



Ordre : *Tuberales*

Famille : *Tuberaceae*

## ***Tuber aestivum*** Vitt.

Nom français : Truffe d'été, Truffe de la St Jean, Truffe blanche.

Description : ascocarpe pouvant atteindre la grosseur d'un poing, périidium à grosses verrues pyramidales striées, gléba café au lait, brun « chocolaté » à maturité.

Microscopie : asques subglobuleux courtement pédicellés ; spores réticulo-alvéolées, brun pâle, 20-50 x 16-35 µm.

Écologie : terrain calcaire sous végétation peu dense recouverte ou non de lierre, en lisière de bois dans les jachères, et de plus en plus en truffières cultivées. La plus fréquente de nos truffes à l'état spontané, de début juin (voire avant) à fin août. Les récoltes tardives à chair plus colorée (voir photo p. 2) ont longtemps été dénommées *T. uncinatum*, mais la biologie moléculaire a statué pour une seule et même espèce.

Comestibilité : excellent comestible, mais souvent récolté immature par les non initiés.

Biblio : Funghi ipogei : Montecchi et Lazzari. Truffes d'Europe et de Chine : L. et G. Rioussset, G. Chevalier, M. C Bardet.



