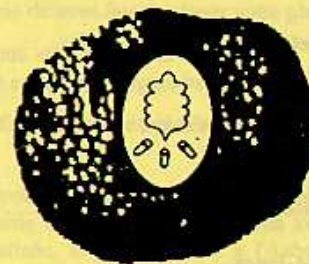


INFOTRUFFES

Bulletin de liaison de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne



DECEMBRE 2002

Siège social et administratif :

Maison de l'Agriculture 271, rue de Péchabout - B.P. 349 - 47008 AGEN CEDEX

Tél : 05-53-77-83-37 - Fax : 05-53-68-04-70



SOMMAIRE

Editorial

par Rémy Delouvrié, Président 3

Formation

Identification des truffes - Initiation à la trufficulture 4

Dresser son chien au cavage

- Par Pierre ALIS, Vice-Président 5 - 7

Courrier du cœur et recette 8

La Truffe

- Par Jean-Jacques Barbé, Vice-président 9

Les animations en 2002

- Les foires et les expositions 10

Le C.E.T. de Coulaures-Glanes

- Par Guy Jouy, Vice-président 11-12

N.D.L.R. : Les articles sont placés sous la seule responsabilité de leurs auteurs.

Rédaction et mise en page : André Bayze

Imprimerie : AGRISERVICE - Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne

EDITORIAL

"La truffe en Lot-et-Garonne, ça commence à marcher !"

Bonnes fêtes de fin d'année à tous dans la joie des retrouvailles en famille ou entre amis, et bienvenue au sein de notre association à tout nouveau planteur.

Je souhaite que vous trouviez au sein de l'association l'appui et les conseils attendus dans le cadre de votre projet et que le groupe s'enrichisse de vos idées, de votre dynamisme, en un mot de votre participation active.

Cette période de trêve et de projet est aussi un moment propice au bilan. Le constat en cette fin d'année est que "la truffe en Lot-et-Garonne ça commence à marcher" et vous êtes de plus en plus nombreux à nous le faire savoir et je vous remercie de nous faire partager votre plaisir.

L'intérêt que vous avez manifesté à travers les réponses aux questions sur le sujet de la récolte en témoigne également.

Gardons-nous d'un optimisme béat, restons modestes mais ne boudons pas notre plaisir !

C'est pourquoi votre conseil d'administration a répondu favorablement à la proposition de la mairie de Puymirol de mettre en avant la truffe du Lot-et-Garonne lors d'une matinée, le 29 décembre à l'Aubergade, haut lieu de la gastronomie Lot-et-Garonnaise.

Cet événement doit être l'occasion de présenter un bilan concret et encourageant de la trufficulture dans notre département.

Hommage et remerciements aux fondateurs de l'association premiers artisans de la renaissance de la truffe, ce sera aussi une étape dans la vie de l'association et un point d'appui pour nos actions futures.

Bonne année trufficole et meilleurs vœux à chacun d'entre vous et à tous ceux qui vous sont chers.

Rémy Delouvrié, Président.

FORMATION : IDENTIFICATION ET CLASSEMENT DES TRUFFES

Cette formation s'adresse tout particulièrement aux personnes ayant des responsabilités dans le contrôle des truffes sur le marché, mais aussi aux nouveaux producteurs.

La détermination avec exactitude des truffes permet leur classement dans l'espèce : *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale*, etc., mais aussi leur classement selon un cahier des charges très précis : premier choix, deuxième choix, etc.

Cette formation animée par Patrick REJOU, de l'URTA se déroulera le :

VENDREDI 17 JANVIER 2003 à 14h 30
Chambre d'Agriculture
Rue de Péchabout - AGEN -

Chaque participant pourra apporter quelques truffes à identifier.

Espérant que cette démarche favorisera l'émergence de marchés sur la qualité, nous comptons sur votre participation et sollicitons votre inscription auprès de l'Association des trufficulteurs de Lot-et-Garonne (tél : Pierre Alis 05 53 49 11 97)

FORMATION : INITIATION A LA TRUFFICULTURE

Session de formation organisée par l'Association des Trufficulteurs du Lot-et-Garonne pour les nouveaux et futurs planteurs. Cette session se déroulera sur deux jours :

Une journée en salle à la Chambre d'Agriculture d'Agen

Une journée sur le terrain en Dordogne avec visite de truffières, peut être cavage, etc.

La date n'est pas encore fixée définitivement mais ce stage se déroulera vers la mi-février 2003.

DRESSER SON CHIEN AU CAVAGE

Par Pierre Alis

A l'exception peut-être des chiens courants, n'importe quelle race convient, du chien-loup au caniche. Il est préférable qu'il soit calme et posé. Certains bâtards aux origines incertaines, fruits de croisements remontant dans la nuit des temps, peuvent s'avérer être des truffeurs doués.

En pratique, il vaut mieux ne pas surcharger l'estomac de votre compagnon la veille du cavage et faire suivre une bouteille d'eau si vous le récompensez avec des croquettes sèches.

La méthode proposée ici est sans prétention ; elle ne vaut pas plus que toute autre qui a fait ses preuves. Elle est perfectible et on peut l'adapter à sa propre expérience...

Les séances d'entraînement doivent être courtes et fréquentes, étalées dans le temps.

Matériel :

- 5 ou 6 étuis de pellicule photographique 24x36 percés de trous de 5 mm de diamètre.
- Du coton pour faire des boulettes.
- Un outil en forme de gouge pour enfouir les godets dans la terre.
- De l'arôme de truffe que l'on peut se procurer sous le nom de "Canitruif".

⇒ **1^{er} objectif, apprendre au chien à chercher** des petits cubes de gruyère ou des morceaux de gâteaux, ou des croquettes pas trop grasses, ou des dés d'entrecôte... selon vos moyens.

On disperse quelques croquettes sur le sol, on invite son chien à les chercher et les manger. On profite de l'occasion pour lui apprendre les mots "cherche" (ou cave, ou truffe ou allez...) et on l'encourage en renouvelant plusieurs fois l'expérience. Dès qu'il se met à chercher en entendant ce mot, c'est parfait. Il est bon d'augmenter la difficulté en diminuant le nombre de croquettes, 3 ou 4 seulement, et en augmentant la surface de recherche pour qu'il mette plus de temps à trouver, de façon à l'habituer à ne pas trouver facilement et à la persévérance. Les truffes ne sont pas toujours disposées en rangs d'oignons !

⇒ **2^{ème} objectif, apprendre au chien à gratter.**

On cache dans le sol une ou deux croquettes, pas trop profondément au début. On l'aide à situer les endroits où il devra gratter, (en grattant soi même pour l'exemple s'il le faut), pour qu'il accède à sa récompense.

Il vaut mieux ne pas le laisser gratter avec trop de vigueur et d'insistance pour éviter qu'il n'endommage plus tard les truffes avec ses griffes et qu'il n'abîme les coussinets dans les pierres. Mais attention, il faut l'y amener progressivement et ne pas le brusquer.

⇒ 3^{ème} objectif : identifier l'odeur de la truffe.

C'est là qu'on va mettre en œuvre les godets, les boulettes de coton et le "Canitruf" (quelques gouttes pour imbiber le coton suffisent)

On enfouit le godet dans le sol et on prend soin de placer 2 croquettes par dessus comme indiqué sur le schéma.

"Cherche !" Cela signifie pour votre chien qu'il va devoir chercher et pouvoir manger une friandise cachée quelque part sous terre. A chaque fois, l'odeur de la truffe va se trouver désormais associée aux croquettes.

Après un certain nombre de séances, vous supprimez les croquettes de façon que la seule odeur de la truffe qu'il a fini par mémoriser guide son flair. A chaque étape nouvelle, il est parfois utile d'assister son chien pour franchir le cap. Indiquez lui l'endroit avec l'index s'il se fourvoie trop. Lorsqu'il a gratté l'emplacement du godet, vous dégagez celui-ci et vous donnez la récompense.

Les encouragements et les félicitations lui feront aussi plaisir et comprendre que vous lui êtes reconnaissant de ses services. Le dressage, mieux vaudrait dire l'apprentissage, l'initiation, l'éducation... est affaire de communication, de relation, de psychologie. Il ne faut pas perdre de vue que les erreurs sont inévitables (qui n'en fait pas !) et que la sanction ou la punition peut être fatale. Pas de récompense, pas de caresse dans ces cas-là, permettent à l'animal de comprendre qu'il se trompe.

⇒ 4^{ème} objectif : trouver la truffe "in situ" dans la truffière.

Cette dernière étape, décisive, est sans doute la plus délicate et peut être la plus longue. Il faut pouvoir aller truffer sur une truffière en production. L'idéal étant que le chien puisse tomber rapidement sur quelques truffes préalablement localisées et marquées par un signe discret.

Obliger votre compagnon à chercher pendant une demi-heure sans rien trouver serait catastrophique. Il ne comprendrait plus parce que ses repères habituels : l'endroit, le terre retournée, votre odeur personnelle, celle du "Canitruf", ont disparu. Sans compter que de nombreuses autres odeurs puissantes interfèrent : celle d'un gibier ou d'un mulot, ou d'autres champignons ou moisissures... par exemple, les deux premières étant particulièrement intéressantes et attractives ! De même, il peut se produire des événements extérieurs qui empêchent la concentration : un chien qui aboie, la présence d'un cheval ou d'un troupeau de vaches à proximité, etc.

Il faut aussi lui laisser le temps de faire l'inventaire de son environnement, lui permettre de marquer son territoire en urinant ici ou là avant de passer aux choses sérieuses.

Eventuellement, pour le mettre en confiance et sur la voie, on peut reproduire sur la truffière, une des étapes précédentes d'apprentissage : disposer une ou deux croquettes à l'emplacement proche de la truffe "que vous savez et qu'il ne sait pas...".

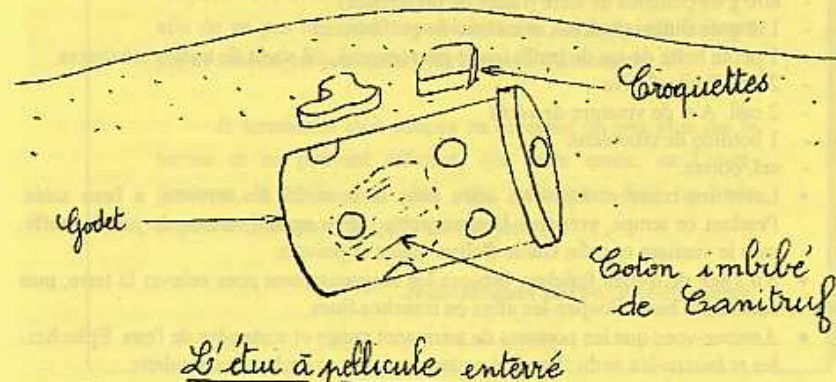
Le hasard faisant bien les choses, il va tomber sur une belle et vraie truffe naturelle. Quelle découverte pour lui ! Qui sera suivie d'innombrables autres bien évidemment.

L'acquis ne se perd pas, (c'est comme la bicyclette). Quand votre truffière rentrera en production, le chien sera appelé à truffer souvent et régulièrement. La pratique rend maître, même chez nos amis les animaux, mais ce n'est qu'au bout de 3 ou 4 ans qu'il atteindra le niveau "professionnel" et, quand vous partirez sur la truffière que vous connaîtrez aussi bien l'un que l'autre, ça ne traînera pas. Vous serez surpris du sérieux et de l'efficacité de votre équipier. Il sera aussi capable de dialoguer avec vous... Un jour que j'insistais lourdement depuis un certain temps pour que "Didi" cherche avec plus de courage aux endroits que je lui désignais et qui me paraissaient jolis pour abriter des mélanos..., elle s'est assise, m'a regardé droit dans les yeux un moment avec un air résigné et désapprouvateur et j'ai compris qu'elle me disait : "Là il n'y a pas de truffe, tu as beau insister, ça n'y changera rien. C'est moi qui sens les truffes, non ?" J'ai arrêté d'insister et nous avons repris plus loin. Reconnaissons à chacun ses compétences.

Pour information, le prix d'un chien truffier va de 1000 à 1500 euros. Cela représente en moyenne de 3 à 5 kg de truffes. Il faut habituer le chien à s'adapter. Vous vous privez du plaisir de le former. Mais c'est une solution pratique et sûre.

Pierre ALIS

NDLR : Jean-Paul Lacombe nous avait fait part de sa méthode de dressage dans le bulletin de liaison "INFOTRUFFES" de décembre 2001.





Courrier du Cœur !...

Bravo et nos félicitations à **Cyril Benoist** qui a uni sa destinée de trufficulteur (Cyril est trésorier-adjoint de notre association et trufficulteur) avec une... infirmière !
Souhaitons que tous deux apportent de bons soins à leur truffière et qu'ils aient beaucoup de petits trufficulteurs...

Compliments aux époux et à leurs parents.
Avec toute notre amitié.

Le comité de rédaction.

La truffe

Champignon souterrain, d'origine mystérieuse : effet de la foudre, fruit de l'éclair, selon d'anciennes légendes ; d'une saveur et d'une odeur particulières. Ces propriétés et l'origine censée divine de la foudre en feraient un symbole de la révélation cachée.

La truffe ne se développe que sur les racines du chêne, arbre sacré ; d'où l'idée d'un don des dieux, comme la pluie, comme la révélation. De même la succulence et son parfum, qui ne résultent pas de la culture humaine.

En ce qui concerne justement la maîtrise que l'homme trufficulteur tente d'exercer sur l'arbre truffier, je livrerai à votre réflexion cette maxime de Pythagore, célèbre philosophe grec : "Paysan ! Ne livre pas aux ciseaux les chevelures de tes arbres, afin de ne pas les rendre semblables aux esclaves qui finissent par se rebeller un jour contre les mauvais traitements....".

Je terminerai mon propos en revenant un peu plus sur le terrain et en pouvant affirmer, que cette année, en Lot-et-Garonne, la truffe n'est plus cette Arlésienne dont on parle depuis longtemps mais qu'on ne voit jamais.

Jean-Jacques Barbé, Vice-Président.



SALADE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES

(La bonne cuisine sept/oct 95)

Préparation : 40 mn Cuisson : 25 mn

Pour 6 personnes

- 800 g de pommes de terre (rattes de préférence)
- 150 g de truffes (fraîches et mélangées de préférence)
- 1 petite boîte de jus de truffe (ou le jus récupéré, s'il s'agit de truffes stérilisées)
- 25 cl d'huile d'olive
- 2 cuil. à s. de vinaigre de xérès
- 1 botillon de ciboulette
- sel, poivre.
- Laver les rattes et faites-les cuire avec la peau 25 mn environ, à l'eau salée. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette : dans un bol, mettez le jus de truffe, puis le vinaigre et enfin l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- S'il s'agit de truffes fraîches, brossez-les soigneusement pour enlever la terre, puis séchez-les bien. Coupez-les alors en tranches fines.
- Assurez-vous que les pommes de terre sont cuites et sortez-les de l'eau. Epluchez-les et laissez-les tiédir. Pendant ce temps, lavez et hachez la ciboulette.
- Mélangez délicatement la vinaigrette, les truffes et les rattes (qui ne doivent en aucun cas être froides). Saupoudrez de ciboulette et servez, dans un joli saladier ou sur des assiettes.

PRESENCE DE L'ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS

Il nous faut souligner que l'association des trufficulteurs est présente lors de certaines manifestations. Il est bon de faire connaître au public les produits du terroir, l'authenticité de notre patrimoine trufficole en Lot-et-Garonne. Selon la disponibilité de chaque animateur, selon la demande et la formulation de celle-ci, nous présentons les panneaux sur la trufficulture, quelques plants mycorhizés et donnons des explications à la demande. En plus des expositions de champignons (Sainte-Bazeille du 11 au 14 octobre, Sauvagnas du 18 au 21 octobre),

Journée des fruits et produits régionaux de Prayssas les 24 et 25 août dernier.

Installés dans notre nouvelle tente d'exposition claire et spacieuse flambant neuve, Maurice Hauret, Didier Filhol et Pierre Alis ont assuré la promotion de la Truffe et de la Trufficulture auprès du public de la région, laquelle, soit dit en passant, compte des truffières en âge de commencer à produire.

Les visiteurs pouvaient, comme à l'habitude, découvrir, grâce aux panneaux, notre culture bien particulière, plutôt méconnue ; observer les spores de *Tuber melanosporum* au microscope, les mycorhizes à la loupe binoculaire, voir des truffes stérilisées en bocaux de verre que Maurice met à notre disposition et qui avait apporté pour l'occasion une truffe fraîche d'été bien odorante.

Cinq futurs trufficulteurs se sont inscrits à cette occasion.

Foire à la brocante et marché de l'occasion de Nérac les 26 et 27 septembre.

Là, les mêmes, occupaient une partie du stand réservé à la Chambre d'Agriculture. Notre collègue trufficulteur du coin, Jean-Jacques Barbé s'était joint à nous et André Bayze présentait en plus, des champignons frais cueillis : cèpes, bolets, shiitakés, pieds de mouton et plusieurs autres espèces... ainsi que de nombreuses planches sur les champignons. Se trouvaient aussi les différentes éditions de la Chambre d'Agriculture : campagne 47, Produits du Terroir, Bienvenue à la Ferme, etc.

Un public aussi nombreux qu'à Prayssas, de 7 à 77 ans et plus, constitué par des planteurs locaux, des curieux et des consommateurs potentiels, s'est intéressé à notre stand. On dénombre 11 futurs trufficulteurs et 4 ou 5 particuliers qui aimeraient avoir quelques arbres truffiers dans leur jardin.

Un essai de questionnaire : "Testez vos connaissances sur la truffe" a été proposé avec succès. Il a permis de faciliter le dialogue et a suscité un regain d'intérêt pour les panneaux d'exposition : certaines personnes veulent combler leurs lacunes...

Nombreux sont ceux qui ignorent le prix moyen au Kg de la truffe fraîche sur les marchés de gros et ne savent pas à quoi on reconnaît une truffe mûre. Il est apparu aussi que les gens ont besoin de savoir : "Combien ça coûte ? Combien en faut-il par personne ? Avec quoi on la mange ?".

Toute chose que nous devons détailler clairement désormais...

LE C.E.T. REGIONAL DE COULAURES (24)

Par Guy Jouy, administrateur

Pour produire, il faut créer des truffières dans de bonnes conditions de réussite, planter des arbres fiables sur des terrains favorables et appliquer des techniques rationnelles à la culture de la truffe.

Pour valoriser une telle production, l'expérience de ces dernières années montre que même lorsqu'on met toutes les chances de son côté, les résultats peuvent être parfois aléatoires, mais comme une autre production, il existe des itinéraires techniques garantissant un résultat.

A ce titre, il est évident que la trufficulture pratiquée selon un itinéraire sérieux et éprouvé apporte une transformation économique, humaine et sociale sur l'ensemble du terroir trufficole et rural d'Aquitaine et d'autres régions favorables.

Afin de mettre à la disposition de la profession une trufficulture fiable et rationnelle, différents thèmes d'expérimentation sont étudiés et définis, par la mise en place d'un centre d'expérimentation trufficole à Glane (en Dordogne) et chez des particuliers des départements Dordogne, Gironde et Lot-et-Garonne.

Ainsi, le 30 janvier 1992 a été constituée une Société Civile de personnes morales ayant pour objet l'exploitation d'une station d'expérimentation et de recherche trufficole concernant la mise en place d'actions de formation et de perfectionnement destinées aux trufficulteurs et techniciens, ainsi que la coordination des expériences réalisées en dehors de ce site.

Ainsi naquit le C.E.T. (Centre Expérimental Trufficole). Le C.E.T. a réalisé la mise en place de ses premiers essais en 1994. La particularité de ces essais réside dans leur implantation et leur conduite sous forme de réseaux associés à un site mère.

Le site mère correspond à une parcelle de 4 hectares située au Centre Expérimental de Coulaures Glanes (Dordogne).

Les réseaux sont constitués de parcelles appartenant à des trufficulteurs. 48 lieux sont répartis sur l'Aquitaine et font l'objet d'une convention avec le C.E.T..

Ces différents réseaux correspondent à des thèmes expérimentaux choisis par les professionnels aquitains et validés par la FFT et le Coordinateur National.

Réseau A = fiabilisation de l'itinéraire technique (1994) en 23 parcelles.

Il s'agit d'y vérifier quelle peut être la crédibilité technique (arbres producteurs) et économique (revenu à l'hectare) sur des parcelles possédant tous les intrants scientifiques et culturels communs, à l'exception du site pédo-climatique. L'objectif étant : vulgariser un itinéraire technique vérifié, reconnu et acceptable aux conditions de chacun.

Ce réseau est entré précocement en production.

Réseau B : Testage d'un nouveau matériel végétal issu de travaux de recherche (clones). Débuté en 1995 sur 1 parcelle.

Réseau C - C1 : Innovation/Economie de main-d'œuvre en 1995/1996 sur 13 parcelles. Des truffes y ont été récoltées sous des arbres conduits avec des techniques innovantes : paillages divers, etc.

Réseau CT : taille/non-taille : Diminution du temps de travail et respect de l'environnement. Ce réseau est entré en production. Pas de différences significatives entre taille et non-taille pour la qualité et la quantité de production. Pour l'instant, gain sur le coût d'entretien.

Réseau CM : Identification Maladie Défoliation Précoce. Implante en 1996 sur une parcelle. Essai en bonne voie pour l'homologation du produit phytosanitaire pour la trufficulture. Réseau en production permettant la recherche de résidus de produit sur Tuber.

Réseau DO : Doublage. Implantation en 1998 sur 5 parcelles. Vise à améliorer le taux d'arbres producteurs par ha, sans modifier les conditions écologiques liées à l'environnement.

Réseau BR : Brumale (Inversion de production). 2 parcelles en 1998 et 1999.

Lutte contre la Tuber Brumale afin d'inverser et tendre vers la production uniquement en Tuber melanosporum.

La validation d'une génération d'essais s'inscrit sur une durée de 15 ans.

Une poursuite s'impose si l'on veut valoriser les efforts investis à ce jour et inscrire les résultats dans une logique économique liée à durée.

Vu les résultats de production et à la demande des trufficulteurs, deux nouvelles orientations complémentaires sont à l'ordre du jour :

1. Une meilleure connaissance du milieu : référentiel technique et agronomique sur truffière en production, réseau agro-météo. Référentiel analyse du sol.
2. Valorisation du produit truffe, conservation. Travail sur la Tuber brumale.

Le C.E.T. est l'outil indispensable aux attentes techniques et économiques des trufficulteurs, mais également le lieu de rencontre entre trufficulteurs, pépiniéristes, conserveurs et autres acteurs (restaurateurs, fournisseurs, agro-tourisme, etc).

Puissent nos décideurs et financeurs entendre l'appel pour continuer à nous aider dans la poursuite prometteuse qui nous tient à cœur.