

DOSSIER

Forêts de France vous invite à découvrir les nom-sylviculture multifonctionnelle tombera dans de truffes, en récoltant 1 000 à 2 000 tonnes de ce de déguster un mets devenu si rare qu'il risque truffes nobles et les besoins des conserveries

Sous la forêt,

On recense une soixantaine d'espèces de truffes dans le monde et une bonne trentaine en France et en Europe. Les principales espèces récoltées en France pour leurs qualités organoleptiques¹ sont :

- *Tuber melanosporum* (truffe noire dite du Périgord),
- *Tuber uncinatum* (truffe dite de Bourgogne),
- *Tuber brumale* (truffe brumale),
- *Tuber aestivum* (truffe d'été),
- *Tuber mesentericum* (truffe mésentérique).

Il existe donc différentes espèces de truffes dont certaines sont même inconsommables. Toutes nécessitent la présence de calcaire actif dans le sol. Nous vous présentons ici les cinq principales truffes, celles que nous recherchons pour leur saveur, leur parfum, celles qui entrent dans nos recettes gourmandes et raffinées, celles pour lesquelles nous sommes prêts à payer le prix...

LA TRUFFE NOIRE DITE DU PÉRIGORD (*Tuber melanosporum*)



P. SOURZAT

Des professionnels et des scientifiques se mobilisent pour retrouver la production de truffes du XIX^e siècle.

Remerciements à Pierre Sourzat pour ses magnifiques photos.

Les truffes

breuses et surprenantes facettes de la sylviculture truffière. Découverte au XIX^e siècle, cette l'oubli pendant plus d'un siècle... Alors que la France de la fin du XIX^e siècle pouvait se régaler précieux champignon, nous sommes contraints aujourd'hui, avec une production de 10 à 40 tonnes, l'oubli... La France produit aujourd'hui, bon an mal an, la moitié de la production mondiale de françaises sont évalués à 250 tonnes...

des diamants noirs...

du Périgord ». Cette espèce - puisqu'il s'agit bien d'une espèce et non d'une variété - est désignée sous le nom botanique de *Tuber melanosporum*. *Tuber* pour signifier le nom du genre (truffe) et *melanosporum* pour préciser celui de l'espèce (à spores noires ; du grec *melanos* = noir et *spora* = spore). À l'étranger, loin de ses terres d'origine, la « mélanos », comme l'appellent les professionnels de la restauration, est parfois appelée « la Périgord ». Ce nom est quelque peu abusif car la plus grande part des « mélanos » est aujourd'hui récoltée dans le grand sud-est de la France.

C'est ainsi qu'elle peut apparaître, en français dans le texte, au menu d'un restaurant à New York ou en Russie...

À quoi ressemble-t-elle ?

La truffe du Périgord ressemble à un petit tubercule de forme plus ou moins arrondie, généralement de 3 à 7 cm de diamètre, globuleux et souvent bosselé. À maturité, elle pèse en moyenne de 30 à 70 grammes.

L'enveloppe externe (péridium) est noire à maturité d'un aspect verruqueux grumeleux au toucher, rougeâtre dans la prime jeunesse. À l'intérieur, la chair (gléba) est d'abord blanche puis noire violacée à maturité, entrelacée de fines veines.

Ces veines sont blanches : la chair renferme la semence du champignon (les spores), les veines blanches constituant un tissu de soutien et de respiration du corps fructifère (car comme nous le verrons, la truffe n'est autre que la fructification d'un champignon associé à un arbre dit truffier). La consistance de la truffe est ferme, moelleuse.



P. SOURZAT

La truffe noire est l'espèce de référence, la plus renommée pour sa saveur subtile et son arôme intense bien spécifique avec une forte odeur de champignon et de noisette. Ce sont les spores qui lors de la mélanisation libèrent l'arôme.

Les connaisseurs disent que son odeur rappelle « celle de la confiture de fraise à l'ouverture du bocal, d'un vieux vin rouge de Cahors ou de Pomerol lorsque celui-ci est dans le verre »². Elle se cuisine à peine cuite ou crue, car son arôme est plus puissant lorsqu'elle est crue ou tiédie.

Où la trouve-t-on ?

Son nom ne préjuge en rien de sa région d'origine puisqu'elle est récoltée dans de nombreuses régions ou pays dont l'Italie et l'Espagne. En France, on la trouve principalement dans les départements du grand Sud mais elle peut remonter jusqu'aux coteaux alsaciens...

Les plus gros marchés de truffes noires du Périgord sont, en France, Richerenches, Carpentras, Valréas, Aups, Lalbenque, en Espagne, Vic et Graus, en Italie, Norcia. Elle a besoin de climats à été chauds et secs, à une altitude comprise entre 0 et 1000 mètres. Elle est présente en France sous forme de plantations réellement très productives jusqu'en Indre-et-Loire (plateaux calcaires à sous-sol crayeux du crétacé).

Les limites géographiques de la truffe noire correspondent à celles du chêne pubescent, un de ses principaux symbiotes, et donc à celle de la vigne. Elle affectionne les milieux ouverts et les secteurs en début de reconquête forestière. Cette truffe s'associe à des peuplements peu denses et à des arbres isolés.

Elle vit à proximité des racines de chênes mais également sous les tilleuls, charmes ou noisetiers. Les premières apparaissent ▶

La France produit la moitié de la production mondiale de truffes nobles.



Ci-contre :
cavage de truffes
avec des chiens.

en novembre. Il faut cependant attendre la mi-janvier pour les déguster au meilleur de leur maturité.

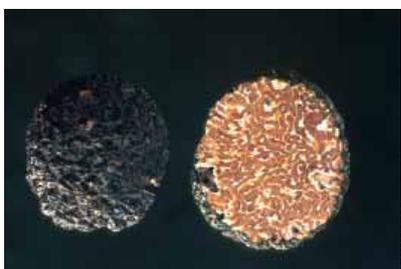
La récolte et le prix

Sa période de récolte et de commercialisation est de novembre à mi-mars. La truffe noire est donc une truffe dite d'hiver comme la truffe brumale (ou musquée).

Son prix au marché de gros varie entre 600 et 1 000 euros le kilo. La France en produit, selon les années, de 10 à 40 tonnes.

LA TRUFFE DITE DE BOURGOGNE (*Tuber uncinatum*)

À quoi ressemble-t-elle ?



Elle est de forme arrondie ou irrégulière, de la taille d'une noix à celle d'une pomme avec une peau noire très verruqueuse dont les écailles ont une forme pyramidale prononcée.

Le péridium (peau) est noir, la gléba (chair) brun foncé ou couleur chocolat, les veines sont blanches, fines et ramifiées. La chair est grise avant maturité, ce qui a valu à la truffe de Bourgogne d'être appelée injustement « truffe grise ».

Sa maturité idéale est atteinte entre septembre et décembre. Elle est dite « truffe d'automne » comme la truffe d'Alba ou truffe du Piémont.

Son odeur est agréable, moins puissante que celle du *Tuber melanosporum*, avec des notes de sous-bois ; et en bouche, elle a un goût subtil mêlé à celui de la noisette. Elle se consomme plutôt fraîche, car elle perd son parfum à la cuisson.

Où la trouve-t-on ?

La truffe de Bourgogne dite aussi « truffe de Champagne » prospère contrairement à la truffe du Périgord qui aime le soleil et la chaleur, en ambiance ombragée, en sous-bois dense à moyennement éclairé.

En forêt, lorsque le couvert sera trop dense, on la trouvera au bord des clairières, le long des chemins principalement sous les jeunes noisetiers et charmes mais aussi sous les grands chênes et sous le hêtre. Hors forêt, on la rencontre souvent dans les clairières et secteurs en voie de reforestation et d'embroussaillage (fruticées mésophiles), sur sol à bonne réserve en eau, alors qu'en forêt, on la récolte plutôt en milieu moyennement sec. La truffe de Bourgogne est assez répandue en France. Elle est présente dans le Centre-Est (Bourgogne, Lorraine, Champagne, Franche-Comté...), en Région parisienne, Normandie, Picardie, Auvergne et en altitude dans le Midi (Lozère, Alpes de Haute-Provence, Var, Alpes Maritimes...). Sa zone de prédilection est la Bourgogne, la Lorraine, la Franche-Comté et la Champagne... Son aire est aussi très étendue en Europe (Grande-Bretagne, Belgique, Pays-Bas, Suisse, Allemagne, Autriche, Suède, Pologne, Portugal, Espagne, Italie...).

Elle fait l'objet d'une « culture » en France depuis une trentaine d'années, alors qu'elle est présente et très sous-mobilisée en milieu forestier...

La récolte et le prix

Sa période de récolte se situe du 15 septembre au 31 janvier, la production oscille entre 7 et 15 tonnes, alors qu'elle était de 180 tonnes il y a cent vingt ans et la seule truffe sur les tables royales jusqu'à la Renaissance. La truffe de Bourgogne est en train de reconquérir le marché grâce aux réalisations en cours et à la dynamique lancées par l'Interrégionale des trufficulteurs du Centre et de l'Est, en étroite collaboration avec les spécialistes dont

l'Inra et les restaurateurs qui la valorisent. Elle supporte mal la conserve par stérilisation où elle perd ses arômes, contrairement à la truffe noire.

Son prix moyen varie de 150 à 300 euros le kilo.

LA TRUFFE BRUMALE (*Tuber brumale*)

À quoi ressemble-t-elle ?



La truffe brumale dite également truffe musquée ne dépasse pas la taille d'un œuf. Elle ressemble beaucoup à la truffe noire mais est un peu plus petite. Il est cependant quelquefois difficile de les différencier. La chair, également marbrée avec des veines larges, est blanche à grise, rarement noire comme la mélando, et se distingue principalement de cette dernière par un arôme herbacé, de terre humide, de sous bois, arôme qui n'est pas comparable à celui de la truffe noire. Cette truffe est assez bonne, malgré ses goûts herbacés et ses arômes plus ou moins soufrés chez certains spécimens. Toutefois, elle n'a pas la suavité de la « mélando » et son utilisation doit être réservée à des plats dans lesquels elle sera cuite. Après tri des meilleurs spécimens, elle pourra cependant être utilisée fraîche, par exemple sur des toasts à l'apéritif...

Où la rencontre-t-on ?

La truffe brumale se rencontre sensiblement dans la même aire géographique que la truffe dite du Périgord. Par rapport à cette dernière, elle se développe dans des peuplements dont le couvert forestier



P. SOURZAT



S. DIETTE - STE ALCINA

Peuplement
géré avec une
sylviculture
truffière dans
le Gard.

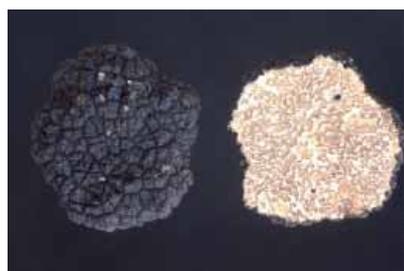
est en voie de fermeture, en sols plus humides, plus riches en matière organique, plus argileux ou moins aérés. Elle pousse en de nombreux endroits en France, aussi bien dans les pelouses à l'abri de quelques chênes ou tilleuls, que dans les bois ou leurs bordures. Mais l'arbuste avec lequel elle a le plus d'affinités semble bien être le noisetier commun.

La récolte et le prix

Sa période de récolte s'étend de novembre à mars. La période de complète maturité s'étale de décembre à mars. Elle s'adapte mieux aux sols et aux différents climats que la truffe noire. Son prix s'établit en moyenne dans une fourchette de 120 à 250 euros le kilo, soit le quart ou le tiers de la truffe dite du Périgord.

LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ (*Tuber aestivum*)

À quoi ressemble-t-elle ?



P. SOURZAT

La truffe *Tuber aestivum* dite truffe de la Saint-Jean ou truffe d'été (que les Italiens appellent « truffe du soleil ») de forme arrondie mais irrégulière, peut atteindre la grosseur d'un poing. Elle présente des verrues saillantes. Sa chair, d'abord blanchâtre, puis jaunâtre, devient beige noisette à maturité, parcourue de veines blanches et très fines. Cette chair claire fait qu'on lui donne le nom de « truffe blanche ». Il ne faut pas la confondre avec la très précieuse truffe d'Alba, ou truffe blanche d'Italie, qui demeure de couleur jaune à l'extérieur et à l'intérieur. *Tuber aestivum* a un « faible parfum de champignon et de maïs cuit, de terre chaude et

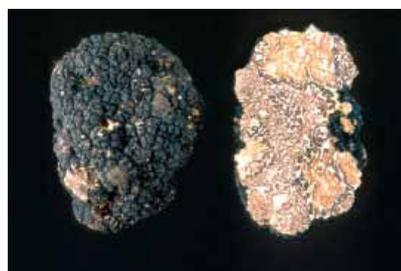
humide »³. Sa saveur est agréable. Elle doit être absolument consommée fraîche, ses arômes volatils supportant difficilement la cuisson.

La récolte et le prix

Elle est récoltée de mai à septembre en France (Bourgogne, Champagne, Sud-Ouest et dans le sud-est de la France plus particulièrement), en Espagne, Italie, Allemagne. Sa production est de 10 à 15 tonnes environ. Son prix est relativement faible de 60 à 100 euros le kilo. C'est la chair blanche de cette truffe que les fraudeurs teintent afin de simuler la truffe noire.

LA TRUFFE MÉSENTÉRIQUE (*Tuber mesentericum*)

À quoi ressemble-t-elle ?



P. SOURZAT

La truffe méésentérique est une truffe d'automne car elle est récoltée de septembre à décembre. Son périodum est de couleur très noire à petites verrues, elle présente une fossette assez marquée. Sa chair est ferme et brune. La truffe méésentérique présente une odeur vraiment caractéristique, très forte et prononcée quand elle n'est pas mûre. Une odeur phénolique, bitumineuse, une odeur de terpène (une odeur « de médicament » disent les gens qui la sentent pour la première fois). Au moment de la récolte, à maturité, elle libère des arômes d'amande amère ou d'amande d'abricot. Ses arômes très puissants résistent très bien à la cuisson, mieux que toute autre truffe. Elle a ses partisans et ses détracteurs. Il faut apprendre à l'apprécier. Elle se révèle particulièrement dans les terrines.

Où la trouve-t-on ?

On la trouve en Angleterre et dans le centre de l'Allemagne. En France, récoltée dans le Nord-Est, dans les bois ou milieux semblables à ceux de la truffe de Bourgogne, elle fait l'objet d'un petit commerce.

La récolte et le prix

La production est de quelques tonnes, son prix avoisine celui de la truffe dite de Bourgogne (150 à 300 euros le kilo).

¹ Les qualités organoleptiques d'un aliment sont : le goût, l'odeur, la couleur, l'aspect, la consistance...

À lire :

² *La Truffe*, de Pierre Sourzat, aux Éditions Aubanel.

³ *L'ABCdaire des truffes*, de Françoise Dubarry et Sabine Bucquet-Grenet, éditions Flammarion.

La Revue forestière française (n° 3/2004), éditée par l'École nationale du génie rural, des eaux et des forêts (Nancy), dans laquelle est paru un article très complémentaire sur ce sujet, intitulé : *Sylviculture truffière : aperçus historiques, apports techniques et enjeux pour la région méditerranéenne* - Alban Lauriac et Sébastien Diette.

DOSSIER RÉALISÉ PAR CHRISTELLE MOUSSU ET ALBAN LAURIA, INGÉNIEUR FORESTIER AU CRPF LANGUEDOC-ROUSSILLON ET SPÉCIALISTE DE SYLVICULTURE TRUFFIÈRE.



J.-C. CHABALIER

Première truffe de la première
récolte de l'année !



La France est le premier consommateur de truffes au monde.

Un peu d'histoire... De la préhistoire à...

« Faire l'histoire des truffes serait entreprendre celle de la civilisation du monde » : Alexandre Dumas.

L'homme, à la recherche de goûts nouveaux et de raffinements culinaires, a découvert la truffe au fil des siècles. On lui a longtemps attribué des propriétés aphrodisiaques. Dans son ouvrage intitulé *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin écrit que la truffe « peut, en certaines occasions rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables ». Avant de devenir le symbole du luxe alimentaire qu'elle est aujourd'hui, la truffe fut sans aucun doute une nourriture rustique dans la Préhistoire. Plus tard, les Romains en raffolent, la faisant venir de Libye dans des jarres serties emplies de sable. Il ne s'agissait pas encore de notre truffe noire mais du Terfez, cette truffe des sables abondante dans le désert. Apicius, célèbre maître-queux de l'ancienne Rome, la faisait cuire dans une sauce au vin et saumure d'anchois, additionnée de quantité d'épices et d'ombellifères aromatiques. Plusieurs auteurs grecs et latins font l'éloge de ce fruit souterrain qui, souvent, agrémente les festins. Les Gaulois l'ont élu comme richesse culinaire. Le chêne était pour eux un arbre divin et la truffe qui croît

à ses pieds un don du ciel. Elle disparaît à la suite des grands cataclysmes barbares et ne réapparaît qu'au XIV^e siècle sur la table des rois qui consomment alors la « truffe de Bourgogne ». Le Moyen Âge et l'Église catholique l'ont longtemps rejetée de leurs festins, l'entachant de mille sorts. En effet, ce champignon, né sous la terre et « aussi noir que l'âme d'un damné » ne pouvait être comestible... De plus, sa peau verruqueuse, ces « ronds de sorcière », ce « brûlé » autour des arbres que la truffe engendre ne pouvaient abriter qu'un aliment maléfique.

Le calendrier républicain redonne ses lettres de noblesse à la truffe en lui dédiant un jour, le 28 de frimaire (fin décembre). Dans les vastes chênaies et forêts qui recouvraient la France, existent depuis toujours des truffières naturelles...

Le XIX^e siècle est l'époque où la truffe influence de nombreux auteurs. Balzac y trouve son inspiration : « Quelques truffes à mon souper et c'est dix, vingt personnages de la Comédie Humaine qui jaillissent sous ma plume. » Il la glisse dans les soupers de ses personnages de roman. On y déguste du « pâté de foie de Strasbourg

clouté de truffes crues », le feu dore « une omelette aux truffes ».

Alexandre Dumas, Alphonse Daudet, Colette, Proust et bien d'autres ont vanté les mérites de ce précieux tubercule. Chez Georges Sand, à Nohant, la truffe est à tous les menus, dans des plats aristocratiques et bourgeois comme le lièvre à la royale ou le risotto à la truffe noire. Colette vouera une passion à la plus « révéree des princesses noires ». Dans son livre, *La petite truie de M. Rouzade*, elle raconte l'exaltation qui présidait à sa récolte : « Nous espérons, à chaque arrêt, la truffe fabuleuse, le monstre inégalé... »

« La truffe brille dans les dîners ministériels, dans les soupers fins de séduction amoureuse ou politique, où son parfum fait chavirer. Elle y est traitée comme une reine, devient le produit suprême qui fait le gage d'un repas raffiné et respectable. »¹

... AUJOURD'HUI

Si la vie de la truffe fut longtemps un mystère absolu, au XX^e siècle, l'homme parle de trufficulture. Il crée les plants mycorrhizés, tente d'élucider le mystère de la truffe et se penche sur les mystères de la fructification de ce champignon souterrain. On découvre qu'elle résulte du mariage du mycélium vivant en symbiose avec les racines de certains arbres et que, des échanges réciproques de cette association symbiotique, se forme la truffe. Aujourd'hui, La France est le premier pays consommateur de truffes au monde, elle ne produit pourtant que de dix à quarante tonnes de truffes noires par an (sans compter la part d'autoconsommation et

¹ in *l'ABCdaire des truffes*, éd. Flammarion

Languedoc-Roussillon Les élus favorisent la production truffière

Certaines collectivités territoriales s'impliquent dans une politique de développement de la production truffière sous forme d'appuis techniques ou financiers. En Languedoc-Roussillon, par exemple, la région met en œuvre un programme exemplaire de financement des travaux de sylviculture truffière et de trufficulture (aide de 40 % du montant HT).



Ci-dessus, de gauche à droite : Le cours de la truffe se fait en fonction de l'offre et de la demande. Bocal de conservation des truffes. L'homme a découvert la truffe peu à peu au fil des siècles. Ci-contre : au XIX^e siècle, la truffe brille dans les dîners ministériels, les soupers.

de ventes confidentielles), en importe tout autant d'Espagne et d'Italie.

Les zones de prédilection de la truffe noire sont en France, le Sud-Ouest et le Sud-Est. Le Centre-Est produit la truffe de Bourgogne. L'Italie et l'Espagne sont avec la France les principaux pays producteurs de truffes. Depuis les années 1980, la truffe noire a été implantée aux États-Unis, notamment en Californie et en Caroline du Nord, mais les récoltes y sont faibles. Les tentatives de création de truffières sont plus structurées et de plus grande ampleur en Australie et en Nouvelle-Zélande. Les truffes d'Europe étant en quantité insuffisante pour satisfaire la demande sur le marché mondial, le commerce de truffes d'autres origines a connu un essor depuis le milieu des années 1990, notamment lorsque ces espèces ont quelques ressemblances avec les truffes nobles produites en Europe, à un prix bien inférieur. C'est le cas de l'insipide « truffe chinoise », dont l'un des noms latins est *Tuber indicum*, qui a fait son apparition en Europe en 1994, et qui est de plus en plus consommée ailleurs dans le monde, comme au Japon, au Canada ou aux États-Unis. Elle doit son succès à sa ressemblance visuelle avec la truffe noire mais son parfum est sans intérêt et sans force... Elle est utilisée le plus souvent pour tromper le consommateur. Vingt à

quatre-vingts tonnes de truffes chinoises sont importées chaque année en France (soit l'équivalent de la production européenne de la truffe noire...).

LES TECHNIQUES TRUFFIÈRES

Les premières tentatives de culture de la truffe datent de 1756. Elles furent réalisées sous forme de semis de truffes en plein champ, d'abord par un certain Bradley, puis par le célèbre naturaliste Buffon... Naturellement, sans présence d'arbres, la symbiose ne put s'établir et ces expériences se soldèrent par un échec. Les techniques truffières virent donc le jour donc le jour accidentellement, très peu de temps après, lorsque de Montclair, procureur général au Parlement d'Aix-en-Provence, fit semer sur sa terre calcaire de *Bourgane* (Saint-Saturnin-lès-Apt) des glands de chênes et y récolta des truffes dix ans plus tard. D'autres peuplements à vocation truffière devaient ensuite être constitués volontairement, selon la même méthode, grâce à l'ingéniosité de pionniers qui ne se rencontrèrent d'ailleurs jamais : Mauléon, en 1790, dans le département de la Vienne, puis Talon, en 1810, dans le Vaucluse... Rousseau, négociant en truffes à Carpentras, participera à la vulgarisation technique en concourant lors de l'exposition universelle de 1855. À partir de cette période, les techniques s'échafauderont

par tâtonnements, en s'appuyant fortement sur une observation fine du milieu. Des forestiers, comme Georges-Grimblot, conservateur des eaux et forêts, Bedel ou Kieffer, inspecteurs des eaux et forêts, ou encore Tassy, garde général, participeront activement à l'élaboration des prémices de ce que Bedel qualifiera, déjà en 1866, de « sylviculture truffière ».

Le phylloxéra, insecte ravageur détruisit la vigne dans les années 1880, aussi bien dans le Quercy et le Périgord qu'en Provence. Dans ce milieu totalement différent de nos paysages boisés actuels, la truffe connut une expansion galopante car la forêt partit alors à la conquête des espaces abandonnés par l'agriculture en passant par le stade « pré-bois » (1^{er} stade de conquête forestière dans les successions végétales progressives) très favorable à *Tuber melanosporum*. Mais, par la suite, la fermeture presque complète du couvert forestier condamna partout la production car aucune gestion forestière vraiment adaptée ne fut mise en place... Ainsi, la production de la plus recherchée des truffes, la truffe dite du Périgord (*Tuber melanosporum*), connut donc son apogée dans les années 1880 où la France en voie de reboisement (création naturelle des prés-bois) produisit annuellement de 1 000 à 2 000 tonnes du précieux champignon ! Il s'agissait alors principalement de cueillettes effectuées dans des boisements naturels ouverts, souvent sylvo-pastoraux. Pendant la Grande Guerre, l'entretien des truffières fut délaissé au profit des cultures de première nécessité. L'exode rural et la mécanisation de l'agriculture par leurs répercussions eurent raison de l'âge d'or de la truffe. Pendant l'entre-deux-guerres, la production française de « diamants noirs » chutera à 500 tonnes par an puis à moins de ▶



Depuis longtemps, on vante les mérites de ce tubercule noir très parfumé.

P. SOURZAT

Le coin du gourmand

« Les gourmands de toutes les époques n'ont jamais prononcé le nom de la truffe sans porter la main à leur chapeau. »

Alexandre Dumas

Galettes de pommes de terre aux truffes de Lalbenque

Préparation : 15 minutes. Cuisson : 15 minutes.

Pour 4 personnes :

600 g de pommes de terre BF15,
200 g de beurre fondu et clarifié,
100 g de truffes fraîches,

Fleur de sel et poivre du moulin, papier sulfurisé.

Peler et tailler très finement les pommes de terre en rondelles. Passer les rondelles au beurre clarifié. Sur une plaque à four, surmonter de papier sulfurisé, disposer une épaisseur de rondelles de pommes de terre en rond et collées entre elles au beurre (rond d'une grandeur d'un bol à déjeuner). Faire en tout quatre rondelles, une par personne, ajouter sel et poivre. Détailler également les truffes en fines rondelles, les disposer sur la première galette en laissant dépasser les bords de la

pomme de terre d'un demi-centimètre. Ajouter alors une deuxième couche de pommes de terre, saler et poivrer.

Cuire au four, à 250° (th. 8), jusqu'à une belle coloration blonde, soit environ 12 mn ; les galettes sont alors croustillantes et parfumées.

Recette de Gilles Marre, le Balandre, Cahors, Lot.

Salade aux truffes de Bourgogne et langres chaud

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 20 minutes.

Pour 4 personnes :

Salade scarole, salade feuilles de chêne,
Huile de noisette,
20 à 25 g de truffes de Bourgogne,
Vinaigre de vin vieux de Xérès, sel, poivre,
Pain de campagne en tranches,
Un fromage de Langres.

La veille, couper les truffes en lamelles très fines dans un saladier. Couvrir de 3 cuillères à soupe d'huile de noisette ou d'huile d'olive très douce (type Nyons, par exemple).

Le jour même, préparer de petites tranches de pain de campagne et y étaler des tranches de fromage de Langres. Mettre au four à 200° C (th. 6) pour gratiner. Pendant ce temps, préparer la salade en ajoutant à l'huile aux truffes une cuillère de vinaigre, le sel et le poivre du moulin. Disposer la salade dans les assiettes en répartissant les lamelles de truffes.

Couvrir avec trois tranches de pain au langres gratinées. Attention à ne pas laisser les truffes trop longtemps dans le vinaigre : elles « cuiraient » et perdraient tout leur arôme.

Recette de Marie-France Adamec, Baillancourt, Haute-Marne

Recettes publiées dans « La Truffe » de Pierre Sourzat et reproduites avec son aimable autorisation



P. SOURZAT

► 100 tonnes après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, grâce à la persévérance des trufficulteurs qui procèdent par plantation d'arbres mycorhizés, la production nationale est stabilisée entre 10 et 40 tonnes de *Tuber melanosporum* et 5 à 8 tonnes de *Tuber uncinatum*. Mais les besoins du marché sont énormes ! La production française de truffes du Périgord représente, selon les années, la moitié ou le tiers de la production mondiale de cette truffe ; les deux autres pays producteurs étant l'Espagne et l'Italie... La plupart des propriétaires forestiers sur terrains calcaires ignorent qu'ils possèdent d'anciennes truffières « englouties » sous les frondai-

sons de leurs forêts... Aussi, tous les gestionnaires gagneraient à développer des techniques de sylviculture truffière (forêt jardinée par micro-station) compatibles avec la production de bois de qualité, pour dynamiser leurs revenus forestiers et la production de bois, et redonner ses lettres de noblesse au fleuron de la gastronomie française.

ENJEUX ÉCONOMIQUES

Le revenu brut de la sylviculture truffière peut même se raisonner arbre par arbre ! Un seul arbre, qualifié de « très bon producteur », pourra produire un à trois kilogrammes de truffe ; un arbre jugé

« moyen » de l'ordre de 0,2 à 0,5 kg. Bien entendu, peu d'arbres seront producteurs à l'hectare. Tout dépendra des conditions de la micro-station et du savoir-faire du sylviculteur ! Sur station idéale et en année climatologiquement moyenne, les forêts concernées par ce jardinage forestier par micro-station, qu'elles soient d'origine naturelle ou artificielle, pourraient produire de 1 à 10 kg de truffes par hectare. Le cours de la truffe qui se fait en fonction de l'offre et de la demande a atteint l'année dernière 1 000 euros par kilo pour la truffe noire... Les seuls besoins des conserveries françaises seraient de 250 kg.



La truffe du Périgord aime le climat méditerranéen.

Chênes verts éclaircis pour la production de truffes et de bois.



J.-C. CHABALIER

En symbiose avec les arbres de nos forêts...

La truffe, c'est bien connu, est rare... Il faut être pour elle aux petits soins. Il lui faut juste ce qu'il faut de chaleur, juste ce qu'il faut de froid, juste ce qu'il faut de pluie, des orages sur mesure, un arbre ami, un sol adapté, une flore écologique, une récolte faite avec douceur, un cuisinier délicat et enfin un amateur éclairé pour la déguster...

La truffe est contrainte pour vivre de se rattacher à une autre vie. C'est un champignon souterrain associé aux racines d'un arbre-hôte. On parle de symbiose entre l'arbre, appelé arbre-hôte et le champignon : la truffe donne à l'arbre certains sels minéraux tandis que l'arbre donne à la truffe des sucres et des substances de croissance. La truffe aiderait aussi l'arbre à supporter des taux de calcaire élevés et à réguler son eau. C'est en quelque sorte ce qu'on peut appeler « une relation à bénéfices réciproques ». Ces échanges nutritifs permettent le développement du mycélium qui se propage dans le sol et va conduire à la formation des truffes. L'arbre hôte, appelé aussi arbre truffier, est l'arbre qui produit les truffes. Sa présence est indispensable à la formation de ces dernières. L'arbre truffier est caractérisé par la présence de mycorhizes du champignon sur ces raci-

nes. Ce que nous appelons la truffe est en réalité le fruit du champignon (ascocarpe). Une soixantaine d'espèces de truffes a été à ce jour recensée dans le monde, présentant chacune une écologie différente et vivant en symbiose avec des hôtes différents, tous appartenant à des essences sociales forestières. Les truffes étant des champignons ectomycorhiziens, elles peuvent s'associer à la plupart de nos essences forestières, qui acceptent naturellement ce type de mycorhizes. En France, la truffe vit en symbiose avec ces espèces :

- les chênes : pubescent, vert, pédonculé, sessile, et même kermès...
- les noisetiers : commun, de Byzance,
- les tilleuls : argenté, petites feuilles, grandes feuilles...
- les pins : noir d'Autriche, sylvestre, d'Alep, pignon...
- les hêtres,
- les cèdres,

- les charmes,
- les robiniers,
- les châtaigniers et chênes lièges (en zone de contact géologique avec le calcaire).

UN SOL ET UN SOUS-SOL PROPICES

Un sol propice à la truffe requiert des caractéristiques particulières. Elle apprécie des sols calcaires, aérés et drainants c'est-à-dire non compactés et assurant un drainage rapide de l'eau en cas d'averses abondantes ce qui implique aussi un sous-sol fissuré et perméable. Ces sols doivent se réchauffer facilement et présenter une activité biologique intense, la transformation de la matière organique doit y être rapide. En termes de basicité ou d'acidité du sol, le pH avoisinera 8 pour la truffe noire ou la truffe d'été et sera de 7 à 8 pour les truffes de Bourgogne, brumale ou mésentérique. ▶



PH. BRUNNER

Truffe du Périgord en cours de cavage.



J.-L. GUERIN

La truffe de Bourgogne parvient à maturité avant les grands froids.

La truffe a besoin de sols calcaires, aérés et drainants.

P. SOURZAT

► Les sols truffiers se composent principalement de calcaire et d'éléments plus ou moins fins dont l'argile qui, lorsqu'il est présent sans excès, est essentiel pour la structuration du sol et la régulation de l'humidité. Car si la truffe a besoin d'eau, elle craint cependant l'humidité permanente. La capacité du sol à drainer l'eau et à la retenir en profondeur, pour la mettre ensuite très progressivement à disposition des racines et des mycéliums grâce au phénomène de remontée capillaire est essentielle. Elle permet de réduire les conséquences des sécheresses estivales. Sur les micro-stations truffières, le sylviculteur truffier devra être très attentif à l'évolution écologique de son sol afin d'éviter le compactage et les excès de matière organique. Des interventions culturales de type jardinatoires

pourront être décidées en rattrapage : travail superficiel du sol, ratissage des matières organiques, dosage du couvert forestier...

LES CLIMATS TRUFFIERS

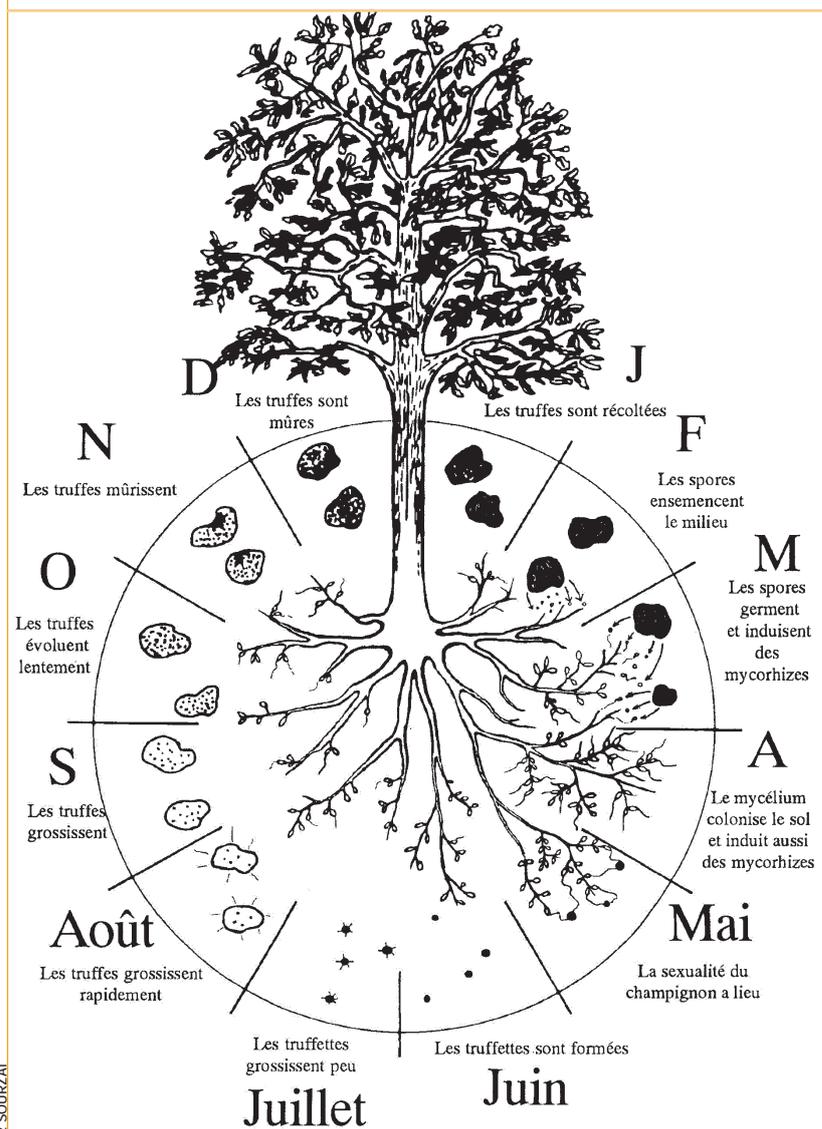
Les truffes se développent sous différents climats. La truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*) aime les climats de type méditerranéen. Elle tolère cependant des climats : subcontinental, océanique, subocéanique en situation ensoleillée et terrains pentus bien exposés (sud, sud-ouest). En climat continental ou en altitude, le facteur limitant étant le gel qui dégrade ou tue le fruit du champignon. La production de *Tuber melanosporum* est possible entre 40° et 49° de latitude nord.

La truffe brumale (*Tuber brumale*) est adaptée au climat méditerranéen mais apprécie aussi tout particulièrement les climats océanique et subocéanique.

La truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) prospère sous des climats très différents : océanique, semi-continental, continental et méditerranéen montagnard.

Un des principaux facteurs discriminants est le gel du sol en profondeur qui peut, lorsqu'il concerne les cinq à vingt premiers centimètres, interrompre la croissance et la maturité des ascocarpes. La truffe de Bourgogne est, de ce point de vue, avantagée car elle parvient à maturité avant les grands froids. D'une manière générale, les truffes ont besoin d'une alternance des périodes de chaleur (avec sécheresse relative) et d'humidité pour que se produise l'initiation fructifère. *Tuber uncinatum* est favorisée par les pluies abondantes en été, au mois de juin, juillet et août (60 à 130 mm/mois). *Tuber melanosporum* a des besoins plus limités en eau en juin et juillet, alors que les orages d'août lui sont très bénéfiques : sa croissance peut alors être exponentielle. Une forte sécheresse aux mois de mai et de juin peut cependant condamner les truffettes dont la majorité des naissances a lieu en avril et mai.

CYCLE BIOLOGIQUE DE LA TRUFFE NOIRE (T. Melanosporum) AU COURS D'UNE ANNÉE



P. SOURZAT

L'antenne de la Drôme du CRPF Rhône-Alpes travaille depuis de nombreuses années au développement de la trufficulture et de la sylviculture truffière, principalement en zone provençale avec la truffe noire. Témoignage du spécialiste Pierre Tabouret.

« La truffe contribue au renouveau du patrimoine forestier ! »

Nous avons entrepris de développer la production de truffe de Bourgogne et nous travaillons à construire un projet autour d'autres champignons forestiers comme des lactaires ou des cèpes. La truffe est en état de sous-production au niveau européen et c'est bien dommage, c'est un manque à gagner pour les forestiers. Elle présente, en effet, beaucoup d'intérêt pour les propriétaires, sur le plan économique comme sur le plan de la gestion durable. Elle offre aussi une gestion intéressante contre les risques d'incendies, grâce à l'entretien dont elle doit faire l'objet. D'un point de vue environnemental, c'est une production propre « sans engrais ». Elle dégage donc une image positive et est bien acceptée par les collectivités. Nous organisons des réunions d'informations, notamment sur les techniques et également des manifestations grand public avec le syndicat des trufficulteurs. Nous travaillons en Isère, en Drôme, en Ardèche et dans l'Ain sur la truffe de Bourgogne. Nous mettons en place une vingtaine de parcelles expérimentales pour affiner nos connaissances et les proposer aux propriétaires. Les parcelles sont majoritairement situées dans des propriétés privées. Les premières ont été mises en place en 2004, les autres plus récemment. Nous apportons un appui technique et de la vulgarisation forestière.

UNE PRODUCTION FRUCTUEUSE

C'est une production fructueuse sur le plan financier pour les forestiers qui s'y intéressent de plus en plus ! Nous avons d'ailleurs plus de demandes au CRPF pour des questions sur la sylviculture

truffière que pour la partie gestion sylvicole des forêts ! Cette partie a été négligée par les CRPF, mais il n'est pas trop tard, je pense que nous avons un rôle à jouer afin d'aider à mettre en valeur les autres fonctions et richesses de la forêt française.

La sylviculture truffière a été redécouverte par Alban Lauriac, ingénieur au CRPF du Languedoc-Roussillon et spécialiste. Il a mis au point une méthode en liaison avec d'autres ingénieurs comme Sébastien Diette de la Société Alcina (à Montpellier) ou Santiago Reyna Domenech, de l'université polytechnique de Valencia (Espagne). Il organise également des échanges nationaux avec la région Paca, le département de la Charente et l'Inra à Nancy et les régions frontalières avec l'Italie et l'Espagne.

CRÉATION D'UNE TRUFFIÈRE

La truffière est l'endroit où la truffe est récoltée mais c'est aussi une entité écologique regroupant les facteurs indispensables à son apparition. Il faut un parfait équilibre du milieu entre le champignon et les facteurs comme le sol, le climat, l'arbre-hôte, la faune et la flore. Il faut veiller à maintenir cet équilibre pour que la production de la truffière ait lieu. Il faut tout d'abord faire un diagnostic du terrain. L'idéal est d'avoir un terrain sur lequel il y a déjà eu un passé truffier. Il faut qu'il soit protégé des vents dominants et qu'il bénéficie d'un bon ensoleillement.

On observe les essences en place, on élimine celles qui ne présentent pas d'intérêt. On prend soin des chênes : il faut être particulièrement attentif à la repousse du système racinaire. Il faut aérer le milieu, on ne

peut rien espérer en milieu fermé. Si cela est nécessaire, il faut introduire des plants mycorhizés. Nous n'arrosions pas. Nous avons connu des saisons sèches mais cette année les précipitations ont été normales : nous devrions voir les premiers résultats.

LE COÛT D'INSTALLATION D'UNE PLANTATION TRUFFIÈRE

Il faut certes un investissement d'environ 3 000 euros. Il faut savoir que la production sera décalée dans le temps, et qu'il y a une part d'inconnu, notamment avec les aléas climatiques. Aujourd'hui, nous sommes en état de manque chronique. La demande est très forte. Le kilo de truffes noires varie entre 500 et 1 000 euros le kilo. En saison « normale », il faut compter entre 500 et 700 euros le kilo. La truffe de Bourgogne, elle, s'achète entre 180 et 250 euros le kilo. Outre son évident intérêt économique, la truffe contribue au renouveau du patrimoine forestier ; elle favorise la lutte contre l'érosion des sols et entretient leur vie.

PROPOS RECUEILLIS PAR C. MOUSSU

Contact : Fédération française des trufficulteurs (FFT),
7 bis rue du Louvre - 75001 Paris.
Tél. : 01 42 36 03 29
Fax : 01 42 36 26 93
Site : www.fft-tuber.org



JEAN-CHRISTOPHE CHABALIER

« Nous travaillons en Isère, en Drôme, en Ardèche et dans l'Ain sur la truffe de Bourgogne », précise Pierre Tabouret.



A. LAURIAC

Sylviculture par micro-stations.

La sylviculture truffière

La sylviculture truffière est une sylviculture globale car elle intègre l'ensemble des productions compatibles entre elles : bois, non-bois et services. Elle peut être pratiquée sur l'ensemble des sols calcaires européens.

La sylviculture truffière privilégie une approche forestière complémentaire de la voie agricole (trufficulture de vergers). Elle est fondée sur la gestion et le maintien durable de l'ouverture du milieu, sur la pratique d'opérations d'amélioration (éclaircies) ou d'opérations de régénération, comme le recépage ou la régénération naturelle (des arbres et de l'espèce de truffe-objectif) ou assistée (ajout d'arbres déjà mycorhizés). Ainsi, le sylviculteur truffier s'attachera plus à gérer, de manière pérenne, un milieu boisé naturellement propice à la production de truffes qu'à cultiver un champignon... Les coupes étant toutes réalisées simultanément, nous pourrions les qualifier de « jardinatoires ». Elles seront également accompagnées de travaux de type jardinatoire visant essentiellement à provoquer l'association mycorhizienne de l'arbre et du champignon et/ou la régénération du peuplement. Compte tenu des forts enjeux économiques, toutes ces opérations seront préa-

lablement fondées sur une minutieuse observation du terrain s'appuyant sur les conditions de station et sur différents indices tendant à confirmer ou à infirmer la présence de truffes. Pour s'aider dans ses tâches de diagnostics et de récolte, le sylviculteur truffier se dotera d'un chien dressé pour la recherche de la truffe (le « cavage »). Il pourra également faire appel à l'expertise de techniciens ou d'ingénieurs forestiers formés et, depuis peu de temps, à des analyses par prélèvement de sol et biologie moléculaire pour s'assurer toutes les chances de succès.

La sylviculture truffière intéresse :

- les peuplements naturels à réhabiliter,
- les peuplements artificiels à rénover (plantations non productives de truffe) ou à gérer (cas des plantations dédiées dès le départ à la production truffière).

Cette sylviculture globale peut être pratiquée sur l'intégralité du peuplement (sylviculture dite « en plein ») lorsque les conditions de station seront homogènes et très favorables à l'espèce de truffe recherchée (cas peu fréquents) ou uniquement sur des microsites favorables : il s'agit alors d'une sylviculture dite par « micro-station ». En sylviculture truffière pratiquée par micro-station, le premier objectif du gestionnaire sera de déclencher la production de seulement quelques arbres à l'hectare (moins de dix ; un à deux arbres par micro-station). Dès la production de truffes déclenchée sur une micro-station, on s'attachera à l'agrandir ou à créer une autre micro-station productrice. Les investissements seront ainsi réalisés au fur et à mesure des rentrées financières... Hors micro-station, le peuplement sera géré avec les autres objectifs compatibles (bois uniquement, non-bois et/ou services...).

MODE DE TRAITEMENT

Le traitement correspondant le mieux à cette sylviculture multifonctionnelle et multi-productive est le traitement irrégulier. Les coupes et travaux jardinatoires interviendront en continu et donc très régulièrement (rotation maximale de trois ans). L'objectif recherché sera de créer des ouvertures dans le couvert forestier, en dosant les différentes stratégies lorsqu'elles existeront, en favorisant leur apparition lorsqu'elles seront absentes. Les critères de gestion doivent tenir compte du couvert et de la dynamique racinaire des arbres-objectifs. Les arbres producteurs de truffes doivent pouvoir disposer d'un système racinaire assez vigoureux renouvelant de nombreuses jeunes racelles où pourront s'établir les associations mycorhiziennes. Les arbres vieillissant et/ou présentant des signes marqués de dépérissement seront éliminés ou éventuellement recépés (cf. infra).

Les coupes jardinatoires

Ces coupes, à la fois d'amélioration et de régénération, ont pour vocation de garantir une production durable en maintenant la croissance et le renouvellement racinaires des arbres producteurs de truffes, et en optimisant les autres productions compatibles : bois, non-bois (produit « chasse », produit « accueil contre rémunération »...) et services (paysage, biodiversité, DFCL, protection des sols, etc.).

Les coupes d'amélioration

Elles permettront de doser le couvert forestier pour maintenir durablement une ouverture du milieu et un écosystème adaptés à la truffe choisie. Elles seront donc à moduler, notamment en



P. SOURIZAI

Plants de chênes verts mycorhizés.

Le sylviculteur truffier doit se doter d'un chien dressé pour la recherche de la truffe.



P. SOURZAT



A. LAURIAC

fonction du climat et de l'exposition. On enlèvera prioritairement les arbres non producteurs de truffe, les sujets les moins vigoureux et dont la forme est trop élançée. Avec les espèces d'arbre rejetant vigoureusement, on effectuera ces coupes en début d'été pour diminuer ou éviter les rejets ; les rémanents d'exploitation seront disposés sur les souches. Éviter les phytocides (sensibilité mycélienne et « ponts mycorhiziens », comportement éthique...). Les essences à bois précieux, généralement non ectomycorrhiziennes, seront prioritairement réservées pour constituer le couvert et feront l'objet d'une éducation attentive.

Les coupes de recépage et de régénération : les recépages seront réalisés pour relancer un arbre dont la production truffière est arrêtée depuis plus d'une dizaine d'années ou déclencher un arbre non producteur. Ils interviendront préférentiellement au mois de mars ou de novembre, c'est-à-dire à la période idéale pour obtenir la meilleure dynamique des rejets et donc le rajeunissement du système racinaire... Les semis et drageons seront conservés en priorité et éduqués (travaux jardinatoires) pour renouveler le peuplement.

Quelques conseils sur les travaux « jardinatoires » non obligatoires

Des plantations en enrichissement de plants mycorhizés (éventuellement avec une autre espèce d'arbre), ou de plants mycorhizés « inoculateurs » : plants introduits à 1 ou 2 mètres à l'extérieur d'un ancien brûlé ou d'un brûlé supposé.

Des travaux d'observation et de contrôle : analyse biomoléculaire des spores par prélèvement de sol, repérages avec le chien, plants « pièges » et/ou prélèvements racinaires in situ pour confirmer ou infirmer la présence du mycélium de la truffe-objectif et mieux orienter sa gestion.

Des arrosages dits « de secours » peuvent être entrepris (tonne à eau) sur la partie productive du brûlé des meilleurs arbres producteurs, pour amortir d'éventuelles déficiences climatiques.

FAIRE UNE PLACE À LA SYLVICULTURE TRUFFIÈRE

Techniquement, les bases et principes de la sylviculture truffière, c'est-à-dire le maintien, et donc la gestion, sur terrain calcaire d'un écosystème forestier ouvert propice aux truffes, grâce au renouvellement et à la bonne vigueur du peuplement,

ont pu être établies. Ce travail est basé sur les recherches bibliographiques et les nombreuses observations effectuées chez les propriétaires forestiers par le CRPF Languedoc-Roussillon.

Le développement de cette sylviculture multi-productive doit à présent trouver sa place au sein de nos politiques forestières et trufficoles. Les enjeux environnementaux et les risques d'incendies, les attentes sociétales en matière de multifonctionnalité des territoires boisés, les besoins du terrain et la demande pressante des propriétaires fonciers ou forestiers motivés par la recherche de nouveaux revenus, sont très importants.

Trufficulture (voie agricole) et sylviculture truffière (voie forestière) ont la même ancienne origine. La redécouverte de la sylviculture truffière offre à présent un choix au propriétaire foncier ou forestier. Ainsi, chacun, en fonction de sa sensibilité, de sa propriété ou de sa disponibilité pourra trouver chaussure à son pied...

Toutes les conditions sont aujourd'hui réunies pour une relance réussie de notre production truffière : les propriétaires forestiers cherchent de nouveaux revenus, ainsi que de nouvelles solutions pour la gestion multifonctionnelle et la protection d'espaces boisés en pleine expansion, les trufficulteurs souhaitent relancer une production très menacée et dont un gros potentiel « dort » sous les forêts. La société, quant à elle, réclame une meilleure prise en compte des milieux naturels et des paysages, ainsi qu'une plus grande protection vis-à-vis du risque d'incendie.

Envisagée dans le cadre d'une sylviculture globale, intégrant la production de bois industriels et artisanaux mais aussi l'ensemble des autres productions de biens et de services, la sylviculture truffière peut « booster » la mobilisation des bois et les revenus des propriétaires forestiers en zones calcaires...

Pré-bois de chênes verts réhabilité par la sylviculture truffière et producteur de truffes nobles.



J.-C. CHABALIER

La sylviculture truffière peut booster les revenus des propriétaires forestiers.



Faire renaître les anciennes truffières



J. GOUBIER

Les propriétaires forestiers se réunissent 7 à 8 fois par an pour échanger leurs observations.

Qu'est-ce que le Cetef ?

Le Cetef ou centre d'études techniques forestières, est une association de propriétaires passionnés qui souhaitent utiliser le milieu naturel des garrigues, bois, causses et landes du Languedoc-Roussillon pour produire de la truffe noble¹, « la mélando ». La truffe sauvage existe depuis des siècles, nous essayons par l'intervention humaine de faire renaître des truffières anciennes en adaptant des techniques de sylviculture.

Quelle méthodologie employez-vous ?

L'expérimentation et l'échange. C'est notre philosophie : mettre ensemble et confronter nos connaissances... Comme il est difficile de mettre le milieu naturel en station agronomique, nous faisons de l'expérimentation chez nous, sur nos propriétés. Donc, quinze petites « stations de recherches appliquées » existent à l'heure actuelle en Languedoc-Roussillon, de Ste-Enimie (48) à Pézilla-de-Conflent (66) ! Le règlement impose à chaque membre un protocole unique afin de pouvoir établir des comparaisons. Nous nous réunissons sept à huit fois par an afin d'échanger nos observations, de faire de la formation technique et scientifique (étude de la flore, étude pédologique, fonctionnement de l'arbre, des racines...). Nous avons un

Alain Reder est le président fondateur du Cetef Sylviculture truffière de la région Languedoc-Roussillon. Interview.

partenariat avec le CRPF Languedoc-Roussillon et des chercheurs du CNRS, de l'Inra, de l'IRD (Institut pour la recherche développement) et de l'IDF (Institut pour le développement forestier). Des programmes de recherche, plutôt centrés sur la trufficulture agricole, ont été initiés par la région en raison de la crise viticole : l'Inra et le CNRS recherchaient des expérimentations sur le terrain.

Concrètement quelle méthode employez-vous ?

Nous expérimentons selon la théorie de notre animateur, Alban Lauriac, ingénieur au CRPF Languedoc-Roussillon et spécialiste de la sylviculture truffière. Il part du postulat que la truffe est plus le produit d'un écosystème arboré complexe, que d'une véritable culture de type verger, et que pour l'installer ou la faire revivre durablement, il faut s'efforcer de recréer, gérer et protéger cet écosystème forestier... Les fondements techniques de la sylviculture truffière reposeraient sur la dynamisation de la croissance racinaire des arbres et de la décomposition de la matière organique. C'est une sylviculture de peuplement « jardinée ».

Vous avez commencé l'expérimentation en 2004, avez-vous déjà pu observer des résultats ?

Nous avons déjà noté plusieurs évolutions très favorables, notamment l'apparition de « brûlés »² qui se déclarent. Entre le moment où apparaissent le brûlé et la première production de truffes, il s'écoule de deux à six années. Les dures années de sécheresse que nous venons de subir ne nous ont pas encore permis de récolter

dans nos placeaux expérimentaux. Pierre Bernadach, notre nouveau président, souhaite compléter les dispositifs par des expériences à mener sur l'économie de l'eau (maîtrise de l'ombrage et du paillage...).

Les propriétaires forestiers montrent-ils de l'intérêt pour la sylviculture truffière ?

Les propriétaires forestiers de la région sont très intéressés car la forêt méditerranéenne produit un bois économiquement non mobilisable. Nous recherchons donc la mise en valeur par la multifonctionnalité et la multi-productivité de la forêt, comme le sylvopastoralisme, la chasse ou la sylviculture truffière... Ces productions forestières, ajoutées les unes aux autres, peuvent permettre une mise en valeur de nos espaces naturels méditerranéens. L'avenir des bois méditerranéens est sans doute en partie dans la truffe, tout au moins dans les zones calcaires !

PROPOS RECUEILLIS
PAR CHRISTELLE MOUSSU

¹ Truffe noble : truffe noire du Périgord.

² Brûlé : c'est une zone de forme arrondie, voisine de l'arbre, où la flore est plus clairsemée à cause du développement du champignon.

Contacts :
Pierre Bernadach, président du Cetef Sylviculture truffière : 7, place de la Fontaine, 66730 Pézilla-de-Conflent.
Animateur technique : Alban Lauriac, ingénieur forestier et spécialiste de la sylviculture truffière au CRPF Languedoc-Roussillon - 378 rue de la Galéra, Parc Euromédecine 1, 34097 Montpellier Cedex 5.
Tél. : 04 67 41 68 10.
Mail : alban.lauriac@crpf.fr
www.crpf-lr.com