

Quatrième marché de la truffe noire beauceronne

Lors du 33^{ème} jeudi de l'histoire, Marie-Christine Ligouis et Laurent Gasnier sont venus nous présenter leur culture du « diamant noir » la truffe beauceronne.

Les trufficulteurs du Loiret ont tenu leur 4^{ème} marché, le samedi 18 janvier, à la serre du Jardin des plantes d'Orléans. Douze producteurs sont venus vendre leur production.

Ils cultivent uniquement la truffe noire (*Tuber melanosporum*).

Cette année 22 kg de truffes ont été mises en vente sur les 33 kg amenés. Onze kg ont été écartés par les contrôleurs de qualité, ce qui correspond à un peu plus de 30%. Celles qui ont gelé ou ont été attaquées par des insectes sont écartées. Ensuite elles sont classées en catégories en fonction de leur forme, de l'aspect extérieur

Avec la météorologie de cette année, les truffes ont été plus précoces et plus petites. L'une des plus belles pesait cette année 148g.



Marie-Christine Ligouis et Laurent Gasnier en 2023 au Jeudi de l'histoire