Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Au pays de la truffe, il réhabilite des truffières abandonnées pour permettre à la magie d'opérer



Publié le 28/12/2024

Qui dit truffes, dit truffières… Mais au Pays de Lalbenque, la transmission orale des connaissances et des savoirs parfois se dissipe au fil des générations… Le temps passant, des truffières elles-mêmes se perdent.

Face à ce constat, Florian Hulin a eu l'idée de créer son activité de réhabilitation de truffières, entretien et plantation. À 35 ans, ce gestionnaire forestier a découvert le mystérieux champignon noir dans le Gard, il y a quelques années. " La truffe, c'est le hasard des rencontres, et là-bas, dans le cadre de mon métier on m'a transmis les bases et je suis devenu conseiller trufficole. J'ai appris et je me suis passionné", rapporte le jeune père de famille, installé depuis à Lalbenque avec son fils et son épouse Rosalie où le jeune couple a rejoint sa belle famille.

C'est donc loin de son Loir-et-Cher natal que Florian Hulin cultive sa passion. "Il arrive un moment dans la vie, où on se retrouve à un tournant. J'avais deux options soit poursuivre comme salarié, soit créer mon activité. Ici, j'étais entouré de truffières à l'abandon, avec un sol au potentiel remarquable. C'est naturellement que mon intérêt, presque mon amour pour la truffe, m'a poussé à lancer mon entreprise", nous raconte-t-il.



Sur une jeune truffière que Florian Hulin vient de réhabiliter à Lalbenque. DDM LaeB

En mars 2024, Quercy Noir Truffières voit le jour. Grâce au bouche-à-oreille, le travail ne tarde pas. "Pour les premiers terrains, il s'agissait de truffières héritées, où rien n'avait été fait depuis des années. La première étape consiste toujours à poser un diagnostic sur la plantation : faut-il la réhabiliter ou faut-il recréer ? Les deux ont du sens il faut bien prendre en compte tous les paramètres avant de décider", explique Florian Hulin.

"... Mais il faut toujours rester humble et accepter cette part de mystère"

Préparer le sol, l'aérer et le restimuler pour relancer la mycorhize sont autant de gestes que met en œuvre le spécialiste. Tout comme la taille des branches, les éclaircies de végétation, pour remettre la parcelle en lumière. " On a tendance à oublier que la truffe a besoin d'énormément de lumière. Si elle reste un champignon sous-terrain mystérieux, il y a tout de même des techniques scientifiques compatibles qui expliquent sa présence et sa pousse. Mais il faut toujours rester humble et accepter cette part de mystère", rappelle-t-il, en faisant remarquer que dans le Lot : " Les transmissions léguées et les croyances ont souvent pris le dessus sur cet aspect technique. Or, il faut marier les deux", selon lui.

Parfois il ne faut pas s'obstiner à vouloir de la truffe noire, mais penser aussi à la truffe blanche

Pareil, l'entrepreneur n'hésite pas non plus à considérer la truffe blanche. "Bien sûr, admet-il, elle n'a pas la même puissance et la même saveur, cependant elle a une valeur. Plutôt que de s'obstiner à faire de la truffe noire pour peu de résultats, sur certaines parcelles il est préférable de s'orienter vers la truffe blanche et en avoir de belles quantités, entre mai et août".



Rouvrir la surface, aérer le sol et tailler les branches, puis laisser opérer la magie… DDM LaeB

Une fois réhabilitée, il faut patienter 2 ou 3 ans, pour espérer découvrir les premières Tuber melanosporum ; il s'agit plutôt de 10 ans sur une plantation. Autrefois, à Lalbenque et ses environs, les surfaces des truffières étaient énormes. " On parlait de plusieurs centaines de tonnes de truffes par an dans le Lot. Puis quand les enfants sont partis des campagnes, on a vu des truffières se refermer, les surfaces se réduire. Pourtant ce que je constate c'est que le rendement à l'hectare aujourd'hui est bien meilleur, parce que la gestion est différente. D'extensif avant, on est passé à du qualitatif aujourd'hui. On produit mieux".

Planter des arbres truffiers sans prévoir d'irriguer est un pari risqué

Malgré tout, Florian Hulin ne perd pas de vue que le changement climatique s'opère, citant l'exemple de la Charente où l'on plante des truffières désormais. "Quand on assurait 30 % d'ombre dans les truffières jusque-là, il faut mieux prévoir 40 % aujourd'hui pour compenser les grosses chaleurs. Planter une truffière, sans prévoir l'arrosage est aussi un pari risqué", met en garde le technicien qui

affirme : "Ce n'est pas tant la chaleur qu'il faut craindre pour ce champignon, mais bien le manque d'eau à des périodes stratégiques de son développement. D'ailleurs irriguer une truffière ne demande pas beaucoup d'eau".

Peu d'eau, mais du temps. Là aussi, croire que tout s'opère par magie, c'est croire au miracle, prévient Florian : "Mieux vaut partir sur de petits projets de truffières et bien l'entretenir, plutôt que de voir trop grand. Car une truffière ça se bichonne", lance-t-il en souriant.

Pour Florian, qui n'était pas amateur de truffes étant jeune, c'est désormais un bonheur culinaire dont il ne se prive pas. Sa valeur sûre pour la déguster : sur une tartine de pain avec du beurre ou un filet d'huile d'olive ou encore avec des pâtes à la crème.

Source :
https://www.ladepeche.fr/2024/12/28/au-pays-de-la-truffe-il-rehabilite-des-truffieres-abandonnees-pour-permettre-a-la-magie-doperer-12415466.php