



La TRUFFE en DEUX-SEVRES

Nature & Paysage



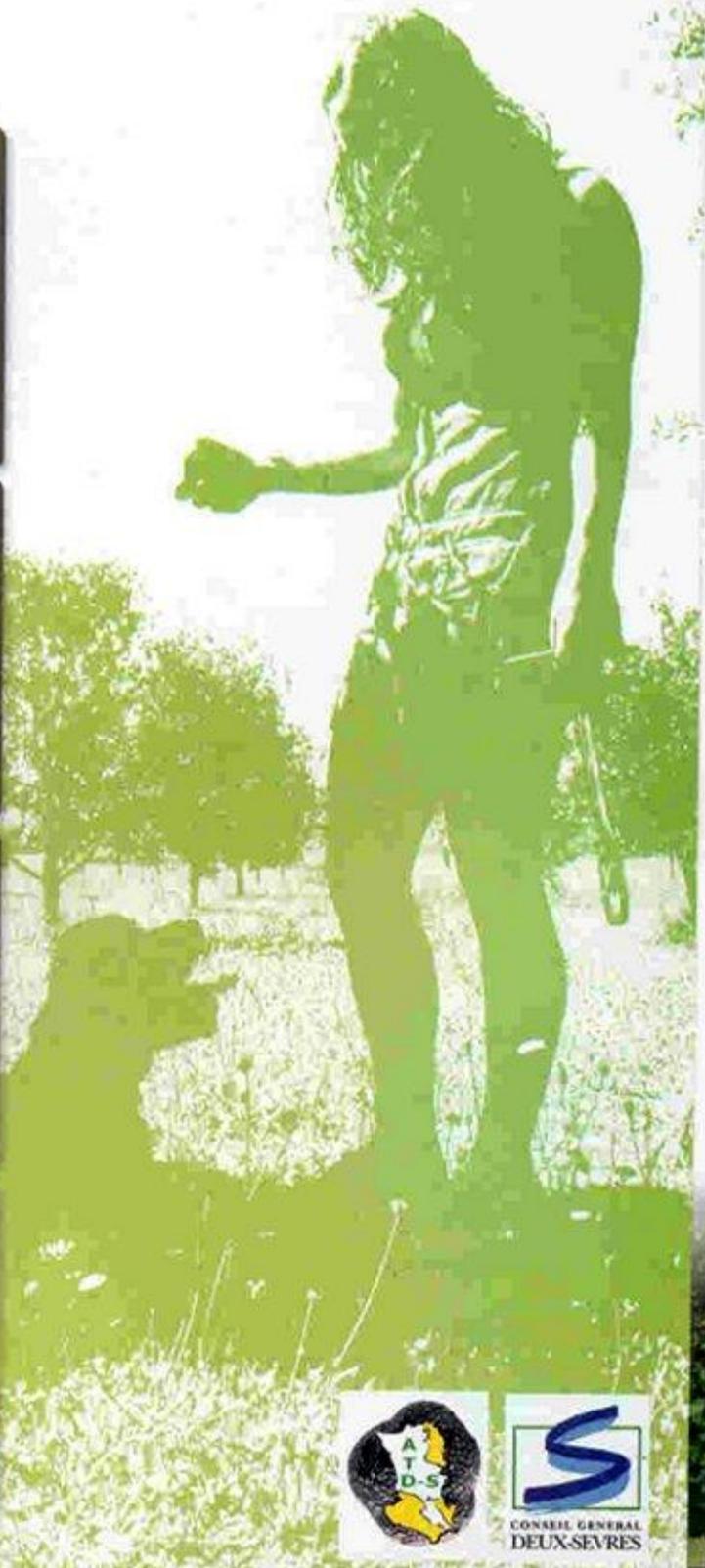
Saveur & Plaisir



Passion & Complicité



Commerce & Convivialité



Les grandes saveurs ne meurent jamais...

Les champignons nourrissent les hommes depuis la nuit des temps, mais c'est seulement sous l'empire romain que les premiers écrits évoquent la truffe. Par la suite, les invasions barbares plongeront ce champignon dans l'oubli...

C'est à la fin du Moyen Age, au XIV^e siècle, que la truffe fait son retour à la table des princes. Elle y débute une progression qui la conduira aux cuisines de François Ier et de Napoléon. On lui attribuait, alors, de solides vertus aphrodisiaques !

Au XIX^e siècle, des chênes truffiers sont plantés sur d'anciens vignobles ravagés par le phylloxéra. Ils permettront à la France de produire 1 600 t de truffes en 1868 (record absolu).

En 1889, le département des Deux-Sèvres produisait 2,5 t à partir de ses secteurs favorables.

Malheureusement, les conflits successifs, dont la grande guerre de 14-18, ont conduit au déclin de nombreuses truffières. Ce qui provoquera une réduction très significative de la production. Aujourd'hui, la production européenne avoisine les 100 t pour des besoins estimés à 1 000 t !



Recherche de truffe à l'ancienne

Actuellement, de nouveaux pionniers relancent la production dans le but de retrouver ce mets unique sur nos tables... Rejoignez-les !

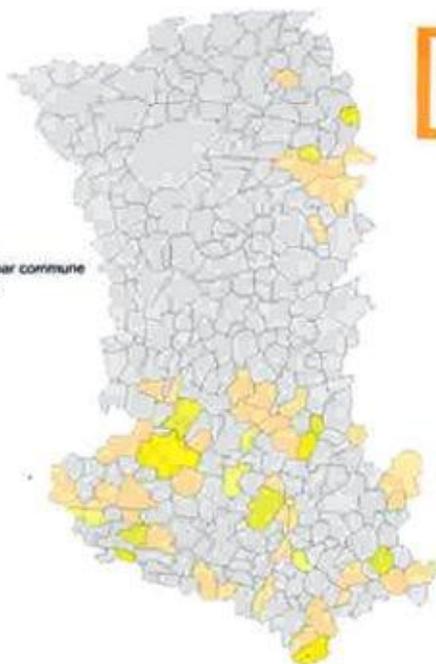
L'association des Trufficulteurs des Deux-Sèvres



**Environ 70 ha de plantés depuis 1994
Plus de 100 adhérents**

Nombre de truffières par commune

5 et +
4
3
2
1
0



Répartition des truffières en Deux-Sèvres

Créée en 1994, l'Association des Trufficulteurs des Deux-Sèvres (ATD-S), organise la production et la commercialisation de la truffe.

À cet effet, elle réalise et participe à :

- des actions de « promotion de la truffe », comme le marché de Noël à la Mothe St-Héray et le marché d'Availle-Thouarsais, ainsi que des manifestations mycologiques et canines.
- des journées de formation pour les trufficulteurs sur les techniques de plantation, la taille des arbres, l'arrosage, le dressage des chiens...

L'ATD-S compte des représentants aux Fédérations Régionale et Nationale, institutions dans lesquelles sont :

- définies les actions nationales de promotion
- élaborées les chartes de qualité
- négociées les réglementations fiscales et structurelles
- abordés les accords internationaux

Elle compte aujourd'hui une centaine d'adhérents, répartis dans les zones pédoclimatiques favorables des Deux-Sèvres (sud et nord-est).



Il existe plusieurs espèces de truffes...

Au cours du cavage (récolte des truffes), les chiens truffiers découvrent plusieurs espèces de truffes... Seules les prises de choix intéressent les consommateurs (particuliers, restaurateurs...) :

Mélanosporum
«Noblesse et Souveraineté»



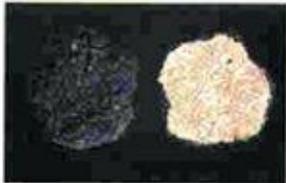
Nom scientifique : *Tuber melanosporum*
Période de récolte : décembre à début mars
Prix de vente : 500 à 1 200 € le kg

Brumale
«Reine des Sauces»



Nom scientifique : *Tuber brumale*
Période de récolte : décembre à début mars
Prix de vente : 300 à 500 € le kg

Truffe d'été
«Belle de Saint-Jean»



Nom scientifique : *Tuber aestivum*
Période de récolte : juin à septembre
Prix de vente : 150 à 200 € le kg

Truffe de Bourgogne
«Mise en Bouche»



Nom scientifique : *Tuber uncinatum*
Période de récolte : septembre à décembre
Prix de vente : 200 à 400 € le kg

Conseils d'utilisation

La truffe doit sa renommée à ses formidables qualités aromatiques. Elle est cuisinée avec des mets neutres (pommes de terre, œufs, pâtes...) de façon à les parfumer. Les meilleures saveurs sont obtenues avec des truffes fraîches, peu ou pas réchauffées, utilisées en faible quantité (6 à 15 g par personne)...

Recette

«Brouillade aux truffes du Mothais»
pour 4 personnes
À préparer 12 heures avant de servir.
20 à 30 g de Truffe suivant saison et espèce.

- Casser 3 œufs par personne, saler, poivrer
- Trancher les truffes en fines lamelles avec une mandoline, ne pas râper
- Couper une partie des lamelles en fins morceaux et les ajouter aux œufs
- Couvrir et laisser reposer le mélange 12 h
- Ajouter 20 cl de crème fleurette, battre le tout
- Faire cuire au bain-marie, en tournant lentement avec une cuillère en bois afin d'obtenir une crème onctueuse.
- Servir chaque assiette décorée avec les lamelles de truffes.



Créer sa truffière

La décision de créer une truffière doit être bien réfléchi. En effet, côté sol, la souveraine *Tuber melanosporum* est très exigeante.

Il est donc indispensable de faire un diagnostic fin du terrain pressenti, afin de juger correctement la pertinence du projet. A défaut, vous courez un risque important de ne parvenir qu'à produire la dauphine *Tuber brumale* ou même rien du tout !

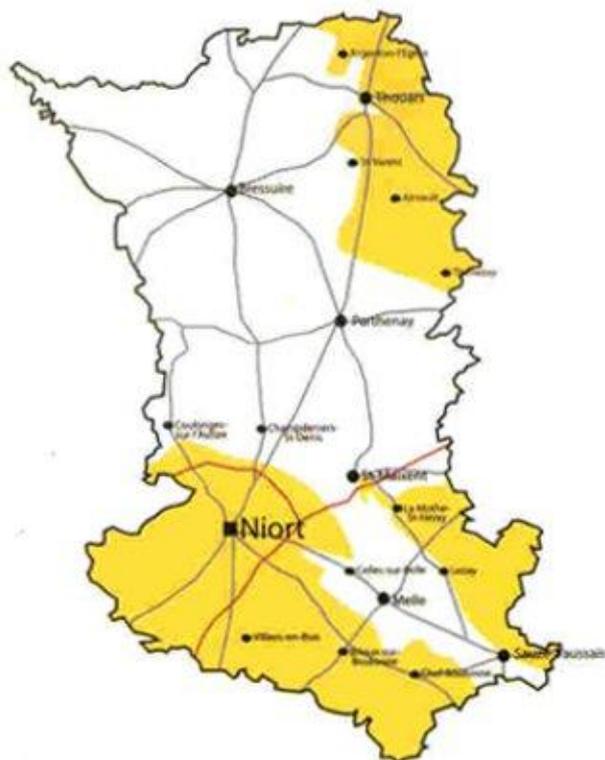


Le diagnostic fin est indispensable...

La truffe aime les sols calcaires...

La culture de la truffe est envisageable sous climat à été relativement chaud, contrasté, sur un sol drainant, calcaire, riche en calcium et biologiquement actif.

Un diagnostic vient confirmer la faisabilité du projet. Il s'appuie sur des critères historiques, environnementaux, chimiques et physiques. Dans notre département, les secteurs favorables sont identifiés :



Zone de terres favorables à la Truffe

• Critères historiques

- Précédents culturels favorables : vigne, céréale, verger et prairie
- A éviter : ancien boisement, terrain défriché

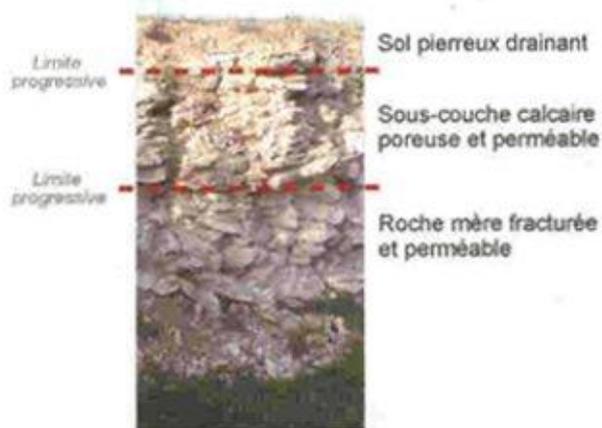
• Critères environnementaux

- Présence d'arbres producteurs à proximité (autres truffières)
- Présence d'essences d'accompagnement à proximité (Erable de Montpellier, Eglantier, Cornouiller mâle, Genévrier, Merisier...)
- Terrains plats ou en légère pente exposée sud-est ou sud-ouest

• Critères physico-chimiques (par un laboratoire d'analyse de sol)

- pH : 7,5 à 8,5
- Teneur en CaO échangeable : 4 à 16 %
- Teneur en matière organique : 1,5 à 8 %
- Rapport C/N compris entre 9 et 12
- Teneur en argile inférieure à 40 %

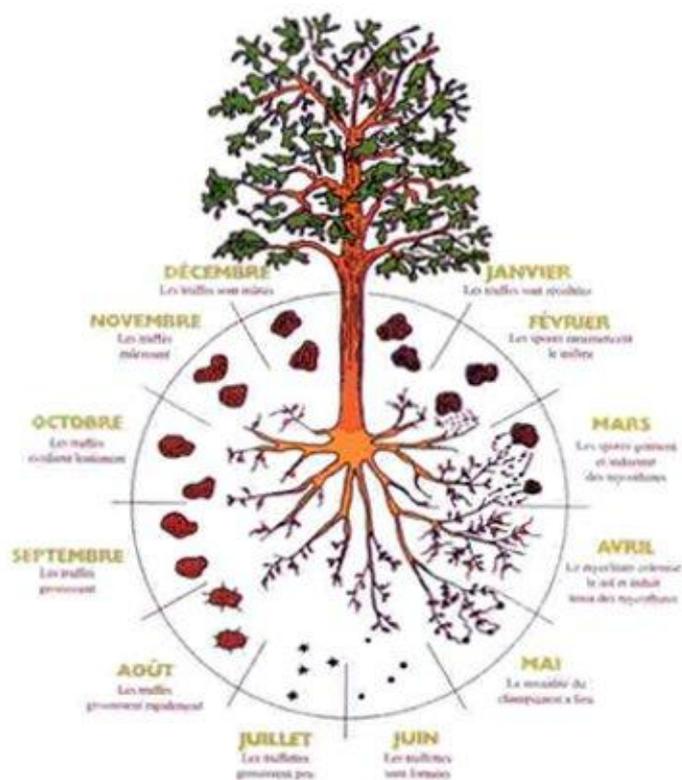
• Critères pédologiques (nécessite une fosse pédologique de 0,8 à 1,5 m)



Profil favorable



Les truffes sont issues de la «fructification» des champignons du genre *Tuber*. Leur mycélium (partie végétative du champignon) vit en association avec les racines des arbres. Il leur apporte des sels minéraux et reçoit, en contrepartie, des sucres. L'ensemble racine/mycélium forme une mycorhize. Pour assurer la reproduction, le mycélium donne naissance à de petites truffettes qui prendront, petit à petit, leur indépendance...



Cycle annuel de *Tuber Melanosporum*
d'après Pierre Sourzat

• Les essences végétales

Chêne vert, Chêne pubescent, Chêne pédonculé, Noisetier commun, Charme, Châtaignier, Tilleul... tous ces arbres peuvent vivre avec les champignons du genre *Tuber*.

Cependant, la production truffière fait appel aux deux essences les plus efficaces pour l'obtention de *Tuber melanosporum* :

Le Chêne vert (*Quercus ilex*) et le Chêne pubescent (*Quercus pubescens*).

• Âge et type des végétaux

Lors d'une plantation, il faut utiliser des plants en motte de 1 ou 2 ans, élevés en godets anti-chignon. Par ailleurs, il est démontré que la réussite d'un projet est directement liée à l'utilisation de plants mycorhizés et certifiés !

Coût moyen d'un plant entre 12 et 15 €



Jeune plant truffier

Les plants certifiés : un atout indispensable

La production de truffes est conditionnée par la présence de mycorhizes. La certification est un service proposé aux pépiniéristes par des organismes scientifiques reconnus (INRA, CTIFL). Elle permet de garantir aux planteurs, la fourniture de plants truffiers mycorhizés spécifiquement, notamment par *Tuber melanosporum*. Bien qu'elle n'en soit pas un gage absolu, l'utilisation de ces plants accroît considérablement la probabilité d'obtenir la truffe voulue.

Planter sans se planter

• Densité de plantation

- En sol profond, environ 200 arbres/ha (espacement 6 x 8 m)
- En sol peu fertile, 300 – 350 arbres/ha (espacement 6 x 6 m)

• Travaux du sol

- Réalisés à l'automne, avec du matériel léger et sur terrain sec
- Emmettage du sol, par ligne de plantation, sur 10-20 cm de profondeur
- Ou, préparation de fosses de plantation de 30-40 cm de profondeur

• Plantation

De novembre à mars (plutôt en fin de saison pour le Chêne vert), hors gel et temps pluvieux.

- Creuser la fosse de plantation
- Imbibier la motte d'eau
- Sortir délicatement le plant du godet
- Centrer le plant dans la fosse
- Recouvrir la motte de 2 cm de terre
- Tasser légèrement
- Arroser copieusement (10 l par plant)

• Accessoires

- Paillage des plants avec des dalles de 50 x 50 cm
- Pose de protections (filets) solides de 60 cm de haut



Jeune plantation truffière

Les premières années

Durant un minimum de 5 ans après la plantation, le mycélium s'installe puis, entre en phase de pré-fructification. Le trufficulteur assure la bonne reprise des arbres et l'installation de conditions favorables au niveau de la parcelle :

- arrosage des plants en cas de sécheresse estivale d'au moins 5 semaines
- selon la nature du terrain (p. 4), enherbement de la truffière ou travail très superficiel du sol sur 5 cm de profondeur
- retrait du plastique et des protections avant la troisième saison de pousse



Caveurs à l'ouvrage

Le cavage

La truffe *Tuber Melanosporum* dégage ses prodigieux arômes à partir de décembre. La récolte débute alors, puis se poursuit jusqu'en février. Une alliée et deux compagnons peuvent participer au cavage de la pépite :

- la mouche, dont la réussite est approximative
- le cochon, efficace mais très gourmand...
- le chien, souvent privilégié par le trufficulteur

Production moyenne d'une truffière mature :
Jusqu'à plusieurs dizaines de kg / ha / an

Attention... ça brûle !



Brûlé annonciateur ?

L'entrée du mycélium en phase de fructification induit la formation de « brûlés » autour des arbres bien mycorhizés. Ce signal présage le début de la production de la truffière. La truffe fructifie à l'intérieur du brûlé ou en bordure, dans la végétation disparaissante.

L'entretien d'une truffière en production

Le but de l'entretien est d'ajuster certains paramètres :

• Ouverture du milieu

Maintien de l'ensoleillement important (diminution progressive du nombre d'arbres ou taille douce)

• Eau

En période sèche, apport moyen de 25 mm toutes les trois semaines

• Matière organique

- A proximité des brûlés : broyage et exportation de la végétation
- Entre les rangs : gestion adaptée aux besoins du sol

Coût d'entretien d'une truffière : 2.5 € / arbre / an

La filière en quelques chiffres

• **En Europe :**
La demande est d'environ 1 000 t pour une production de 100 t seulement.

• **En France :**

Production	Entre 20 et 40 t / an
Besoins du marché	150 t / an
Importation	20 t / an

Cette situation est due à un déficit de truffières car la truffe est imperméable au contexte économique !

En Poitou-Charentes :

- 700 trufficulteurs exploitent 1 200 ha de truffières.
- La production annuelle est de l'ordre de la tonne, dont 80 % par des truffières plantées.
- Le chiffre d'affaire est de 600 000 €/an.

Régionalement, la filière doit encore se développer par des mesures incitatives en direction des agriculteurs et des particuliers. Les débouchés et les terrains propices à la trufficulture sont là !

Le marché

La vente des truffes doit, en priorité, concerner des truffes fraîches de façon à préserver leurs qualités gustatives.

L'ATD-S a choisi de commercialiser son produit :

- suivant la Charte de qualité nationale (truffes fraîches, triées, nettoyées...)
- sur les marchés ou en commercialisation directe
- au détail ou en gros

Prix moyens de la pépite noire *Tuber mélanosporum* en 2008 :

- vente au détail : 750 € / kg
- vente en gros : 600 € / kg



La vente des truffes : un grand moment de la saison !



Les fiefs truffiers des Deux-Sèvres

Actuellement en Deux-Sèvres, les marchés sont organisés :

- Sous les Halles de La Mothe Saint-Héray :
 - en décembre : le dimanche, lors du marché de Noël
 - en janvier et février : le jeudi, lors du marché hebdomadaire
- Dans la salle communale d'Availles-Thouarsais :
 - le second samedi de janvier de 9 h à 12 h
- L'ATD-S envisage la mise en place de nouveaux marchés

Qui contacter ?

Pour se lancer dans un projet lié à la trufficulture (production, vente, achat, restauration...), il est conseillé de se tourner vers les acteurs suivants :



• **Association des Trufficulteurs des Deux-Sèvres**
50 rue du Maréchal Joffre
79800 LA MOTHE SAINT-HERAY
Tel. : 05 49 05 02 43

• **Fédération Régionale des Trufficulteurs du Poitou-Charentes**
La Brousse
16170 BONNEVILLE
Tél. : 05 45 21 61 88 - Fax : 05 45 21 65 00
Courriel : jm.doublet@tiscali.fr

• **Fédération Française des Trufficulteurs**
7 bis rue du Louvre
75001 PARIS
Tél. : 01 42 36 03 29 - Fax : 01 42 36 26 93
Site : <http://www.fft-tuber.org>

Ouvrages de Référence :

- J.-M et al RICARD ; La truffe Guide technique de trufficulture ; CTIFL ; Mars 2003 ; 260 p.
- P. SOURZAT ; Guide Pratique de Trufficulture ; Station d'expérimentation sur la truffe ; Décembre 2002 ; 117 p.

Ce livret a été réalisé par l'Association des Trufficulteurs des Deux-Sèvres en partenariat avec Abdel Ourzik de la Chambre d'Agriculture de la Vienne (conseil technique) et l'Association PROM'HAIES (conseil rédactionnel, coordination...).

Crédit photos : Lucien Bonneau, Guy Fourré, Vincent Laffitte, Abdel Ourzik, Pierre Sourzat, AGRI-TRUFFE.

Conception des cartes : Chambre d'Agriculture de la Vienne page 2, Association PROM'HAIES pages 4 et 7.

Livret conçu et édité avec le soutien financier du :



• **Conseil Général des Deux Sèvres**
Hôtel du Département
Place Denfert Rochereau
BP 531 - 79000 NIORT Cedex



 **PEPINIERE DE PUYMEGE**
Plants Truffiers Mycorhizés
24290 Montignac / Tel 0553513819

- Plants mycorhizés par *Tuber melanosporum*
- Contrôlés par le C.I.F.F. :
des truffes utilisées pour l'inoculum
de la mycorhization par échantillonnage
- Plants élevés en godets "anti-chignons"

Cultiver des TRUFFES ou des CHAMPIGNONS, C'EST POSSIBLE !



• PLANT DELTÉOIDE ROBIN® mycorhizé avec *Boletus edulis* (cèpe)
• PLANT CHAMPIGNON® mycorhizé avec *Lepista (Lycoperdon) bovista* (cèpe)
* Plants produits sans fongicide et certifiés par l'INRA

- Visite sur place, conseils et aide au montage de votre projet gratuits par nos techniciens
- Documentation complète gratuite sur simple demande

Pépinières ROBIN - Le Village
08800 St Laurent-du-Cros
Tél. : 04 98 80 43 16 - Fax : 04 98 80 47 87
Site : www.robinpepinieres.com
Mail : info@robinpepinieres.com

ROBIN pépinières
Le Spécialiste Européen du Plant Mycorhizé certifié ISO 9001



PLANT MYCORHIZÉ PAR LA TRUFFE
TUBER MELANOSPORUM

Procédé et licence INRA

AGRI-TRUFFE - F 33490 SAINT-MAIXANT - Tél. : 05 56 62 09 62 - fax : 05 56 62 09 63

N° 949819