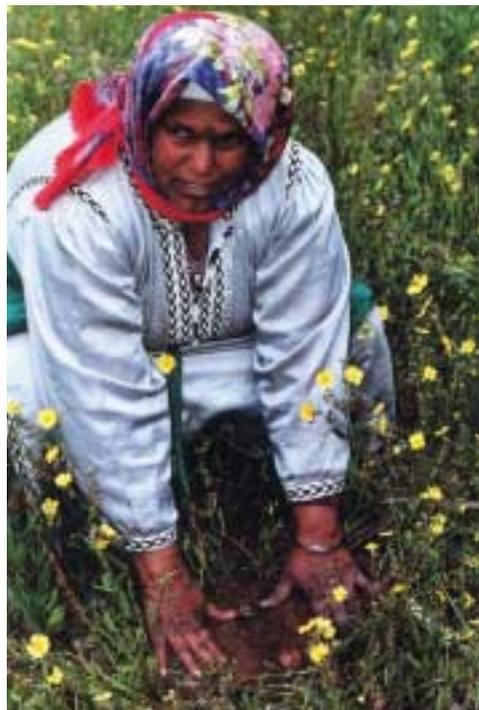


Nos truffes s'appellent

« terfès »...



Dans les pays méditerranéens, notamment en Afrique du Nord, sont récoltées en abondance des truffes comestibles, connues des Arabes sous le nom de *Terfess* ou *Terfez*, *Kamé*, *Kholassi* et *Zoubaidi*. À l'inverse de leurs célèbres cousines d'Europe, ces truffes ne développent que très peu de goût et de saveurs. Extrêmement riches en protéines, elles se dégustent traditionnellement comme un légume...

La plupart des espèces sont printanières, quelques-unes (*Delastria rosea*, *Terfesia leptoderma* et *Tuber oligospermum*) apparaissent en revanche dès les mois de novembre et de décembre.

La méthode de récolte la plus courante des terfès est celle dite « à la marque ». Le sol est souvent gonflé et fendillé en surface au pied de la plante hôte (cf. photo). Certains ramasseurs utilisent des bâtons pour tapoter les sols. D'autres procèdent frauduleusement à des pratiques de piochage qui conduisent à des perturbations irréversibles des écosystèmes dans lesquels poussent ces champignons hypogés.

Quelle production ?



Nul besoin de chien pour repérer la terfès : sous hélianthème, la truffe soulève le sol et se repère assez facilement...

En trente ans, la production naturelle de terfès au Maroc est passée de plus de 1000 tonnes à seulement 100 tonnes (dont 30 tonnes pour le *Tuber oligospermum*) et parfois moins. Cette chute est due en partie aux années de sécheresse qu'a connues le Maroc, mais en l'absence de toutes réglementations des récoltes et de commercialisation, la loi de la spéculation domine et les chiffres déclarés ne reflètent aucunement la réalité.

Toutes les terfès ne sont pas ou très peu consommées par les Marocains, elles font surtout l'objet de



Au Maroc, le ramassage des terfès est surtout une affaire de femmes...

vente aux étrangers ou sont exportées sans contrôle particulier à l'étranger.

Les *Tuber oligospermum* sont particulièrement prisés par les Espagnols et les Italiens qui en font des pâtés, tandis que les autres terfès sont exportées vers les pays du Moyen-Orient. Une petite quantité seulement est mise en boîtes de conserve et vendue dans les grandes surfaces.

Notons pour terminer qu'il y a plus de quarante ans, quelques auteurs ont signalé la présence, dans une partie de l'Atlas marocain, de la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*). Cette espèce ainsi que d'autres *Tuber* également signalées dans cette région ne sont plus réapparus depuis. ➔

Texte et images par
Dr Lahsen Khabar
Université Mohammed
V-Agdal Rabat (Maroc)



Un Symposium sur les champignons hypogés du bassin méditerranéen

Les objectifs de ce symposium prévu à la faculté des sciences de Rabat (Maroc) du 6 au 8 avril 2004 est d'établir des échanges scientifiques entre les chercheurs et les partenaires socio-économiques en zone méditerranéenne. En plus des échanges scientifiques sur la biologie, la physiologie, la taxonomie et l'écologie des champignons hypogés, le symposium mettra en place un réseau permanent d'échanges sur les idées et les progrès en matière de développement durable, de préservation des écosystèmes, de désertification, de commercialisation et d'économie locale. Pour plus d'informations, rendez-vous au <http://www.fsr.ac.ma/hypoges/>

Les terfès ont besoin de sols sableux bien structurés, acides ou basiques, à la fois chauds, humides et bien aérés. En association mycorhizienne avec les pins, cistes et hélianthèmes, elles sont adaptées à des conditions tempérées avec alternance de saisons. Leur poussée est conditionnée par le niveau des précipitations favorables, au début de l'automne et bien réparties de novembre à mai.

Un seul nom pour 10 espèces

Le mot commun « terfès » désigne en fait au Maroc plusieurs espèces appartenant au genre *Tuber*: *Terfesia*, *Tirmania*, *Picoa* et *Delastria*. Ces diverses espèces sont distinctes les unes des autres par la zone de récolte, la taille, la couleur ou l'hôte auquel elles sont associées.

On peut parler ainsi de « Terfès rouge de Tafilalet », « Terfès blanc de Tafilalet », « Terfès rose de la Mamora » ou « Terfès lisse » (*Terfesia leptoderma*), etc...



Un panier bien rempli de Terfès rose de la Mamora (*Terfesia arenaria*).