



Plants truffiers

Quand acheter un arbre met des truffes sur la table...

La truffe est la fructification d'un champignon souterrain du genre *Tuber*. Contrairement à plusieurs espèces de champignons se développant simplement sur la matière organique en décomposition, la truffe doit s'associer avec les racines d'un arbre pour pouvoir se développer. Cette relation entre l'arbre et le champignon, nommée symbiose, est longtemps demeurée tapissée de mystère.

Aujourd'hui, nous en savons suffisamment à ce sujet pour qu'acheter un plant truffier soit synonyme de mettre des truffes dans son assiette.

Bien qu'il existe une délectable truffe indigène au Québec, la truffe des Appalaches, la plupart des truffes disponibles commercialement au Canada proviennent de l'extérieur du pays.

C'est avec le développement d'un marché local en tête qu'ArborInnov œuvre à la production de plants truffiers. Après avoir implanté plusieurs truffières au Québec, validant ainsi les méthodes de production, ArborInnov offre maintenant au public la possibilité de produire à la maison ce précieux champignon digne des plus grands gastronomes.

Espèces de truffes disponibles

Truffe des Appalaches

Tuber canaliculatum

Origine Amérique du Nord	Taille 2 à 8 cm
Récolte août à décembre	Accompagne risotto, pâtes, œufs
Arôme sucré et musqué	



Truffe de Bourgogne

Tuber uncinatum

Origine Europe	Taille 2 à 10 cm
Récolte septembre à décembre	Accompagne salades, pâtes, fromages
Arôme effluve forestière, touche de noisettes	



Essences disponibles

La truffe n'est pas très sélective quant à son choix de partenaire pour la symbiose. Ainsi, plusieurs essences d'arbres truffiers sont à votre disposition.

Noisetier	Caryer	Pin
Charme	Chêne	

