

Face à une « saison catastrophique », des expérimentations pour relancer l'or noir

Petite production, grosse demande. La truffe a un succès fou. En moins d'une heure, la production a été écoulee, dimanche, sur le marché de Ruoms. C'est aussi le signe d'un manque par rapport à l'an passé.

L'odeur monte au nez. Dimanche 22 décembre, on la sent avant de la voir. Les clients sont déjà amassés devant les tables disposées le long de l'avenue de la Gare pour être certains de repartir avec une truffe.

Le prix est indiqué pour 100 grammes. Sur les étals, l'extra tuber melanosporum est affichée à 110 euros contre 100 euros pour celle de premier choix. « C'est rare que les gens achètent un kilo de truffes. C'est en moyenne 30 ou 50 grammes, explique Martine Voilqué, secrétaire du syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche et productrice de truffes dans le sud de l'Ardèche. Cette année, elle est puissante en goût, il n'y en a pas besoin de beaucoup pour agrémenter un plat. »

En même temps qu'elle vend son produit, Martine distille quelques conseils aux clients. « Pour faire une omelette à la truffe, vous pouvez la disposer deux jours avant à côté des œufs. Très poreux, ils absorbent le parfum de la truffe », conseille-t-elle.

■ Un quart en moins

Pour la même période que l'an passé, elle a récolté un quart de truffes en moins. Elle détient 650 chênes verts et blancs, plantés il y a une quinzaine d'années. Elle a vendu 400 grammes de truffes pour un montant de 400 euros.

En une heure, les truffes de la dizaine de producteurs ont été écoulees. Selon Serge Barruel, président du syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche, si le marché suscite l'engouement, c'est pour la qualité des produits proposés. « Il faut savoir que toutes les truffes sont triées par une commission indépendante, dans les catégories extra, premier choix ou invendable, indique-t-il. Après, le producteur fixe son prix. En général, le marché de Carpentras nous sert de référence. Vendredi, les truffes extras melanosporum étaient vendues jusqu'à 1004 euros le kilo. On a décidé de se mettre en dessous. »

■ Économiser l'eau

Pour le président du syndicat, cette saison s'annonce « catastrophique ». « Dans toute la France, on est à 20 % de production d'une année normale et dans le sud, on est à 19 % », estime-t-il. Cela est dû aux aléas du climat, dont quatre mois de sécheresse et deux mois de canicule. « Les quelques truffes à la vente sortent de plantations entretenues avec un apport d'eau au bon moment », glisse-t-il.

L'objectif du syndicat consiste à professionnaliser la filière, en économisant de l'eau. « Une expérimentation est en cours aux niveaux national et régional avec l'emploi de sondes pour savoir quand il faut arroser. La technique du paillage pour faire de l'ombre et abaisser la température du sol est aussi testée. » Une température du sol trop élevée génère des problèmes dans le développement du mycélium.

Maryline CHALON

Marché aux truffes le 26 janvier à la salle polyvalente de Ruoms, à partir de 14 heures.



Martine Voilqué, secrétaire du syndicat des trufficulteurs de l'Ardèche, a vendu 400 grammes de truffes lors de la fête. Photo Le DL/Maryline CHALON

La truffe d'Ardèche a désormais sa confrérie

À l'instar de l'huile d'olive, de la châtaigne, de la bugne, la truffe de l'Ardèche compte désormais sur sa propre confrérie pour la valoriser. « Jusqu'à maintenant, le syndicat s'était occupé de faire la promotion de la truffe. Il était tout seul et gérait la production et la notoriété de la truffe d'Ardèche, explique Robert Haon, fondateur et grand maître de la confrérie de la noble et savoureuse truffe d'Ardèche. Le syndicat a décidé la création d'une confrérie pour renforcer son action dans le domaine de l'événementiel. » La confrérie a été créée l'été dernier. Elle compte 45 adhérents avec Jacques Degenève à la trésorerie et Dominique Degand au secrétariat. La tenue se compose d'un tablier brodé, d'une cape, d'une médaille et d'un chapeau. La confrérie en a acheté huit. « Nous sommes soutenus financièrement par le syndicat, le Département et la municipalité de Ruoms », précise le grand maître.



Robert Haon est grand maître de la confrérie de la noble et savoureuse truffe d'Ardèche.

