DES RACINES ET DES…TRUFFES.

Les amorrites, peuple nomade ou semi nomade originaire de Syrie qui a migré vers la Mésopotamie, au III è millénaire avant JC, mangeaient les truffes du désert, bien différentes de nos truffes européennes. On peut lire dans les écrits que leur dieu, Martu, « *vit dans la montagne... ne connaît pas la soumission, mange de la viande crue, déterre des truffes au pied de la montagne et ne sait pas enterrer ses morts »*. Ces truffes étaient également consommées par certains pharaons 2600 ans avant JC.

La truffe « présent des dieux » était consommée à Rome depuis l'Antiquité. Ce « champignon noir » *(1)* était rare et mystérieux. Le mot vient de « **trufa** » qui, au Moyen Age, signifiait, en occitan, « tromperie » ou « fourberie ». La truffe, cachée sous terre et difficile à débusquer pour les cueilleurs, semblait s'en moquer *(2).* Elle était donc maléfique ! Cette base brûlée, remarquée autour des arbres vivant en symbiose avec le champignon, était selon la population une marque (un rond) que les « sorcières » laissaient après y avoir dansé toute la nuit. L'église recommandait de ne pas manger de truffes.

Au début du 16è s., François 1er, qui avait pu apprécier la truffe d'Italie lors de ses campagnes militaires, la ramène en France, conforté dans son choix par Catherine de Médicis, l'épouse de son fils Henri II. La truffe devient alors le symbole absolu du prestige. On la retrouve même aux repas des Papes à Avignon.

Au 18è s. Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN, gastronome français, en fit l'éloge la qualifiant de « diamant de la cuisine ». Joseph TALON, au 19è s, créa la trufficulture. Il planta quelques chênes truffiers en Provence et récolta, 10 ans après, quelques kilos de truffes. La symbiose entre le chêne et le champignon fut évidente pour lui. Ces cultures se sont multipliées dans le Vaucluse et au pied du mont Ventoux. **« Si vous voulez récolter des truffes, semez des glands »,** disait-il…

La France devient alors 1er producteur et exportateur mondial de truffes (essentiellement du Périgord et du Vaucluse). A présent, c'est l'Espagne qui occupe la 1ère place. Contrairement à la France où la trufficulture est restée une activité souvent familiale, d'amateurs ou de complément, l'Espagne a abordé cette culture comme une filière agricole intensive à grande échelle**.** La France est, à ce jour, 2è producteur mondial de truffe noire.

DE NOS JOURS on produit de la truffe dans huit régions en France. On redécouvre le terroir du Sud Est. Au 19è s. et jusqu'au milieu du 20è s. l'Isère produisait des quantités importantes de truffes et alimentait les grands marchés de Paris et Genève. En 1882, la production pouvait atteindre jusqu'à 50 tonnes. La production connut un déclin après les guerres.

Les sols, calcaires et ensoleillés de la **Chartreuse**, notamment, révèlent un fort potentiel pour cette culture : Le pH est de 7,5 et on recense des arbres porteurs tels que le chêne vert et le chêne pubescent, le noisetier, le charme ou encore le tilleul favorisant la pousse de la truffe noire.

L'ADEPAL PPR -*novembre 2026*-

*(1) Les truffes furent reconnues comme des **champignons** à la Renaissance, en 1583, par l'Italien **Andrea Cesalpino**, célèbre médecin, philosophe et botaniste italien.*

(2) En Italien : truffa=arnaque. Truffe se dit en italien : Tartufo. On pense à la comédie de Molière : « Le Tartuffe ou l'Imposteur » …/

annexes

Le vocabulaire utilisé en trufficulture : (marché aux truffes St Paul trois Châteaux)

https://truffes-drome-provencale.fr/vocabulaire-autour-de-la-truffe/

Les différentes variétés de truffes : (comptoir des truffes)

https://www.comptoirdestruffes.fr/content/11-les-differentes-varietes

Chiens truffiers : (wiki)

Tous les chiens peuvent chercher des truffes. La qualité de leur travail dépend d'un entraînement régulier. Il faut disposer d'une truffière pour affiner la capacité du chien à détecter les truffes mûres. Les chiens de chasse sont souvent perturbés par le gibier. Quelques races de chiens utilisés dans cette activité : Lagotto Romagnolo, rottweiler, berger allemand, labrador, berger australien. Les chiens de race, les bâtards ou les corniauds peuvent être employés.

Quels sols ?

Pour réussir une truffière, il faut un **sol calcaire (pH 7 à 8,5), très bien drainé, aéré et pas trop argileux**.

Critère	Truffe noire (*T. melanosporum*)	Truffe de Bourgogne / d'été (*T. uncinatum / aestivum*)
pH	**7,5 à 8,5** (alcalin)	**7 à 8** (tolère dès 6,5–7)
Calcaire	**Minimum 8 %** (idéalement 10–30 %)	Présence nécessaire
Drainage	**Très bon** (aucune stagnation d'eau)	**Bon** (frais mais filtrant)
Argile	**< 35–40 %** (sol léger à équilibré)	**< 40–45 %**
Matière organique	**Faible** (sol pauvre, C/N proche de 10)	**Modérée** (tolère un peu plus d'humus)

En bref : évitez les terres acides, lourdes (trop argileuses) ou gorgées d'eau l'hiver, et faites toujours une **analyse de sol** avant de planter.

Quel climat ?

Les précipitations annuelles moyennes doivent être comprises entre 600 et 1 500 mm. Durant la période d'été, mi-juillet à fin août, les plantes ont besoin d'au moins 40 mm pour supporter 35 jours de sécheresse.
Les températures doivent être comprises entre 16°5 C et 27°C en juillet et 1° C et 8° C en janvier, pour la Tuber Melanosporum.
Une année sans aucune précipitation estivale sera une année sans truffe. (Importance des orages !)
(PNR Chartreuse – Mémoire Andréa Franck)

Les tailles des arbres :

La taille d'un arbre truffier sert à maintenir un gabarit contenu, à favoriser la lumière sur la zone du brûlé et à stimuler le renouvellement racinaire nécessaire aux échanges symbiotiques avec la truffe. La pratiquer *Fin d'hiver-début printemps, pour la tuber melanosporum ou en été « taille en vert ».*
Pas de taille pour l'uncinatum (on conserve un milieu forestier)

Prix de la truffe :

Truffe noire du Périgord **(*Tuber melanosporum*)** : environ **600 € à 700 €/kg** sur les marchés de producteurs en novembre 2026.
Truffe de Bourgogne (***Tuber uncinatum*)** : environ **500 € à 750 €/kg** selon le calibre (moyenne autour de 655 €/kg début 2026, parfois plus élevée selon l'origine).

A suivre ci-dessous : Une vie de truffe (magazine RHONE ALPES déc 2009) ---------- →

Une vie de truffe

De la naissance à la récolte

La vie de la Truffe noire, Tuber melanosporum, sera ici prise comme modèle, étant la mieux connue à ce jour.

La reproduction sexuée du champignon se réalise à partir de spores, l'équivalent des graines chez les végétaux. Celles-ci germent au contact ou à proximité des radicelles de certains arbres en particulier des chênes, noisetiers, tilleuls mais aussi cèdres ou pins noirs. Elles vont alors développer un réseau de très fins filaments appelés **hyphes mycéliens**. Ceux-ci vont à leur tour engainer la radicelle pour constituer un organe mixte dénommé **mycorhize**.
La quasi totalité des racines des arbres qui nous entourent vivent d'ailleurs ainsi cette forme d'association à bénéfice réciproque que l'on appelle symbiose.

Le champignon se nourrit alors sur les tissus de l'arbre et celui-ci, grâce aux compétences du champignon, absorbe beaucoup plus facilement eau et sels minéraux du sol. Tout le monde y trouve donc son compte.

Au printemps, lorsque la terre se réchauffe, de très fins filaments de champignons partent prospecter le sol. Il est admis que de la rencontre de filaments de sexualité différente naissent les truffettes, ébauches de notre futur diamant noir.
A ce stade, elles n'ont pas la forme d'une boule mais possèdent au contraire l'aspect d'une coupe de 0,5 mm de dimension. Elles peuvent alors abonder dans le sol (plusieurs centaines sous un même arbre). Mais dame nature va déjà opérer une sélection sévère : les conditions climatiques et la faune du sol prélèveront leur part de butin très tôt.

Ces truffettes, de couleur orangée (cf photo ci-contre), vont très légèrement évoluer et se refermer pour prendre la forme globuleuse caractéristique qu'elles conserveront jusqu'à la fin de leur vie.
Mais leur taille ne connaîtra un véritable bon en avant que dans le courant du mois d'août. En effet, si celui-ci bénéficie d'un ou deux orages significatifs, les truffes atteindront alors en quelques jours leur taille définitive. La peau affichera déjà une couleur noire parfois mêlée de reflets rougeâtres. La chair demeurera blanche et sans parfum.

Puis progressivement dans le courant de l'automne, le cœur du champignon va se mélaniser, devenir de plus en plus gris pour atteindre finalement son aspect noir marbré de blanc.
Enfin, à partir du mois de décembre en général, les arômes apparaîtront en quelques jours ; la truffe sera mûre pour satisfaire notre palais. Cette phase de maturité ne sera pas atteinte en même temps par tous les champignons d'un même arbre ; elle s'étalera même jusqu'en mars pour les derniers d'entre eux.

La récolte se pratiquera généralement avec un chien. Et beaucoup de chiens de race ou des corniauds présentent de bonnes aptitudes à repérer l'odeur d'une truffe mûre. Un bon dressage peut se pratiquer sur quelques jours, même si notre compagnon atteint souvent le meilleur de ses capacités au bout d'une à deux années de travail. Et il ne faut pas oublier qu'un bon chien ne donne de bons résultats que si son maître fait preuve lui aussi de bonnes compétences !



La mouche à truffe qui pond ses œufs au-dessus du champignon arrivé à maturité permet aussi de pratiquer la récolte notamment lorsque l'on possède peu d'arbres producteurs, beaucoup de temps… et une bonne vue.
Le cochon, s'il fait le bonheur de certains médias, demeure d'une utilisation beaucoup moins aisée. Seuls quelques rares spécimens ont su conserver leur fonction.

La vie de la Truffe noire s'étale donc sur une année complète. Mais sa biologie demeure encore très mal connue malgré les efforts réalisés notamment par l'Institut National de la Recherche Agronomique, le Centre Technique Interprofessionnel pour les Fruits, les Légumes et l'Horticulture et certains universitaires passionnés.

On ne connaît pas encore par exemple la façon dont elle se nourrit dans le sol. En tant que champignon, elle ne produit pas de la matière organique mais se contente de la consommer, de la décomposer. Mais il a été prouvé que dès le stade truffette, elle devenait indépendante des racines de l'arbre qui lui avaient donné la vie. Les scientifiques sont persuadés que les microorganismes du sol assurent cette fonction, suivant des modalités qui restent à découvrir.

Et si l'on cerne globalement ses exigences écologiques, sa culture au sens agronomique du terme n'existe pas encore.

En fait, aujourd'hui, nous savons identifier des sols à bon potentiel truffier, planter des arbres mycorhizés, c'est-à-dire associant le végétal et le champignon au niveau des racines, et maintenir ultérieurement le milieu ouvert pour créer les conditions écologiques favorables à la fructification fongique, après 10 à 15 années de plantation et d'entretien.

La production industrielle n'est pas envisageable à court ou moyen terme. Seule une gestion très environnementaliste du milieu, sans apport d'engrais ni traitement chimique d'aucune sorte permet d'espérer une récolte dépendant en plus d'aléas climatiques bien incontrôlables.

