



Culture de la truffe noire (*Tuber melanosporum*).

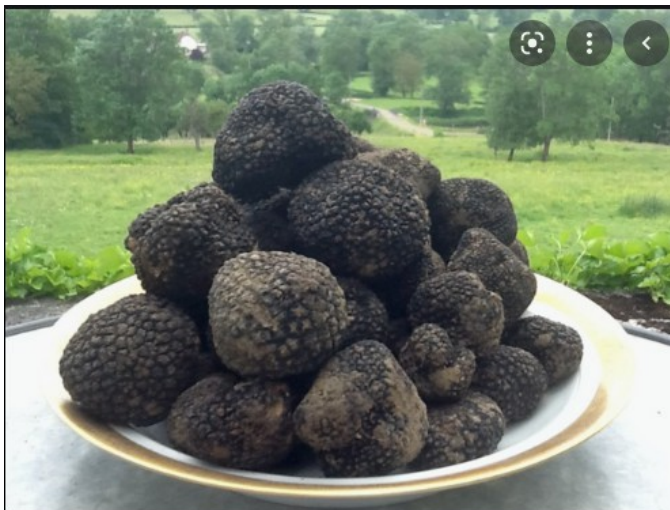
L'expérience marocaine en matière de culture de la Truffe.



Truffier en France (remarquez l'arrosage)..



Menacée par la concurrence, la truffe du Périgord cherche un label protecteur (Truffier en Espagne).



Truffes (*Tuber melanosporum*).



Prix 80 euros les 100 gr (Sources: Le Point 18 janvier 2015).

Brochure réalisée à partir du document du Dr Abdelaziz Laqbaqbi (Maroc).

Djamel BELAID (ingénieur agronome et auteur de "L'Agriculture en Algérie. Ou comment nourrir 45 millions d'habitants en temps de crise" Editions l'Harmattan (Paris), 256 pages, 2021. Extrait disponible sur Harmattan.fr . Service presse

: 01 40 46 79 20 / Fax : 01 43 25 82 03 marie-anne.meunier@harmattan.fr.

مهندس زراعي

nb: Si ces documents vous intéressent, nous vous conseillons de les sauvegarder. Car, ils ne sont disponibles que grâce à l'abonnement mensuel de 12 € que nous payons à l'herbergeur. Toute cessation de cet abonnement rendrait automatiquement le site indisponible.

Fiche technique

La trufficulture au Maroc.

Une production qui vaut son pesant d'or

La trufficulture au Maroc

Une production qui vaut son pesant d'or

Dr Abdelaziz Laqbaqbi <https://www.agri-mag.com/2017/06/trufficulture-au-maroc/>

La *Tuber melanosporum*, dite Truffe Noir du Périgord, est le champignon le plus recherché et le plus valorisé au monde. Après une chute vertigineuse de sa production dans toute l'Europe, au cours du vingtième siècle, on assiste aujourd'hui à une stabilisation de la production grâce aux plantations de chênes mycorhizés.

La production mondiale annuelle de 50 tonnes reste très inférieure à la demande qui est de 200 t rien que pour la France, notamment par manque de nouveaux terrains à planter. Depuis 2006, le Dr Laqbaqbi et la société Agritruffe, ont prouvé que l'on pouvait produire de la Tuber Mélanosporum sur le sol marocain. La truffière de Debdou au Nord est du Maroc, dans la province de Taourit et la toute nouvelle plantation d'Imouzzar Kandar dans la région de Fès, témoignent de l'adaptation parfaite du champignon au terroir marocain.

Parallèlement, l'Etat marocain mène un vaste programme de valorisation et de protection de sa forêt constituée de 30% de chêne vert. Cette essence est l'une des plus aptes à former des mycorhizes avec le champignon de la Tuber Mélanosporum. Jusqu'à aujourd'hui, le chêne vert, Quercus Ilex, n'est exploité que pour le bois de construction ou le chauffage. Un développement de la trufficulture permettrait de valoriser cette espèce endémique du royaume et d'éviter ainsi la surexploitation de ce poumon vert. Cette culture permet donc de produire de la Truffe Noire et de préserver les richesses naturelles.

Présentation de la trufficulture

Conditions de la trufficulture

Pour sa réussite elle a besoin de nombreuses conditions dont on peut citer :

– le choix judicieux du milieu et son aménagement : climat, topographie, altitude, sol, antécédents culturels, etc.

– le choix de l'essence truffière la mieux adaptée au milieu retenu

– l'ensemencement du sol avec des plans mycorhizés par la Tuber Mélanosporum.

Choix du terrain

Il est essentiel de veiller, pour la mise en place d'une truffière, à réunir les conditions suivantes :

– Ecosystème favorable à la truffe : présence de genévriers, de cyste, romarin, etc.

– Orientation Sud et ouest

– Terrain en pente

– Points d'eau disponibles

– Sol favorable, de composition calcaire, avec un pH basique de structure meuble, grumeleuse, aérée

– Vierge de contamination fongique

– Rapport C/N proche de 10

Choix des plants mycorhizés

Pour l'essence, le chêne vert est préférable, car il est plus régulier dans sa production. Le noisetier peut également être une alternative, à condition de pouvoir disposer de ressources hydriques abondantes.

La société Agritruffe, forte de quarante années d'expérience dans la production de plants, travaille à partir d'une licence INRA. Ses plants sont contrôlés et garantis. D'autre part elle participe à l'identification des sols favorables, travaille sur des espèces de chênes autochtones et accompagne le trufficulteur sur le plan technique.

Itinéraire technique de création d'une truffière.

Préparation du terrain :

Avant la mise en place certaines opérations sont nécessaires :

– Epierrage éventuel : un terrain caillouteux et pauvre

est très favorable

– Labour

– Installation de l'irrigation : goutte à goutte les trois premières années, et aspersion ensuite

– Mise en terre des plants : aucun apport d'engrais ni de matières organiques n'est nécessaire

– Installation et entretien de cultures intercalaires favorables à la fructification (grenadiers, vigne, lavande, etc).

Entretien des arbres

Après plantation, et afin d'assurer une bonne reprise des plants, les soins suivants doivent être apportés :

– Irrigation : les besoins en eau sont minimes et doivent être apportés à des périodes précises, de juin à août.

– Protection anti gibier.

– Surveillance sanitaire : anticipation, diagnostique des maladies et traitement précoce si besoin.

– Favoriser une croissance végétative raisonnable, en limitant les interventions mécaniques et chimiques. Pour cela, il faudrait procéder à des tailles au printemps (viser une croissance annuelle de 15 à 20 cm) et à un binage manuel au printemps, permettant la taille des racines.

La trufficulture au Maroc

Les premières truffes noires du Périgord ont été produites en décembre 2006 à Debdou au lieu dit Tifzouine. Depuis, le Maroc compte parmi les rares pays producteurs du Diamant Noir que sont la France, l'Italie, l'Espagne, la Nouvelle Zélande, l'Australie et les USA. Cette première a été récompensée par le prix Pôle Nature et Découverte au deuxième salon International de l'agriculture de Meknès, remis par sa Majesté le Roi Mohammed VI, qui a tenu à encourager et à suivre cette expérience.

La prospection a révélé que le Moyen Atlas est riche en terrains favorables à la trufficulture, alors que le Haut Atlas l'est beaucoup moins. Nous avons alors planté douze hectares de chênes verts truffiers, dont la moitié a été produite à partir de glands marocains mycorhizés par *Tuber Mélanosporum*, dans les laboratoires de la société Agritruffe. Cette deuxième plantation se situe à Aïn El Jarrah, Imouzzer Kandar, sur un terrain propriété de l'Administration des Eaux et Forêt, qu'elle a consentie en location longue durée dans un esprit de partenariat. Ce qui est remarquable, c'est que cette propriété a produit des truffes dès la troisième année. Il

faut dire que toutes les conditions citées plus haut étaient réunies.

Le potentiel trufficole que représente le Moyen Atlas gagnerait à être exploité pour la production de *Tuber Mélanosporum*, dans le but principal d'éviter une disparition du chêne vert. Les truffières respectent l'environnement du fait de l'absence de mécanisation et d'engrais. Elles préservent la biodiversité et assurent la stabilité du milieu. Elles sont économes en eau, consommant 20 fois moins que l'arboriculture traditionnelle. Et cerise sur le gâteau, elles sont génératrices de revenus.

Cette dernière caractéristique est la motivation nécessaire pour que la population passe de l'abattage sauvage des arbres, à l'exploitation intelligente de la forêt. Outre que le Maroc y gagnera des forêts luxuriantes, cela aura l'avantage supplémentaire de fixer les populations sur leur lieu de vie, et de créer sur des terrains souvent pauvres, des activités annexes autour de la truffe, de la compétence de PME, comme l'écotourisme, la gastronomie, la conserverie, dressage des chiens truffiers, etc. La recherche ne sera pas en reste, et des partenariats pourront voir le jour avec les universités. La truffe est également dans ces pays de traditions, un trait d'union et de partage d'une passion avec le monde citadin, demandeur de l'authenticité des produits et du respect de la nature.

Comment encourager et développer la trufficulture au Maroc ?

Seule une politique publique active en matière de reboisement de plants mycorhizés peut donner des résultats. Les friches doivent être mises en valeur, dans les zones favorables, soit directement par l'Etat, soit en autorisant des occupations temporaires de longues durées, d'au moins trente cinq ans, avec un cahier des charges, et en subventionnant les plants mycorhizés.

Les plants doivent être soumis au même régime de taxes à l'importation que l'arboriculture traditionnelle. La Société Agritruffe a la capacité de production nécessaire pour fournir les premiers plants et vu son expérience avec le chêne marocain, elle est déjà prête à mettre en place au Maroc, une unité de production de plants mycorhizés à partir des espèces autochtones.

Le Royaume du Maroc qui fait partie de puis 2006 du cercle fermé des pays producteurs de la *Tuber Mélanosporum*, ou truffe noire du Périgord, possède les atouts nécessaires au développement de la trufficulture. Les premières truffières sont en cours de production et les techniques culturales sont sans cesse améliorées. Si l'avenir semble radieux pour la truffe marocaine, il reste beaucoup de travail à accomplir avant de maîtriser au mieux la production du Diamant Noir.

Reportage

Menacée par l'Espagne, la truffe du Périgord se cherche un label protecteur.

Un reportage de la télévision française.

Menacée par l'Espagne, la truffe du Périgord se cherche un label protecteur

Publié le 04/02/2020 • Mis à jour le 11/06/2020 à 20h06

Écrit par Pascal Faiseaux

© France 3 Périgords - Émilie Bersars & Quentin Monaton

Elle est unique et inimitable... ou presque. La célèbre truffe du Périgord dont la finesse et la rareté font la renommée craint l'arrivée de la truffe espagnole. Déjà, l'Espagne produit plus de truffes que la France. En Périgord, on craint l'amalgame et la concurrence

On voit mal comment la vraie truffe du Périgord, véritable bastion local du savoir-faire gastronomique français, va pouvoir faire face au char d'assaut espagnol.

C'est que l'Espagne n'a pas lésiné pour développer l'activité dans l'est du pays. Gudar-Javalambre était l'un des endroits les moins peuplés et les plus pauvres de toute l'Europe. Quelques milliers d'habitants dans une zone inhospitalière et économiquement sous-développée, entre les montagnes de Teruel et le littoral de Valence.

Il y a une vingtaine d'années, quelques paysans ont eu l'idée d'exploiter le sol aride pour cultiver la *Tuber melanosporum*. Exemple massivement suivi. Des milliers de chênes truffiers mycorhizés selon les meilleures méthodes françaises et italiennes ont été plantés. Environ 6 500 hectares de truffière ont été créés ex-nihilo, en deux décennies seulement.

Le petit village de Sarrion, 8 000 habitants, devenu la capitale de la truffe noire espagnole, récolte désormais près de 40 tonnes de *Tuber* à l'année ! Actuellement on produit dans cette région 65 tonnes annuelles, près de

70 % de l'ensemble de la production mondiale.

Et la truffe française, bien souvent artisanale, craint de ne pas survivre à cette concurrence démesurée... D'autant que "Truffe du Périgord" c'est l'autre nom de la *Tuber Melanosporum*. Techniquement, rien n'empêche donc d'apposer le fameux nom de "Truffe du Périgord" sur un pot de champignons espagnols. Une pratique trompeuse, mais non illégale.

C'est pour cette même raison qu'il est impossible de déposer une Indication Géographique Protégée sur Truffe du Périgord. Il est trop tard pour protéger le nom "truffe du Périgord", tout comme celui du chou de Bruxelles ou du melon charentais.

Face à une production française déjà très concurrentielle, les 1700 producteurs de la Truffe de Dordogne ne se sentent pas protégés, attaqués également par les pays de l'Est qui proposent des prix jusqu'à 50% inférieurs. Des pays où les exigences sont moindres, notamment sur l'utilisation des produits phytosanitaires.

IGP, label ou marque commerciale, en tout cas, une garantie de l'origine, de l'aire géographique et de la qualité de production semble urgente à obtenir pour les trufficulteurs locaux, sous peine de voir leur renommée dépouillée, et risquer de voir des consommateurs déçus par des truffes du Périgord... qui n'en seront pas.

Prix de la truffe

A Uzès, une cérémonie pour bénir la truffe noire.

Ma meilleure année, j'ai fait 150 kg (1998).

A Uzès, une cérémonie pour bénir la truffe noire

Une truffe noire reçoit la bénédiction du curé de la cathédrale d'Uzès, le 18 janvier 2015

© AFP - Pascal Guyot Publié le 21/01/2015

Une magnifique truffe noire de 650 g a reçu dimanche la bénédiction du curé de la cathédrale d'Uzès (Gard), une commune qui veut devenir la capitale française de ce plaisir gourmand incomparable.

C'est une cérémonie inventée pour relancer le tourisme hivernal il y a dix ans et devenue désormais une tradition: chaque troisième dimanche de janvier, la Compagnie bachique, confrérie du vin de la cité ducal, toge grise avec turban gris et bordeaux, s'avance religieusement, en procession, portant une "Tuber Melanosporum" ou truffe du Périgord et un plant truffier (chêne).

"Ces jours-ci sont dédiés à la truffe, nous sommes heureux de rendre grâce au Seigneur pour ces fruits de la terre", a béni le père Roger Carrara dans une prière. Elle est suivie d'une quête au cours de laquelle des trufficulteurs mettent dans la corbeille le fruit de leur travail. Cette fois ce sont 575 g de truffes qui, aux enchères, ont rapporté 1.620€ (+150€ pour un plant) à une association contre le cancer du sein.

A Uzès, où le maire UDI Jean-Luc Chapon veut s'appuyer sur le nouveau et unique label pour la truffe - à partir de mars - de "site remarquable du goût" pour s'imposer nationalement, la journée avait commencé tôt. A 7H00, sur la place aux herbes, ils étaient 38, professionnels ou amateurs éclairés, à faire la queue devant les contrôleurs de la qualité des diamants noirs.

Après des semaines de travail et d'attente, la tension était palpable. Mais les vérificateurs n'ont pas eu d'état d'âme: ils ont examiné, "canifé" (vérifier la maturité) les truffes, mettant celles qui avaient un défaut dans un sachet à récupérer le soir.

"La force de ce marché aux particuliers, le plus important de France avec Rognes (Bouches du Rhône) c'est que le consommateur est sûr de trouver du premier choix", a justifié le président de la Fédération française de truffes (FFT) Michel Tournayre. Et pas question de frauder. La sanction est sans appel: "Exclusion à vie". Huit aigrefins ont subi ce bannissement depuis la création, il y a 22 ans, de ce marché.

- Diversification -

Au total, sur 173 kilos apportés, 140 kilos ont été acceptés. Prix 750 à 800 euros le kilos. "La différence, ce sera pour ma consommation personnelle", s'est consolé Laurent Soumaille, trufficulteur le jour et pizzaiolo la nuit à Bandol (Var). Lui a perdu 865 g sur 2,7 kilos. Qu'il ne mettra pas sur ses pizzas: "Ce serait du gâchis".

Des truffes noires en vente au marché d'Uzès, le 18 janvier 2015 © Pascal Guyot AFP

Des truffes noires en vente au marché d'Uzès, le 18 janvier 2015

© Pascal Guyot AFP

"Je vais les manger", a assuré aussi Victor Carminde, un retraité du BTP de Saint-Victor La Coste (Gard) qui n'a pu mettre sur son étal que 600 g sur 1,4 kilo. Son hectare (1.000 chênes) planté il y a trois ans n'ayant encore aucun rendement, il avait tout ramassé dans les bois avec son chien d'eau romagnol.

"On fait parfois la gueule", a avoué Jacky Ribeyre, un agriculteur gardois de 44 ans qui a voulu diversifier ses cultures (lavande, oliviers...) pour avoir un complément de revenus. Mais de ses 800 g à vendre, il n'a eu le droit d'en écouler que... 300 g.

Cette diversification proposée aux agriculteurs et viticulteurs, c'est la clef du développement de la truffe voulue par le Gard, un département qui produit 3 à 5 tonnes sur les 40 à 50 tonnes récoltées par la France, numéro un mondial.

Le seul problème c'est qu'il n'y a pas de rendement garanti. "La truffe, c'est mystérieux", admet Louis Teule, président de la fédération du Gard de la Truffe.

"On prédisait une bonne récolte cette année. Mais, là où il y a eu des inondations, il n'y a quasiment rien", relève l'ingénieur Bernard Assenat, conseiller agricole en trufficulture. Et M. Tournayre de constater: "C'est la problématique de la truffe. Ma meilleure année, j'ai fait 150 kg (1998). Ma pire: 5 kg (2003). Allez vivre avec ça !"

21/01/2015 16:05:53 - Uzès (France) (AFP) - Par Rémy ZAKA - © 2015 AFP