Revue de Presse hebdomadaire

mesinfos.

Trufficulture dans le Gard : "La filière avance"



©. M. Roux
Publié le 25/11/2024

La saison de la truffe va démarrer dans le Gard et si elle s'annonce bien, le Syndicat des trufficulteurs continue à œuvrer pour accompagner les professionnels en les représentant, en promouvant leur production et en les informant.

Les premières truffes seront bientôt sorties de terre en Uzège. Avec des conditions climatiques propices à la tuber melanosporum, notamment la pluie au printemps, "la saison s'annonce prometteuse", glisse Louis Teulle, président du Syndicat des trufficulteurs du Gard, avant de nuancer : "Mais la truffe, tant qu'elle n'est pas dans la brouillade, il ne faut pas s'avancer !".

En effet, si l'eau n'a pas vraiment manqué cette saison, "l'arrosage est et restera un enjeu primordial". Il y a deux ans notamment, les restrictions d'utilisation ont amplement impacté les producteurs. Des décisions prises par un Comité de gestion de l'eau où la voix des trufficulteurs n'est portée que par un seul représentant, la Chambre d'agriculture.

Porter la voix des trufficulteurs du Gard

Et c'est bien là l'un des trois axes principaux d'action du Syndicat des trufficulteurs : représenter les producteurs auprès des pouvoirs publics afin d'être considérée comme une filière agricole à part entière.

"Du progrès a réellement été fait depuis 20 ans, on avance. On peut dire que nous sommes sortis du Moyen-âge", sourit Louis Teulle. Mais les idées reçues ont la vie dure et l'image d'une production accessoire, comme au XVIIIe siècle, perdure. Alors, la filière mène des actions concrètes comme la cartographie des truffières, distinguant celles qui sont arrosées de celles cultivées à sec. "Cela nous a permis de déterminer les besoins en eau, par bassins versants. Ces résultats ont été transmis à la DDTM".

Louis Teulle avance aussi les nombreux arguments qui font de la trufficulture un maillon dans l'air du temps de l'agriculture aujourd'hui : "C'est une production complémentaire, elle permet de lutter contre le risque incendie, il n'y a pas d'utilisation de produits phytosanitaires, le besoin en eau est calculé…". Des aspects auxquels est ajouté l'impact éco-touristique de la trufficulture, que ce soit en animant le territoire en période creuse et en servant de produit d'appel pour le vin par exemple.

"La truffe et les vins blancs du Duché d'Uzès, c'est un mariage qui dure",

Louis Teulle, président du Syndicat des trufficulteurs du Gard.

Acter un réel statut pour la trufficulture permettrait notamment d'obtenir de l'aide à la plantation. "Si non, dans quelques années, il n'y aura plus rien. Quand je vois comme ils sont aidés en Espagne…". Le président du Syndicat souligne en revanche un réel soutien local, que ce soit de la part de la Municipalité d'Uzès ou de la Communauté de communes Pays d'Uzès. "C'est presque devenu naturel d'avoir un week-end de la truffe, mais ce que fait la Ville, la CCPU, et depuis deux ans Saint-Quentin-la-Poterie, c'est unique. C'est un gros budget, et il y a une aide matérielle, nos bureaux…". Une relation gagnant-gagnant avec une production qui rayonne sur toute l'Uzège.

Lier la truffe de l'Uzège à l'économie locale

Et pour ancrer encore plus cet agro-tourisme dans le territoire, Louis Teulle et le Syndicat ont développé des liens avec les autres

acteurs de l'agriculture locale. "La truffe invite à être accompagnée d'un verre de vin. Et avec les blancs du Duché d'Uzès, c'est un mariage qui dure. Nous travaillons donc avec le Syndicat du Duché et le Comité de promotion agricole. Une chose est sûre, ce que nous faisons à trois nous ne pourrions pas le faire seul, que ce soit en termes de communication ou d'événements".

Une truffe entre 800 et 1 200 € le kilo en Uzège cette saison

La promotion de la truffe passe en effet par les vitrines que sont le week-end de la truffe d'Uzès, la journée de Saint-Quentin, la cabane à truffes... De quoi valoriser ce produit de luxe, tout en le rendant accessible. "Les prix sont cohérents. Ils sont déterminés à la fois par les conserveurs des marchés de gros et par les producteurs pour la vente aux particuliers. Ils devraient osciller entre 800 et 1 200 € le kilo. Sans oublier qu'il n'y a pas besoin d'acheter un kilo pour un repas de quatre personnes, 60 grammes suffisent". Ces événements permettent aussi de mettre l'accent

sur la saisonnalité de la truffe en responsabilisant et formant le consommateur.

Techniques scientifiques essentielles à la trufficulture

Enfin, l'axe formation des trufficulteurs est aussi l'un des rôles, voire le rôle principal, du Syndicat. "Il faut partager les évolutions scientifiques. Taille, travail du sol, mesure du taux de PH, sonde pour les besoins en arrosage, face aux conditions climatiques, nous ne pourrions pas nous développer sans tout cela". Des opérations "de vulgarisation" sont donc régulièrement organisées, comme les conférences prévues après l'assemblée générale du Syndicat. Des techniques à intégrer pour pérenniser la trufficulture.

Mieux comprendre la tuber melanosporum

A l'issue de l'assemblée générale du Syndicat des trufficulteurs du Gard, vendredi 15 novembre 2024, à la mairie d'Uzès, deux conférences ont suscité la curiosité et l'attention des producteurs

présents. Certains des départements voisins avaient fait le déplacement.

Bernard Assenat fait l'état des lieux sur l'enquête Sportruf en cours, portée par l'Inrae. Elle fait le recensement de la diversification des truffières : la taille, le travail du sol, l'arrosage, l'ensemencement. Des recherches génétiques sont réalisées dans le but de mieux comprendre la dynamique de la truffe.

Autre intérêt pour le public présent, la conférence Diversité et rôle de la végétation dans les truffières, animée par Elisa Taschen, présentant les travaux qu'elle mène avec Franck Richard et Montan Gautier. Comment repenser la trufficulture en étudiant les truffières spontanées, jusque maintenant peu représentées ? Analyser la faune et la flore de ces lieux et comment elles jouent un rôle dans la production ? La chaleur augmente, l'hydrométrie diminue, quelles sont les interactions de la biodiversité dans les truffières sauvages et dans les truffières plantées ? Autant de thèmes analysés au cours de ces recherches.

"C'est comprendre aussi l'histoire et le travail des hommes, l'étude des micro-organismes, des plantes environnantes, les plantes "compagnes" favorables à la mycorhization, les organismes présents. Toutes ces études, encore en cours à l'heure actuelle, vont permettre de comprendre la production. Les meilleurs observateurs sont les trufficulteurs !".

"L'arrosage, la taille ne suffisent pas à assurer la production, de nouvelles recherches vont permettre le maintien, voire l'augmentation des récoltes", conclut Louis Teulle, président du Syndicat des trufficulteurs du Gard, qui s'est réjouit de la centaine de personnes présentes ce soir-là.

Source : https://mesinfos.fr/30700-uzes/trufficulture-dans-le-gard-la-filiere-avance-211321.html