

La plantation d'arbres truffiers

La truffe : *Tuber melanosporum* ou le diamant noir



LA TRUFFE

Lorsque que l'on parle de truffe le plus souvent on pense à *Tuber Melanosporum* ou la truffe noire du Périgord encore appelée diamant noir. Il existe environ 30 espèces de truffes dans le monde, cependant toutes ne présentent pas un intérêt gustatif et culinaire, il ne faut donc pas les confondre.

La truffe est un champignon hypogé (il se développe à l'intérieur du sol). Le champignon est lié aux racines de l'arbre truffier (symbiose). En mai-juin, le mycélium s'enroule sur lui-même, c'est la naissance de la truffette.

Les arbres et arbustes associés doivent être adaptés et avoir un système racinaire conquérant avec un pivot pour chercher l'alimentation hydrique et un chevelu racinaire dans les premières couches de sol pour le développement des mycorhizes.

LES CONDITIONS D'IMPLANTATION

- La texture de sol doit être équilibrée et sa structure grumeleuse.
- Si la roche mère est bien fissurée, 15 cm de sol peuvent suffire.
- Le pH doit être voisin de 8 et le taux de calcaire supérieur à 1%.
- Le sol doit être très organique, « il peut se travailler à la main ».

Le diagnostic préalable à l'implantation d'une truffière doit aborder différents volets, notamment l'historique de la parcelle : friche, ancienne vigne, prairie, terre nue, ainsi que la détermination de plusieurs caractéristiques :

- ▶ caractéristiques physiques superficielles, pierrosité et changement de couleur du sol, compacité ;
- ▶ caractéristiques physiques du sous-sol, qualités drainantes ;
- ▶ caractéristiques physico-chimiques.

LES ESPÈCES D'ARBRES

Les différentes espèces d'arbres susceptibles d'héberger la truffe

- ▶ Les chênes verts, pubescents, kermés...
- ▶ Les pins d'Alep et noir d'Autriche
- ▶ Le cèdre,
- ▶ Les noisetiers commun et de Byzance,
- ▶ Le tilleul,
- ▶ Le charme.



INTÉRÊT GASTRONOMIQUE

Les meilleures truffes

➔ Les noires

- *Tuber mélanosporum* (Truffe noire du Périgord) au parfum enivrant, puissant et complexe.
- *Tuber brumale* moins aromatique que *melanosporum* mais pas dénuée d'intérêt.
- *Tuber uncinatum* (truffe de bourgogne)
- *Tuber indicum* (truffe de chine) arômes discrets de sous bois (aspect visuel très proche de *tuber mélanosporum* mais sans commune mesure sur un plan aromatique).

➔ Les blanches

- *Tuber magnatum* (truffe d'Italie) aux arômes nuancés d'ail.
- *Tuber aestivum* aux arômes de champignon et de noisettes.

LA PLANTATION

Les travaux nécessaires

- La préparation du terrain doit éviter au maximum les bouleversements des horizons du sol et sous-sol tout en améliorant la structure.
- Le gyrobroyage et éventuellement un travail en profondeur par sous-solage ou rippage.
- Le labour, et autres préparations légères (disques, herse).
- Mettre en place à l'automne ou au printemps les plants mycorhizés.
- Effectuer une protection du plant par tuteurage et paillage au pied.
- Il est conseillé d'arroser les jeunes plants régulièrement pendant 2 ou 3 ans pour éviter le dessèchement du chevelu racinaire (risque de disparition de la mycorhization).
- La densité se situe de 150 à 350 arbres / ha en fonction de l'espèce plantée et la nature du sol.
- Après déboisement, deux ou trois années de culture de céréales atténuent les risques de propagation des champignons concurrents.

L'INVESTISSEMENT

Les moyennes départementales montrent que l'investissement est d'environ 5 000 €/ha. Il comprend les plants, la préparation des sols, la plantation ainsi que le petit matériel d'irrigation (tuyaux, vannes, goutteurs, petits réservoirs), s'il est nécessaire de faire des amendements ou de clôturer, le coût peut vite augmenter.

L'ENTRETIEN ET LA PROTECTION

La difficulté du métier de trufficulteur est de conduire en harmonie cette production, à la fois faire pousser un arbre et un champignon dans un sol adapté. **Ce qui est important** : une truffière entretenue est plus susceptible de produire qu'une truffière délaissée. Il est fortement conseillé de mettre une clôture contre les ravageurs et en particulier le sanglier.

Lorsqu'on plante une truffière, il est primordial de se rapprocher des truffières naturelles (garder le milieu ouvert, entretenir voire enrichir en matière organique ou en calcaire).

LA COMMERCIALISATION

A partir du 15 novembre, il est autorisé de vendre des truffes fraîches. La production est généralement commercialisée en vente directe sur les marchés, le voisinage des producteurs et bien sûr les restaurants.

Il n'y a pas à ce jour de marché de gros dans le département.



LA RÉCOLTE : LE CAVAGE

Les brûlés apparaissent généralement à partir de la 5ème ou 6ème année. Le début de la production se situe généralement entre la 8ème et la 12ème année.

Dates : entre décembre et mars, il faut passer une fois par semaine.

Il existe 3 méthodes de récolte :

- **Au cochon** : traditionnelle
- **Au chien** : la plus courante car l'animal dressé est très mobile
- **A la mouche** : surveiller au sol l'envol d'une mouche spécifique (difficile en période ventée).

La récolte est aléatoire d'un arbre à l'autre et d'une truffière à l'autre.

Après la récolte, les truffes se conservent une à deux semaines entre 0° et 4°C.

Source : Fiche technique régionale sur les filières peu développées en Languedoc-Roussillon

CONTACTS : Bruno MARITON (CRPF - ☎06 72 94 29 41) - Christelle ALENGRY (Chambre d'Agriculture - ☎06 71 57 19 63)
Jean PUIGSEGUR (Président du Syndicat des Trufficulteurs Catalans - ☎06 10 04 37 78)

