Revue de Presse hebdomadaire

LE PAYS

La truffe de retour dans le Beaujolais



Une trentaine d'amateurs a relancé des truffières dans des lieux gardés secrets. © Photo Association des Trufficulteurs du Beaujolais des Pierres dorées

Publié le 09/01/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Depuis quelques années, des passionnés, tous amateurs, développent la trufficulture dans le pays des Pierres dorées, histoire de conserver ce précieux champignon dans un territoire où il a toujours existé.

Le Beaujolais, célèbre pour ses vins, abrite également un autre trésor culinaire : la truffe. Ce champignon souterrain, souvent appelé « diamant noir », se développe principalement dans des sols calcaires et argileux, caractéristiques du territoire des Pierres dorées, de Saint-Germain-Nuelles en passant par Chessy, Theizé, Denicé ou Montmelas.

Historiquement, la truffe a toujours été présente dans le Beaujolais. Il est notamment fait mention de sa présence dans des livres datant du XVI e siècle, en 1577 plus exactement, tandis qu'il y a un siècle, il existait même un marché de la truffe à Villefranche-sur-Saône. Certes, rien à voir avec ceux que l'on retrouve dans le Sud-Ouest mais les archives notent la présence du « diamant noir » sur les marchés locaux et sa culture dans le territoire.

Quelques passionnés ont eu la volonté de relancer des truffières dans le Beaujolais. Parmi eux, Michel Vidal, l'un des précurseurs, a commencé à planter ses chênes en 1995. « À l'époque, il y a eu une percée du Beaujolais nouveau et les agriculteurs ne s'intéressaient plus du tout aux champs, explique-t-il. Lorsque j'ai hérité d'un pré devenu broussaille alors que j'étais ingénieur et donc loin de l'agriculture, je me suis tourné vers la culture de la truffe afin de lancer une expérimentation, même si j'ai manqué de conseils, pour ne pas laisser ce champ en friche. » Il a planté 400 arbres truffiers et, 30 ans après, récolte - ou « cave » selon le terme exact - des truffes de Bourgogne.

Comme lui, plusieurs amateurs se sont lancés dans l'aventure… Jusqu'à créer, en 2015, l'Association des trufficulteurs du Beaujolais des Pierres dorées dont le projet, à l'époque, a été porté par le président Paul Périgeat, également ancien maire de Saint-Laurent-d'Oingt, et toujours aujourd'hui dans le bureau de l'association. « L'idée a été de relancer la production de truffes avec des passionnés, sans prétention, souligne le président-fondateur. L'objectif était de travailler ensemble,

mutualiser nos connaissances et nos savoirs. » Depuis, ils sont chaque année toujours plus d'amateurs à planter de quelques arbres, principalement des chênes, jusqu'à plusieurs centaines.

Promouvoir un produit local

Pour autant, il n'est pas question de parler de commercialisation. « De toute façon, la production ne permet pas de satisfaire la demande et nous ne voulons pas faire appel à des courtiers. Aussi, se lancer dans la monoculture n'est pas viable dans la région, balaye d'un revers de main Bruno Vivier-Merle, l'actuel vice-président de l'association. Il faut plutôt voir la production de la truffe comme un complément d'activité car il n'y a pas de modèle économique. » L'autre enjeu, à l'avenir, concerne la diversification de l'agriculture dans le Beaujolais. « Une fois que la truffière arrête de produire, généralement après 25 ans, les arbres peuvent servir de bois de chauffage », souligne le vice-président.

Mais pour l'association, la motivation est ailleurs. « Notre objectif est simplement d'échanger et d'accompagner les nouveaux membres, de la plantation des arbres jusqu'à la production de

truffes, résume Bruno. Nous sommes attachés au Beaujolais, à son image, sa gastronomie… Ce qui nous intéresse, c'est simplement de faire plaisir, parfois, à quelques adresses de bons cuisiniers locaux ou bien d'organiser quelques petits événements autour de la truffe pour promouvoir ce produit local. »

Source :
https://www.le-pays.fr/saint-germain-nuelles-69210/economie/la-truffe-de-retour-dans-le-beaujolais_14622860/