

OSONS UNE CULTURE RAISONNEE DE LA TRUFFE

CHAPITRE IV. TEMOIGNAGES ET REFLEXION SUR L'AVENIR.

Une méthode c'est bien.

Même si elle a été mise au point par un groupe pluridisciplinaire, savoir comment elle trouve sa place sur le terrain, c'est mieux.

Tout au long des chapitres précédents, on a vu que les contraintes climatiques et environnementales sont de plus en plus pesantes sur les trufficulteurs.

Le froid est de moins en moins un handicap ; par contre, l'arrosage s'impose sur beaucoup de stations.

Le paillage est omniprésent, la taille est révolutionnée.

Comment la méthode TRA-DI est-elle appliquée ? Est-elle efficace ? C'est ce que nous allons voir.

Plus généralement, comme les vignes sont en train de conquérir de nouveaux territoires, la truffe fait de même !

A TEMOIGNAGES.

17 témoignages de trufficulteurs en action, avec mise en place de la méthode J. A. AD.

1) J'ai essayé des échecs jusqu'à ce que :

-J'arrête l'aspersion.

-Je me mette à travailler le sol en profondeur.

-Je passe au paillage à 20 % du brûlé. Et dès que j'ai arrêté le plastique.

2) J'ai constaté que :

-Si la truffe est profonde elle n'a pas soif l'été.

-Elle n'aime pas l'aspersion.

3) La méthode J. A. AD. M'a :

-Permis de relancer de vieux brûlés.

-Créer de petites plantations plus productives avec moins de travail (moins de surface) et avec des truffes plus grosses.

4) J'utilise la grelinette en alternance annuelle avec la pioche sur les brûlés.

5) Je protège avec un gros paillage des jeunes arbres. J'y dépose aussi du BRF.

Arbres anciens : j'augmente la surface du paillage avec des branches coupées plutôt que d'arroser, si grosse sécheresse.

6) En phase AD :

-Le travail le sol en profondeur sur le brûlé au printemps.

-En périphérie, je choisis quatre ou cinq emplacements :

-Trous de 20 à 25 cm, de diamètre d'une profondeur de 20 cm.

-Coupe franche des racines avec un Opinel.

-Au fond du trou je dépose :

- Une poignée de feuilles mortes de l'arbre.
- Un morceau de cep de vigne.
- Trois ou quatre pommes.
- Quelques vers de terre.

- Je recouvre avec la terre du brûlé.
- Je le trou protège avec des branches coupées de feuillus.

7) En phase AD :

- Je préfère la taille d'été.
- Je la fais suivre d'un arrosage pour éviter le double stress.

8) le BRF.

Année 1.

Je dépose le BRF sur le brûlé après l'avoir pioché.

Année 2.

Quand je vais piocher le brûlé il sera incorporé, bien composté.

La biologie a déjà fait une partie du travail d'incorporation.

Année 3.

J'évalue s'il faut recommencer l'opération ou pas. En fonction de :

- Production ?
- Autre paillage ?
- Types de sol et climatologie.

Conclusion sur le BRF :

- Le BRF fin décompacte mieux le sol.
- Avec lui j'ai fortement diminué l'arrosage.

9) L'arrosage. J'ai constaté :

- Que l'arrosage provoque l'arrivée précoce des truffes.
- MAIS elles sont moins matures.
- Je pense qu'un arrosage trop abondant disperse le mycélium.
- L'aspersion tasse le sol

10) Entretien général de la plantation jeune.

- Il faut travailler sérieusement le pied des jeunes arbres.
- Piocher profond.
- Tailler précocement les jeunes arbres.

11) Comment j'ai relancé ma truffière ?

J'ai utilisé mon compost de réensemencement :

Le substrat : un tiers de terre fine de la truffière. Un tiers de vermiculite. Un tiers de calcaire à 50 %.

La semence : truffes congelées, de bonne qualité. Décongelées recongelées, pour augmenter la levée de dormance. Broyées à l'eau de source froide.

Mélanger la semence au substrat.

Prévoir 1 à 2 g de truffes pas arbres.

12) Ce qui a provoqué la baisse de rendement de ma truffière.

- Fermeture du milieu.
- Sol trop tassé.
- Manque de calcaire et de vie.

13) AD s'applique aux truffières naturelles.

14) La méthode J. A. AD : énorme succès chez moi !

MAIS il faut l'adapter aux évolutions :

- Du sol.
- Des arbres.
- Du climat.

15) Constats / La méthode J. A. AD.

J'ai constaté que mes alliés sont :

- Les lapins. Les fourmis. Les vers de terre. La ronce.
- La taille des pousses sommitales me semble idéale.
- Je n'arrose plus sauf si je constate une grande sécheresse au printemps.

16) Si j'avais su...

-Je n'aurais pas planté mes arbres d'un seul coup : étalement du travail dans le temps...

17) Maîtriser l'arrosage. Le dicton : « Un été sans pluie donne un hiver sans truffes ».

-« Dans le cas d'une parcelle en production, il est possible d'installer une irrigation, ou un apport d'eau en sachant que cette truffe noire a un pouvoir de résistance important face à la sécheresse.

Un excès d'irrigation peut faire disparaître la production.

Les apports d'eau doivent être **raisonnés** en fonction de la période et du cycle de la truffe (mars-avril à octobre), en tenant compte de la pluviométrie annuelle.

Comment savoir s'il faut arroser ?

Faire des tests/bêche avant arrosage.

Pour favoriser la naissance des truffes au printemps, il faut s'assurer que le sous-sol a rétabli sa réserve en eau. Si ce n'est le cas, il convient d'irriguer tôt (fin mars, début avril) pour obtenir l'humectation du sous-sol. (Sol drainant) En effet, il paraît idéal que l'humectation des couches superficielles, où se trouvent les truffes, se fasse par remontée capillaire.

Pour favoriser le développement de la truffe, le terrain doit rester frais en profondeur (appréciation manuelle sur prélèvement entre 15 et 20 cm). **Donc faire des tests/bêche après arrosage.**

Les quantités d'eau à apporter doivent tenir compte de la réserve utile du sol.

- En sol à faible réserve d'eau (sableux ou caillouteux) **prévoir plusieurs petits apports**, les besoins importants sont en prévoir en juillet / août.

Dicton : « S'il pleut à la saint Roch (16 août), les truffes pousseront sur le roc ! »

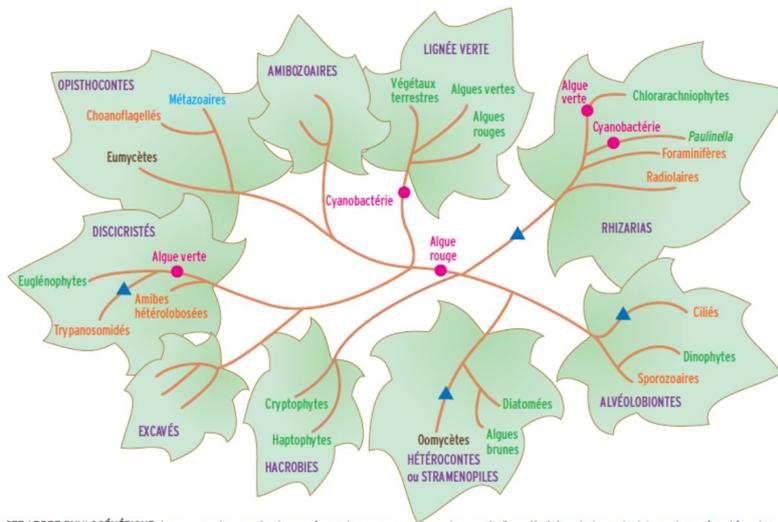
- Dans les sols à grande réserve d'eau, si le milieu est drainant et à forte activité biologique, on peut accroître les doses en diminuant la fréquence des apports.

- En fin d'irrigation, l'eau ne doit jamais ruisseler en surface. Elle doit rapidement s'infiltrer en profondeur, laissant la couche de surface ressuyée.

Là encore on a une approche différentielle !!! »

B L'AVENIR DE LA TRUFFICULTURE.

1) Rappel : où sont les champignons dans l'arbre phylogénétique ?



CET ARBRE PHYLOGÉNÉTIQUE des eucaryotes montre les neuf grands groupes reconnus aujourd'hui. Cet arbre est sans racine, c'est-à-dire qu'on ignore sur quelle branche a commencé l'évolution des eucaryotes. On constate que les termes végétaux, champignons et animaux ne correspondent pas à un groupe monophylétique (un ancêtre et tous ses descendants). Ainsi, les lignées qui ont « adopté » la photosynthèse (en vert), par suite d'endosymbiose (les ronds roses,

le nom indique l'origine de leur plaste), sont représentées dans six des neuf groupes. Notons que certaines lignées naissent de la perte (les triangles bleus) d'un plaste (l'organe cellulaire qui contient la chlorophylle). Les champignons (en marron) sont constitués de deux lignées éloignées. Enfin, les animaux regroupaient traditionnellement les métazoaires (en bleu) et les protozoaires (en orange), qui sont éparpillés dans l'arbre.

Arbre phylogénétique des Eucaryotes dit non raciné car on ne sait pas où sur cet arbre, se situe l'ancêtre commun à tous ces organismes.

Il apparaît ici très clairement que les champignons (Eumycètes) et les Oomycètes sont aussi différents entre eux que nous ne le sommes des végétaux et des paramécies !

Issu de SELOSSE, M.A. : Les Végétaux Insolite – Pour la Science, dossier n°77, octobre-novembre 2012

L'auteur parle d'organismes ; pas de plantes.

P Silar dit « les champignons ne sont pas des plantes, ils sont à cheval entre différents règnes !

En clair, on comprend mieux (si l'on peut dire !) pourquoi il est si difficile de maîtriser la culture des truffes.

2) Evolution des pratiques culturales.

-La méthode TRA-DI est l'une des expériences visant à augmenter la production des truffes.

Il en existe de nombreuses autres, en France, Italie, Espagne, Maroc et dernièrement Australie !



Truffes blanches du désert au Maroc.

- projet de réaménagement de la station de Chartrier Ferrière, en Corrèze :
http://robeariane.free.fr/2015/Sorties/CR-sortie-Truffes-Correze-30_01_15.htm



Cette vue issue de GEOPORTAIL : à gauche (situation actuelle) et la vue du réaménagement prévu montre des changements radicaux, à droite.

A gauche, plantation, il y a 40 ans env., en ligne, mono spécifique. Une partie de la zone se ferme.

A droite, apparition de haies, de plantations en courbes. La partie droite est élaguée, éclaircie.

Points rouges : arbres truffiers à variétés multiples : des variétés de chênes, noisetiers etc.

Chaque truffier est entouré de variétés non truffières : points verts.

On distingue 2 zones « très rouges » : lieux à super densité de truffiers.

Objectif : avoir une source de spores à haute densité.

Haies oranges : truffiers et plantes hôtes expérimentales.

La lecture des évolutions prévues montre les chemins à parcourir : mieux utiliser les plantes hôtes, diversifier les environnements, jouer sur les synergies entre variétés arbustives etc.

-Résurgence de la trufficulture forestière :

« Une autre approche de la production de truffes basée sur la réouverture des milieux boisés et embroussaillés s'est développée récemment dans la région Languedoc Roussillon. Plusieurs initiatives non coordonnées au départ se sont appuyées sur la redécouverte et la mise en application des écrits et des pratiques des forestiers du XIXème siècle. Sur le plan de la trufficulture forestière, quelques expériences de réouverture raisonnée d'anciennes truffières ont été réalisées et ont donné très rapidement des résultats significatifs de reprise de production. C'est ainsi qu'ont été remis à jour des banquettes anciennement plantées en vignes et en vergers, semblant accréditer la thèse de synergies

entre la truffe et un certain nombre de cultures pérennes. De plus ces rénovations comportent des dimensions paysagères et prévention contre les incendies incontestables, notamment en milieu méditerranéen. Sur le plan économique, l'investissement initial, constitué essentiellement par du travail et accessoirement par la mise en place de dispositifs d'arrosage est rentabilisé rapidement par une mise en production plus rapide. L'écueil le plus important réside dans la difficulté pour accéder au foncier. Les prix des friches ont tendance à exploser dans cette région. Compte tenu du manque de recul, il n'est pas possible de mesurer la durabilité de la production des truffières rénovées. Par ailleurs les sylviculteurs trufficoles préparent l'avenir en procédant à la mise en place de chênes truffiers dans les parcelles agricoles en déprise en particulier dans les vignes qui ont fait l'objet de plans d'arrachage. Sur le plan administratif, la trufficulture forestière pourrait relever du régime forestier, cependant quelques cas ont été traités par les MSA locales en tant que verger ou même comme une culture maraîchère créant ainsi de graves difficultés financières aux intéressés. Il est essentiel que ces différents cas soient analysés en détail et que la question du statut social des producteurs de truffes soit clairement tranchée dans un avenir proche. ».

Extrait d'un rapport du Sénat. 2016.

Conclusion : là encore, protection contre les incendies, utiliser les déprises etc.

Avec les questions qui vont avec : Pb fiscaux, juridiques...

3) Nouveaux espaces de culture.

DES TRUFFES BLANCHES D'ITALIE CULTIVÉES DANS UNE PÉPINIÈRE FRANÇAISE, UNE PREMIÈRE MONDIALE

La Provence. Le 16/02/2021.

Anecdotique, mais bon...

PROPOSITION D'UN NOUVEAU TYPE DE TRUFFIÈRE EN LORRAINE.

Jean-Claude PARGNEY* et Gérard MEUNIER*** UMR IaM, Faculté des Sciences, Université H. Poincaré-Nancy I, B.P.

RESUME

Le projet propose une plantation d'arbres truffiers, non plus en lignes comme dans un verger classique, mais une répartition des plants en bandes truffières. Chaque bande doit être constituée d'un mélange d'arbres truffiers et de plants non-truffiers comme dans les truffières spontanées. Les arbres non-truffiers peuvent être des arbres à bois précieux et donner à la plantation une vocation forestière pour l'avenir.

Le projet portera sur les 2 variétés de truffes Lorraines.

Conclusion : plantation diversifiée, comme vue en Corrèze, très au nord des zones françaises habituelles de culture truffières.

A quand des truffes en Angleterre ??

-L'Australie.

En attendant l'Angleterre, on va y revenir, voilà que l'Australie a des ambitions élevées !!

L'AUSTRALIE, NOUVEL ELDORADO DE LA TRUFFE

Alors que le champignon n'y est apparu que dans les années 1990, le pays est déjà le quatrième producteur mondial, talonnant la France, explique la BBC.

Et si votre primeur vous proposait bientôt des truffes originaires d'Australie, côtoyant celles venues du Périgord, d'Espagne ou d'Italie ? Cela pourrait arriver d'ici à quelques années. La production du pays-continent a explosé au cours des dernières années, explique la BBC. C'est dans les années 1990 que la truffe est apparue pour la première fois en Australie et la première récolte date de 1999, soit il y a tout juste 20 ans. Autant dire hier quand on pense que la truffe se cuisinait dès l'Antiquité en Europe et faisait partie des mets princiers à la Renaissance. Mais, alors que la France a vu sa production chuter, l'Australie de son côté a connu une très forte croissance de la sienne. Le premier producteur mondial est, depuis trois ans, l'Espagne avec 45 tonnes, suivie de l'Italie et de la France (environ une trentaine de tonnes chacune). L'Australie pointe désormais à la quatrième position du classement. Entre 14 et 18 tonnes devraient être ramassées cette année.

Si l'Australie réussit à se tailler une place sur le marché mondial de la truffe, c'est aussi grâce à un avantage géographique. Geoff Barrett, cofondateur d'Oak Valley Truffles, explique à la BBC : « Si l'industrie australienne de la truffe marche aussi bien, c'est parce que nous n'avons pas de compétition. Nous produisons dans l'hémisphère sud au moment où il n'y a rien au nord. » En effet, dans le pays-continent, la récolte se fait entre mai et mi-août alors que, dans le Périgord, c'est entre décembre et mars. Puisque les truffes fraîches ne peuvent se conserver que quelques semaines, l'avantage est indéniable.

Le point. 22/08/2019.

CHANGEMENT CLIMATIQUE : LES TRUFFES S'EXILENT POUR SURVIVRE

Sauf changement radical, la production de truffes devrait chuter de 78 à 100 % d'ici à la fin du siècle. Mais des solutions existent, explique Slate.

Tout comme les rennes, les truffes pourraient bien être menacées d'extinction, détaille une étude de deux chercheurs britanniques relayée par Slate.

Les lanceurs d'alertes sont Paul Thomas et Ulf Büntgen, chercheurs affiliés aux universités britanniques de Stirling et Cambridge. Dans une étude qui sera publiée au mois de mars 2019 dans la revue *Science of The Total Environment*, les deux chercheurs blâment l'augmentation des températures liée au changement climatique. Concrètement, cela pourrait causer une chute de 78 à 100 % de la production de truffes. C'est la première fois qu'une étude s'intéresse aux effets du changement climatique sur la *Tuber Melanosporum*, la truffe noire européenne.

Pour ne rien arranger, cette projection serait optimiste. En effet, la disparition des truffes pourrait arriver à une échéance plus immédiate. La raison ? Les effets connexes du changement climatique comme les incendies ou les maladies.

Des truffes britanniques ?

Seul point positif, des solutions sont déjà à l'étude pour tenter de préserver la culture de la truffe en Europe. Ces dernières reposent sur l'adaptation. Ainsi, la méthode du paillage, recouvrir la terre nue de paille, fougère ou écorce de pin pourrait limiter l'impact des variations de température. Surtout, il faudra sans doute installer des plantations sous de nouveaux tropiques. En 2017, les deux hommes ont déjà réussi à produire des truffes originaires du Périgord au Royaume-Uni.

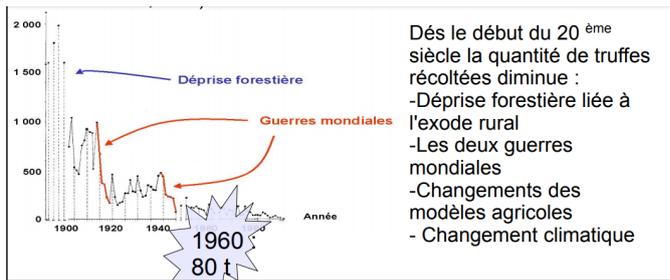
Slate le 20 02 2021.

Conclusion de ces 2 articles : Mélano menacée de disparition, avec deux solutions : pailler et/ou s'exiler. Et voilà, en plus, la perfide Albion qui pointe son nez !!!!

Et en plus les australiens font dans le lourd : « Un producteur australien déterre une truffe géante de 1,5 kg ».

La Croix. 22/06/2016.

Conclusion.



2020 : 30 à 40 tonnes.

Et si la baisse de production était liée aux évolutions de la société ?

Moins de forêts, moins de paysans, intensification des pratiques agricoles : remembrement etc.

Pollutions diverses : pluies acides etc. Changement climatique...

Et voilà que l'on retrouve nos abeilles du début de ce voyage en « Mélando » !!!

Même combat, disais-je !

Quelques recettes en images. Et un peu de poésie culinaire pour finir !



La Pintade fermière de la Drôme, truffes Melanosporum.



Velouté de butternut, crème fouettée à la truffe.



Huitres gratinées, truffe et écrasé de poireaux.



Poésie culinaire :

Nous retrouvons Julien Allano devant les fourneaux de son amie Virginie Féraud-Simian. Histoire de rappeler que, si la truffe est souvent synonyme d'hyperbole gastronomique, elle n'est peut-être jamais meilleure que dans la simplicité d'un répertoire familial.

La veille, la trufficultrice a mixé un bout de truffe dans de la crème fleurette et en a émincé un autre avec du beurre. Le temps pour les corps gras de s'imprégner de ce parfum charnel...

En grignotant de petits croûtons ainsi beurrés, un verre de Grignan blanc à la main – cuvée Héritage, 100 % viognier, de Philippe Bonetto-Fabrol –, on observe le chef monter la crème en une chantilly salée, dont il dépose une quenelle sur un velouté de butternut.

La crème aurait aussi pu magnifier des ravioles de Romans, elle enrichira cette fois une fricassée de volaille et un écrasé de pommes de terre.

« Les associations avec des supports relativement neutres permettent de profiter au maximum du parfum de la truffe », souligne Allano, en rappelant les accords éprouvés avec les pâtes, le riz, les pommes de terre ou les œufs (qu'on aura pris soin d'enfermer quelques jours avec le champignon, avant de les déguster en brouillade, en omelette, à la coque...). ***« Attention aussi à ne pas chauffer la truffe à plus de 60 °C, sous peine de voir s'évanouir son arôme »***, prévient le chef, en insistant sur sa défiance absolue envers les huiles et produits aromatisés, tous artificiellement dopés par des molécules de synthèse.

D'autres légumes hivernaux peuvent y être associés – poireau, cardon, endive... – avant que les dernières truffes flirtent avec les premières asperges, ou râpées sur une salade de fèves. La tradition gastronomique encourage à clouer de noir le homard ou le luxueux turbot, mais un simple carpaccio de Saint-Jacques paré de quelques copeaux régale avec autant de faste.

Pas de fromages, cette fois, à la table de Virginie, mais quelques lamelles des délices déterrés par son chien, auraient pu être glissées à l'intérieur d'un brillat-savarin, ou farcir, écrasées avec du mascarpone, un brie de Meaux bien crémeux. En n'oubliant pas d'emballer quelques jours ces préparations avec du papier film. Afin de mieux fixer cette volatile extase.

Et enfin...

La simplicité d'un beurre de truffe

« Dix grammes par personne et par plat peuvent suffire », assure Julien Allano, chef étoilé du Clair de la Plume, hôtel de charme installé au pied du château de Grignan. Récompensé aussi du « trèfle vert » attribué par le guide Michelin aux cuisiniers les plus engagés en termes d'environnement, ce militant locavore a l'habitude, en saison, d'étoffer son « menu confiance » d'une option « truffes ». Facturées à prix coûtant, les rabasses fraîchement cavées peuvent être choisies par le client sur un plateau présenté en salle ; *« 95 % des convives prennent ce menu truffes, assure le chef, et certains n'hésitent pas à se lâcher. »*

En temps normal, le raffinement méditerranéen d'Allano s'épanouit, pour une douzaine de tables, sous une ancienne verrière avec vue sur le jardin paysager. Son festival Melanosporum peut démarrer en amuse-bouche avec le trompe-l'œil d'un cromesqui « retour de cavage », puis sublimer une pintade en trois services ou des légumes hivernaux, comme ce céleri-rave associé à du café et de la truffe. En dessert, son chef pâtissier, Cédric Perret exploite la chaleur presque vanillée du précieux champignon à travers une tarte chocolatée et une crème anglaise truffées.

LE MOT DE LA FIN.

J'espère que ce voyage au pays de la « rabasse » vous aura fait rêver à la foi à nos richesses actuelles et alerté sur les menaces de plus en plus proches qui pèsent sur nos terres, qu'elles soient arboricoles, maraichères ou de grandes cultures. Les signaux convergent, les alertes sont nombreuses, mais sommes-nous conscients de ce qui nous attend ?