

Tekst 5

La truffe, le diamant noir



(1) La truffe, ce fameux champignon, on l'appelle souvent le diamant noir. Les anciens souverains égyptiens en mangeaient déjà. Elle est signalée dans la Bible et par les auteurs latins. Il y a 500 ans, elle était souvent présente sur la table des rois. Aujourd'hui, on compte environ 20 000 trufficulteurs en France...

(2) Pour découvrir la truffe, nous allons accompagner l'un d'eux, Roland. Nous sommes dans l'Ouest de la France, au mois de janvier. C'est l'époque de la récolte des truffes. Roland, accompagné de son chien, traverse d'abord un petit bois, puis un champ, passe à travers une haie et arrive enfin dans son champ de chênes truffiers. Il s'agit d'arbres qui ont été traités pour favoriser l'apparition de truffes. Roland les a plantés il y a une dizaine d'années, mais les truffes sont encore en train de se développer. Il faut vraiment

15 pour récolter le diamant noir.

(3) Roland et son chien s'approchent de chaque arbre. Au pied de chacun

se trouve une petite surface sans herbe. C'est ce qu'on appelle le « brûlé ». C'est dans cette zone, sous terre, à quelques centimètres de profondeur que sont généralement cachés les fameux champignons... Pour les localiser plus précisément, les trufficulteurs utilisent en général un chien dressé. Autrefois, on utilisait un cochon. Ce dernier n'a pas besoin d'être dressé, mais il a un défaut: il adore manger les truffes !

(4) Les truffes sont reliées aux racines du chêne par des fils minces qu'il ne faut pas abîmer. Cela mettrait les prochaines récoltes en danger.

Une fois l'emplacement du diamant noir repéré par le chien, le trufficulteur creuse délicatement, et déterre le champignon avec beaucoup de soin. Un kilo de truffes peut en effet lui rapporter, selon la variété et l'année, jusqu'à 1500 euros ! Roland répète l'opération auprès de chaque truffier. Il ne sait jamais à l'avance combien de truffes il va récolter. En

55 fonction de la composition du sol, de
l'humidité du terrain, de l'exposition
au soleil et de la météo, la récolte
peut être abondante ou médiocre. Et
donc les revenus élevés ou nuls. En
60 outre, la production est moindre
aujourd'hui qu'il y a un siècle.

(5) Pourquoi est-ce qu'on aime tant
les truffes ? Parce qu'elles sont très
parfumées. 18 sur une omelette
65 ou une salade, elles apportent un
goût fort et original. Quelques
dizaines de grammes suffisent.

d'après Ecoute, janvier 2013

Tekst 5 La truffe, le diamant noir

- 1p 14 Qu'est-ce qui est vrai d'après le premier alinéa ?
- A La truffe a été découverte par un roi égyptien.
 - B La truffe la plus chère s'appelle le diamant noir.
 - C On mange la truffe depuis bien longtemps.
 - D On sert la truffe dans 20 000 restaurants français.
- 1p 15 Choisissez les mots qui manquent à la ligne 25.
- A avoir de la patience
 - B avoir énormément d'argent
 - C être bien intelligent
 - D être en bonne condition
- 1p 16 « les trufficulteurs utilisent en général un chien dressé » (lignes 35-36)
Pourquoi ?
Parce qu'un chien
- A est plus facile à dresser qu'un cochon.
 - B ne mange pas de truffes, contrairement au cochon.
 - C obéit mieux au trufficulteur qu'un cochon.
 - D trouve les truffes plus rapidement qu'un cochon.
- 2p 17 Geef van elke bewering aan of deze wel of niet overeenkomt met de vierde alinea.
- 1 Truffels moet je voorzichtig uitgraven om de toekomstige oogst niet in gevaar te brengen.
 - 2 De hond zoekt de truffels en graaft deze vervolgens uit.
 - 3 Door de klimaatverandering is de truffeloogst tegenwoordig groter dan zo'n 100 jaar geleden.
- Noteer het nummer van elke bewering, gevolgd door 'wel' of 'niet'.
- 1p 18 Choisissez le(s) mot(s) qui manque(nt) à la ligne 64.
- A Car
 - B Mais
 - C Même
 - D Par exemple,