Revue de Presse hebdomadaire

laSemaine du roussillon

La truffe noire du Canigó : un trésor des montagnes catalanes



© LOLA JUNY

Publié le 26/12/2024

Dans les Pyrénées-Orientales, nichée au pied du majestueux Canigó, la truffe noire se fait une place de choix dans le patrimoine culinaire local. Longtemps récoltée à l'état sauvage, elle est également aujourd'hui cultivée, offrant une nouvelle dimension économique à cette pépite aromatique. Intarissable sur le sujet, Jean-Pierre Quintana, président du syndicat des trufficulteurs, nous éclaire sur cet or noir qui fait briller les assiettes. « À l'origine, la truffe était principalement sauvage. Aujourd'hui, les plantations se développent, mais elles restent modestes ». La distinction entre la truffe de culture et la sauvage reste subtile: si le goût et la texture varient peu, la truffe sauvage, souvent récoltée sur des terrains accidentés, présente parfois des formes irrégulières, tandis que celle de culture est plus ronde.

Entre défis climatiques et préservation du patrimoine

Pour ancrer la truffe dans l'identité régionale, les producteurs ont choisi de la nommer « Truffe noire du Canigó », intégrant ainsi une touche catalane. Cependant, le processus de labellisation est coûteux pour obtenir une reconnaissance nationale ou

internationale. La promotion reste locale, avec des marchés spécialisés et des événements comme La fête de la truffe, qui se tiendra cette année le 2 février 2025 à Saint-Jean-Pla-de-Corts. La truffe noire du Canigó connaît une récolte limitée à l'hiver, de mi-décembre à mars, lorsque le froid favorise sa maturation. « Chaque trufficulteur organise ses journées de récolte à sa manière, mais nous faisons des points réguliers pour suivre les résultats », indique Jean-Pierre Quintana. Malheureusement, les épisodes de sécheresse des dernières années ont considérablement réduit les rendements. « Avant, on récoltait jusqu'à 10 kg. Aujourd'hui, c'est entre 3 et 5 kg », déplore-t-il. La sécheresse affecte également la taille des truffes, bien que le pied du Canigó offre des conditions légèrement plus clémentes.

Pour contrer ces difficultés, les trufficulteurs adoptent des techniques innovantes : paillages et brochages pour préserver la fraîcheur du sol, ainsi que le maintien des branches basses pour les protéger du soleil. Cependant, un autre problème menace les terrains truffiers: les vols. Entre prédateurs à quatre pattes (sangliers et blaireaux) et humains, la protection des parcelles

devient cruciale. « Les clôtures et les rondes ne suffisent pas toujours. Depuis le début de l'année, plus de 80 plaques d'immatriculation ont été relevées après des effractions », alerte Quintana. Malgré ces défis, le prix de la truffe noire du Canigó demeure compétitif. Il oscille autour de 1000 € le kilo en période festive. Facteurs climatiques, qualité et rareté jouent un rôle majeur dans cette valorisation. Et pour celles qui ne remplissent pas les critères de commercialisation, les producteurs les transforment en produits dérivés, préservant ainsi tout le potentiel gastronomique de ce joyau régional.

Si la truffe noire du Canigó est encore méconnue au-delà des frontières catalanes, elle incarne une richesse à la fois gustative et patrimoniale, prête à séduire les palais les plus fins.

Source :

https://www.lasemaineduroussillon.com/societe/la-truffe-noire-du-canigo-un-tresor-des-montagnes-catalanes-10215/#:~:text=La%20truffe%20noire%20du%20Canig%C3%B3%20%3A%20un%20tr%C3%A9sor%20des%20montagnes%20catalanes&text=La%20truffe%20noire%20du%20Canig%C3%B3%20conna%C3%AEt%20une%20r%C3%A9colte%20limit%C3%A9e%20%C3%A0,le%20froid%20favorise%20sa%20maturation.

Revue de Presse hebdomadaire

WETRUF
FRENCH INNOVATION FOR TRUFFLE