Revue de Presse hebdomadaire

Les amateurs de truffe découvrent le cavage à Aubussargues



Yoan Sauvion avec Petrus © Radio France - Sylvie Duchesne

Publié le 24/01/2025

Les trufficulteurs gardois ont le sourire. Grâce aux bonnes conditions climatiques de 2024, les fameux champignons sont au rendez-vous pour la fête de la truffe qui se tient ce dimanche à Uzès. La récolte devrait avoisiner les quatre tonnes, une quantité

supérieure à celle attendue en Dordogne. Des truffes qui se négocient cette année entre 900 et 1.000 euros le kilo.

Pour expliquer comment elles se développent et le long travail que nécessite leur culture, Yoan Saunier, trufficulteur à Aubussargues, organise depuis plusieurs années des journées découvertes au pied de ses chênes truffiers. "Il y a des personnes qui pensent qu'un chêne truffier, on le plante, on le laisse pousser et qu'au bout de huit ans, on prend notre chien et on va ramasser des truffes. Ça ne se passe pas vraiment comme ça."

Pendant une heure, avant de se rendre sur le terrain, Yoan explique donc le cycle de la truffe à la douzaine d'amateurs présents ce samedi. Car avant que le champignon soit sorti de terre, il faut de la patience, et de bonnes conditions météo. "Tout se joue en avril-mai, à la formation de la truffette, explique-t-il. Si elle n'a pas d'eau à cette période-là, elle sèche, elle ne grossit pas et vous n'avez pas de truffe. Cette année, on en trouve parce qu'on a eu un printemps humide."

La micro-aspersion qu'il a mise en place lui permet aussi d'humidifier le sol lors des grosses chaleurs de l'été. C'est en octobre que les premières truffes apparaissent. Elles seront récoltées à partir de mi-décembre jusqu'à fin février.

"On comprend pourquoi c'est cher en voyant le travail nécessaire"

Ce samedi, c'est avec Petrus, l'un des chiens de Yoan, que la séance de cavage a lieu sur l'une de ses parcelles, plantée de chênes verts et blancs il y a 13 ans. Au bout de quelques minutes, Petrus gratte la terre au pied de l'un des arbres. Enfouie à quelques centimètres, une truffe émerge.

Fabrice est venu de Grenoble avec son épouse, il est enthousiasmé. "Je ne pensais pas que ce soit aussi technique et que les trufficulteurs prennent autant soin de leurs cultures. Franchement, c'est passionnant ! " Edith, elle est venue d'Aniane. "On a l'habitude de voir des chênes, mais par le chien travailler. Si j'avais le même odorat, je changerais peut-être de métier."Et

Claude, de Marseille, d'ajouter : "C'est intéressant de savoir l'origine des produits qu'on mange et qu'on cuisine "ajoute . Et qu'importe parfois leur prix : "J'ai rien contre le fait que ce soit cher, quand c'est rare et bon" confie Alain qui avoue avoir dépensé pour 300 euros de truffes. L'équivalent de 300 g. "C'est aussi pour faire découvrir à nos petits enfants."

Rémi, lui, est rassuré. Il y a six ans, il a acheté un chêne truffier à Uzès et l'a replanté dans son jardin à Sauveterre, dans le Gard rhodanien, mais toujours rien. "Yoan m'a dit qu'il fallait plutôt compter huit ans avant d'avoir des truffes et que les conditions soient réunies, ce qui n'est pas toujours mon cas parce que je ne m'en occupe pas comme un trufficulteur !"

Ce samedi chez Yoan en revanche, la récolte a été plutôt bonne : plus de 500 g de truffes ramassées en une heure.

Source :
https://www.francebleu.fr/infos/societe/video-les-amateurs-de-truffes-decouvrent-le-cavage-a-aubussargues-8687834