Carte des sols propices à la trufficulture
Jean-Sébastien POUSSE et Léon WEHRLEN, 2012

Les principales espèces en Grand Est

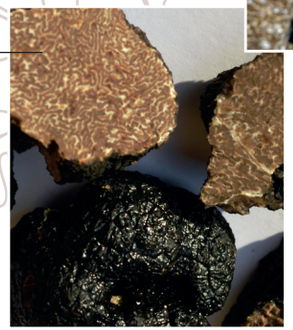
Truffe de Bourgogne
Tuber uncinatum



Et elle arrive :
Truffe noire du Périgord
Tuber melanosporum



Truffe mésentérique
Tuber mesentericum



Les truffes du Grand Est de la France sont des truffes d'automne. On les récolte en verger truffier ou en milieu forestier naturel, de mi-septembre à mi-janvier.

Nos truffes sont des produits naturels. Elles sont récoltées à maturité avec l'aide d'un chien.

L'Association des Trufficulteurs du Grand Est (ATGE) coordonne et encourage l'organisation de marchés aux truffes chaque automne.

Les truffes y sont contrôlées et vendues fraîches, lavées, brossées, canifées, prêtes à être cuisinées. Ces marchés sont garantis par le label FFT. L'Association des Trufficulteurs du Grand Est est membre de la Fédération Française des Trufficulteurs.

Le parfum délicat de la **truffe de Bourgogne** s'adapte à de multiples préparations culinaires. Elle est facile à utiliser, fraîche, crue ou légèrement chauffée à 40°C maximum.

Le parfum puissant et corsé de la **truffe mésentérique** supportera des températures plus élevées, en terrines ou en sauces.

Plusieurs livres proposent des recettes faciles adaptées à chaque espèce de truffe pour valoriser au mieux leurs qualités dans les plats. Ces livres sont disponibles sur les marchés aux truffes.

LES TRUFFES D'AUTOMNE