



UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates 30 et 31/01/2019 + 01/02/2019

Coût HT 450 €uros HT
COÛT TTC 540 €uros TTC
Coût Heure/Stagiaire 21,43 €uros HT

Durée 3 jours / 21 heures

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

PRODUIRE, DEGUSTER ET VALORISER LA TRUFFE

Objectifs du stage :

► Au cœur même du plus grand bassin trufficole d'Europe, l'Université du Vin, Centre de formation, originellement dédié à la vigne et au vin, consacre une de ces formations à cette fabuleuse production qui côtoie la vigne et le vin à tout moment de son histoire. En croisant les techniques agronomiques, les savoirs faire, les applications commerciales, les orientations économiques et bien sûr les usages gastronomiques et l'approche sensorielle, cette formation va apporter les ressources pour débiter et réaliser le projet trufficole de chacun. Bien comprendre les contraintes et le contexte de sa production, sa richesse aromatique parmi les plus recherchés et envisager les différentes valorisations de la Truffe tant gastronomiques que de transformation alimentaire ; tels sont les objectifs de cette formation

Public concerné :

► Professionnels, trufficulteurs débutants ou en projet, professionnels métier de bouche, distributeurs, amateurs, gourmets.

Pré-requis :

► Aucun

Conditions d'admission :

► Remplir un dossier d'inscription et nous le retourner à contact@universite-du-vin.com

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – vidéos - Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation :

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

2018/2019 Produire et Valoriser la truffe
Université du Vin - page 1

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621809000 94

PROGRAMME

Biologie de la truffe

- Le genre Tuber et les espèces de truffes les plus communes
- Reproduction de la truffe : la mycorhization (le mycélium et l'ascocarpe)
- Le cycle de développement du Tuber melanosporum

Physiologie et nutrition de la truffe

- Conditions physico-chimiques de la croissance des truffes
- Nutrition du mycélium
- Nutrition et développement de l'ascocarpe

L'Ecosystème truffier

- La truffe et l'arbre
- La truffe et le climat
- La truffe et le sol
- Dynamique des champignons

La culture de la truffe

- Diagnostic préalable
- Techniques de plantation et choix des plants truffiers
- Itinéraires culturaux
- Rénovation et sylviculture truffières
- La qualité des truffes et leur mise en valeur

Approche économique et fiscale

- Trufficulture et fiscalité : classification cadastrale des plantations et traitement fiscal
- Le commerce des truffes : pratiques et réglementations

Approche sensorielle de la truffe

- Séances de dégustation pour reconnaître les critères qualitatifs des différentes espèces de truffe

Approche gastronomique

- Transformation par la cuisine – Conservation
- Les règles de bonne conservation de la truffe
- La transformation (conservation – congélation)
- Les modes et conseils culinaires

Comme pour le vin, la truffe est un sujet qui n'en finit pas : ses origines souterraines, son histoire, son mystère écologique, lui confèrent une image magique et gastronomique mais aussi économiquement porteuse.