

Le diamant si convoité du sous-sol alpin



Star des fêtes de fin d'année, la truffe fait partie du patrimoine aussi bien des Hautes-Alpes que des Alpes-de-Haute-Provence. Elle est présente dans toute la région.

Entourée d'un halo de secret, de convoitise et de jalousie, la truffe de Provence garde encore beaucoup de ses mystères. Cependant, depuis quelques années, sa culture est de mieux en mieux maîtrisée et les surfaces de truffières s'accroissent, même si elles subissent de plein fouet le changement climatique.

Un champignon aussi fascinant que rare

Symbole de luxe culinaire très prisée par les gastronomes, la truffe est souvent qualifiée de diamant.

Ce champignon souterrain, appartient au genre *Tuberaceae*. Il existe plusieurs variétés de truffes, chacune ayant ses caractéristiques uniques en termes de saveur, d'arôme et d'habitat. Parmi les plus célèbres figurent la truffe noire du Périgord (*Tuber melanosporum*), la truffe blanche d'Alba (*Tuber magnatum*), la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) et la truffe d'été (*Tuber aestivum*). La truffe vit en symbiose avec un arbre : chêne, noisetier, pin, tilleul, charmes, etc. Il s'agit donc d'un champignon mycorhizien, ce qui signifie qu'il a besoin d'un arbre hôte et saprophyte : qui se nourrit de matières organiques végétales en décomposition.

La plus répandue en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur est la *Tuber melanosporum* même si les autres variétés se développent de plus en plus. Certaines comme la

Tuber uncinatum étant, par exemple, mieux adaptée au climat montagnard des Hautes-Alpes.

La truffe est enfouie dans le sol à une profondeur de 5 à 30 cm, sa taille et son poids sont variables. Le poids moyen varie cependant entre 20 et 100 g même si certains spécimens ont déjà atteint les 500 g, voire même plus d'1 kg en 1999 dans les Bouches-du-Rhône ! Le cycle de production se fait intégralement dans le sol et elle peut être récoltée dans des truffières plantées ou spontanées.

Une longue histoire

L'aire géographique de présence de la truffe est assez large, cependant, elle demande des sols carbonatés, souvent peu fertiles ainsi qu'un paysage végétal dominé par des associations à base de chênes verts et blancs (pubescents).

La recherche de truffes a une longue histoire derrière elle, remontant à l'Antiquité. Autrefois, les truffes étaient récoltées avec l'aide

de porcs, dont le flair exceptionnel les rendait adeptes de cette chasse olfactive. Cependant, les chiens sont désormais plus couramment utilisés en raison de leur entraînement plus facile et du fait qu'ils ne consomment pas les truffes une fois découvertes.

En Provence, des traces historiques attestent de récoltes dans des truffières dites spontanées dans des archives du XIX^e siècle et du XX^e siècle avec même des prémices de plantations. La première conceptualisation de cette pratique daterait du XIX^e siècle en Vaucluse.

Selon, la Fédération régionale des trufficulteurs Paca, les plantations se développent à partir du milieu du XIX^e siècle avec l'exode rural des campagnes préalpines mais aussi l'abandon de certains sites par la viticulture après la crise du phylloxéra.

Dans une étude réalisée en 2014, dans le cadre d'un programme Leader Territoires impliquant la chambre régionale d'agriculture

(CRA Paca) et la Fédération régionale (FRT Paca) il est révélé qu'en 1890 « la plantation en production était de 60 000 ha plus 15 000 ha de plantiers, pour une production de 1 500 tonnes en 1868 (10 francs/kg) et de 1 400 tonnes en 1889 (15 francs/kg) ».

3 000 trufficulteurs en Paca

La production se situerait actuellement autour des 500 tonnes par an. Ce recul serait dû à la poursuite de l'exode rural et à la fermeture des milieux.

Il faudra attendre les années 1960-1970 pour que le monde de la recherche s'intéresse à la question avec en 1974 le premier plant mycorhizé créé et certifié par l'Inrae. Depuis, les pratiques évoluent régulièrement et les savoir-faire progressent. La Provence compterait aujourd'hui aux alentours de 3 000 trufficulteurs. En 2014, l'étude Leader de la CRA Paca et de la FRT Paca révélait que les agriculteurs

représentaient 45 % des propriétaires. Les principaux canaux de commercialisation sont les marchés professionnels, l'achat par des courtiers, la vente directe sans oublier une part non-négligeable de dons et d'auto-consommation.

La France est leader de la production en Europe depuis des années, suivie de l'Espagne et l'Italie. Et depuis quelques années la Chine est entrée dans le jeu même si la qualité de sa production ne rivalise pas avec la France.

La truffe fascine dans le monde entier, elle est l'objet de nombreuses spéculations, et n'a certainement pas encore livré tous ses secrets même si les chercheurs la connaissent de mieux en mieux.

Aujourd'hui, avec des plants certifiés, une bonne analyse de sols, les bons outils et les conseils de professionnels les producteurs sont quasiment certains de ramasser des truffes. Une production à mi-chemin donc entre tradition et innovation. ■

Après l'huile d'olive et l'amande, André Pinatel s'attaque à la truffe en montant un dossier pour l'obtention d'un Signe officiel de qualité pour la protéger de la concurrence étrangère.

La truffe de Provence **en route vers l'AOC**

Depuis deux ans maintenant, André Pinatel et une équipe de passionnés, dont la Fédération régionale des trufficulteurs et un universitaire professeur de géographie qui avait déjà travaillé sur l'olive et l'amande se sont mis en tête de décrocher un Signe officiel de qualité (SIQO) pour la truffe noire de Provence.

Ils espèrent décrocher une Appellation d'origine contrôlée (AOC) pour la *Tuber melanosporum* locale et lui permettre de ne plus être confondue, voire remplacée par ses « consœurs » espagnoles ou chinoises. « Dès que nous aurons obtenu l'AOC nous pourrons mettre l'inspection des fraudes dessus et faire des contrôles, comme on l'a fait avec l'huile d'olive », explique André Pinatel. Nous voulons moraliser le marché. »

Peut-être début 2025...

En effet, l'ancien président de la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence et de la Région a toujours eu à cœur de défendre les petites filières et de leur donner la reconnaissance qui leur est due en les protégeant de la concurrence. « Nous savons qu'il n'y a pas assez de truffes pour tout le monde mais nous ne voulons pas que les consommateurs soient trompés et que des truffes espagnoles soient étiquetées Truffe de Provence », précise-t-il. Optimiste de nature, mais surtout très au fait des démarches à mener,

André Pinatel espère décrocher le Graal pour début 2025. « On dit qu'il faut dix ans pour décrocher une AOC mais nous l'avons eu en cinq ans pour l'olive donc je pense que ça va aller plus vite. Le 12 décembre, nous avons une pré-réunion avec le syndicat régional pour préparer une rencontre avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) qui devrait délivrer un premier avis sur le dossier le 17 janvier 2024. Ils nous diront ce qui va et ce qui ne va pas pour que nous puissions revoir notre copie si besoin. Nous aurons ensuite une nouvelle réunion à l'automne 2024 et si tout va bien, j'ai espoir que ce soit bon pour le début de l'année suivante », confie-t-il.

Cette appellation devrait, dans un premier temps, concerner uniquement la *Tuber melanosporum*, la truffe noire, mais il est déjà prévu de faire des avenants pour les autres variétés notamment la truffe blanche d'été qui est très présente dans les Bouches-du-Rhône et le Var. La zone géographique pressentie regroupe les six départements de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur puisque la truffe y est présente partout. Elle pourrait, à terme, également prendre une petite partie de la Drôme mais cela reste à discuter dans un second temps.

Comme ce qui a été fait pour l'amande des discussions vont également être mises en œuvre avec les utilisateurs pour définir un prix plancher et faire prospérer la filière. ■



Photo d'illustration Pixabay

La truffe de Provence pourrait bénéficier d'une Appellation d'origine contrôlée début 2025. Un moyen de la protéger contre les truffes étrangères et de rassurer le consommateur sur sa provenance.

Carte d'identité de la truffe noire de Provence, *Tuber melanosporum*

Noire et brune, éclat mat, ronde, bosselée irrégulièrement, pointe de diamant, écaillée, granuleuse, rugueuse, forte adhérence au périidium (enveloppe), ferme, dure.

Ses parfums : matières organiques, épices, verte, végétale, fruits secs, terre, sous-bois, humus, chou-fleur.

En 20 ans, le Syndicat des trufficulteurs des Hautes-Alpes a triplé ses effectifs. Le signe de l'engouement qui ne cesse de croître autour de ce champignon si prisé.

Une notoriété grandissante dans les Hautes-Alpes



Camille Tenoux a pris, cette année, la suite de son père Stéphane à la tête du Syndicat des trufficulteurs des Hautes-Alpes.

Il y a une vingtaine d'années Stéphane Tenoux, passionné de truffe s'il en est, a créé le Syndicat des trufficulteurs dans le département des Hautes-Alpes. Au début de l'aventure, ils étaient une quinzaine, aujourd'hui, ils sont plus de quarante et Stéphane a passé cette année les rênes de la présidence à sa fille Camille.

Le Syndicat s'est donné pour mission de fournir des informations techniques à ses adhérents mais également de mener un travail de vulgarisation auprès du grand public.

C'est pourquoi, chaque année, il participe à des marchés comme celui des fruits anciens à Orpierre. Il se charge de prendre un stand pour permettre aux producteurs adhérents qui le souhaitent de vendre leur production de *Tuber uncinatum* compte tenu de la période de l'année. Un excellent moyen de faire connaître cette variété souvent méconnue du grand public et qui est beaucoup plus précocité que la *Tuber melanosporum* qui représente 80 % de la production haut-alpine.

Par ailleurs, le syndicat s'occupe de la collecte des truffes chez ses adhérents pour les amener dans une conserverie en Vaucluse pour limiter les coûts de transport.

Un appui technique

Tous les ans, il organise aussi des journées techniques avec des démonstrations de matériels ou des interventions de scientifiques, voire des voyages d'études, pour découvrir d'autres espèces comme la truffe blanche d'Alba en Italie ou encore voir comment produisent leurs voisins Espagnols.

Les journées techniques se déroulent une à deux fois par an et leur ont déjà permis de découvrir, par exemple, les plantes accompagnatrices, les sondes tensiométriques, d'approfondir les techniques de taille, etc.

Les thèmes sont décidés en fonction des demandes et des suggestions des adhérents. Il y a toujours eu du ramassage de truffes dans les Hautes-Alpes et l'accroissement du nombre de producteurs inscrits au syndicat laisse présager qu'il y en aura encore longtemps. ■

Les avancées de la recherche ont permis de mieux connaître le cycle de production de la truffe et de confirmer l'utilité des pièges à truffe pour accroître significativement la production.

Une technique qui a fait ses preuves

La technique des pièges à truffe, très ancienne, est décrite dans de vieux ouvrages. Il s'agit de réaliser des trous ou des saignées à l'intérieur et en bordure des « brulés » afin d'y introduire un substrat dans lequel il est ajouté de la truffe broyée. Les résultats peuvent s'obtenir qu'à partir de la deuxième année après la mise en place.

Après plusieurs années de recherche dans le cadre des programmes Culturtruf et Systruf, il a été établi que la reproduction des truffes est une reproduction sexuée. Cela signifie qu'il faut donc les deux mating-types, soit un tissu paternel et un tissu maternel. Cependant, il paraît indispensable de réensemencer les plantations afin de maximiser le potentiel car il a été constaté qu'autour de la troisième année la « mère » avait tendance à se développer plus vite que le « père » ce qui nécessite de rétablir un équilibre.

Celui-ci peut se faire de plusieurs façons : soit par un substrat de réensemencement spécial qui va être disposé autour du jeune plant truffier et incorporé au sol par un binage, soit en effectuant des pièges à truffes qui auront l'avantage supplémentaire de favoriser la fructification des truffes.

Il est important de savoir que le piège à truffe ne fonctionne que sur des truffières qui produisent. Il agit en augmentant de façon significative la production. Cette technique, en revanche, ne permet pas de remettre en culture des truffières qui se seraient arrêtées de produire. Elle fonctionne pour *Tuber melanosporum*, *Tuber uncinatum* (truffe de montagne) et *Tuber aestivum* (truffe d'été). Il est très important d'utiliser de l'inoculum certifié vendu par les pépiniéristes ce qui garantit l'ensemencement avec la bonne variété au risque, sinon, d'introduire un champignon indésirable et de polluer les sols.

Un substrat certifié

Les recherches permettent de mieux comprendre le processus de fonctionnement du piège. Il agit grâce à plusieurs effets qui se combinent.

Ainsi, le coup de pioche ou travail du sol en profondeur permet de casser les racines et de favoriser la production de radicelles qui accueillent les mycorhizes. Cette action, stimule également le mycélium. Il a été démontré que le taux de mycélium présent dans le sol était multiplié par dix dans les pièges par rapport à des parties de sol non travaillées, situées sur les mêmes truffières.



Afin de réaliser des pièges à truffe de manière linéaire, les Pépinières Tenoux ont mis au point un outil spécifique qui existe en deux contenances.

Par ailleurs, l'apport de tourbe et vermiculite contenues dans les substrats de réensemencement qui sont des matériaux aérés et filtrants sont favorables au développement du champignon.

Ces pièges à truffe entraînent une augmentation significative de la production chez ceux qui les réalisent.

Afin de faciliter leur mise en place les pépinières Tenoux ont par

exemple mis au point un outil spécifique qui permet de réaliser des pièges à truffe de manière mécanisée et linéaire et de faire le mélange adéquat directement dans l'outil. ■

Un agriculteur du Champsaur s'est lancé dans l'aventure de la production de truffes grâce au programme Verchamp il y a une vingtaine d'années. Peu convaincu au début, il a fini par se prendre au jeu.

Une truffière champsaourine qui prospère

Parler truffe et truffière, c'est aborder un sujet quasiment explosif tant les tensions autour de la question sont palpables. Il convient donc de laisser planer l'anonymat sur certains producteurs devenus méfiants. Il faut dire que certains, comme cet agriculteur champsaourin, ont des raisons. En effet, il a participé au programme franco-italien Verchamp en 2003 et a créé une parcelle de 30 ares de chênes, pins, hêtres, tilleuls et noisetiers mycorhizés avec la *Tuber uncinatum*, soit 350 arbres plantés sur une petite parcelle orientée nord-

ouest « qui ne voit pas beaucoup le soleil ». Une parcelle qui a été vandalisée dès la première année... avec tous ses arbres coupés. D'où sa méfiance pour parler de sa truffière, même s'il ose avouer qu'au début il « n'y croyait pas trop ». « Il a fallu attendre les années 2010-2013 pour qu'on commence à s'y intéresser au-delà de l'entretien courant. C'est Jean-Michel Rayne de la chambre d'agriculture qui faisait le suivi qui a réussi à nous motiver. J'avoue également que les premières découvertes de truffe ont pesé dans la balance, confie-t-il. Cependant, après quelques bonnes

années, le changement climatique ne nous aide pas et avec la sécheresse ça produit moins même si une partie est à l'irrigation. Il faut vraiment arroser en juin-juillet même quand il pleut sinon il n'y a rien. »

La récolte de cette variété se fait, en effet, dès septembre et jusqu'aux premières neiges et gelées. Le producteur admet que sans le programme Verchamp il ne se serait pas lancé et ne se serait pas découvert les prémices d'une passion pour ce champignon si convoité. ■

Une truffière de *Tuber uncinatum* dans le Champsaur.



Le programme Verchamp, quèsaco ?

Le programme Verchamp est un programme franco-italien dont la partie technique a été confiée à la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes et à l'Inrae.

L'objectif était de proposer une nouvelle voie de diversification à l'agriculture en utilisant des petites surfaces pas ou difficilement mécanisables, de mettre plus de truffes sur le marché tout en luttant contre la fermeture des milieux et en donnant de la valeur aux forêts du département. Sans, bien sûr, oublier de redonner vie à une activité traditionnelle des territoires puisque de tout temps des truffes y ont été ramassées. Pour ce faire un réseau de 41 placettes recouvrant 22 ha du plateau de Valensole dans les Alpes-de-Haute-

Provence à Châteauroux-les-Alpes ou Chauffayer dans les Hautes-Alpes. Ces placettes sont situées chez 26 agriculteurs différents ainsi qu'à la station expérimentale de Ventavon. Ce sont plus de 10 000 plants mycorhizés de 12 espèces différentes qui ont été implantés porteur de six espèces de champignons ainsi que 26 couples : arbres/champignons différents. Les plants ont été fournis par les Pépinières Robin. Chaque agriculteur a signé une convention afin de garantir le suivi des vergers durant 15 ans. Des réunions ont été régulièrement organisées pour acquérir et transmettre de nouvelles connaissances sur cette culture. Ces placettes ont permis de montrer en grandeur nature un verger de production de champignons mais aussi leur diversité. Par ailleurs, des comparatifs ont pu être effectués entre les essences, les itinéraires techniques, les conditions de culture, l'irrigation, les rendements, etc.

L'association « *La truffe de Haute-Provence* » regroupe une cinquantaine de passionnés du diamant noir. Ceux-ci organisent de nombreux événements au cours de l'année.

Les trufficulteurs bas-alpins protègent leur patrimoine

L'association des trufficulteurs bas-alpins fêtera l'an prochain ses vingt-huit années d'existence. Vingt-huit ans qu'elle œuvre pour la promotion de la truffe de Haute-Provence même si l'engouement s'essouffle un peu et qu'elle ne compte plus aujourd'hui qu'une cinquantaine d'adhérents. Afin de mener à bien sa mission elle participe à de nombreux événements tout au long de l'année comme la Fête de la transhumance à Vinon-sur-Verdon dans le Var, la foire d'Ongles ou la Fête de la truffe et de l'olive à Gréoux-les-Bains, un excellent moyen de toucher le grand public et de lui faire découvrir ce joyau typique du département. Elle en organise également, comme des brocantes ou la fête de la truffe qui se tient traditionnellement début février à Mane, la prochaine se tiendra les 3 et 4 février 2024. Régina Barcelo, adhérente à l'association a même créé cette année la Confrérie de la truffe noire *Tuber melanosporum*. Faire la fête c'est bien, mais il faut aussi se préoccuper de la santé des truffières, c'est pourquoi l'associa-

tion propose également des rendez-vous techniques pour aider ses adhérents à maintenir la bonne santé des plantations.

Expérimenter pour progresser

Ainsi, l'Inrae est venu leur présenter des sondes tensiométriques pour gérer l'eau, l'un des enjeux les plus prégnants pour les trufficulteurs depuis quelques années. Les producteurs intéressés ont pu bénéficier d'une offre d'achat groupée. Pour mener des tests et des recherches l'association dispose d'une truffière expérimentale depuis une douzaine d'années sur un terrain mis à disposition par la mairie de Mane. D'une superficie d'un hectare elle compte une centaine d'arbres, des chênes pubescents mycorhizés avec de la *Tuber melanosporum*. Ils y ont par exemple mené une expérimentation sur la lutte contre les *Leiodes cinnamomea*, un scarabée. Généralement, la lutte se fait via un système de piégeage, l'objet de cet essai était de tester une solution de lutte biologique avec des nématodes qui parasitent les larves du coléoptère.

Ils ont également mis en place un système d'irrigation devenu indispensable avec le changement climatique pour préserver la production. En 2020, ils ont réalisé une retenue collinaire et ont installé un réseau de micro-aspersion. « L'arrosage ne suffisant pas nous avons essayé un système de paillage en nous inspirant de ce qui se fait dans l'Hérault ou l'Aude avec des pochons à huitres remplis de broyat de chêne et de paille de riz, explique Thierry Tello, administrateur de l'association. Celle-ci contient peu de silice et résiste beaucoup mieux à l'eau que la paille de blé. Nous les avons disposés au pied des arbres avant l'été et nous verrons en mars les vrais résultats même si un premier cavage en novembre a donné des résultats encourageants. Toutefois, nous restons prudents car c'est le début. »

Thierry Tello révèle que grâce à l'aide à la plantation octroyée par la région Sud-Paca 20 ha de truffières ont été plantés et que des discussions sont en cours pour la relancer en 2024 compte tenu de l'intérêt que présentent les arbres pour piéger le carbone. ■



Dans leur truffière expérimentale, les membres de l'association La Truffe de Haute-Provence testent un nouveau système de paillage réalisé à l'aide de pochons à huitres.

POUR LES PLUS GOURMANDS

Sabayon sucré à la clémentine Corse, pommes caramélisées et brisures de truffes par le chef Frédéric Payan

Ingrédients (pour 4 personnes):

- ▶ 4 jaunes d'œufs
- ▶ 400 g de pommes,
- ▶ 150 g de clémentines Corse
- ▶ 30 g de sucre + 30 g
- ▶ 20 g de beurre
- ▶ 10 cl de jus de clémentines
- ▶ Truffe



Préparation :

Peler les pommes et les couper en morceaux. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les morceaux de pommes, de clémentines, les 30 g de sucre. Mélanger, laisser caraméliser légèrement mais les morceaux doivent rester fermes.

Préparer le sabayon : verser les jaunes d'œufs dans un saladier avec 30 g de sucre.

Faire blanchir à l'aide d'un fouet. Faire chauffer une grande casserole d'eau et poser le saladier au bain-marie. Mélanger sans arrêt en versant progressivement le pommeau de Normandie. Continuer de fouetter jusqu'à ce que le sabayon double de volume et prenne une belle consistance onctueuse et nappante. Répartir les pommes caramélisées dans des assiettes. Verser le sabayon autour et râper la truffe sur le dessus. Servir sans attendre.

À Veynes, dans les Hautes-Alpes, la famille Reynaud est tombée un peu par hasard dans le monde de la trufficulture, mais depuis les premières plantations, tout le monde participe à sa façon.

Un champignon qui a conquis toute une famille

Rien ne prédestinait la famille Reynaud à devenir un jour propriétaire d'une truffière d'un demi-hectare à Veynes sur les coteaux en face du plan d'eau. Il a fallu l'intervention d'un collègue de Roger, le père qui avait des plants en trop et qui les a plantés sur d'anciennes parcelles de vignes appartenant aux beaux-parents de Roger. C'était en 2005 et déjà à l'époque cela suscitait les convoitises, puisque, à peine plantés une quinzaine a été subtilisée et rebote six mois plus tard avec les nouveaux plants... Mais cela n'a pas découragé Roger qui était heureux grâce à ces truffières de pouvoir entretenir le patrimoine agricole légué par les anciens. « Nos aïeux ont entretenu ces parcelles à la force de leurs bras, c'était un travail énorme et cela aurait vraiment été dommage de les laisser s'embroussailler », confie-t-il. Parallèlement à

l'implantation des truffières la famille Reynaud a également rénové des cabanons pour préserver cet héritage bâti à la sueur du front de paysans courageux et laborieux.

Aujourd'hui toute la famille participe avec le fils de Roger qui se charge de l'entretien, de la taille et de l'irrigation, car, en effet ils ont la chance de disposer d'une source là-haut. Pour irriguer, ils ont réalisé des réserves de plusieurs milliers de litres pour alimenter un réseau de micro-aspersion. Cependant, ces réserves se vidant rapidement ils ont investi l'an dernier dans des sondes tensiométriques pour mieux gérer cet arrosage.

Pour la recherche des précieuses truffes, c'est l'affaire de la fille de Roger elle s'en occupe avec le chien Lagotto de la famille, race dont sa mère s'est prise de passion. Elle dresse même une fiche d'iden-

tité de chaque arbre qu'elle a numéroté pour savoir comment et combien il produit pour pouvoir en discuter ensuite en famille.

Il y a cinq ans, ils se sont également lancés dans la réalisation de pièges à truffe en utilisant leurs propres truffes mais également avec du substrat tout prêt. « Je pense que cela fonctionne bien même si nous ne l'avons pas fait l'an dernier, précise Roger. Les anciens le faisaient déjà. La truffe, c'est vraiment mystérieux, des tas de choses se disent mais des fois on se rend compte sur le terrain que ce n'est pas vrai. J'ai trouvé des truffes à des endroits où il n'aurait pas dû y en avoir, où il n'y avait pas de brûlés. C'est vraiment passionnant d'essayer des choses. »

Si la production n'est pas énorme pour la famille Reynaud, cela ne semble pas être le principal. ■

L'entreprise basée à Saint-Laurent-du-Cros est toujours à la pointe de la recherche et a même réalisé une première mondiale en proposant des plants mycorhizés avec de la *Tuber magnatum* ou truffe blanche d'Alba.

Les pépinières Robin ont apprivoisé la truffe blanche

Il aura fallu une vingtaine d'années aux pépinières installées depuis 75 ans à Saint-Laurent-du-Cros pour maîtriser la mycorhization de plants avec la truffe blanche d'Italie ou d'Alba alias *Tuber magnatum*. Réputée pour son goût unique et ses qualités gustatives exceptionnelles, elle ne se trouvait, jusqu'à lors, qu'à l'état sauvage généralement au pied de peupliers ou de saules dans des secteurs limités. Elle était parmi les dernières truffes dites nobles à ne pas avoir été maîtrisée. « C'est une truffe particulière avec des spores qui germent difficilement et peu de mycorhizes », précise Christine Robin qui a repris la suite de ses parents et qui dirige aujourd'hui les pépinières avec son frère et sa nièce.

Un investissement payant

Peu connue en France, elle était très recherchée en Italie, en Serbie, en Croatie ou encore en Hongrie par exemple.

C'est en 2008 après dix ans de travail que les pépinières Robin ont reçu la première certification de leur mycorhize sur cette espèce de truffe et il a fallu attendre 2019 en

Nouvelle Aquitaine pour que les premiers plants produisent.

Une première mondiale à mettre donc au crédit de la pépinière haut-alpine associée dans l'aventure à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). Ce sont 400 000 € qui ont été investis dans la recherche notamment pour l'embauche d'un ingénieur de l'Inrae dédié.

« Il a fallu presque vingt ans pour prouver que cela marche, s'enorgueillit Christine Robin. En 2009, ce n'était qu'une première étape. Nous avons la chance que nos clients nous fassent confiance et acceptent de planter ces premiers arbres. Nous en sommes aux prémices comme nous l'étions dans les années 1970-1975 avec la truffe noire. C'est d'ailleurs ce qui a sauvé la truffe et aujourd'hui 99 % proviennent de la culture car elle se raréfie à l'état sauvage comme la truffe blanche. C'est donc une nouvelle ère qui s'ouvre pour elle. »

Aujourd'hui, ce sont près de 10 000 plants qui ont été plantés et la demande ne cesse de croître. Au début les plantations étaient sporadiques de l'ordre de quelques plants mais actuellement les surfaces sont



Avant d'être contrôlés et numérotés par l'Inrae, les plants sont auscultés, un par un, par les personnels du laboratoire de la pépinière.

plus importantes. Les plants partent dans plusieurs pays d'Europe en plus de la France : Italie, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, etc.

Un contrôle drastique

Il faut cependant savoir que l'implantation de la *Tuber magnatum* demande des conditions particulières. Avant de se lancer, il convient donc de réaliser une analyse de sol poussée. Le sol doit notamment être calcaire avec un PH élevé de l'ordre de 7,5-8 et poreux à l'air. Il faut un équilibre entre l'argile, le sable, le limon et le sol doit être meuble compte tenu de la fragilité de la truffe blanche. En effet, elle dispose d'un périodum fin et fragile il ne doit donc pas y avoir de pierres. Les plants doivent être implantés en bordure de cours d'eau ou dans des zones où les nappes phréatiques

sont peu profondes afin de disposer d'un taux d'humidité important.

Avant de partir de Saint-Laurent-du-Cros chaque plant est contrôlé un par un tout d'abord par les équipes haut-alpines puis par l'Inrae qui séquence l'ADN afin de s'assurer de la présence de la mycorhize de la *Tuber magnatum* et qui numérote le plant. « Toutes ces manipulations justifient son prix avec sa rareté, précise Christine Robin, mais, à terme, nous espérons pouvoir systématiser les contrôles comme nous le faisons pour les autres plants. »

Aujourd'hui, les essences-hôtes sont principalement des chênes pubescents ou pédonculés et des charmes. Des tests sur le noisetier devraient être bientôt menés. Mais le chêne pubescent reste majoritaire car c'est un arbre rustique dit

« plastique » qui s'adapte facilement et peut-être cultivé dans une zone assez large compte tenu de son aire de répartition.

Plusieurs milliers de plants mycorhizes avec de la truffe blanche sortent maintenant chaque année des serres et la production est de mieux en mieux maîtrisée. Toutefois la famille Robin et ses ingénieurs ne comptent pas s'arrêter là et travaillent actuellement sur les champignons « nobles » comme l'amanite des Césars (ou orange) ou les cèpes qui viendraient s'ajouter à ceux qu'ils maîtrisent déjà comme les lactaires sanguins, les lactaires délicieux ou les bolets jaunes.

Un procédé qui permet de pallier la disparition des champignons forestiers qui subissent de plein fouet les effets du changement climatique. ■



La fameuse truffe blanche d'Alba ou *Tuber magnatum*.

Jeanine Angelvin est petite-fille de trufficulteur. Son grand-père et ses oncles possédaient trois truies et sillonnaient le plateau de Valensole à la recherche du diamant noir qui ne se faisait pas rare.

Une période faste sur le plateau de Valensole

Toute sa vie Jeanine Angelvin, agricultrice à la retraite, a entendu parler de la truffe. Il faut dire que du côté de sa mère c'était une tradition de la rechercher. Son grand-père possédait des truffières et en louait beaucoup en échange de quelques précieux champignons.

Ses trois oncles avaient chacun leur truie et partaient chercher des truffes chacun de leur côté que ce soit à Valensole, Riez, Puimoisson, Roumoules, etc. Le grand-père se chargeait lui de vendre la récolte au marché de Montagnac. « À l'époque il y en avait vraiment beaucoup, il pleuvait plus donc les arbres produisaient plus. C'était un vrai revenu régulier et conséquent même si les prix n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui, raconte Jeanine. J'ai aussi l'impression que c'était moins caché, moins tabou. On en parlait

plus ouvertement. Mon grand-père était l'un des plus gros trufficulteurs du plateau. On en mangeait toujours pour les fêtes. »

Contaminés par cet amour de la truffe et la tradition familiale, Jeanine et son mari ont également planté des chênes truffiers dans les années 1980-1990 alors que les plants mycorhizés se démocratisaient. « Ces arbres produisent tôt par rapport aux arbres sauvages mais ils arrêtent aussi plus tôt, il me semble. Nous avons de très bonnes années mais depuis cinq-six ans nos arbres ne produisent plus. Pendant dix ans, on en a bien ramassé et mon mari les vendait sur le marché qui avait bougé de Montagnac à Riez », explique l'ancienne productrice de lavandin et de céréales. Entre temps leur fils, agriculteur également, a planté lui-aussi des truffières. Il en possède trois hectares

sur le plateau et c'est sa femme qui se charge de la recherche avec un chien. « L'an dernier ils n'en ont pas eu du tout, poursuit Jeanine. Cette

année, les premières ne sont pas très jolies mais ils ont espoir d'en avoir compte tenu de la météo que nous avons connue. » Sur le plateau de

Valensole, que ce soit dans les assiettes ou dans le paysage, les truffières ont toujours eu leur place dans la plupart des familles. ■

PÉPINIÈRES TENOUX

- Plants truffiers mycorhizés par *tuber melanosporum*, *uncinatum* ou *aestivum*, contrôlés et certifiés par le CTIFL
- Substrat spécifique de réensemencement : FORMATRUFFE®
- Réensemencement
- Protection des plantations
- Outil de travail du sol sur mini-pelle : GRELIMECA®



CTIFL
Référence



Grelimeca



Alliance du savoir-faire et de la technique depuis 1993

Bruis
05150 Valdoule
Tél. : 04 92 66 03 92
Port. : 06 83 55 03 21
06 37 39 91 27
contact@pepinierestenux.fr
www.pepinierestenux.fr