

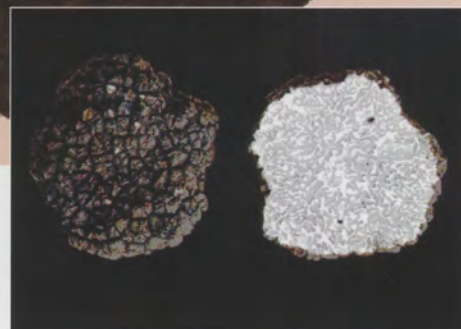
La Truffe d'été *Tuber aestivum*

C'est la première truffe que l'on peut récolter à partir du mois de mai, jusqu'à la fin août. Atteignant souvent la taille d'un bel abricot, elle développe à maturité des arômes très fins mais extrêmement volatiles. De ce fait, elle est généralement consommée crue, en beurre de truffe par exemple.



Caractéristiques

- Forme arrondie en sol sableux ou irrégulière lobée sur sol caillouteux. Elle est parfois de belle taille.
- Peau noire, verruqueuse. Pyramides très larges.
- Chair blanc jaune à brun clair, marbrée de blanc. Veines nombreuses et serrées.
- Brûlé souvent très marqué.
- Odeur moyennement intense. Pour exploiter tous ses arômes elle ne doit pas être chauffée.



Coupe d'une Truffe d'été



Spores de *Tuber aestivum*

La Truffe d'été *Tuber aestivum*

C'est la seule truffe qui fructifie en période estivale. Cette particularité devrait favoriser sa valorisation sur le territoire.



Signalisation d'une truffière dans la Drôme des Collines-Chambaran

Truffe d'été à Parnans

Exigences écologiques



Climat : bien adaptée aux régions chaudes voire sèches, elle craint les mois de mai secs et apprécie les orages d'été.

Sol : elle pousse exclusivement sur sol calcaire, mais tolère des terrains plus argileux. En fait, elle se ramasse très souvent sur les mêmes sites que la Truffe noire.

L'arrosage peut favoriser la production (Bren)

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

