



Sommaire des articles du recueil 18/004

Page 03 Profession : chasseur de truffes !

Page 06 La truffe se plaît dans les Pyrénées

Page 07 Vannes. Une découverte rare, une truffe en ville

Page 09 Site remarquable du Goût : la maison de la truffe à l'étude

Page 11 Journée de formation avec les trufficulteurs du causse

Page 12 Faire prospérer la truffe sur le nord du Lot

Page 14 Les grillages près de Montcuq, nouveau combat de Quercy
Blanc Environnement

Capital

Profession : chasseur de truffes !

Léonor Lumineau 06/04/2018 à 11h19

←



1.000 euros le kilo pour une belle truffe noire du Périgord. © Malty/ Photocuisine.

Tôt le matin, les paysages de la Drôme provençale, à l'est de Montélimar, ses vieux villages en pierre et ses champs de lavande coupée, sont nappés d'un doux manteau de brume. Didier Chabert, 70 ans, est levé depuis plusieurs heures. Ses journées sont bien remplies : inspection des vergers et des éventuels dégâts causés par les sangliers, remise en place de la terre, soins aux chiens... L'homme est producteur de truffes. Le "diamant noir", utilisé en aromate dans la gastronomie française, le passionne. Sur le Domaine de Cordis, proche du village de Chantemerle-lès-Grignan, il a planté 30 hectares de vergers truffiers, autour de sa magnifique ferme rénovée. Entre leurs racines poussent des truffes noires dites "du Périgord", "Tuber melanosporum".

En 2016, au total 35 tonnes de ce champignon qui se négocie à prix d'or ont été récoltées en France, par environ 12.000 trufficulteurs, estime Michel Tournayre, le président de la Fédération française des trufficulteurs (FFT). 80% de la production vient du Sud-Est (Drôme, Gard, Vaucluse). L'Espagne et l'Italie sont les concurrents majeurs de l'Hexagone. Parmi les autres espèces en France, on trouve la truffe de Bourgogne (6-8 tonnes par an) et, en bien plus petite quantité, la truffe méésentérique et la blanche d'été.

>> ***En vidéo - Connaissez-vous la truffe rabelaisienne, l'or noir de Chinon ?***

Le profil de Didier Chabert, ancien col blanc – il a travaillé à la direction marketing d'Accor, puis a repris l'affaire familiale Nougat Chabert & Guillot à Montélimar – reconverti en agriculteur spécialisé en trufficulture, est original dans le milieu. "J'ai acheté ce domaine, et après avoir essayé les céréales, j'ai décidé de me mettre à la truffe noire, car nous sommes dans une région trufficole. Je n'y connaissais rien, j'ai dû me former, notamment à l'Inra,

mais surtout en passant beaucoup de temps à observer la nature", explique notre passionné devant ses rangées de chênes blancs ou verts taillés, plantés à équidistance.

"Les trois quarts des trufficulteurs en font une activité complémentaire pour arrondir les fins de mois ou par passion. La plupart sont des retraités qui ont conservé des petits bouts de terrain. Les gens qui en vivent sont rares", analyse Michel Tournayre, trufficulteur à Uzès. Mais Didier Chabert et sa fille Audrey Chabert-Chapuis, qui l'a rejoint dans l'aventure il y a quatre ans, entendent, eux, créer une véritable "ferme trufficole". Pas évident, tant cette culture est aléatoire, notamment en fonction de la météo, la truffe ayant besoin d'eau. Pour cela, ils développent des activités complémentaires autour de la vente de truffes fraîches : chambres d'hôtes, découverte de la trufficulture, vente d'arbres truffiers, conseil à l'étranger, et bientôt vente d'huile et de crème à la truffe (et non "de truffes", indicateur d'arômes chimiques).

En cette fin octobre, père et fille se préparent à entamer l'un des moments phares de l'année : la récolte, ou "cavage", entre décembre et fin février, lorsque le champignon est à maturité. Pour l'heure, ils repèrent les signes de sa présence en sous-sol : par exemple grâce à un "brûlé", les petites herbes desséchées qui laissent le sol nu en formant un cercle ; ou paradoxalement grâce aux sangliers qui "visitent" les arbres productifs. "La truffe ne se produit pas, elle se "chasse", elle est rare, convoitée, volée. Elle se mérite. Les sangliers et même les voleurs s'y intéressent", écrit Didier Chabert dans le livre *Truffes*, d'Elisabeth Fontannaz Voumard. Le Domaine de Cordis est d'ailleurs placé sous vidéo-surveillance.



© Sophie Hatier. Le chien est le meilleur ami du trufficulteur... Il suffit de lui donner une récompense dès qu'il se met à l'arrêt.

Lors du cavage, les cinq chiens du domaine et leur fin odorat sont mis à contribution. "Ils ont été formés depuis qu'ils sont tout petits : on recouvrait les mamelles de la mère de crème de truffe pour qu'ils s'imprègnent de l'odeur. Ce genre de chien est précieux", explique leur maître, en grattant la tête d'un springer spaniel chocolat et blanc. "J'en emmène un dans le verger truffier, il cherche et lorsqu'il marque l'arrêt, je lui donne une récompense. Et je creuse

délicatement avec un piochon pour extraire la truffe, à environ 25 centimètres de profondeur", souligne-t-il. Gare à n'abîmer ni les racines de l'arbre ni le champignon. Et à la fin de l'opération, penser à remettre dans le trou une poignée de substrat contenant des spores de truffes.

La chasse se pratique aussi parfois à l'aide d'un cochon – "mais c'est quand même moins pratique et sympathique qu'un chien", s'amuse notre chercheur de diamants – ou en repérant au sol une mouche orangée qui a pour habitude de pondre ses œufs au-dessus des truffes. Une symbiose entre la nature, l'animal et l'homme qui passionne le trufficulteur. Ici, les truffes fraîches ont vendues sur le domaine ou via le site Internet. Mais ailleurs, comment bien choisir sa truffe noire en magasin ? "Elle doit être canifée, c'est-à-dire que le vendeur lui a donné un petit coup de canif pour enlever un bout : l'intérieur doit être marbré, bien noir, avec des veines blanches. Ensuite, elle doit être ferme. Attention : une truffe se garde trois semaines maximum. Enfin, il faut sentir la puissance de l'odeur", détaille Michel Tournayre. Au plus haut de la période de maturation, à la veille de Noël, le prix au kilo peut dépasser le millier d'euros pour les "extras". Mais rassurez-vous, 70 grammes suffisent pour six personnes, soit autour de 10 à 12 euros par convive. Un diamant noir qui reste abordable pour les grandes occasions.



La truffe se plaît dans les Pyrénées

Ph. L. Mis à jour le 10/04/2018 à 09:19



On ne vous dira pas où mais il y a de la truffe dans les Pyrénées./ Photo Ph.L.

Un peu de soleil et de chaleur et les champignons vont sortir. L'un des plus prestigieux, pour le prix comme pour la saveur, et qui, lui, ne sort pas à l'air libre, est sûrement la truffe. Celle-ci est souvent associée au Périgord où se tient toujours son principal marché, mais elle est récoltée aussi dans de nombreux autres endroits. La truffe pourrait très bien être récoltée dans nos Pyrénées, d'ailleurs on en ramassait plusieurs tonnes au début du siècle avec un important marché. Depuis plus de 15 ans, le Gipaet (Groupe initiation promotion agriculture et extension de la truffe), dont le président est Jean-Daniel Fournou, de Grust, promotionne les actions en faveur de la culture de la truffe dans les Hautes-Pyrénées.

Il y a quelques jours, fort d'une équipe de chercheurs et ses 4 chiens truffiers, le Gipaet prouve à nouveau que le diamant noir est bien présent à l'état sauvage dans le massif haut-pyrénéen. Une dizaine de truffes seront trouvées, en quelques heures. «Que du bonheur !» s'exclamera le président Jean-Daniel Fournou. Et de rajouter : «Nous savons qu'elle existe sur le massif. Cela montre encore une fois que nous avons raison de continuer à inciter à planter». «Le Gipaet est présent chaque année sur le Salon de l'agriculture de Tarbes et renseigne de nombreuses personnes, curieuses de découvrir ce cher champignon si mystérieux.



Vannes. Une découverte rare, une truffe en ville

[Ouest-France](#) 10/04/2018 à 06h13



Anthony Le Diaudic à l'emplacement où a été trouvée la truffe | Bruno Jézéquel

Le fameux champignon a été trouvé dans un jardin privé sur les hauts de la Garenne. Il est exceptionnel en Bretagne. En Morbihan, c'est la 2e récolte après Belle Île dans les années 2000.

Nous sommes le samedi 31 mars, dans le jardin privé d'une belle demeure du début du XXe siècle sur les hauts de la Garenne ; la propriétaire enlève de la mousse au pied d'un mur. « **À ma grande surprise, j'aperçois un petit champignon.** » Son mari poursuit : « **Nous avons visité des musées en Périgord, pour nous il a tout de l'aspect d'une truffe.** » La présence de ce champignon en Bretagne leur paraît très surprenante. Il lui faut des conditions bien particulières dont un sol calcaire rare dans la région. Le petit champignon de 3 cm sur 2 est laissé sur une table.

La truffe vannetaise. | DR

Un botaniste

Le lendemain, dimanche 1^{er} avril, la dame rencontre près de sa porte un homme à genoux qui herborise des flores (livres de botanique) à ses côtés. Elle lui demande de venir voir le champignon. Bonne pioche, il s'agit d'Anthony Le Diaudic : Un des botanistes experts de

Bretagne vivante, familier des opérations citoyennes de préservation et de connaissance des milieux. Il est correspondant du Conservatoire botanique de Brest et travaille, avec une collègue, avec le Muséum d'histoire naturelle de Paris. « **Il ne s'agit pas d'un chêne truffier implanté ici**, lance Anthony Le Diaudic : **Ça, c'est génial. On n'est pas dans le bricolage.** »

La vie de la truffe

La haute stature d'un bosquet de chênes verts très anciens se déploie à plusieurs dizaines de mètres de la découverte. Le champignon sous-terrain, dont la partie visible est la truffe, a étendu sur cette distance, depuis les plus petites racines de l'arbre, son réseau de filaments, le mycélium. Il apporte ainsi des éléments minéraux à l'arbre qui lui donne du carbone. Un bel exemple de symbiose. La truffe a pu venir, également, de charmes tout proches.



Expertise

Anthony Le Diaudic est prudent. Il sait l'impact de la découverte si elle se confirme. Sa présence ici serait inédite. Le botaniste adresse le champignon à Pascal Hériveau, pharmacien et président de l'association mycologique de Ploemeur : « **Une sommité à l'expertise reconnue par les hôpitaux dans les cas d'empoisonnement par champignon.** »

Le brûlé

« **Cette découverte extrêmement rare fait partie des truffes dites comestibles. On pourrait la baptiser truffe de Bourgogne (unicinatum), mais l'analyse moléculaire en fait une truffe d'été (aestivum)**, explique Pascal Hériveau qui précise : **Dans le Morbihan c'est la 2e station connue après une collecte à Belle Île au début des années 2000.** » Le mycologue vient de demander à ses collègues de la région l'état de la truffe en Bretagne. En attendant les réponses, Pascal Hériveau évoque, Inventaire régional à l'appui, une possible découverte dans le Finistère et une en Ille-et-Vilaine.

Des compagnes

Il souligne que cette truffe des hauts de la Garenne doit avoir non loin des compagnes. En l'absence de chiens truffiers, les Vannetais vont partir à la cueillette bien démunis. Un indice. Une truffière diffuse un produit qui stoppe la pousse des plantes dégagant un espace de mousses et d'herbes desséchées autour d'elle. Cette zone nommée le brûlé peut atteindre une belle taille. Mais... Parfois il n'y a pas de brûlé, Et pourtant des truffes.



Site remarquable du Goût : la maison de la truffe à l'étude

Terroir

La Dépêche du Midi Mis à jour le 17/04/2018 à 08:06



Le SRG et sa présidente, Christine Vigouroux, ne manquent de projets.

L'heure du bilan a sonné pour le Site Remarquable du Goût de [Lalbenque](#) qui a tenu son assemblée générale le 9 avril.

La présidente Christine Vigouroux a souligné que l'apport conséquent en truffes a permis à Lalbenque d'attirer sur le marché aux truffes de nombreux acheteurs et producteurs.

Le SRG reste mobilisé pour que l'attractivité du territoire continue à se développer. Pour cela, il faut continuer à s'appuyer sur un réseau de professionnels bien structuré

Le tourisme est devenu une priorité de la région Occitanie : pour réussir, il faut pouvoir soutenir les acteurs existants et en attirer d'autres. Sans une offre riche et variée, les institutionnels ne pourront pas animer le territoire malgré leur volonté.

Cette année, à l'initiative de la CCI du Lot, tous les acteurs du tourisme et de la trufficulture se sont réunis lors d'une grande conférence d'études. À l'issue de cela, un premier compte rendu a permis d'aboutir à la rédaction d'un projet de construction «d'une maison de la truffe» qui a été présenté à la communauté de communes au 4e trimestre 2017.

Ce projet a reçu un avis favorable et la phase de recherche de financement est en cours. Il faut espérer que cette étape soit rapidement validée afin de passer à l'étude du projet technique et la validation du lieu d'implantation.

Jacques Pouget président de la CCPLL a tenu à remercier la CCI pour son accompagnement et a affirmé la volonté d'avancer dans ce projet soutenu par une majorité d'élus. Il a indiqué que la recherche des financements a commencé, et qu'il espère avant la fin de l'année 2018 pouvoir apporter une réponse.

Sur le terrain, l'association est toujours aussi active lors de ses organisations. Lors de chaque marché aux truffes, le SRG propose de faire découvrir aux visiteurs des recettes originales à base de truffes de Lalbenque. Le succès ne se dément pas d'années en années.

Chaque dernier mardi de Juillet l'organisation avec l'aide d'autres associations (OT, Syndicat des trufficulteurs) d'une omelette truffée géante pour environ 600 convives reste un temps fort de la vie lalbenquoise.

Devant un tel succès, toutes les animations seront bien sûr reconduites pour la saison prochaine.

La Dépêche du Midi



Journée de formation avec les trufficulteurs du causse

Associations

La Dépêche du Midi Mis à jour le 24/04/2018 à 08:09



La réunion d'information à Limogne.

L'association des trufficulteurs du causse de Limogne organisait, samedi 14 avril, une journée d'information sur l'irrigation des plantations truffières. Dès 9 heures, soixante personnes étaient présentes à la maison de la chasse et du patrimoine du village, pour une matinée d'informations très intéressante. Williams Saenz, technicien à la station truffe du Montat, a informé sur la conduite à tenir pour l'irrigation des plantations truffières : les différentes techniques d'arrosage, le travail du sol et la taille des arbres truffiers. Les sécheresses consécutives ont amené à aborder ce sujet qui devient de plus en plus important. Au fil des décennies, les températures augmentent et l'eau devient de plus en plus précieuse. Ensuite un bon repas était pris en commun et en toute convivialité Chez Moulino restaurateur à Cajarc. L'après-midi, une visite avait lieu sur une truffière sous conduite d'irrigation depuis cinq ans. Ce fut une visite très instructive et constructive où chacun a pu observer une méthode d'arrosage. Il y a différentes méthodes pour conduire sa plantation truffière.

La Dépêche du Midi



Faire prospérer la truffe sur le nord du Lot

Associations

La Dépêche du Midi Mis à jour le 27/04/2018 à 08:54



Le groupe de trufficulteurs à l'issue de l'assemblée.

L'assemblée générale de l'association des trufficulteurs de la région de Martel s'est tenue le samedi 21 avril à la maison de la Truffe de [Cuzance](#). Les coprésidents, Raymond Boris et François Chaumeil ont ouvert la séance avec Carole Vergne et Gilles De Nardi, vice-présidents, tout en accueillant J.M Andre président de la fédération départementale. Un compte rendu des 7 marchés patronnés par l'association, montre que la pluviométrie de 2017 a permis une belle production de truffes dans l'ensemble du Lot.

Le développement des journées techniques a fait l'objet de débats. Tous les trufficulteurs attendent davantage d'aide technique notamment dans les premières années de plantations où l'on attend la première truffe. L'adhésion à l'association, les aides financières et techniques devraient à l'avenir être liées. Les trufficulteurs espèrent une politique agricole prenant en compte la trufficulture et une évolution favorable de la station truffe du Montat.

Raymond Boris a rappelé qu'il y a 50 ans il était déjà dans le syndicalisme et le travail associatif. Au cours de ces dix dernières années où il était président les marchés se sont multipliés pour le bonheur des trufficulteurs mais aussi des consommateurs. La Maison de la truffe de Cuzance est une belle création à laquelle l'association a contribué. L'association des Amis de la Maison de la Truffe que préside Jacques Cellier a aussi été impulsée par le président R. Boris et a contribué au développement de la foire de Cuzance qui est une des 3

plus grandes manifestations trufficoles d'Europe.

On a noté lors des marchés la présence de passionnés de la truffe venant du monde entier dans notre belle région (U.S.A, Russie, Chine, Afrique du Sud...).

Au cours de ces dernières années R. Boris a répété qu'il fallait absolument continuer à développer la trufficulture, qui représente un enjeu mondial.

Après l'A.G le conseil d'administration s'est réuni et a élu à l'unanimité **François Chaumeil**, trufficulteur et pépiniériste à Sarrazac, ancien technicien du Montat, président de l'association. Il réunit tous les atouts pour que prospère la trufficulture dans le nord du Lot.

La Dépêche du Midi



Les grillages près de Montcuq, nouveau combat de Quercy Blanc Environnement

Entre un trufficulteur et des randonneurs et associations de protection de la nature embarrassés par des alignements de grillages, le ton monte dans le Quercy Blanc...

[Marie-Cécile Itier](#) Publié le 1 Mai 18 à 12:01

Sur les plateaux de **Bagat-en-Quercy** et de **Sauzet**, plusieurs hectares de terrain ont été grillagés, par un propriétaire (lire ci-dessous), pour clôturer une truffière. L'association « Quercy Blanc Environnement » s'est engagée à exprimer son opposition à la fermeture de ces terres. Nous avons rencontré deux des membres de son conseil d'administration, Bernard Deleris et Monique Ferlay (riveraine), impliqués sur ce dossier.



Les grillages du plateau mis en cause par Quercy Blanc Environnement.

Quelles sont les raisons principales de votre opposition à ce projet de truffière ?

B. Deleris et M. Ferlay – Nous ne sommes pas opposés à la culture de la truffe en Quercy. Cependant, nos paysages typiques du Quercy Blanc sont détruits d'un point de vue esthétique et visuel, par des longueurs de grillages qui bordent des chemins de randonnée, inscrits sur le site de l'Office de Tourisme. Nous craignons que ce mode de clôture ne se généralise. Si cela s'étendait, ce serait la fin du tourisme vert, ainsi que des loisirs de pleine nature. Auparavant, le causse du Quercy était ouvert, pas fermé.

Quelles actions envisagez-vous, pour exprimer votre opposition à l'implantation de ces grillages ?

Nous souhaitons mener uniquement des actions pacifiques, respectueuses. Tout d'abord, nous organisons une randonnée de près de 9 km, ce samedi 5 mai 2018, avec comme point de départ à 14h, le camp de Bagat (route menant de Sauzet à St-Pantaléon), aux abords des truffières. Nous envisageons, dans un avenir proche, de rassembler les gens, soucieux de préserver notre Quercy Blanc ouvert, ainsi que de lancer une pétition à ce sujet. Nous comptons solliciter les administrations, les élus, afin de réfléchir à ce que ce type de projet puisse, au préalable, faire l'objet d'une étude d'impact sur la faune, sur la flore et sur le tourisme.

Pour le chemin de randonnée de Bagat, désormais entouré par des grillages, nous souhaitons élaborer un autre tracé plus agréable, dépourvu de ces clôtures. Des alternatives existent à ce sujet.

Comment s'organisera la randonnée de ce 5 mai 2018 ? Quel est le but recherché par cette manifestation ?

Cette randonnée ouverte à tous permettra d'admirer le paysage de Bagat, avec ses grottes, ses résurgences, son château, sa flore et sa faune, dans un environnement dépourvu de grillages, avant de finir par les sentiers entourés par ces grillages. Le but de cette randonnée est de permettre à chacun de voir l'impact visuel qu'a l'installation de ces grillages sur le paysage quercynois.

Propos recueillis par DIDIER QUET

Renseignements : b.delelis@wanadoo.fr



Les grillages du plateau mis en cause par Quercy Blanc Environnement.

Point de vue du trufficulteur

Frédéric Delfour, gérant d'entreprises, pépiniériste spécialisé en plants trufficoles, inscrit la plantation d'une truffière, sur les plateaux de Bagat et de Sauzet, au sein d'un projet plus global.

Pourquoi avez-vous souhaité planter une truffière, sur les plateaux de Bagat et de Sauzet ?

Cette plantation fait partie d'un projet important, que je partage avec mon associé, spécialisé dans la cosmétique bio. Ce dernier est axé sur le développement d'une agriculture écologique, n'utilisant pas de pesticide, à l'instar de la truffe en cette terre propice à ce champignon, voire de la lavande. Ce sont des alternatives à la culture du maïs. Ce projet, qui serait bénéfique pour l'économie et générateur d'emplois à moyen terme, permettrait au Lot de bien mettre en valeur la culture de la truffe, produit emblématique du département, dont la demande progresse tant en France qu'à l'étranger, comme en Chine. Cela pourrait favoriser un tourisme axé sur la truffe, notamment lors de sa récolte (cavage).

Que répondez-vous à ceux qui s'émeuvent de l'installation de ces grillages ?

Personnellement, les grillages ne me plaisent pas forcément. Mais nous n'avons pas trouvé d'autre moyen pour protéger les plantations de chênes truffiers de certaines espèces. J'ajoute que nombre de personnes ont des clôtures chez elles. Nous ouvrirons quelquefois ces clôtures, pour laisser passer les sangliers et autres gibiers, pour qu'ils labourent la terre, la nettoient, en enlevant les racines d'arbustes... Dans quelques années, les grillages se verront moins dans le paysage, puisqu'ils auront été recouverts par de la végétation.

Si ce n'est déjà fait, avez-vous l'intention de rencontrer les opposants aux grillages ?

Pour l'heure, nous ne nous sommes pas rencontrés. Mais, nous sommes prêts à les rencontrer ; nous sommes ouverts au dialogue.

Propos recueillis par DIDIER QUET