Revue de Presse hebdomadaire

Les Echos

La truffe de Bourgogne en quête de nouveaux producteurs en Saône-et-Loire



La truffe de Bourgogne est aussi connue sous son nom scientifique « tuber uncinatum ». (Truffes de Bourgogne 21/71)

Publié le 05/03/2025

Longtemps éclipsée par la truffe du Périgord, la truffe de Bourgogne regagne du terrain en France grâce au travail de l'association Truffes de Bourgogne 21/71, qui cherche à

convaincre les viticulteurs de Saône-et-Loire de se diversifier dans cette culture d'exception.

Cultivée depuis l'époque des ducs de Bourgogne , la « tuber uncinatum », plus connue sous le nom de « truffe de Bourgogne », est un champignon réputé pour ses qualités gustatives exceptionnelles. Moins populaire que sa cousine la tuber melanosporum (truffe du Périgord), elle revient peu à peu sur le devant de la scène grâce à l'association Truffes de Bourgogne 21/71, qui milite pour un retour à la polyculture, grâce à la truffe.

Si la Côte-d'Or reste le principal bassin de production à ce jour, plusieurs producteurs se sont lancés en Saône-et-Loire, plutôt en Côte chalonnaise. « Tous les sols viticoles sont favorables à la culture de la truffe , car ils sont riches en calcaire. Quand un viticulteur cherche à lancer de nouvelles plantations, le plus simple est de recourir à la truffe », explique Christine Dupaty, présidente de l'association. Une fois récoltée, cette truffe, dont le goût diffère fortement selon le milieu où elle est cultivée, est

envoyée dans les cuisines des restaurateurs bourguignons qui la préparent plutôt crue.

Sortir de la monoculture grâce à la truffe

La démarche portée par cette association régionale s'ancre dans un discours écologique. « Les truffières naturelles de la région ont peu à peu disparu avec l'arrivée des intrants chimiques au XXe siècle et les destructions des haies, sur lesquelles se développent les truffes », explique Christine Dupaty. La présidente tente donc de convertir les viticulteurs à cette tradition locale, alors que le changement climatique multiplie les épisodes climatiques extrêmes sur les vignes (gels, grêle et sécheresse) et fragilise les rendements. D'autant plus que la truffe s'accorde très bien avec le prestige des vins de Bourgogne.

Pour mieux connaître cette espèce et mieux la promouvoir, l'association travaille en parallèle sur l'étude « Bijou », financée avec les fonds FEADER de l'Union européenne via la région Bourgogne-Franche-Comté, qui vise à analyser l'impact des éclaircies sur la production de truffe de Bourgogne en milieu

naturel. Dans quelques mois, de nouveaux résultats rendus par l'Inrae de Dijon permettront d'y voir plus clair sur les qualités organoleptiques de la tuber uncinatum.

Source :
https://www.lesechos.fr/pme-regions/bourgogne-franche-comte/la-truffe-de-bourgogne-en-quete-de-nouveaux-producteurs-en-saone-et-loire-2151563