

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article88>

T... Comme truffe, oui mais les Terfez ?

- Abécédaire - T comme... -

Date de mise en ligne : mercredi 20 avril 2005

Date de parution : 10 avril 2005

L'univers de la truffe

Les truffes du Maroc, d'Afrique du Nord ont-elles leur place dans nos assiettes ; sont-elles identiques que les truffes que l'on trouve sur le terroir français ? Peuvent-elles être commercialisées en France sans problème ?

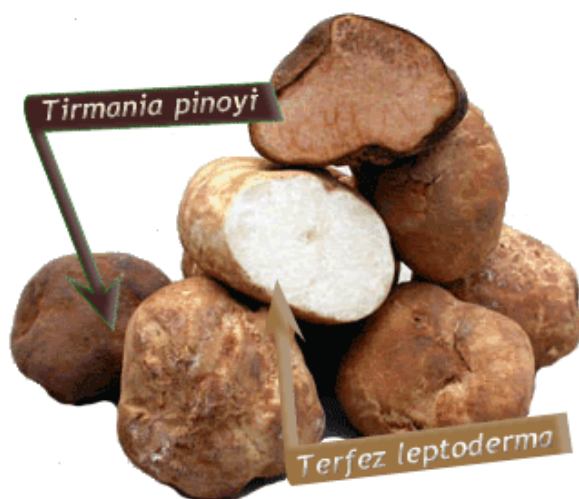
Je reçois tous les ans une grande quantité de mails me proposant des truffes du désert. Ces truffes d'Afrique du Nord sont-elles les mêmes que celles qui poussent sous les chênes, noisetiers etc. en France ?

Pour en savoir plus vous pouvez consulter ce nouvel ouvrage de Lahsen Khabar, mycologue spécialiste des truffes au Maroc :

https://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?_encoding=UTF8&ASIN=363954790X&Format=SL250_&ID=AsinImage&MarketPlace=FR&ServiceVersion=20070822&WS=1&tag=truffiedesain-21

[https://www.amazon.fr/Terfess-Truffes-Maroc-Biodiversit%C3%A9-Valorisation/dp/363954790X/ref=as_li_ss_il?s=books&ie=UTF8&qid=1483726617&sr=1-1&keywords=khabar&linkCode=li3&tag=truffiedesain-21&linkId=eb37028f6078a3664560846fec3ee916][<https://ir-fr.amazon-adsystem.com/e/ir?t=truffiedesain-21&l=li3&o=8&a=363954790X>]

Avant tout, je vous invite aussi à consulter cet article de Lahsen Khabar, sur [les Terfess et Tirmania](#) professeur à l'université Mohammed-V sur mon autre site il y a quelques années déjà… Vous pouvez également consulter [le résumé de son livre](#).



Terfez leptoderma Tirmania pinoyi

« Truffes » « Truffes du Maroc » « Truffes des sables » « Truffes du désert » sont des expressions trop vagues. Il faut utiliser le nom exact des espèces dont il est question : par exemple au Maroc, il y a beaucoup d'espèces. Le plus souvent les courriers que je reçois portent sur les *Terfeziae* dites truffes du désert. Il existe un marché en France mais très spécifique à la gastronomie juive et arabe.

Terfez n'a pas le droit à l'appellation « truffe » sur nos marchés en France (voir les anciennes normes de commercialisation des truffes en France). Le prix des Terfez est très inférieur à celui de la truffe noire. Les terfez sont relativement abondantes (on en trouve aussi en Hongrie) et n'ont pas le parfum d'un *T. melanosporum* ou *T. magnatum*. Elles sont utilisées comme un légume, un peu plus cher que de bons légumes chez nous.

Il y a sûrement une place pour un marché de cette truffe hors des groupes qui l'incorpore traditionnellement dans leur cuisine. Il faudrait sûrement utiliser toutes les ressources du marketing agro-alimentaire, pour que ce champignon du désert soit sur nos marchés. En résumé, il ne faut pas que vous cherchiez à comparer les Terfez

T... Comme truffe, oui mais les Terfez ?

avec la truffe noire du Périgord ou la truffe de Bourgogne, mais trouvez-lui plutôt une place particulière sur le marché français : il lui faudra un nom qui sonne bien qui rappelle le désert, le tourisme, le voyage, l'orientalisme. L'idée d'un champignon mystérieux qui pousse dans le désert comme les truffes de nos forêts humides est à creuser.

Cependant, il faudra se passer de la dénomination « truffe », « truffée » dans les plats. Elle est réservée uniquement à *T. melanosporum* et *T. brumale*, même la truffe de Bourgogne n'y a pas droit ! Avec de l'imagination, des recettes originales et l'aide du marketing, vous trouverez sûrement une clientèle pour les terfez.

Note de Murielle G. spécialiste suisse des champignons : « En Tunisie, Maroc, Algérie etc. on trouve les truffes des sables, ce sont des *Tirmania* ou des Terfez. C'est comme pour les truffes il y a environ une trentaine d'espèces. Les Terfez sont vendues sur les marchés de ces pays, elles sont riches en protéines. Il n'y a pas de Terfez toxiques, la saison est principalement de mars à avril. »

Pour Sassi Associés Société Tunisienne d'exportation de TERMANIA NIVEA (Truffe blanche de Tunisie) : « Suivant des études réalisées au sein des régions arides de Tunisie, il a été constaté que les Terfez, colonisent des terrains sableux légèrement limoneux, à PH faiblement acide, peu fertiles et dépourvus de phosphore assimilable. La pluviométrie permettant le déroulement du cycle de développement des truffes doit être bien répartie tout au long de ce cycle surtout aux mois d'octobre, décembre, janvier et février sans, toutefois, dépasser certaines limites ou descendre au dessous de certaines seuils. Minimum quatre espèces de Terfez ont pu être relevé dont le *Termania nivea* qui se trouve dans des régions bien spécifiques de Tunisie. »

Terfez et tirmania

D'après Sandra Czeher « Dans la tradition gastronomique de ses contrées d'origine, le terfez se déguste comme un légume, au même titre que les navets ou les carottes. La recette du Gharbaïa l'associe par exemple aux dattes dans une sauce sucrée-salée qui accompagne le couscous. Sa principale qualité gustative ? Le terfez n'a pas un goût très marqué mais il est extrêmement riche en protéines. (…)

Le terfez comprend une quarantaine d'espèces de truffes claires. Moins goûteuse et nettement moins chère que sa jumelle du Piémont (aussi blanche et rare qu'elle est chère 2000 à 3000 euros le kilo en moyenne pour la truffe d'Italie *Tuber magnatum* !).

La truffe blanche des sables pousse sur tout le pourtour méditerranéen. Elle y vit en symbiose avec les cistes et les hélianthèmes, alimentant leurs racines en minéraux tandis que les arbrisseaux lui apportent des matières organiques.

Si la curieuse couleur de cette truffe s'explique aisément par la pauvreté des sols dans lesquels elle pousse, le terfez n'en demeure pas moins mystérieux… Des tentatives aussi nombreuses que vaines ont en effet été effectuées pour le cultiver, mais celui-ci s'obstine à attendre la pluie, préférant rester fidèle à son mythe fondateur. Ce sont les cieux qui décident de l'apparition de ce trésor naturel local, qui n'est peut-être précieux que parce qu'il naît de la rare alchimie du désert et de la pluie… ».

Consultez aussi cet article espagnol très très complet sur le sujet des truffes, il décrit plusieurs espèces de Terfez avec des photos de spores : www.trufmania.com [http://www.trufmania.com/terfezias.htm]

► **Truffes et *Tuber melanosporum* au Maroc :**

T... Comme truffe, oui mais les Terfez ?

Si au Maroc on trouve beaucoup de Terfez, il faut savoir qu'il est possible de trouver plusieurs espèces de truffes et même, aujourd'hui, on récolte du du *Tuber melanosporum* sur les plantations du [Docteur Laqbaqbi](http://www.tabib.ma/p/detail2-606-docteur-laqbaqbi-abdelaziz-) [http://www.tabib.ma/p/detail2-606-docteur-laqbaqbi-abdelaziz-] (voir le document joint à cet article)… et lire également cet article « [La fabuleuse histoire de la truffe noire de Tifzouine](http://www.saveursetcuisinedumaroc.com/content/view/125/1/lang,fr/) » sur le site saveurs et cuisine du Maroc. Toute personne qui souhaite se lancer dans l'aventure au Maroc peut le contacter.

En savoir plus :

« [Les Terfess et les Truffes du Maroc : Biodiversité et Valorisation](http://amzn.to/2iNb2tr) » [http://amzn.to/2iNb2tr] de Lahsen Khabar Date de sortie le 28 décembre 2016

[\[https://www.amazon.fr/Terfess-Truffes-Maroc-Biodiversit%C3%A9-Valorisation/dp/363954790X/ref=as_li_ss_il?s=books&ie=UTF8&qid=1483726617&sr=1-1&keywords=khabar&linkCode=li3&tag=truffiedesain-21&linkId=a7dc9b62bd37510c2bc21b978115666a\]](https://www.amazon.fr/Terfess-Truffes-Maroc-Biodiversit%C3%A9-Valorisation/dp/363954790X/ref=as_li_ss_il?s=books&ie=UTF8&qid=1483726617&sr=1-1&keywords=khabar&linkCode=li3&tag=truffiedesain-21&linkId=a7dc9b62bd37510c2bc21b978115666a)

[https://www.amazon.fr/Terfess-Truffes-Maroc-Biodiversit%C3%A9-Valorisation/dp/363954790X/ref=as_li_ss_il?s=books&ie=UTF8&qid=1483726617&sr=1-1&keywords=khabar&linkCode=li3&tag=truffiedesain-21&linkId=a7dc9b62bd37510c2bc21b978115666a][https://ir-fr.amazon-adsystem.com/e/ir?t=truffiedesain-21&l=li3&o=8&a=363954790X]