



La culture de la truffe

Les sols de Poitou-Charentes ont livré 1 500 kg de truffes en 2010. Et quand les conditions climatiques sont réunies, ils peuvent en produire trois ou quatre fois plus.

Par Anh-Gaëlle Truong Photos Noémie Pingnaud

D'après Jean-Marie Doublet, président de la Fédération régionale des trufficulteurs, le Poitou-Charentes compte environ 700 trufficulteurs et quelque 1 600 hectares plantés d'arbres truffiers. En 2010, ils ont produit une tonne et demie de précieux champignons, essentiellement de l'espèce *Tuber melanosporum*, appelée aussi truffe noire du Périgord. «Une récolte bien en dessous du potentiel car freinée par plusieurs années de sécheresse et le gel en janvier, précise-t-il en ajoutant que, si les conditions climatiques sont réunies, on peut espérer

y produire 5 ou 6 tonnes par an.» Avec 300 trufficulteurs et au moins 700 ha cultivés, la Charente qui a des sols particulièrement adaptés – au pH basique, calcaire et filtrant – est le plus productif des quatre départements.

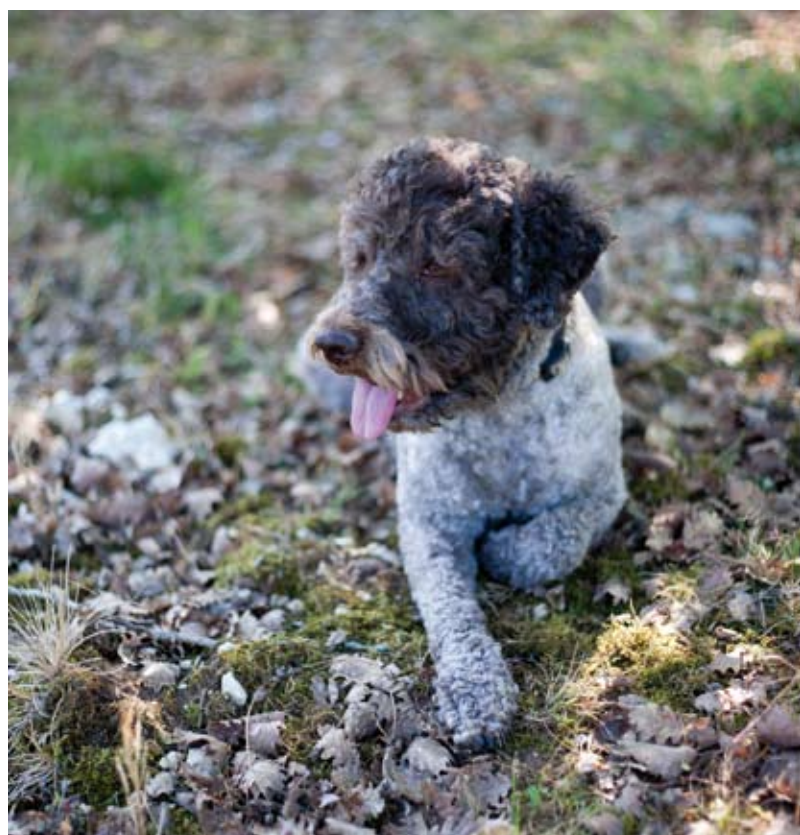
Malgré cela, rien à voir avec les volumes du siècle dernier. À la fin du XIX^e siècle, la Charente produisait 50 tonnes par an, l'équivalent de la production nationale actuelle dominée par les terroirs du Tricastin et du Lubéron. Et la France produisait 1 500 tonnes. Mais, la Première Guerre mondiale a décimé la population des jeunes hommes en charge de l'entretien des arbres truffiers, ensuite le passage à une agriculture industrielle a conduit à délaisser les cultures aléatoires et enfin les remembrements ont détruit les écosystèmes truffiers. «Avant, il suffisait de planter un chêne pour qu'il y ait mycorhization. Les spores étaient partout présentes», précise Jean-Marie Doublet qui cultive 18 hectares de truffières à la Brousse, à Bonneville en Charente.

Jean-Marie
Doublet
La Brousse
16170 Bonneville
05 45 21 61 88
www.truffieres-
labrousse.com

Délaissée pendant une centaine d'années, la culture de la truffe reprend des spores de champignon. Aujourd'hui en France, on replante 1 000 hectares par an de truffières. En Poitou-Charentes, environ 70 nouveaux hectares chaque année sont dédiés à la culture de la truffe. *«Il y a dix ans, se rappelle Jean-Marie Doublet, une dizaine de personnes assistaient à l'assemblée générale de l'association des trufficulteurs des Deux-Sèvres. Aujourd'hui, elles sont près d'une centaine.»*

Ce regain est d'abord dû aux travaux de l'Inra qui a mis au point dans les années 1970 des plants mycorhizés. En effet, les truffes, comme beaucoup de champignons, sont le résultat d'une relation symbiotique entre du mycélium et un arbre, relation appelée mycorhization. Les plants de l'Inra ont donc permis de s'affranchir de la présence préalable de spores dans le sol et de «garantir», dans une certaine mesure, l'apparition de truffes quatre ou cinq ans après la plantation.

Jean-Marie Doublet, président de la Fédération régionale des trufficulteurs, et son chien truffier, un Lagotto romagnolo.



TRÈS FORTE DEMANDE EUROPÉENNE

En outre, la volonté de passer à des cultures plus écologiques – la truffe n'utilise pas d'engrais, exige peu d'eau et ses hôtes participent à l'embellissement du milieu – la favorise de même que la nécessité pour les agriculteurs et les propriétaires fonciers de diversifier leurs activités et de trouver des revenus complémentaires. De plus, la très forte demande européenne est loin d'être comblée par les producteurs locaux. *«Nous estimons la production européenne à une centaine de tonnes alors que la demande est dix fois supérieure.»* Ce qui ouvre la porte à l'insipide truffe chinoise. Ensuite, il convient de ne

pas éliminer un facteur important, commun à tous les trufficulteurs, c'est-à-dire l'attrait, voire la passion, pour un produit rare, recherché et mystérieux.

Enfin, il n'y a pas de problèmes de débouchés ou de vente. De nombreux petits marchés, destinés aux particuliers, se tiennent dans toute la région entre le 15 novembre et la fin février à La Mothe-Saint-Héray, Melle, Chauvigny, Loudun ou Civray. Et se tient à Jarnac, tous les mardis, le seul marché régional semi-professionnel – c'est-à-dire ouvert à la fois aux courtiers et aux particuliers –, réputé pour sa transparence. *«Nous avons choisi d'appliquer la norme européenne en lavant les truffes, en les brossant et en les triant par espèces et par catégories. Sur le marché de Jarnac, les truffes sont examinées par des commissaires avant d'être mises en vente.»* L'année dernière, les truffes noires du Périgord s'y sont monnayées autour de 620 € le kg. *«Le marché ouvre à 9 h 30 et à 10 h il n'y a plus de truffes.»* Si bien que les organisateurs ont ouvert un marché exclusivement pour les particuliers le vendredi. Quant aux restaurateurs, ils sont plus d'une vingtaine rien qu'en Charente à exploiter cet assemblage organoleptique de sous-bois, de cuir et de feuilles dans leurs cuisines. *«Quand on a goûté une fois la truffe, on ne l'oublie pas. J'ai même rencontré des gens qui en gardent un souvenir ému.»*

ARBRES TRUFFIERS

Précisons que le chêne n'est pas le seul arbre à pouvoir s'associer avec la truffe, le noisetier, le charme, le bouleau, le pin ou le tilleul sont aussi des hôtes potentiels mais moins sûrs. Le noisetier, par exemple, peut se révéler «infidèle», c'est-à-dire qu'ensemencé avec *Tuber melanosporum*, il peut donner de la *Tuber brumale*, une autre espèce de truffe moins recherchée, fructifiant dans des sols plus argileux, plus lourds. *«Son goût est plus fort et plus musqué. Mais cette espèce a l'avantage de supporter la cuisson, contrairement à T. melanosporum»*, précise Jean-Marie Doublet.

RÉCOLTER AVEC LE CHIEN

Les chiens restent les détecteurs de truffes les plus efficaces. *«Ils isolent leur odeur à 20 ou 30 mètres, alors qu'un détecteur électronique ne fonctionne qu'au-dessus de la truffe.»* Jean-Marie Doublet travaille avec un *Lagotto romagnolo*, une espèce venue d'Italie (Romagne) et dressée depuis plusieurs centaines d'années à la recherche des truffes. Quant au cochon, il est plutôt utilisé dans le Quercy et a une fâcheuse tendance à manger la truffe... ■