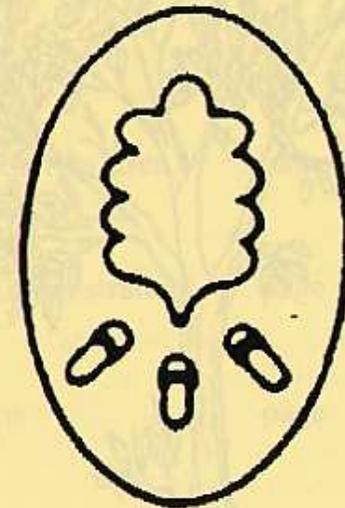


INFOTRUFFES

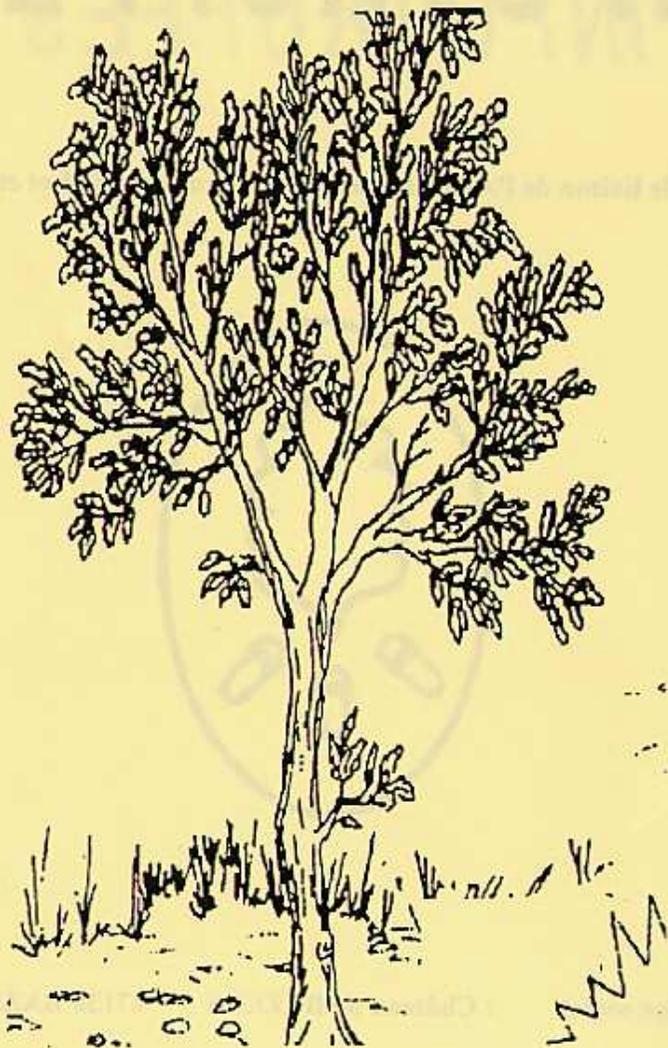
Bulletin de liaison de l'Association des Trufficulteurs de Lot et Garonne



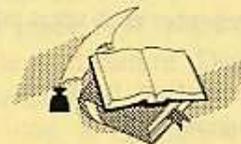
Siège social : Château de BAZENS 47130 BAZENS

Siège administratif : Chambre d'agriculture 47000 AGEN

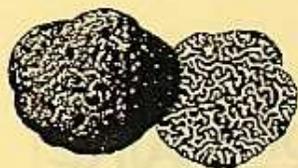
année 1998 N°



SOMMAIRE



Editorial	page 4
Compte rendu Ass. Gen.	pages 5 à 6
Conseil d'Administration	page 7
Commissions	page 7
Compte rendu stage	page 8 à 9
Création d'une truffière	page 10



EDITORIAL

Après mon élection à la présidence de notre Association des Trufficulteurs de Lot et Garonne, le 18 Avril 1998, je tiens à me présenter et à vous communiquer la façon dont nous désirons travailler.

Je suis agriculteur à Beauville. J'ai fait une formation trufficole de cinq semaines au LEPA du MONTAT sur les sujets suivants:

- * La biologie de la truffe
- * L'écologie : sol, climat et environnement biologique
- * Les techniques culturales
- * La rentabilité économique de la culture
- * La fiscalité directe et indirecte
- * La législation du commerce de la truffe
- * La filière truffe et les perspectives de marché

Avec le conseil d'administration nous tenons à ce que les planteurs et futurs planteurs est le maximum de chances de produire de la *mélano*.

Pour cela nous devons :

- Mettre en application les connaissances que la recherche met à notre disposition.
- Planter de bons plants mycorhizés (mélano) recontrôlés URTA
- Avoir un terrain favorable. Y faire faire une analyse complète, avec C/N (rapport carbone azote), par un laboratoire compétent.

Vous serez informés, par INFOTRUFFES et le bulletin de l'URTA, des travaux à effectuer sur vos plantations, de l'évolution de l'expérimentation (dont nous faisons partie).

Aujourd'hui la production est insignifiante en Lot et Garonne. Avec du travail, des plantations bien faites, du savoir faire et de la patience : nous produirons du *Diamant Noir*.

La communication et la volonté de tous de travailler ensemble sera notre réussite. C'est mon objectif

Le président
J.P. LACOMBE

ASSEMBLEE GENERALE

Le 18 Avril 1998, l'association des trufficulteurs de notre département s'est réunie à la chambre d'agriculture, à Agen, sur convocation de son président. La séance est ouverte à 10 heures, en présence de Mr VIEILLEVILLE président de l'URTA, et débute par le rapport moral du président.

Pour l'année 1997, notre technicien Mr André BAYZE a travaillé cent jours pour la trufficulture. Depuis 1994 environ trente hectares sont plantés chaque années.

Pour 1998, la chambre d'agriculture accorde soixante dix jours de travail pour le technicien. L'association devra gérer ces jours au mieux.

En ce qui concerne les aides à la plantation 1996-97, comme il vous l'a annoncé, Mr GROS a rencontré la responsable des aides de la DDA, suite à des divergences sur les modalités de calcul de celles-ci. Tous les dossiers passeront à la commission du mois de juin 1998.

Mr André BAYZE nous commente ensuite son travail de l'année:

En 1996-97, 10 nouveaux planteurs. En 1997-98, 20 Nouveaux planteurs soit un total de cent trente hectares depuis 1994 et environ 31 200 arbres truffiers. L'association se compose actuellement de cent soixante dix neuf adhérents.

En 1997 soixante deux sites ont été prospectés et leur mesure de PF effectuée. Quarante hectares ont été retenues et plantées.

Participation aux contrôles des plants.

Participation aux foires de FARGUES, PRAYSSAS, NERAC, Conservatoire de MONTESQUIEU.

Réfection des panneaux d'exposition. ils ont été exposés lors de l'assemblée générale.

Préparation et suivi des dossiers de subventions.

Préparation et réalisation des stages UOPAF (Obligatoire pour les nouveaux planteurs).

Commande des plants.

Participation à trois réunions URTA et aux assemblées générales.

Participation Aux réunions techniques suivantes:

- * Journées techniques des 27 et 28 Mars
- * Journées de la truffe à ST MAIXENT
- * Colloque à MONTPELIER le 20 Novembre

Tout ce travail représente quarante jours de secrétariat.

Mr HAURET nous présente à son tour le compte rendu financier:

Les comptes de l'association font ressortir un solde créditeur de 14 000 F. Le bilan est adopté par l'assemblée générale.

Il soulève une nouvelle fois le non paiement de la cotisation par certains adhérents. A ce jour une trentaine d'adhérents ont payé la cotisation 1998. Elle s'élève à 200 F.

Il rappelle que l'appui technique est supprimé à tout adhérent qui n'est pas à jour de sa cotisation. Il demande à ce que soit mis en place un système de relance écrite.

Mr HAURET rappelle enfin que les frais de fonctionnement de l'association sont pris en charge pour beaucoup par la chambre d'agriculture. Les frais de déplacement sont à la charge de l'association.

Services offerts aux adhérents:

- * Bulletin info truffes.
- * Bulletin Trimestriel de l'URTA envoyé aux adhérents a jour de leur cotisations (Mr VIEILLEVILLE demande à ce que nous lui signalions les nouveaux cotisants aux fur et à mesure des paiements, et ce afin d'améliorer le service).
- * Appui technique.

Deux points importants sont soulevés par l'assistance:

** Le contrôle des plants*

Monsieur LACOMBE explique le double contrôle des plants. L'INRA ou le CTIFL effectue un prélèvement de 1% pour le contrôle. Ensuite l'URTA pratique un deuxième contrôle sur un prélèvement de 3%. Certains planteurs demandent un certificat écrit du contrôle. L'INRA ne le fera pas car l'étiquette du plant fait foi, par contre l'URTA pourrait peut-être le faire.

** Cotisations.*

Les nouveaux planteurs qui ont payé la cotisation en fin d'année, pensait l'avoir payée pour l'année suivante. C'est une question à étudier.

L'ordre du jour étant épuisé la séance est levée vers 12h30, et la journée se termine par un repas au restaurant *le Grilladin*

CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRESIDENT	Mr Jean Paul LACOMBE	Beauville	05.53.95.43.59
VICES PRESIDENTS	Mr Jacques BARBE	NERAC	05.53.65.28.52
	Mr Henri GROS	BAZENS	05.53.87.20.56
	Mr Guy JOUI	BEAUREGARD	05.53.36.43.02
TRESORIER	Mr Maurice HAURET	BAZENS	05.53.87.21.25
SECRETAIRE	Mme Christine FILHOL	BAZENS	05.53.87.20.08
MEMBRES	Mr Daniel ALBERI	PUJOLS	05.53.49.00.49
	Mr Jean Yves CIBIEN	BAZENS	05.53.67.44.83
	Mr André BARITAUD	DURAS	05.53.83.70.78
	Mr Frédéric IORIO	ST COL. DE LAUZUN	05.53.20.09.78
	Mr José MUROS	VILLE-FRANCHE DU QUEYRAN	05.53.79.45.59
	Mr Maurice VIDAILHAN	ISLE BOUZON	05.62.66.49.69

COMMISSIONS

CENTRE D'EXPERIMENTATION TRUFICOLE	Mr JOUI Mr CIBIEN
PLANTS	Mr LACOMBE Mr CIBIEN Mr HAURET
BULLETIN D'INFORMATION	Mr ALBERI Mr LACOMBE Mme FILHOL Mr BARBE

Comment produire des truffes ?... suivez le stage !!!

C'est devenu un rite, mais pas encore une institution !

Nos stages "trufficulture" ont de plus en plus de succès. Peut être est-ce du en partie à l'obligation de suivre ces sessions pour obtenir une aide financière ? Pourtant nous constatons que certains stagiaires suivent ces 4 jours en ayant juste l'intention de planter ; d'autres ont déjà planté et veulent améliorer leurs connaissances.

Il est vrai que pendant deux jours en salle, nous essayons de démystifier le diamant noir, la mélando. André Bayze qui intervient nous apprend ce qu'il sait sur le champignon truffe, sa biologie, son écosystème, son développement et sa fructification. Nous voyons aussi tout ce qui a trait à la plantation et ses exigences pour son entretien. L'aspect technique est important puisque c'est ce qui conditionnera la récolte future... mais que de noms et de mots barbares !

Le stage est organisé en deux sessions de deux jours. Cette année 40 personnes ont participé au stage, certains venant pour la seconde fois.

Après avoir fait la connaissance du champignon en salle les 27 et 28 janvier et les 3 et 4 février, le voyage d'études les 13 et 14 février rassemblait tous les participants aux deux sessions et certains trufficulteurs venus se perfectionner...

Après GAP et SISTERON dans les Alpes, l'an dernier où nous avons été cordialement reçu par les Pépinières Robin et où nous avons "cavé" les truffes de haute montagne, le voyage d'études nous emmena cette année à faire connaissance avec Richerenches, dans l'enclave des Papes, le Vaucluse enclavé dans la Drôme.

C'est un peu loin, Richerenches ! Après Orange, au Nord-Est, en bordure de la Coronne, petit cours d'eau capricieux. Mais c'est la Provence, avec ses Lavandes, ses Vignes et ses Truffes.

Après un bon repas à la Ferme Auberge "La Rigolle" à Camaret sur Aygues, rassemblant nos 54 participants et accompagnés par Michel Gaïssa, nous étions accueillis par Monsieur Ayme à Grignan, sur ses truffières productrices. Imaginez vos truffières dans 20 ou 30 ans ! Comme des pruniers chez nous ! Des arbres gros et bien alignés, plantation régulière, sans herbe (les brûlés !). L'irrigation se fait à l'enrouleur lorsque le besoin est là. Et des plantations productrices puisque ses chiens cavaient sous nos yeux. Monsieur Ayme gère ses plantations comme des plantations forestières : un arbre qui ne produit pas ou très peu est abattu et vite replanté.

Après cette séance de cavage, vente à la ferme des produits de l'exploitation : truffes, vin, eau de lavande et plants truffiers mycorhizés produits sur place. Là, pas de problème les truffes sont brossées et triées. Mélando et brumale sont séparées et on peut les acheter en connaissance de cause, bien dures, fleurant bon.

Le soir, nous étions accueillis pas Raymond Ulpart, directeur de la Maison Familiale Rurale de Richerenches, et par Monsieur Tassant de Nyons, restaurateur et membre de la Confrérie du Diamant Noir qui agaçait nos papilles par des recettes savoureuses à base de truffes.

Après le repas, fort copieux, dans la magnifique salle à manger - toute neuve -, Monsieur Tortel nous présenta son livre "La Truffe, culte et culture" et passionna son auditoire par des histoires sur le culte de la truffe.

Après une bonne nuit dans les petits dortoirs de la MFR, la journée du samedi fut ensoleillée et dès le matin, Monsieur Valayer nous initia au négoce de la truffe. Pas de secrets ! Enfin, ce fut l'heure du marché. Les rues de Richerenches s'animent. Chaque producteur porte en bandoulière dans un sac, les objets de la tractation : les truffes, bien enrobées de leur gangue de terre, mélando et brumale mélangées. Il faut voir et entendre : "- vous en avez ?", "- combien ?", Trop cher. On demande à voir et à sentir. Ce jour là, plus de 1000 kilo furent négociés.

Retour à la MFR pour un excellent repas truffé, accueillis par Monsieur Pierre Escoffier représentant le Maire de Richerenches. Nous avons noté la présence de Yvon Michel, président de la MFR, de Monsieur Tassan, de Michel Gaïssa qui durant ces deux jours nous servait de guide, de Monsieur Valayer et de Mlle Marcel, formatrice responsable de l'oenologie à la MFR. En effet, l'Enclave des Papes est une région de grand cru de Côtes du Rhône et après le repas, nous sommes allés visiter le "Caveau Blanc", propriété d'un ancien élève de la MFR, et y faire quelques emplettes. Au passage, nous avons appris le processus de distillation de plantes aromatiques en visitant une distillerie. Astucieux le phénomène de distillation directe en envoyant la vapeur d'eau par le bas de la remorque close qui fait office de cocotte-minute et en recueillant à la sortie, après passage dans un refroidisseur, les huiles essentielles et autres arômes !

Que faut-il retenir de ce stage ?

D'abord une meilleure connaissance de la truffe puisque nous apprenons le champignon et sa culture, et que nous voyons dans une région où les sols correspondent à ceux du Lot-et-Garonne, des plantations et leur entretien, la récolte et la commercialisation soit à la ferme, soit au marché. mais ce qui prime le plus, c'est la convivialité. Nos planteurs futurs et les anciens se retrouvent durant 4 jours et font connaissance. Ils pourront ainsi communiquer dans leur département et se renseigner les uns les autres.

Le retour fut dur, chacun voulant rester un jour de plus. Il faut signaler que l'accueil à la MFR est chaleureux. Merci à tous et peut-être à l'année prochaine !

CREATION D'UNE TRUFFIERE

La Superficie

On ne doit planter que ce que l'on pourra vraiment entretenir.

Le Terrain

Il doit obligatoirement être d'origine calcaire crétacé ou jurassique

- ♦ Eliminer tout terrain ayant une pente marquée au-delà de 10%.
- ♦ Préparer un terrain orienté au Sud de préférence
- ♦ Eliminer les terrains à fougères, ajoncs, châtaigniers.
- ♦ Choisir des terrains avec genevriers, prunelliers, herbe de la St-Jean, épervières, piloselles, cerisiers Ste Lucie, cornouillers sanguins, etc...

Le Sol

Argilo-calcaire, il doit se ressuyer rapidement après une pluie donc le sous sol doit être fissuré ou poreux, la structure du sol doit être grumeleuse. Le pH doit être de 8 à la plantation et le rapport carbone/azote (CN) doit être proche de 10.

Le Point d'eau

Indispensable si l'on veut disposer de récoltes régulières, il servira au départ à l'alimentation hydrique des jeunes plants et par la suite à l'irrigation de la truffière en production.