Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Trufficulteur dans l'Albret, Guillaume Duprat livre les petits secrets du "diamant noir"



Guillaume Duprat et son chien auprès d'un chêne truffier qui produira dans quelques années. DDM - P.C.

Publié le 24/01/2025

À l'occasion de la Semaine de la truffe en Albret, rencontre avec Guillaume Duprat, producteur local, pour découvrir les petits secrets du "diamant noir".

Comment devient-on trufficulteur ?

L'origine est souvent familiale ou récréative. Les gens achètent quelques arbres mycorhizés, les plantent sur leur terrain. Certains s'arrêtent là, d'autres s'y investissent davantage. C'est mon cas. Mes parents ont planté leurs premiers arbres en 2003, j'ai pris la suite. La trufficulture, c'est surtout une passion : il y a beaucoup d'échecs, mais quand ça fonctionne, c'est vraiment satisfaisant.

Est-ce votre activité principale ?

Non, je suis agriculteur avant tout. La trufficulture est une petite activité complémentaire. Elle apporte parfois un revenu d'appoint, mais on ne peut pas en vivre car la production est trop aléatoire.

Pourquoi ?

C'est une culture délicate, notamment à cause de son cycle de vie très long et des aléas climatiques. Dès qu'il y a un excès ou un manque – en eau, en chaleur, ou autre – cela impacte la production. Les bonnes récoltes sont rares. Par exemple, cette

année, nous n'avons pas eu d'eau en juillet-août, ce qui est critique pour la formation des truffes. Par ailleurs, un automne et un hiver trop pluvieux, comme cette année, asphyxient le sol et nuisent au développement des truffes.

Comment savez-vous à l'avance si la récolte sera bonne ?

On peut avoir des indices, comme le climat des mois précédents ou des "marques" en surface. Ce sont des truffes qui commencent à se développer à la fin de l'été. Cependant, elles arrivent rarement à maturité, car elles sont exposées aux insectes et aux intempéries. Cela dit, si on les repère, c'est encourageant : cela prouve que les arbres sont toujours producteurs. Mais, en fin de compte, on ne sait vraiment qu'au moment de la récolte.

Pourquoi le chien a remplacé le cochon ?

Les chiens ne mangent pas les truffes : ils les cherchent par jeu. Et ils rentrent plus facilement dans une voiture… (rires)

La truffe reste perçue comme un produit de luxe. Qu'en pensez-vous ?

C'est vrai, l'idée d'un prix à 1 000 euros le kilo peut impressionner. Mais on n'achète jamais un kilo de truffes d'un coup ! Avec 20 à 30 euros, on peut déjà se faire deux bons repas. Par exemple, cinq grammes de truffe suffisent pour parfumer un plat de pâtes. Il faut voir ça comme un loisir, celui de bien manger.

Quels conseils donneriez-vous à ce sujet ?

La truffe noire d'hiver ne supporte pas la cuisson. Dès qu'on la chauffe, elle perd ses arômes. Le secret, c'est donc de l'ajouter en fin de préparation, directement dans l'assiette, râpée ou en lamelle, un peu comme du poivre. Pour commencer, le plus simple reste les pommes de terre : purée, gnocchi, ou même sautées. L'œuf est aussi un incontournable : une omelette, une brouillade, un œuf à la coque ou au plat. Enfin, les pâtes : quelques grammes suffisent pour sublimer un plat.

Qu'est-ce qui rend ce métier si passionnant pour vous ?

La trufficulture, c'est une aventure où rien n'est garanti. Chaque année, on espère avoir mis toutes les chances de notre côté, mais la nature décide. Lorsqu'on trouve une belle truffe, après des mois de soins et d'attente, c'est une immense satisfaction.

La météo plus dangereuse que les sangliers et les voleurs

Dans le milieu de la trufficulture, le secret et la discrétion de l'emplacement des parcelles existent. "Effectivement, il existe des risques de vols. Mais ce n'est pas comparable avec le Sud-Est, où cela peut devenir un sport national (sourire). Ici, il faut rester vigilant bien sûr. Je ne vais pas dire où je produis dans le journal ! Mais une truffière ne se pille pas facilement, il faut un chien dressé… D'ailleurs, je les fais régulièrement visiter au public."

Idem pour les sangliers qui pullulent dans nos campagnes. La truffe n'est pas dans leurs plats favoris. "En revanche, l'été, lorsqu'on arrose, ils aiment venir la gratter la terre plus meuble qu'ailleurs. C'est surtout cela le problème." Guillaume Duprat a ainsi installé grillage et clôture électrique pour protéger ses parcelles.

Mais il tient à souligner que c'est surtout la météo "l'ennemi"» du trufficulteur. Et puis reste la magie de la nature : "deux arbres voisins, dans les mêmes conditions, peuvent produire des résultats totalement différents".

Source :
https://www.ladepeche.fr/2025/01/17/trufficulteur-dans-lalbret-guillaume-duprat-livre-les-petits-secrets-du-diamant-noir-12450430.php