

DOSSIER DE PRESSE

LE GRAND EST, L'AUTRE RÉGION DE LA TRUFFE !



Association des Trufficulteurs du Grand Est
Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est
9 rue de la Vologne bâtiment I
54520 LAXOU

WWW.TRUFFE-GRAND-EST.COM

Un peu plus de **300 trufficulteurs, exploitants de vergers truffiers** et récoltants, **chasseurs de truffes en milieu naturel**, sont réunis au sein de l'Association des Trufficulteurs du Grand Est.

Dans des conditions normales, **la récolte annuelle de truffes oscille entre 3 à 4 tonnes**. La sécheresse estivale que nous venons de connaître aura un impact certain sur la production 2022 qui risque d'être quasi nulle. Ces conditions extrêmes sont également préjudiciables au développement des jeunes truffières.

La truffe est le fruit d'un champignon qui pousse en symbiose sur la racine de certains arbres tels que les chênes, les pins, les cèdres, les bouleaux, etc.... Il faut de 5 à 10 ans pour qu'une truffière nouvellement plantée entre en production. Il est donc essentiel pour les trufficulteurs en fonction et ceux qui aspirent à le devenir, d'acquérir une formation leur permettant d'aborder les changements climatiques particulièrement impactant sur cette culture.

UN RICHE PASSÉ

Les truffes du Grand Est étaient présentes sur les tables des rois de France dès le Moyen âge. Au 19^e siècle, les riches bourgeois s'en délectaient. Ils se les procuraient auprès des paysans et des charbonniers qui trouvaient dans cette récolte un moyen d'améliorer leur quotidien.



UNE NÉCESSAIRE ACQUISITION DE COMPÉTENCES SOUTENUE PAR LA RÉGION GRAND EST



Léon Wehrlen, vice-président de l'ATGE et formateur en trufficulture

Dans la région Grand Est, deux truffes d'automne, récoltées entre fin septembre et mi-janvier, se développent plus particulièrement. La truffe de Bourgogne (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*) et la truffe mésentérique (dite de Meuse) (*Tuber mesentericum*) qui est un peu plus rare que la précédente. On peut en ajouter une troisième, puisque depuis une vingtaine d'années, on voit se développer la truffe noire, plus connue sous l'appellation truffe du Périgord qui pousse habituellement dans le Sud-Ouest de la France. Comme certains insectes et oiseaux, elle a migré ! Ce n'est pas une truffe d'automne mais une truffe d'hiver, que l'on récolte entre janvier et mars. Le développement de la truffe noire est directement lié aux changements climatiques.

La filière truffe se doit de prendre en compte ces changements et même de les anticiper. Il faut agir, aujourd'hui, si l'on ne veut pas que les truffes régionales se raréfient demain. Cela passe par des expérimentations. Trois sont en cours sur le territoire régional.

La première se déroule en Alsace, sur un hectare. Elle a pour objectif de vérifier le comportement des trois truffes, tout particulièrement de la truffe noire, sur trois espèces différentes d'arbres en fonction des évolutions climatiques.

La deuxième est menée en Lorraine. Elle consiste à étudier le comportement de la truffe de Bourgogne avec des espèces nouvelles d'arbres (pour nos contrées) qui résistent bien à la chaleur et sont peu gourmands en eau. Neuf espèces d'arbres sont testées comme le charme italien, le cèdre de l'Atlas ou le noisetier de Turquie.

La dernière expérimentation consiste à comparer différentes techniques de préparation des sols de manière à savoir quelles sont les plus efficaces pour permettre aux arbres d'aller puiser de l'eau en profondeur, de manière à éviter l'arrosage, au moment où l'eau se raréfie.

Vous l'aurez constaté, recherche et développement associés à une formation pointue des acteurs de la filière sont les garants de l'avenir de cette dernière. Nous avons donc insisté pour que l'accès aux aides financières accordées par la Région et destinées à favoriser la création, le développement et l'entretien de truffières, implique de se former, au préalable. Ces formations sont uniques en France et attirent beaucoup de monde.



UNE TRUFFE QUI SE CONSOMME FRAÎCHE !



La truffe de Bourgogne dégage un parfum profond et fin de sous-bois et présente un goût intense de noisette qui font sa réputation et sa qualité. Cette truffe a la particularité de se consommer fraîche, crue, émincée ou râpée, mais jamais chauffée au-delà de 40°C.

Celle de Meuse ou truffe mésentérique offre un parfum plus puissant et corsé. Cette truffe supporte des températures plus élevées, ce qui lui accorde de tutoyer agréablement les terrines et les sauces.

L'une et l'autre de ces truffes parfument à merveille pommes de terre, pâtes, œufs, volaille, viandes et poissons.



OÙ ACHETER DE LA TRUFFE ?



L'ATGE organise pendant la saison automnale des grands marchés aux truffes. Les truffes y sont **contrôlées et vendues fraîches, lavées, brossées, canifées** (pour s'assurer de l'aspect de la chair) et prêtes à être cuisinées. Les amateurs peuvent y acheter des truffes dont la qualité a été vérifiée par un contrôleur ayant suivi une formation reconnue.

Ce sont des marchés de qualité garantis par le label FFT, Fédération Française des Trufficulteurs.

Six marchés labellisés, sont au calendrier Grand Est cette année 2022.*

Bien entendu, ces rendez-vous sont sous réserve de conditions climatiques favorables à une production de qualité. Des animations diverses et variées sont prévues dans ces différents lieux.

- Le **Marché de Bertrange** le 6 novembre 2022
- Le **Marché de Pulnoy** au Centre socio-culturel les 12 et 13 novembre 2022
- Le **Marché de Reims-Saint Rémi** le 19 novembre 2022
- Le **Marché de Metz** sur la Place de la Cathédrale les 26 et 27 novembre 2022
- Le **Marché d'Eguisheim** les 3 et 4 décembre 2022
- Le **Marché de Troyes** au Cellier Saint-Pierre le 3 décembre 2022



UN CONTRAT DE FILIÈRE TRIENNAL POUR DÉVELOPPER LA PRODUCTION TRUFFICOLE EN GRAND EST :



LA RÉGION SOUTIENT LES TRUFFICULTEURS AVEC FORCE !

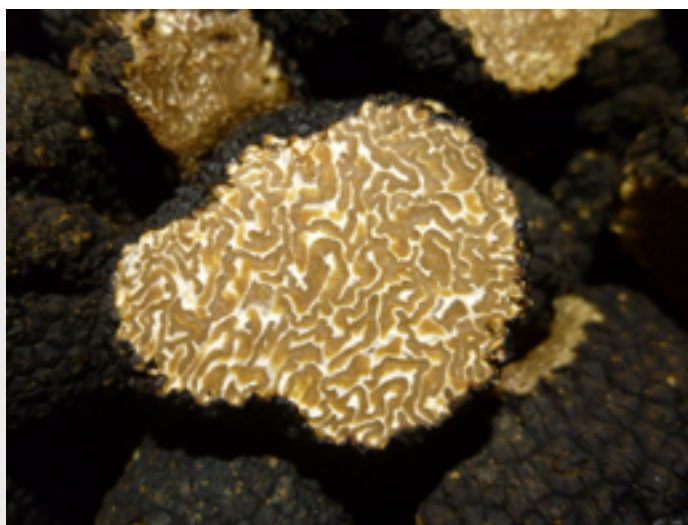
« L'objectif est de développer la filière et de positionner la truffe comme un élément d'attractivité au service de l'économie et du tourisme du Grand Est » souligne Stéphane Philippe président de l'Association des Trufficulteurs du Grand Est.

Le premier contrat de filière, signé entre l'association et la région Grand Est pour la période 2018-2020, affiche un bilan positif. Il a permis la création d'environ 15 hectares de nouvelles truffières. En parallèle, la professionnalisation des trufficulteurs se développe au travers des formations mises en place en collaboration avec le CFPPA de Crogny (10). En matière de R&D, trois expérimentations visant à étudier l'impact du changement climatique sont en cours.

Un nouveau contrat de filière pour une action qui s'inscrit dans la continuité

Le nouveau contrat de filière qui sera signé officiellement dans le cadre du Grand Show des fruits et des légumes d'Alsace repose sur la réalisation de 5 objectifs :

- Augmenter les surfaces de plantation d'arbres truffiers
- Former et apporter un accompagnement technique aux trufficulteurs
- Renforcer les actions de recherche et développement
- Améliorer la structuration de la filière
- Développer les actions de communication





Aide à la plantation de truffiers

Dépenses éligibles :

- Achat de plants certifiés
- Travaux de préparation du sol avant plantation
- Acquisition de matériels de protection anti-gibier (clôtures ou protections individuelles) et de système d'arrosage d'appoint

Montant de l'aide : 40% des dépenses éligibles

Plafond de l'aide : 5 000 € / ha

Conditions particulières :

- Surface minimum de plantation : 0,5 ha
- Surface maximum de plantation : 2 ha (sauf exceptions : démarrage d'une nouvelle installation ou projet collectif)
- Engagement d'entretien et de suivi de la plantation pendant 10 ans
- Dossiers examinés au cas par cas par l'ATGE
- Suivi exigé d'une formation complète sur la création d'une truffière au CFPPA de Croigny
- Obligation d'adhésion à une association trufficole reconnue par l'ATGE et d'un accompagnement technique

Aide à l'accompagnement technique et à la formation

Professionaliser les producteurs afin de donner aux trufficulteurs toutes les connaissances nécessaires à la maîtrise de la production des plantations de truffières.

Aide à l'expérimentation via la création de truffières pilotes de référence

- **À Wasselonne (67)** : tester le comportement de trois espèces de truffes (*tuber uncinatum*, *tuber mesentericum*, *tuber melanosporum*) combiné à trois espèces d'essences truffières (noisetier, charme, chêne).
- **À Broussy-le-Grand (51)** : tester les techniques innovantes de préparation du sol des truffières.
- **À Ronvaux (55)** : adaptation de nouvelles essences d'arbres frugales en eau (noisetiers de Byzance, chêne vert, charme houblon, mélèze d'Europe, cèdre de l'Atlas...) dans le contexte de changement climatique.

Améliorer la structuration de la filière, au travers de l'Association des Trufficulteurs du Grand Est.

Aide à la promotion des truffes du Grand Est auprès du grand public

- Créer des marchés aux truffes « Grand Est » avec un label de qualité et de contrôle des truffes.
- Développer les relations presse et influenceurs.

Le montant de l'enveloppe allouée par la Région à ce contrat est de l'ordre de 216 000€ sur 3 ans.



L'ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DU GRAND EST (ATGE)



L'ATGE fédère toutes les associations trufficoles départementales (Alsace, Aube, Haute-Marne, Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle), ainsi que les trufficulteurs de la Région Grand Est. Elle apporte son appui aux trufficulteurs pour développer cette filière à fort potentiel. L'ATGE, compte un peu plus de 300 adhérents sur tout le territoire du Grand Est.

Les objectifs de l'ATGE :

- Promouvoir les truffes d'automne avec une exigence de qualité
- Organiser la filière trufficole du Grand Est
- Concourir à l'attractivité touristique et économique de la région

Ses actions :

- Informer, conseiller et former les trufficulteurs
- Vulgariser les techniques innovantes en trufficulture en lien avec la Recherche et Développement
- Multiplier les événements promotionnels autour des truffes
- Organiser et contrôler les marchés aux truffes

CONTACT

ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DU GRAND EST
contactatge@gmail.com

