LA TRUFFICULTURE en Isère

Selon l'Association des Truffières de Chartreuse-Grésivaudan (ATCG) « *c'est une vieille histoire qui débute on ne sait pas trop quand, vraisemblablement à l'époque pré-phylloxérique, lorsque le piémont de Chartreuse était couvert de vignes. Les vignerons des coteaux récoltaient des truffes, à côté de leurs vignes sur des bandes de terrains impropres à la viticulture ».*
La truffe (notamment la *Tuber melanosporum* et la *Tuber uncinatum*) est indigène aux sols calcaires de l'Isère. Au XIXe siècle, les contreforts de la Dent de Crolles et les coteaux du Grésivaudan (de La Tronche au Touvet) produisaient plusieurs tonnes de truffes chaque année, ainsi que le plateau de l'Isle-Crémieu.
Dans l'ouvrage de référence « La Truffe » paru en 1869, l'auteur Adolphe CHATIN, botaniste et mycologue français, souligne qu'en 1868, en Isère, on vendait 4 à 5 tonnes **(40 000 francs**) de truffes sur les marchés ce qui représentait une place honorable dans le total des ventes françaises, avant que la production n'explose pour atteindre jusqu'à 40 à 50 tonnes dans les années 1880.

Après l'âge d'or de la truffe au 19è s. et le déclin qui a suivi dans cette région, des liens, un partenariat entre quelques organisations (**S**yndicat des **T**rufficulteurs de l'**I**sère, Catananche de l'Isère, l'**A**ssociation de la **T**ruffe de L'**I**sle **C**rémieu en **D**auphiné, **P**arc **N**aturel **R**égional de **C**hartreuse, **C**entre **R**égional de la **P**ropriété **F**orestière, **A**ssociation des **T**ruffières de **C**hartreuse-**G**résivaudan) se sont révélés porteurs d'une dynamique de développement de l'activité trufficole.
La Fédération Départementale Trufficole de l'Isère a été créée en juin 2025 afin de réunir les différentes associations du département (*3 en font partie pour le moment*). Elle est l'interlocutrice privilégiée des services publics, permet de mutualiser les expériences et donner plus de poids à la filière, de faciliter l'accès aux aides et subventions régionales et départementales, d'apporter un appui technique, et de valoriser la production iséroise.
Elle complète les 4 fédérations régionales et la fédération nationale, déjà existantes.

Localement, en Chartreuse
A partir de 2008, le Parc Naturel Régional de Chartreuse accompagne la création de 3 truffières expérimentales : 2 sont situées sur des terrains communaux de St Hilaire du Touvet et La Terrasse, liées, par une convention tripartite, (*avec le Parc Naturel Régional de Chartreuse*) d'entretien, d'exploitation et de suivi expérimental, la 3è étant située sur le cône de déjection du torrent Le Manival (Commune St Ismier), de propriété domaniale et gérée par l'ONF. En 2009, après défrichage du terrain, 106 plants, dont les racines ont été mycorhizées (*porteuses de spores de truffes*), ont été mis en terre, en concertation avec l'INRA *(Institut National de Recherche Agronomique) -D.L. du 9/4/12-* 120 autres les ont rejoints très vite.
L'association des truffières de Chartreuse-Grésivaudan (ATCG) a été créée en mars 2015.

A ce jour, les truffières de **Plateau-des-Petites-Roches** occupent environ une surface **totale** de 1,4 ha/1,5 ha dans la commune. *(Truffière communale et truffières privées).* Les truffières sont implantées en général sur des terrains ingrats, impropres aux cultures habituelles. Elles ne requièrent aucun apport d'engrais ou produits phytosanitaires, et respectent donc les milieux naturels. Elles ne nécessitent pas d'importants travaux d'entretien, et n'ont pas de gros besoins d'eau. La truffe est xérothermophile et craint l'excès d'eau, qui nuit aux mycorhizes et favorise les maladies. Un arrosage ciblé reste toutefois utile en période sèche, surtout l'été pour le développement des truffes, afin d'éviter que le sol ne s'assèche excessivement.
La truffière expérimentale de **Plateau des Petites Roches** est située à 1150 m. Elle est composée d'arbres inoculés avec **Tuber Uncinatum** ou truffe de Bourgogne, sur une surface de 4 600 m2.
Cette truffe se récolte de mi-septembre à mi-janvier. Jusqu'à la Renaissance c'était la seule truffe qui figurait à la table des rois de France. Cette variété est la plus adaptée au climat local.

La Tuber melanosporum, qui ne supporte pas le gel intense, est une autre variété plus connue dont raffolent les gourmets *(le fameux diamant noir du gastronome Brillat Savarin)*. Elle se récolte de mi-novembre à mi-mars.
Les truffes poussent généralement entre 1 et 20 cm de profondeur sous terre (parfois jusqu'à 30 cm selon le sol et l'espèce) et leur durée de vie, sous terre, est comprise entre 200 et 290 jours.

Un noisetier planté en 2008 dans la truffière expérimentale de Plateau des Petites Roches a donné ses **premières truffes** en décembre 2024. (*D.L. du 28/12/2024*)
La demande mondiale de la truffe continue à croître. Elle fait partie de notre patrimoine local et pourtant, « *le public ne sait pas toujours qu'on récolte de la truffe en Isère* » (*D.L. du 22/6/2025),* bien que le potentiel truffier de la région soit bien réel ! Autour de la truffe il y a la restauration, le tourisme, les marchés et surtout **le plaisir de déguster une tranche de pain *juste* toastée et beurrée, un peu de fleur de sel, garnie de quelques tranches fines de truffe : c'est DIVIN** ! N'était-ce pas un « Présent des dieux » dans l'Antiquité ?

ADEPAL PPR – *novembre 2026 -*

Nos chaleureux remerciements à Mme Geneviève Bonnefon, vice-Présidente et Trésorière de l'ATCG (*)(Association des Truffières Chartreuse-Grésivaudan), Mr Éric Beckrich, trufficulteur technicien engagé dans le partenariat expérimental, et Mr Thierry Zilliox, Président de l'ATCG, pour leurs informations, les documents fournis et leur enthousiasme à partager leurs connaissances en la matière.

(*) atcg38@gmail.com




Tuber Melanosporum Hiver 2025-2026.

… /…

Petite anecdote racontée dans le livre d'A.CHATIN (page 126) qui montre la place occupée par la culture de la truffe dans le Dauphiné, à la fin du 19è s. :

Un jour de l'hiver 1888, un monsieur qui passait dans le bas de la rue Montmartre à Paris, vit à la devanture d'un des grands magasins de truffes du quartier, un lot de tubercules bien ronds.

Combien la livre ? demanda-t-il.

20 francs, répondit la commerçante.

Ce sont de vraies Périgord ? dit-il.

Oh, Monsieur, ce sont de vraies Dauphiné ! lui précisa-t-elle.