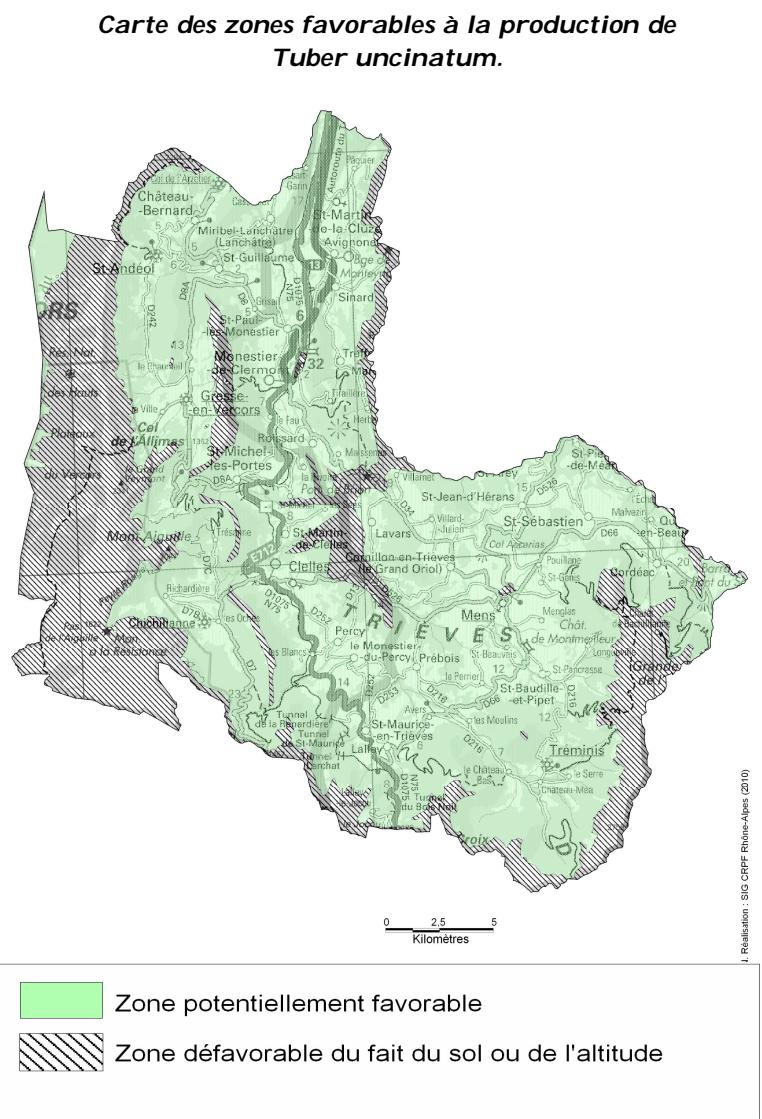
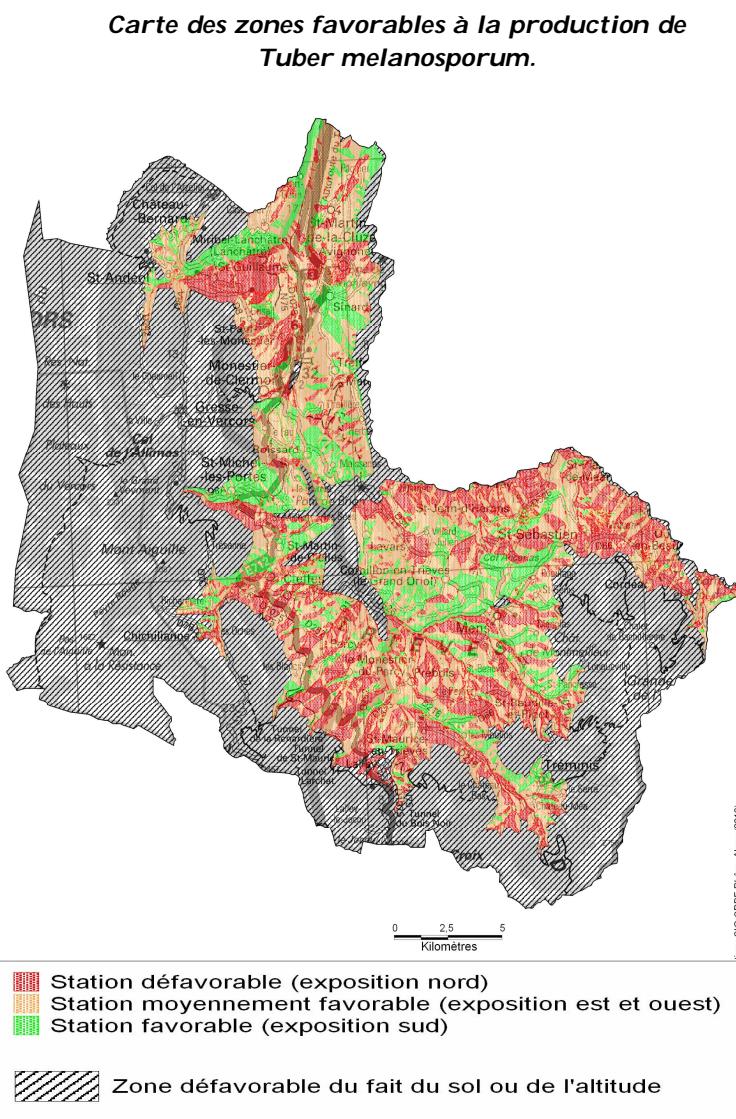


PRODUIRE DES TRUFFES DANS LE TRIÈVES



Si vous souhaitez réaliser une plantation truffière, le technicien du CRPF est à votre disposition pour effectuer gratuitement un diagnostic de vos parcelles.

Contact :

CRPF Rhône-Alpes
Stéphanie GEHIN
Maison du Parc
38380 St PIERRE DE CHARTREUSE
Tél. : 04.27.85.82.93
Port. : 06.16.70.28.49
e-mail : stephanie.gehin@crpf.fr

Avec le concours financier de :



Réalisation :

Centre Régional de la Propriété Forestière Rhône Alpes
Parc de Crécy 18 avenue du Général de Gaulle 69771 St Didier au Mont d'Or Cedex
Tél : 04-72-53-60-90 / Fax : 04-78-83-96-93 e-mail : rhonealpes@crpf.fr
http://www.foretpriveefrancaise.com



SI VOUS ÊTES PROPRIÉTAIRE DE LANDES, FRICHES, OU DE PARCELLES AGRICOLES DE PETITE TAILLE, LES PLANTATIONS TRUFFIERES PEUVENT VOUS PERMETTRE DE VALORISER VOS PARCELLES.

Le Trièves, de par ses formations calcaires, est un secteur favorable à la production de truffes. Il existe de nombreuses truffières naturelles réparties sur l'ensemble de ce territoire. Différentes espèces de truffes qui se différencient les unes des autres par leurs parfums, leurs exigences écologiques et leur valeur marchande sont présentes en Isère et dans le Trièves.

Deux types de Truffes existent en plants mycorhizés et sont commercialisés :

- Truffe noir (*Tuber melanosporum*)
- Truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*)

Ces deux espèces ne se développent pas dans les mêmes milieux et les modalités de plantation diffèrent selon le type de truffes.

La mise en place de plants truffiers à de nombreux avantages :

- Favorise l'entretien du paysage
- Lutte contre l'embroussaillement
- Diminue les risques d'incendie
- Limite l'érosion des sols
- Apporte une plus-value à vos terrains
- Permet de transmettre un patrimoine à vos enfants.

LA TRUFFE NOIRE (*Tuber melanosporum*)

C'est la plus célèbre de toutes les espèces récoltées en France ; c'est aussi celle qui se vend le plus cher (jusqu'à 1000 euros le kilo) et dont raffolent les grands cuisiniers et les fins gourmets. Le premier bassin de production se trouve dans l'est de la France (sud Drôme et nord Vaucluse), elle est aussi récoltée en Isère et dans le Trièves.

Descriptif : Forme : plus ou moins arrondie
Peau : noire et verruqueuse.

Chair : noire marbrée de nombreuses veines blanches. Elle présente des arômes très puissants.

Exigences écologiques :

Récolte de décembre à mars.
La réserver pour des terrains bien ensoleillés et chauds.
Ne supporte pas les fortes gelées.
Plantation jusqu'à 1000 mètres d'altitude en versant Sud.
Craint les mois de mai secs, apprécie les orages au mois d'août.

Le sol : Calcaire (réaction d'effervescence à l'acide chlorhydrique).
Bien aéré, pas trop compact.
À bonne activité biologique (présence de vers de terre).
Bien drainé et sans accumulation d'eau.



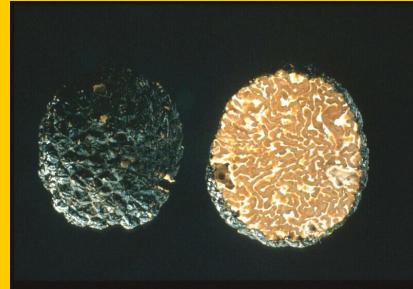
Densité de plantation :

La truffe noire ne se développe que sur des terrains ouverts. La densité de plantation doit donc être plutôt faible, entre 200 et 300 tiges /ha.

LA TRUFFE DE BOURGOGNE (*Tuber uncinatum*)

A la différence des autres espèces, la Truffe de Bourgogne affectionne les milieux plus boisés comme les clairières en cours de fermeture ou les lisières de forêt.
C'est la seule truffe qui se récolte à l'automne, elle est naturellement présente en Isère et sur le Trièves.

Descriptif : Forme : arrondie.
Peau : noire.
Chair : brun foncé, marbrée de blanc.
Présente des arômes de noisette très fins.



Exigences écologiques :

Récolte de septembre à décembre.
A installer sur toutes les expositions, jusqu'à 1500 m d'altitude.
Aime les secteurs plus frais.
A besoin d'été et d'automnes relativement humides.

Sol : Argilo-calcaire (réaction d'effervescence à l'acide chlorhydrique).
Bien aéré.
A bonne activité biologique (présence de vers de terre).
Bien drainé.
Riche en matières organiques.

Densité de plantation :

La Truffe de Bourgogne, se développe dans des milieux « plus boisés », donc avec un certain ombrage.
La densité de plantation doit être plutôt élevée, entre 700 et 800 tiges/ha.

Choisir ses arbres :

De nombreuses espèces de plants mycorhizés sont vendues en pépinière mais les principales espèces utilisées sont :

Le chêne vert : Il est résistant à la sécheresse mais craint le froid. A utiliser avec précaution sur le Trièves seulement sur les terrains très ensoleillés et en basse altitude.

Le chêne pubescent : Cette espèce est plus résistante au froid et est bien adapté aux climats du Trièves.

Le noisetier : Il peut être utilisé dans le Trièves, il a tendance à couvrir rapidement le terrain ce qui peut être préjudiciable au développement de la Truffe noire mais un avantage pour la Truffe de Bourgogne.

Il est impératif de choisir des plants en godets de 400 cm³ minimum de 1 an (voir 2 ans). Ces plants doivent être certifiés par l'INRA ou le CTIFL, attestant que le plant est mycorhisé par le champignon.

La plantation :

Entre mi-novembre et mi-avril
A la pioche
Eviter les périodes de gel et de neige.
Ne pas trop tasser la terre mais supprimer les poches d'air.
La mise en place de protections contre le gibier est souvent nécessaire.
En cas de sécheresse prolongée : un arrosage léger peut être réalisé (2 à 3 litres par plant).

L'entretien :

Binage, girobroyage ou griffage du sol
Pas de produits chimiques
Taille



La récolte des Truffes :

Vers la fin des années 1800, on récoltait environ 2000 tonnes de truffes en France, dont la moitié dans le quart Sud Est. Aujourd'hui, la récolte oscille entre 15 et 30 tonnes selon les années.

En règle générale, les plantations truffières commencent à produire entre 10 et 15 ans, parfois après mais rares sont ceux qui peuvent récolter avant 10 ans de plantation.

Comment récolter les truffes ?



La récolte peut se faire également à l'aide de la mouche à truffe ; cette technique, qui demande beaucoup de patience et d'observation, est intéressante si vous ne possédez que quelques arbres producteurs.

Le meilleur moyen pour la récolte des truffes reste le chien truffier qui doit au préalable être bien dressé

Contrairement aux idées véhiculées par les reportages de télévision, les truffes ne se récoltent que très rarement à l'aide de