



# LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

(Tuber mélanosporum)

par Michel Jamme

Pour nous, habitants du Lot et plus particulièrement du Canton de Martel, entendre parler et débattre de la TRUFFE dans les médias, au cours des mois d'hiver, de novembre à mars, est devenu si courant que nous sommes persuadés d'être au cœur de l'aire de production géographique dont la capitale incontestée - jusqu'à prétendre qu'elle en serait "*LA MECQUE*" - serait LALBENQUE. Nous savons bien sûr que c'est un produit rare, mystérieux, éminemment recherché en gastronomie et par conséquent fort cher, dont nous lisons avec curiosité les mercuriales s'établissant cette année à plus de 500 Euros ( € ) le kg.

C'est pourquoi l'annonce de l'organisation à Cuzance, petit village de 280 habitants à 7 km de Martel sur la route de Brive, de la JOURNEE NATIONALE DE LA TRUFFE, ce 28 mars 2003, a excité ma curiosité au point d'y consacrer, avec mon épouse Janine, une journée entière, réservée en principe aux professionnels ! Nous nous sommes faits parrainer par la Station Expérimentale de la Noix et de la Truffe de Creysse, dépendant du CTIFL ( Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes ) Co-Organisateur de la journée, que nous remercions.

Notre premier sujet d'étonnement fut de constater l'ampleur de cette manifestation organisée sur la propriété de Serge et Claudie DELBUT, tout près de leurs parcelles à truffes, certaines en exploitation depuis près de 20 ans .

Plus de 750 personnes, sûrement 1000 avec l'Organisation et le Service, s'étant inscrites auprès du CTIFL, il a été nécessaire d'aménager les lieux par création et/ou élargissement des voies d'accès pour camions et centaines de voitures, immenses parkings, lignes électriques et téléphoniques, montage de chapiteaux fonctionnels et superbes, assainissement etc..... Le résultat était d'autant plus remarquable que le temps a été favorable aux organisateurs.

Et la truffe dans tout ça ?

Nous nous sommes trouvés immergés au milieu d'une foule de passionnés, encadrés par des chercheurs de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), de cadres du CTIFL, d'universitaires savants, de Présidents de Syndicats de trufficulteurs des diverses régions de France concernées, d'Agents du service des Fraudes (attention à la truffe de CHINE !) de Politiques de la région et du Ministère de l'Agriculture, de délégués de l'Office National des forêts, de Scientifiques venus d'Espagne, d'Italie, d'Allemagne, de Belgique et même de Nouvelle-Zélande.

*Nous avons alors compris que le LOT et LALBENQUE, s'ils sont au cœur du pays historique de la truffe, n'en sont pour le moment que de modestes représentants.*

La grande région PERIGORD / QUERCY, qui ne représente que 5 à 10% de la production française, bénéficie pourtant d'un atout maître à ne pas négliger, celui de l'Appellation **TRUFFE NOIRE DU PERIGORD** (tuber mélanosporum) qui n'est pas une appellation géographique mais une appellation botanique . C'est ainsi que la même truffe tuber mélanosporum, récoltée en Région PACA représentant actuellement 80% du marché français, doit être obligatoirement dénommée « Truffe Noire du Perigord »...même si elle est récoltée en Provence. Officiellement, la Truffe Noire de Provence n'existe pas encore !

C'est ce qu'avait voulu démontrer récemment Clément Bruno - restaurateur à LORGUES dans le VAR - qui c'était présenté sur le plateau de l'émission TV « Combien ça coûte » avec un chariot garni de 120 kg de truffes fraîches récoltées en Provence, ce qui n'aurait pas été possible avec une quantité équivalente récoltée en Périgord.

Dans ce contexte de rareté et de prix forcément élevé, les trufficulteurs souhaiteraient retrouver ou se rapprocher d'un volume de production qui, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, juste après le catastrophique

phylloxera qui détruisit la plupart des vignobles français, atteignait en moyenne 1500 tonnes par an, production dans laquelle la part du Périgord était importante. De nos jours, la production de truffes en France, toutes régions confondues, ne représente en année moyenne que 40 tonnes par an, dont seulement 2 à 5 tonnes pour le *PERIGORD-QUERCY*. (A noter 2 tonnes pour le seul marché de Lalbenque en 2003 soit environ + 30% sur 2002.)

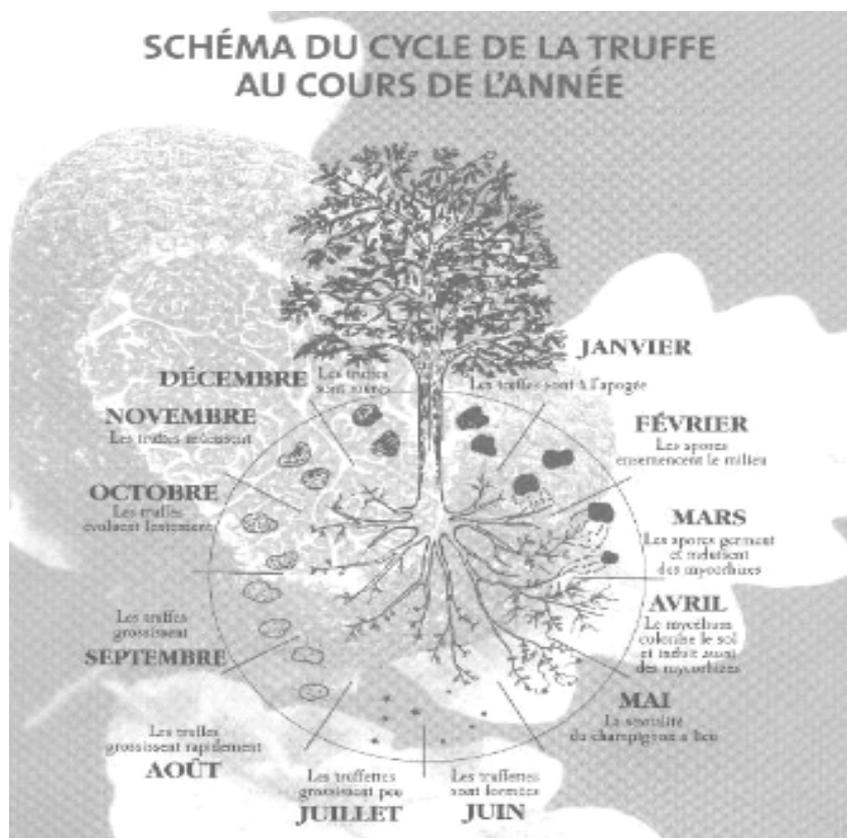
En France, les bassins de production les plus importants sont situés dans l'ordre décroissant de production : dans le Sud-Est (Vaucluse, Drôme, Gard essentiellement) en Midi-Pyrénées (Lot) en Aquitaine (Périgord) et plus au Nord-Est en Bourgogne, terroir calcaire viticole produisant une variété voisine dite « tuber uncinatum ».

Rappelons à ce stade que la truffe est un champignon souterrain poussant sur un sol calcaire pauvre, obligatoirement associé à un végétal, l'arbre truffier qui, chez nous, est essentiellement le *chêne pubescent* ou le *noisetier*. Pour d'autres régions, suivant la morphologie du sol et les aléas climatiques, l'arbre truffier peut être : le chêne vert (Provence) – le chêne pédonculé (Bourgogne) – le chêne Kermis-les tilleuls, pins et cèdres. Dans des conditions de sol et de climat favorables, les jeunes radicelles de l'arbre truffier se couvrent de petites excroissances d'environ 2 cm de long, semblables à des manchons appelées mycorhizes assurant la symbiose entre la truffe et l'arbre :

—L'arbre fournit au champignon les sucres et substances de croissance nécessaire.

—Le champignon (truffe) favorise l'absorption des sels minéraux par l'arbre.

Sans mycorhization : pas de truffes ! d'où l'importance de choisir des plants truffiers mycorhizés sélectionnés par l'INRA ou le CTIFL . Notons au passage que le cycle de la truffe commence au printemps, période au cours de laquelle les truffes oubliées dans le sol libèrent leurs spores. Si les conditions de la germination des spores sont réunies (aléas propres à tous les champignons) des filaments mycéliens vont se propager dans le sol et rencontrer des racines dont ils pourront infecter les tissus de l'écorce. Cette infection sera à l'origine de la formation de nouvelles mycorhizes. Elle peut aussi avoir lieu à partir de mycorhizes préexistantes sur plants mycorhizés sélectionnés.



C'est en Mai-Juin ou Juillet - selon les conditions climatiques de l'année - que naissent les truffes selon une sexualité mycélienne encore mal connue. Les truffes peuvent être observées au mois de juillet alors qu'elles ne pèsent que quelques dizaines de milligrammes.

En Août, la truffe tuber mélanosporum passe par une phase de croissance rapide remarquée notamment après les orages du 15 Août, à partir de fentes qui craquellent le sol, d'autant plus facilement remarquables que la zone de production, quasiment vierge de toute végétation, est ce qu'on appelle le « brûlé truffier ». C'est sur ces espaces que l'on peut apercevoir la fameuse mouche à truffes, attirée par le parfum de celle-ci pour y pondre ses œufs. Lorsque le chercheur (caveur) s'approche, l'envol de la mouche lui permet de repérer l'endroit où généralement la truffe mûre se situe.

Il serait ici trop long et fastidieux d'essayer d'expliquer tous les critères favorables à la création d'une truffière productive... qui d'ailleurs ne le serait peut-être pas, tant ce champignon est capricieux et mystérieux. On peut dire simplement que le pourcentage d'arbres producteurs d'une parcelle, pourtant uniformément plantée et traitée, fluctue de 20 à 25%.

On sait évidemment que le sol doit être calcaire avec un PH compris entre 7,8 et 8,4 l'optimum étant de 8. Il doit être filtrant, c'est à dire laissant circuler facilement l'eau et les gaz. La profondeur du sol ne doit pas excéder 40cm et le sous-sol doit également être calcaire. Si ce sous-sol est de la roche, celle-ci doit être fissurée pour faciliter l'implantation de l'arbre et un bon drainage du milieu.

On a remarqué par ailleurs que le sol ne doit pas être riche, avec peu d'apport de matière organique (M.O), essentiellement feuilles, pour obtenir la variété de truffe recherchée (mélano), l'augmentation de cette matière organique favorisant la fructification d'une autre espèce de truffe de qualité inférieure moins appréciée dite « brumale ». Donc, en cas de modification du taux de M.O, il faut nécessairement gérer le milieu en agissant sur le sol, sur l'herbe, sur la croissance des arbres !

Vous l'aurez compris, si la truffe est rare, c'est que son élaboration est mystérieuse, aléatoire et compliquée.

Une bonne connaissance scientifique de tous les paramètres favorables est évidemment un facteur essentiel que l'on peut se procurer ou améliorer auprès des Organismes Professionnels compétents, par exemple pour ne citer que les plus proches :

- C.T.I.F.L. Station Expérimentale de CREYSSE
- SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS DE MARTEL, actuel Président : Christian MALAURIE
- FEDERARION FRANCAISE DES TRUFFICULTEURS  
7 bis Rue du LOUVRE  
75001 PARIS.

Même avec des terrains favorables, des investissements importants et de la patience, ce n'est pas gagné d'avance !

C'est pourquoi notre Président de Région, Martin MALVY, a promis des aides spécifiques aux planteurs afin de relancer la trufficulture en MIDI-PYRENEES et notamment dans le LOT.

Acceptons-en l'augure.

*Michel Jamme*