Revue de Presse hebdomadaire

mesinfos.

Les truffes dans le Beaujolais, une culture de longue date



© Valérie Blet - Trois membres de l'association des Trufficulteurs du Beaujolais Pierres Dorées dont Damien Dufaitre (au centre) et Seiko, le Cavalier King Charles.

Publié le 01/01/2025

Depuis quelques années, des amateurs ont relancé des truffières dans le Beaujolais. C'est le cas de Damien Dufaitre qui a démarré son projet durant la crise du Covid-19, en parallèle de son activité.

Historiquement, il y a toujours eu de la truffe dans le Beaujolais, avec son lot de légendes car les sires de Châtillon auraient empêché les manants d'aller en forêt truffer ou "caver", le terme exact pour sa récolte.

"Quand mon activité s'est trouvée à l'arrêt du fait du Covid-19, j'ai eu envie de lancer ce projet, de trouver un terrain favorable d'un point de vue pédoclimatique, de le préparer puis de planter des arbres mycorhizés avec du spore de truffe", explique Damien Dufaitre, l'un des adhérents passionnés de l'association des Trufficulteurs du Beaujolais Pierres Dorées depuis cinq ans.

"La truffe est un champignon qui vit en symbiose avec les racines de l'arbre qui peut être un chêne, le roi de la truffe mais aussi un tilleul, un pin, un cèdre, un noisetier ou un charme. Avec du temps et du travail, on espère que les racines vont entraîner la pousse des mycorhizes et arriver à fructifier pour donner un fruit : la truffe !"

Revue de Presse hebdomadaire

Des vergers truffiers



© VB

L'étude préalable du sol est une étape clé qui nécessite un pH très haut avec du calcaire actif prononcé ; la langue calcaire entre Montmelas, Bois d'Oingt, Chazay-d'Azergues et Morancé recèle des zones propices.

Sans viser une production industrielle, trop contrainte par le climat, des plantations de vergers truffiers ont incité quelques initiés à reprendre cette culture des anciens, là où le sol, facteur incontournable, est favorable, en espérant un cavage plus conséquent qu'en forêt sauvage.

Damien Dufaitre a suivi une formation courte de trois fois quinze jours dans la région Grand Est pour apprendre à conduire et gérer une truffière et a rejoint l'association.

Aujourd'hui, comme toujours rare et chère, la truffe ne peut être vraiment commercialisée du fait d'une demande bien supérieure à l'offre qui en fait un produit d'exception.

Elle reste très appréciée des consommateurs et sa réputation de diamant noire ravit les papilles lors des fêtes de fin d'année. Pour autant, la truffe noire se récolte de décembre à début mars, avant la truffe d'été en juin.

C'est donc davantage par relation que l'on peut en acquérir, même si Damien Dufaitre était présent au Petit marché de l'Affoleuse à Denicé, à cet effet.

Une association en Pierres Dorées

L'association des Trufficulteurs du Beaujolais Pierres Dorées compte une trentaine d'adhérents pour une vingtaine d'hectares plantés, dont les plus anciens depuis une quinzaine d'années et commencent à être productifs.

Les membres passionnés visent à mutualiser leurs connaissances et leurs savoirs et s'enrichissent du partage d'expériences auprès de toutes celles et ceux qui voudraient se lancer dans l'aventure.

Source :
https://mesinfos.fr/auvergne-rhone-alpes/les-truffes-dans-le-beaujolais-une-culture-de-longue-date-213540.html