Revue de Presse hebdomadaire

La Provence.

Arrivée de la truffe noire : pourquoi la saison s'annonce prometteuse en Vaucluse



© LA PROVENCE

Publié le 30/11/2024

Présidente du syndicat départemental des trufficulteurs, Véronique Michelet a de "bonnes espérances". Par rapport à

2023, la récolte devrait être nettement supérieure en qualité comme en quantité.

Les planètes seraient-elles alignées pour cette nouvelle saison trufficole ? Il semble bien que oui. Selon Véronique Michelet, présidente du syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, tout s'annonce sous les meilleurs auspices : ***"Avec le printemps pluvieux, la terre est restée humide, ce qui a favorisé la germination. À cela s'ajoutent quelques pluies bien placées en été, notamment dans les secteurs de Sault, Apt, Cucuron... Des facteurs qui donnent de bonnes espérances. Je dirai même que c'est très prometteur"***, assure l'experte. Autrement dit, nettement mieux que l'an dernier où la saison avait très mal démarré avant de se relever au mois de janvier.

En visite dans de nombreuses truffières, elle a noté de "jolis brûlés". Comprenez des zones situées autour des arbres où une partie de la végétation disparaît ne laissant que des plantes dites "compagnes" telles que le Sedum ou la Fétuque.

"C'est le signe qu'il y a une belle activité du mycélium. C'est très rassurant, d'ailleurs, par endroits, le sol est bosselé. Là aussi, c'est signe d'une présence en surface."

Un propos confirmé par les deux premiers marchés de gros tenus à Carpentras : ***"Pour le premier, il s'est échangé 25 kg, puis 50 kg lors du deuxième. Soit le double de l'an dernier."***

"Confiants et optimistes"

"C'est clair que la truffe n'est pas encore arrivée à maturité. Elle intéresse les courtiers en vue de sa transformation. Pour le consommateur, en revanche, il vaut mieux attendre encore jusqu'à la mi-décembre. Actuellement, la mélanosporum n'a pas encore sa couleur noire, elle est encore blanche et grise. Deux ou trois petites gelées leur permettraient de s'affiner", indique Véronique Michelet, espérant néanmoins qu'un grand froid ou de grosses pluies ne surviennent pas.

"Un -15 degrés entraînerait des pertes principalement en surface et trop d'eau, un pourrissement fatal. Au syndicat, nous restons néanmoins très confiants et optimistes."

Et pour développer la production, informer et former les trufficulteurs, le syndicat se mobilise en participant notamment à deux programmes de recherche nationaux financés par FranceAgriMer. "L'un, conduit par Claude Murat de l'INRAE de Nancy, étudie la reproduction des spores et l'impact de l'ensemencement avec des truffes broyées ; l'autre, mené par Franck Richard, du CNRS de Montpellier étudie l'écologie des brûlés et des plantes compagnes." Plusieurs truffières vauclusiennes devraient participer à l'opération.

Du "diamant noir" en Vaucluse

Dans un autre domaine, le syndicat va lancer la troisième saison de sa marque : "Diamant noir de Vaucluse". Présidée par Nicolas Monnier, cette signature se veut le garant d'une truffe de qualité,

cavée à maturité, vendue sept jours maximum après avoir été ramassée et au prix du marché, selon un cahier des charges qu'une dizaine de trufficulteurs ont signé.

À retrouver sur les fêtes, foires et marchés, notamment de Pernes-les-Fontaines (Trufolio), la Tour-d'Aigues, Ménerbes, Carpentras et Vaison-la-Romaine. Cette nouvelle opération sera officiellement lancée le 6 décembre dans la capitale du Comtat.

Source :
https://www.laprovence.com/article/region/1557928867468l5/en-vaucluse-la-saison-sannonce-prometteuse-loptimisme-est-de-mise-pour-la-truffe-noire