

# Pour la dégustation, le vin avait ses mots, la truffe va les avoir !

Un jury, constitué de trufficulteurs, responsables des ateliers transformation de la truffe, représentants des syndicats, représentants de communes du territoire, acteurs patrimoniaux et touristiques chargés de la valorisation de la truffe, se réunit actuellement pour définir les arômes de la truffe.

Si le vin avait déjà ses mots, la truffe aura elle aussi bientôt les siens !

Les membres étudient, dégustent, analysent, .... Le travail technique et les échanges constructifs vont permettre d'établir un lexique des arômes, senteurs et saveurs de la fameuse Truffe Tuber Melanosporum, l'emblème du territoire de la Provence...

Chacun pourra bientôt non seulement en rêver, mais aussi en parler, en connaisseur... ou en dégustateur curieux !

Ces journées de dégustation se déroulent à l'Université Européenne Senteurs & Saveurs de Forcalquier.  
Les résultats et publications scientifiques attendues pour ce printemps !

Ces travaux de recherche sont financés dans le cadre du projet Leader « Territoires, trufficulture et développement » dont l'objectif 1<sup>er</sup> est de construire une stratégie transversale pour améliorer la notoriété de la truffe et de ses terroirs, et les relations entre acteurs économiques ».

## Contacts presse sur cette action :

- Pour les aspects scientifiques et techniques sur l'action dégustation : Université Européenne Senteurs & Saveurs de Forcalquier : Olivier Baggari, Directeur : 04 92 72 50 68 - [direction@uess.fr](mailto:direction@uess.fr)
- Pour les aspects Usage du vocabulaire à destination des publics / valorisation patrimoniale de la truffe : Elsa Olu Conseil : 06 09 42 75 26 – [elsaolu@orange.fr](mailto:elsaolu@orange.fr)

## Informations complémentaires :

- Photos téléchargeables :
  - o Le cadre et les outils de l'UESS :
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumUESScadreetoutils\\_2](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumUESScadreetoutils_2)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumUESScadreetoutils\\_3](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumUESScadreetoutils_3)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumUESScadreetoutils\\_4](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumUESScadreetoutils_4)
  - o Le calibrage / les gammes du jury :
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumCalibrage\\_1](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumCalibrage_1)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumCalibrage\\_2](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumCalibrage_2)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumCalibrage\\_3](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumCalibrage_3)
  - o Le jury au travail :
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumJuryautravail\\_1](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumJuryautravail_1)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumJuryautravail\\_2](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumJuryautravail_2)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumJuryautravail\\_3](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumJuryautravail_3)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumJuryautravail\\_4](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumJuryautravail_4)
  - o Les dégustations et analyses :
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_2.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_2.JPG)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_3.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_3.JPG)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_4.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_4.JPG)
    - [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_5.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_5.JPG)

- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_8.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_8.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_9.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_9.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_10.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_10.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_11.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_11.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_12.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_12.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_13.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_13.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_14.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_14.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_15.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_15.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_16.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_16.JPG)
- [www.bonnedegustation.com/truffe/EOC\\_TruffeMelanosporumAnalysearomes\\_14.JPG](http://www.bonnedegustation.com/truffe/EOC_TruffeMelanosporumAnalysearomes_14.JPG)

- Téléchargement de la plaquette de présentation du programme : <http://www.smaemv.fr/uploads/media/transit-emailing/TTD%20version%20A4%20impression.pdf>
- Université Européenne Senteurs & Saveurs de Forcalquier : <http://www.uess.fr/>

## Partenaires & financeurs

