Le Carnet

ARDÈCHE

Malgré une saison difficile, la truffe connaît toujours le succès

Anthony GONZALEZ

Selon Serge Barruel, vice-président du syndicat des trufficulteurs, la production de la truffe d'hiver a été divisée de moitié en un an en Ardèche. Archives photos Le DL /Fabrice ANTÉRION

Le marché de la truffe d'hiver organisé à Ruoms dimanche 12 février est venu conclure la saison hivernale du diamant noir en Ardèche. Si la production est en nette baisse, le syndicat des trufficulteurs poursuit ses actions et sera présent au Salon de l'agriculture pour défendre l'un des produits phares du département.

Son odeur si reconnaissable parfume les narines dès que la porte d'entrée est franchie. Pas de doute, la truffe d'hiver est bien là, sur les tables d'un petit local situé en face de la salle Rionis de Ruoms, dimanche 12 février. Une poignée de trufficulteurs vendent le champignon d'exception à l'occasion de l'un des marchés de la saison hivernale.

Quelque quatre kilos sont en vente ce jour-là. La saison est difficile pour l'un des produits phares du département. « Il y a eu la conjonction de grosses chaleurs au printemps et à l'été dernier et d'une pluviométrie exceptionnelle en automne », détaille Martine Riffard-Voilque, président du syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche.

La production est deux fois moins importante que l'année passée. Conséquence directe : le prix a progressé. « Nous nous basons sur le cours de la truffe de Carpentras [dans le Vaucluse, NDLR] », détaille Serge Barruel, premier vice-président du syndicat. Cette année, le prix au kilo de la truffe noir extra atteint en moyenne les 900 euros. En début d'année 2022, elle se vendait

deux fois moins cher selon les chiffres de Franceagrimer, l'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer.

Pourtant, en quelques heures à peine, tout est vendu. Pour les producteurs, c'est avant tout la qualité du produit et son rapport à l'Ardèche qui fait son succès. « C'est un peu l'image du département, même au-delà de nos frontières. D'ailleurs, nous serons présents au salon de l'agriculture au même titre que d'autres produits phares du coin. L'année dernière, le beurre à la truffe que nous avions proposé avait cartonné. On n'arrêtait pas de faire des tartines », sourit Martine Riffard-Voilque.

« Notre action est aussi de revendiquer l'Ardèche en tant que territoire de truffe reconnu. Elle a une saveur particulière, très appréciée. »

Pour préserver cette singularité, le syndicat tente de renforcer le développement du diamant noir sur ses terres. Comme le plan de reconquête de la châtaigneraie, le champignon bénéficie lui aussi d'une feuille de route. « Un plan régional a été mis en place pendant trois ans. Un nouveau est en préparation pour les cinq prochaines années », détaille Serge Barruel. « Nous avons été le premier département au niveau de la plantation d'arbres truffiers de la région ces dernières années ». Le syndicat s'est aussi agrandi. Il compte environ 140 adhérents aujourd'hui contre moins de 40 ans il y a dix ans. Des chiffres encourageants pour faire perdurer la production et la notoriété du champignon en Ardèche. Les trufficulteurs comptent maintenant sur un petit coup de main de la météo pour ravir un maximum de palais lors des prochaines saisons.