

KIWANIS CLUB DE MONTPELLIER

K.I.E. 106 – K.I. 7924

KIWANIS INTERNATIONAL EUROPE DISTRICT FRANCE - MONACO

	<i>Association loi de 1901 n° 0343005347 en Préfecture de l'Hérault</i>	
<p>CLUB SERVICE FONDE EN 1915 SERVIR LES ENFANTS DU MONDE</p>	<p>Réunions: les 1er et 3e jeudi du mois à 19 heures 30</p>	
	<p>Hôtel Océania-Métropole 3 rue Clos-René, 34000 MONTPELLIER Tél. 04 67 12 32 32 http://www.kiwanismontpellier.fr/</p>	

PRESIDENT	VICE PRESIDENT	SECRETAIRE	TRESORIER
Patrick Maurel 195 Chemin de Clapiers 34730 St Vincent de Barb. Tel : 04 67 59 66 04 patrick.maurel@inserm.fr	Pierre Garcin 5, allée des muriers 34790 Grabels Tel : 06 0735 0392 p.garcin-sofi@orange.fr	Jean Claude Aubry 115 rue des coquelicots 34130 Mauguio Tel : 04 67 12 23 44 jcaubry42@orange.fr	Jean Claude Soubrier 195 rue des coquelicots 34130 Mauguio Tel : 04 99 06 08 32 jean-claude.soubrier@wanadoo.fr

MEMBRES	CONJOINTS	M	C	Kiwaniagramme N° 12
Aubry Jean-Claude	Susanne	1	1	<p>Compte rendu de la Réunion Mixte du jeudi 7 mai 2015</p> <p>Conférence par Dominique Etienne :</p> <p>Culture de la truffe de l'antiquité aux approches actuelles de génomiques</p> <p>Kiwanigrammes reçus :</p> <p>K 14 : Montpellier Jacques d'Aragon K 13, 14 : Perpignan</p> <p>Prochaine Réunion du Club :</p> <p>Réunion Statutaire :</p> <p>le Jeudi 21mai 2015 à 19h30</p> <p>Hôtel Métropole Océania</p>
Bassères François		E		
Calvet Gérard	Yvonne	1	1	
Canino François.	Anne Marie	1		
Capela Jean	Anne	1	1	
Coué François	Roselyne	1	1	
Decor Yves		1		
Delsol Alain	Michéle	E		
Dumas Robert	Lilou	1	1	
Fontez Henri	Sousou	E		
Garcin Pierre	Liliane	1	1	
Guy Francis	Séverine	1	1	
Maurel Patrick	Geneviève	1	1	
Molinier Roger		1		
Palpacuer Bernard	Claude	1		
Puech Roger	Régine	E	1	
Roussel Philippe	Irène	E		
Solive Marcel	Aimée	E	1	
Soubrier Jean Claude		E		
Torquebiau André	Christine	1	1	
13 / 20				
Epouses : 12				
Invités 7				

Réunion Mixte du 7 Mai 2015

Conférence par Dominique Barry-Etienne de la Société Alcina à Montpellier : La culture de la truffe de l'Antiquité aux approches actuelles de génomiques

La truffe est connue et appréciée depuis l'Antiquité. On a retrouvé des écrits de l'époque romaine sur la truffe noire. Pendant un millénaire, elle a été déconsidérée et rejetée au Moyen Age comme produit maléfique et réservée au monde paysan.

Mais redécouverte au 17^{ème} siècle pour ses qualités, la trufficulture commence en 1810 avec Joseph Talon dans le Vaucluse, il sèmera des glands pour avoir des truffes. L'essor de la trufficulture se fera lors du reboisement des zones de montagne sur le Lubéron et le Ventoux et les zones touchées par le phylloxera à partir de 1880. La production annuelle à la fin du 19^{ème} siècle atteindra même 1500 à 2000 tonnes ! Mais dès le début du 20^{ème} siècle, la quantité de truffes récoltées va fortement diminuer, du fait de l'exode rural, des guerres, des changements de modèles agricoles et du climat. La reprise de la production est importante à partir de 1990 avec la création de vergers plantés d'arbres préalablement mycorhizés. Dix mille hectares de truffières seront plantés en France avec une production seulement de 20 à 30 tonnes par an !!.



La truffe est un champignon renommé, Ascomycète du genre *Tuber*, il en existe 60 espèces dans le monde dont 20 en France. On distingue ainsi :

La Truffe noire : *Tuber mélanosporum*

La Truffe de Bourgogne : *Tuber uncinatum*

La Truffe blanche d'été : *Tuber aestivum*

La Truffe brumale : *Tuber brumale*

La Mésenterique : *Tuber mésetericum*

La formation de la truffe noire commence par une forme végétative ou mycélium puis une association racine-mycélium ou mycorhize, puis une pelote mycélienne stroma pour former un corps fructifère Ascocarpe qui est la truffe.

Cycle schématique de la truffe : des spores >mycorhizes>mycélium>truffettes>truffes

En Février les spores ensemencent le milieu, en Mars les spores germent et induisent des mycorhizes, en

Avril le mycélium colonise le sol et en Mai a lieu la sexualité du champignon, en Juin les truffettes sont formées, elles grossissent jusqu'en Novembre pour devenir des truffes, mures en Décembre, la récolte se fait de préférence en Janvier.

L'écosystème truffier est compliqué, la truffe pousse sous terre et sa récolte se fait en hiver, elle se trouve au niveau des racines des arbres dont elle a besoin, elle vie en symbiose en particulier avec des chênes, des tilleuls, mais également des noisetiers, moins favorables en Bourgogne. Ses exigences de climat, de température (absence de gel) et de pluie rendent sa culture difficile.

En étudiant l'influence du climat, de la composition du sol, on remarquera qu'autour du tronc d'arbre, porteur de spores une zone sans herbe se forme, celle-ci meurt et l'on nomme cette zone : un **brulé**. Il faut attendre en général de 4 à 7 ans l'apparition d'un **brulé**.

Le **Tuber mélanosporum** est une espèce hétérothallique. Cela signifie que pour fructifier il a besoin de 2 parents complémentaires dans la truffière, parfois éloignés de plusieurs dizaines de mètres ! Les spores présentent les 2 sexes, il y a bien fécondation, ainsi sur les plans mycorhizés en pépinières les 2 parents sont présents 6 à 12 mois après l'inoculation mais après 19 mois les mycorhizes sont formés par un seul parent ! Dès le début des années 2000, on étudiera des zones précises d'ADN de certaines espèces de truffes pour en rechercher leurs différences. D'ici 2 ans, de nouveaux outils de diagnostic seront disponibles afin d'affirmer la présence de 2 parents complémentaires dans une truffière.

De nombreux programmes de recherches sont menés par l'INRA, le CNRS et d'autres universités. On étudie la biologie de la truffe, sa sexualité, l'écologie, les sols, la symbiose, les méthodes de culture, la taille, la gestion du sol, son arrosage... avec récemment 2 programmes importants :

TRUFPIR (2009-2011) par l'INRA de Montpellier

ANR SYSTRUF (2011-2014) par Selosse du Muséum d'Histoire Naturelle

La génomique est l'ensemble des disciplines relatives à l'étude du génome et à ses applications. Le génome est l'ensemble du matériel génétique, il renferme les informations du développement et des fonctions, il est codé dans l'ADN et support de l'hérédité. Dès 2010, on a pratiqué le séquençage et le décodage du génome du *Tuber mélanosporum*, il comporte 7500 gènes dont 18% n'ont pas d'homologues chez d'autres champignons et leurs sont spécifiques.

On a amélioré la trufficulture grâce à la génétique, et la génomique a apporté beaucoup d'explications et permis de développer les techniques de culture. On peut s'attendre encore à une belle évolution dans les années à venir. Avec la truffe qui aime les jeunes forêts il y a encore de fortes variations de production à attendre, elle est actuellement de l'ordre de 35 tonnes par an... ce qui explique son prix élevé au détail qui avoisine les 1000 Euros au kg... son marché restant hors norme et échappant à l'administration fiscale. Les rabassiers (trufficulteurs) affirmant que pour justifier leurs prix : « **Le diamant noir naît entre les pluies des deux vierges** » c.a.d : entre l'Assomption du 15 Août et la Nativité de Notre Dame du 8 Septembre !!...

Le secrétaire : Jean Claude Aubry