

OSONS UNE CULTURE RAISONNEE DE LA TRUFFE

CHAPITRE III. LES TRAVAUX DE TAILLE ET DE PAILLAGE.

Le 21^e siècle a vu arriver une modification radicale des pratiques de la taille des arbres truffiers : taille nanisante, calcul des longueurs optimales des branches etc.

Les spécialistes et les chercheurs disent que le paillage est LA REVOLUTION CULTURALE qui va permettre de faire face au changement climatique, pour les truffières.

Il faut noter que la truffe n'est pas la seule à bénéficier des aspects positifs du paillage : vergers, vignes, sols couverts en pleines céréalières...

L'augmentation des températures touche toutes les cultures, les forêts, les animaux, entraînant des migrations vers le Nord ou en altitude. Comment vont évoluer les zones trufficoles ??

La taille et le paillage seront sûrement des outils précieux pour maintenir cette production dans ses terres traditionnelles.

A LA TAILLE DES ARBRES TRUFFIERS.

Une meilleure connaissance du rôle des racines, de leur lien avec les branches et de l'importance de la lumière président les grands principes de la méthode TRA-DI.

1) Les trois grands principes de la méthode TRA-DI.

- Privilégier l'arrivée au sol de l'eau et du soleil.
- Privilégier les branches latérales : influence sur les racelles de surface : +++
- Certaines tailles se font en continu : nombreuses et légères, tout au long de l'année.

Notamment dans les truffières arrosées. (Voir la rubrique arrosage plus loin).

2) Le travail différentiel de taille. Différences / à « avant ».

Un grand auteur du 19^e, A De Bosredon, préconise la taille dans son livre « Manuel du trufficulteur ». Après la 1^e guerre mondiale, le sujet est ignoré jusqu'à la fin du 20^e siècle. Pourquoi ? Nul ne le sait. La « mode » et les pratiques sont plutôt à l'absence d'entretien des arbres.

Depuis une vingtaine d'années, la taille est revenue sur le devant de la scène.

Là encore, avec la méthode TRA-DI l'approche est différentielle.

On distingue des travaux différents selon :

- Jeunes arbres/anciens.
- Arbres arrosés /non arrosés.
- Producteurs / non producteurs.

a) les arbres jeunes : taille de formation. Éliminer les branches basses. Freiner les branches ascendantes.

Photo : jeune chêne truffier mal taillé.

Il ne respecte aucune préconisation de TRA-DI.

b) les arbres âgés producteurs : taille de maintien (hauteur, aération) tout au long de l'année.



c) les arbres âgés non producteurs : élaguer pour relancer. Accompagner cet élagage par un bêchage profond sur le pourtour.



Ce chêne âgé, au pied du Ventoux, est trop haut, mal aéré, avec des branches latérales trop longues : voir plus loin : la taille.

d) les truffières arrosées :

Que l'arbre soit producteur ou non, il conviendra de surveiller les branches ascendantes et l'aération : air, lumière et eau. L'eau de pluie pourra ruisseler plus facilement sur le brûlé.

Cette photo est intéressante à plusieurs titres : la taille en hauteur n'est pas maîtrisée. L'effet arrosage est bien visible. Elle montre aussi une nouvelle technique : planter 2 essences, d'espèces voisines ou non, pour améliorer les mychorisations. Ici chêne vert et blanc.



3) Les nouvelles tailles nanisantes.

a) Angellozzi.

-Taille à hauteur d'homme. Bonsaï !

-Taille toute l'année sur les

repousses, surtout sur les branches ascendantes.

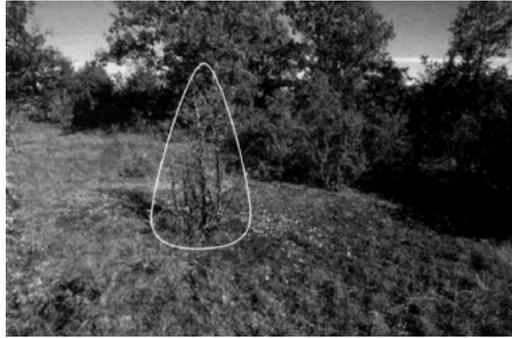
-Piochage très important et profond.

(« Drastique »). Ses arbres sont plutôt de forme pyramidale.

Photo ANG :



*Chêne pubescent producteur, planté en 1990, régulièrement taillé
Truffière E. Angellozzi, Italie- Photo G. Chevalier*



Ci-dessus : exemple type de la taille Angelozzi.

b) Houette.

-Mêmes principes que ci-dessus.

-Une grande attention est portée sur les branches internes éliminées.

Ses arbres sont plutôt taillés en boule.

Nota : les deux hommes sont arrivés aux mêmes conclusions, sans se concerter !



La taille selon F. Houette - photo F. Houette



La taille selon E. Angelozzi - photo G. Chevalier

Exercice : comparez la taille Angelozzi des arbres de 1990 (Photo ANG) avec celle qu'il pratique aujourd'hui ?

4) Quelques avancées concrètes et expérimentales.

FRONDAISON ET BRÛLÉ.

Une station de recherche sur les truffes du Gard a démontré que le bon rapport entre branches latérales et brûlé est de 1.5 env. (parfois, 2 est bien aussi, en sol profond, riche et arrosé).

Dans tous les cas la frondaison doit être inférieure au brûlé.

Rb = rayon du brûlé. Rf = rayon de la frondaison.

C'est à dire que si le brûlé fait 1.5 m de rayon, la frondaison (moyenne des extrémités des branches latérales), doit faire 1 m : Rb = 1.5 m. Rf = 1. Coef de calcul = -34%.

$Rb/Rf = 1.5/1 = 1.5$. Si le brûlé fait 0.80 m la taille doit aller vers Rf = 0.50 m env.

Explications plausibles : l'eau de pluie est mieux gérée (elle tombe sur le brûlé). Moins d'ombre.

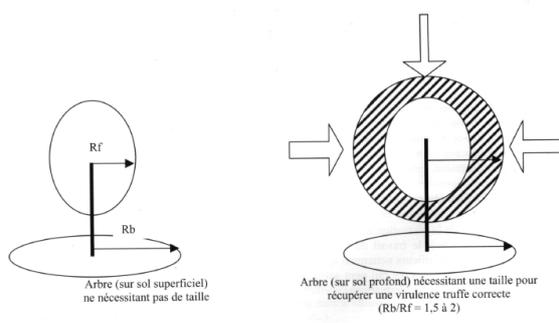
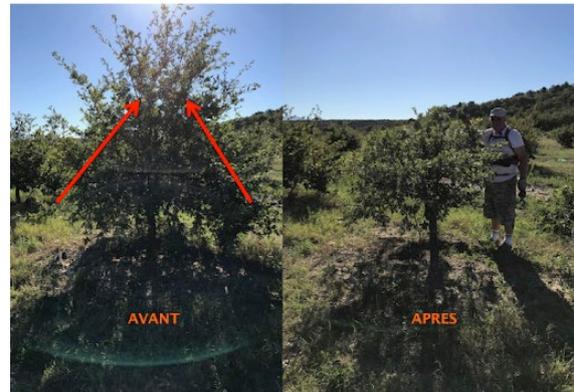


Schéma 8 de la logique de la taille



Illustration, selon le type de sol.

BRUMALES ET ESTIVALES.

Constat : si le milieu se ferme, ces 2 variétés vont faire disparaître le "noire" !

Normal : la mélanum a besoin de soleil.

DONC ces 2 éléments confortent les idées de ce chapitre : la taille est très importante pour la productivité des arbres. Et nous avons une base mesurable pour tailler les arbres productifs.

Exemple concret des effets du manque de taille : la truffière se ferme.



Photo : GEOPORTAIL.

En haut, truffière de plus de 30 ans, mal ou pas taillée. La production de Mélanum a disparu m'a dit son propriétaire. Par contre les jeunes truffiers du bas sont très productifs. Ils ont 10 ans...

Conclusions sur la taille des arbres truffiers.

- La taille en continu et différentielle est à privilégier.
- Une taille sévère doit s'accompagner d'un arrosage ou d'une période pluvieuse pour éviter le stress.
- Il faut lier la taille et le travail du brûlé.
- Harmoniser les surfaces les ombrages/au brûlé.
- Toujours s'adapter au contexte pédologique ; cf. le schéma 18, ci-dessus.

B LE PAILLAGE DE LA TRUFFIERE.

*La truffe a besoin de matière organique (MO) pour se développer, l'arbre aussi...
Le paillage participe à sa création et à sa conservation.*

a) La MO.

-définition :

La matière organique (MO) est la matière fabriquée par les êtres vivants (végétaux, animaux, champignons et autres décomposeurs dont micro-organismes).

La matière organique compose leurs tissus (tige, coquille, muscles, etc.). Elle compose la biomasse vivante et morte (nécromasse) au sein d'un cycle décomposition/biosynthèse où une part est minéralisée ou recyclée (Coefs K1 et K2) dans les écosystèmes et agro-écosystèmes. Elle est la base du complexa argilo-humique. (Voir ch I)

Elle donne une couleur brune au sol. Sa teneur s'exprime en %. Un sol est considéré riche à partir de 5 % de MO. (*Wikipédia*).

b) La mise en œuvre.

Les quatre conditions de la réussite.

1) Eviter la matière organique fraîche.

Elle consomme de l'O₂. Photo : MO sur truffière.



2) Donc déposer la matière organique en surface après piochage.

Cela évite la faim d'azote.

3) Matière organique compostée si possible.

4) Déposer des poquets de matière organique plutôt que la répartir uniformément.

- Poquets de paille.
- Petit tas de broyat grossier.
- Tas de branches taillées.
- Mettre des tas de matière organique hors du brûlé. Puis les utiliser l'année d'après sur le brûlé.

Ne jamais enterrer directement la matière organique quel que soit son état. Nous verrons plus loin comment procéder.

Voir la rubrique sur le paillage, ci-après.

c) Le paillage.

TRUFFES ET PAILLAGE.

« L'ACTION DE PAILLAGE EST LA COMPOSANTE ESSENTIELLE DE LA TRUFFICULTURE DU XXI^e SIECLE. »

Le collectif « osons une culture raisonnée de la truffe. »

1) Approche générale.

Le paillage a les conséquences suivantes :

- Améliore la structure du sol.
- Diminue la consommation d'eau. Augmente la réserve utile en eau.
- Permet la formation de terreau donc de l'humus.
- Augmente la vie présente dans le sol : nourriture et eau pour la faune.
- La couverture sera inférieure à 50 % de la surface du brûlé des arbres jeunes.
- La couverture sera inférieure à 20 % de la surface du brûlé des arbres producteurs.
- La couverture change de place chaque année.
- L'essentiel de la couverture est posée au printemps et est enlevé à la fin de l'automne.

Photo :



2) Fonctionnement du paillage. Les précautions à prendre.

Là encore, le travail est très fortement différencié.

- L'essentiel du paillage est posé à la fin du printemps.
 - La pose se fait en « damier ». Discontinuités !
 - L'essentiel de la couverture est enlevé à la fin de l'automne.
 - Attention : trop de paillage, trop épais, au même endroit, trop longtemps, égale **erreur**.
- La manipulation est facilitée par :
- l'utilisation de sacs imputrescibles type sac de pommes de terre.
 - L'utilisation de branches de grande taille faciles à déplacer. Etc.

Les différents types de paillage.

- Paille.
- Branches posées au sol.
- Pierres, tuiles : face concave vers le sol.
- Poquets de granulats permanents, petit tas de pierres.
- Petit clapier en périphérie du brûlé.
- Écorce de feuillus.
- Planches non traitées.



-Branches de genêt d'Espagne.

-Et ? A vous d'en imaginer d'autres... Une aide : photo ci-dessus : vieilles cagettes. En damier.



Là c'est parfait.

Le type même d'un mauvais paillage : manque d'air, l'eau ne peut s'infiltrer...

Le but général est de créer des discontinuités, de la vie et d'augmenter la réserve utile en eau.

d) Un paillage particulier : la niche à truffes ou le piège à truffes.

Cette technique mêle MO et paillage, dans une opération surprenante. Elle vient d'Espagne.

1) L'objectif.

Provoquer un choc physiologique sur un espace peu important.

Cette opération permet de relancer les brûlés stériles.

Elle permet d'accélérer la fructification des jeunes arbres.

Avantage : là encore, la discontinuité est favorisée.

2) Comment faire ?

-Creuser un trou de 10 cm de diamètre sur une profondeur de 20 à 30 cm.

-En périphérie du brûlé.

-Prévoir 4 trous par brûlé.

-Le remplir d'un substrat :

-Compost inoculé acheté.

-Compost vieux de deux à trois ans.

-Mélange de compost et de farines animales : voir les témoignages ci-après.

-En veillant à positionner ce substrat au plus près des radicelles coupées franchement :

Photo : L'Opinel est ici, nécessaire.



-Recouvrir avec du paillage.

-Cette opération doit être associée au travail en profondeur du brûlé.

-Au printemps.

On peut revenir sur cet arbre 3 ou 4 ans après, selon résultats, en changeant le lieu de l'emplacement du trou.

Nota : le piège met en général 2 ans pour produire.



Quand ça marche, c'est spectaculaire !

Recette : (non garantie !). Témoignage.

Je pratique :

- 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 protège le trou avec des branches coupées de feuillus.

Conclusion :

Ce chapitre nous a fait visiter des thèmes connus des Croqueurs (MO, taille, couverture du sol...) sous un angle particulier. Sans oublier que les trufficulteurs sont largement menacés par le changement climatique, comme nous, arboriculteurs.

Et maintenant, réponse à la dernière devinette, sans oublier le coin des recettes :

Rappelez-vous :

Chapitre II.

Devinette : quel est le lieu le plus riche en biodiversité ?



Réponse promise.

Dans un cas, un lieu riche de diversité, donc de biodiversité. Dans l'autre, un milieu, non couvert, est stérilisé par le soleil, sans aucune vie, qui sera difficile à maintenir en MO, si ce n'est par des apports extérieurs et qui sera gourmand en eau. Un adage : sol nu, sol foutu ! Les ultraviolets vont tuer la vie biologique et casser le cycle de l'azote, diminuant donc la fertilité globale de la parcelle.

Ci-dessous c'est mieux.



Là c'est encore mieux.

Ci-dessous, c'est le TOP !



Là, on est allé vers une approche mécanisée, avec une seconde culture aromatique.

LE COIN DES RECETTES.



IDÉE PAYSANNE, À L'APÉRO OU EN ENTRÉE : À LA CROQUE AU SEL

D'une simplicité désarmante au résultat somptueux. Déposer de fines lamelles de truffe sur des tranches de pain de campagne légèrement grillées et arrosées d'un filet d'huile d'olive et sur la truffe, un cristal de sel. C'est prêt !

IDÉE CHIC, COMME AU BISTROT : L'OMELETTE AUX TRUFFES

Battre les œufs comme une omelette classique, y ajouter les lamelles de truffes (10 à 12 g par personne) et faire cuire rapidement pour la laisser « baveuse ». Un régal !

Le truc d'ici : préalablement enfermer dans une boîte hermétique dans le réfrigérateur pendant 2 ou 3 jours œufs et truffe(s). Ils seront déjà empreints de l'odeur de la truffe.

IDÉE SURPRENANTE : LE PICODON FRAIS TRUFFÉ

Terminer un repas en épatant ses convives, rien de plus facile en mariant truffe et picodon. Ce fromage de chèvre, autre fleuron local, lui aussi si réputé et apprécié se prêtera à merveille à cette suggestion mais qui fonctionne également très bien avec un **Brie** ou un **Brillat-Savarin**.

Préalablement, car il doit être conservé 2 - 3 jours dans un réfrigérateur, fermé dans un film alimentaire, couper le **Picodon** frais en deux, déposer quelques lamelles de truffe et un filet d'huile d'olive, refermer et attendre afin qu'aromatiquement **truffe et Picodon** ne fassent plus qu'un, pour le déguster accompagné d'une salade verte.



Picodon sur truffe, passé au four, fleur de lavande.



Les productrices !