Revue de Presse hebdomadaire

Le Parisien

Plus de 1 000 euros le kg… La truffe noire, « chasse au trésor » d'Alice et Thomas en Charente-Maritime



© *LP/Fabien Paillot*

Publié le 13/12/2024

Alice Perron et Thomas Casses cultivent passionnément la truffe noire près de Matha. Aidé par leurs deux chiens, le couple

entretient une passion familiale pour ce champignon d'exception.

« Les cochons, c'est pour le folklore. Et c'est moins pratique sur un canapé », sourient Alice Perron et Thomas Casses. Accompagné ce jour-là de leur chienne Sakura au flair infaillible, ce couple de passionnés déterre minutieusement les truffes noires qu'il cultive près de Matha. Tous deux exercent un métier salarié et consacrent une bonne partie de leur temps libre à l'entretien de leur truffière, des chênes alignés et suffisamment espacés pour laisser la lumière atteindre le sol. Leur trésor, la tuber melanosporum, se cache sous quelques centimètres de terre et mûrit entre novembre et Pâques. À Noël, le kilo de ce champignon dépassera les 1 000 euros sur les étals du marché aux truffes de Saint-Jean-d'Angély, l'un des seuls en France à laver, brosser et contrôler chaque lot avant la vente.

Alice Perron et Thomas Casses y vendent une partie de leur production qu'ils récoltent le plus régulièrement possible : ***« L'idéal, c'est deux à trois fois par semaine pour éviter… le braconnage ».*** Les indélicats ***« en ramassent moins »***, soufflent-ils.

Les vols sont rares, précisent ces trufficulteurs mais tendent à s'accentuer quand les récoltes sont mauvaises ailleurs en France.

La discrétion prévaut ainsi dans cet univers restreint. L'Association des trufficulteurs de la Charente-Maritime compte près de 120 adhérents. ***« Des retraités, des agriculteurs et des salariés de tous horizons qui cherchent un complément de revenus ou possèdent un terrain favorable. Personne n'en vit à titre principal »***, détaille Éric Chasseriaud, son président qui peine à recenser la totalité des producteurs.

Près d'une tonne de truffes noires serait ainsi produite chaque année en Charente-Maritime quand 500 kg s'échangent au marché de Saint-Jean-d'Angély, abonde Éric Chasseriaud. Cette culture sied mal aux investisseurs impatients. Comptez entre 5 et 8 ans avant la première récolte, 4 ans pour les plus chanceux. Autrefois, les anciens patientaient même entre 15 et 20 ans comme le grand-père d'Alice Perron, l'un des premiers dans le canton à s'être lancé dans cette production. ***« On l'a pris pour un fou, lui arrachait ses vignes pour planter des arbres »***, sourit sa

petite-fille qui a attrapé le virus transmis depuis par son père : ***« J'avais l'impression de participer à une chasse au trésor ! »***

« Financièrement, on s'y retrouve »

Les trufficulteurs achètent désormais des plants ***« dans lesquels sont déjà ensemencées des truffes »***, détaille Éric Chasseriaud. La méthode fonctionne mais la truffe noire conserve encore bien des secrets : ***« Les récoltes varient d'une année sur l'autre et d'un arbre à un autre. Et certains arbres ne donneront même jamais une truffe sans que l'on comprenne pourquoi »***, assure le président des trufficulteurs charentais-maritime.

Thomas Casses et Alice Perron acquiescent en pointant du doigt un chêne sans résultat. Pour les autres, des orages pluvieux et réguliers en été s'avèrent indispensables pour espérer une belle récolte l'hiver venu. ***« Une année sèche ne donne rien, cette production a un côté très aléatoire »***, souligne Thomas Casses qui

a délaissé son ancien métier d'ostréiculteur par amour avant d'embrasser la passion familiale d'Alice Perron.

Leur chienne Sakura court, elle, d'arbre en arbre et reçoit une récompense pour chaque champignon déterré. ***« C'est un jeu pour elle. Il nous arrive même d'épeler le mot « truffe » devant nos deux chiens pour en parler, sinon c'est l'excitation générale à la maison »***, s'amusent Alice Perron et Thomas Casses. Deux jours de formation et un entraînement régulier suffiraient à posséder un bon chien truffier : ***« On leur apprend simplement à reconnaître l'odeur et à gratter »***.

À les écouter, leur investissement – matériel et financier – en vaut la peine. ***« Financièrement, on s'y retrouve mais il faut un système bien rodé et de bons terrains »***, préviennent-ils. Dans cet univers où prédominent encore les échanges en numéraire, Alice Perron et Thomas Casses assurent « tout déclarer », les règles du jeu ne pénalisant pas, selon eux, cette activité accessoire. ***« Tout est carré et on dort mieux »***, avance ce couple qui compte aussi parmi sa clientèle des grossistes et de belles tables.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :

https://www.leparisien.fr/charente-maritime-17/plus-de-1-000-euros-le-kg-la-truffe-noire-chasse-au-tresor-dalice-et-thomas-en-charente-maritime-13-12-2024-7J5NB74B5BFGDDCB46TNOX43R4.php