

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article26>

« Truffes en Lorraine » - 28 janvier 2000 à Nancy

Conférence sur les truffes de Lorraine

- Trufficulture - Articles des spécialistes -

Date de mise en ligne : samedi 11 septembre 2004

L'univers de la truffe

Conférence de Jean-Claude Pargney publiée sur le site de [l'Académie Lorraine des Sciences](http://www.als.uhp-nancy.fr/conferences/Dossiers/truffesLorraine.pdf) [http://www.als.uhp-nancy.fr/conferences/Dossiers/truffesLorraine.pdf]. Cette conférence a eu lieu à la Mairie de Nancy au cours de la première séance exceptionnelle de l'Académie Lorraine des Sciences. Était présent, entre autres, Jean-Charles Savignac, Président de la FFT. Ce texte résume très bien la dynamique de la truffe et de la trufficulture en Lorraine. Pour ceux qui veulent tout savoir sur les truffes de Lorraine en quelques minutes. Cet article est pour vous.

Dans un ancien livre de comptes municipaux de la commune de Ste Marie-aux-Mines, commune située sur le flanc alsacien du massif vosgien, il est mentionné qu'un envoi de truffes a été fait par un intendant de Louis XIV, au maréchal de Louvois. Ce document est ainsi libellé : « 20 septembre 1673. Payé à Hans Casper Haederich, pour un voyage qu'il a fait à Nancy, par ordre de Monseigneur l'intendant Poncet, porter une boîte de truffes à Monseigneur de Louvois : 5 florins, 36 kreutz ».

1673, Comme vous le voyez, la truffe était connue et présente en Lorraine. Mais avant de vous parler plus spécifiquement de la truffe en Lorraine, je vais vous définir ce que représente une truffe, du point de vue scientifique, et m'attarder quelque peu sur sa biologie et son écologie.

► Tout d'abord qu'est-ce que la truffe ?

La truffe est la fructification souterraine d'un champignon. Ce champignon a 2 périodes de vie : une période végétative et une période de reproduction. Parlons tout d'abord de la période végétative, car c'est la période la plus longue. Le champignon passe une grande partie de son existence sous forme de fins filaments se développant entre les particules du sol. Les filaments forment ce qu'on appelle le mycélium truffier. Le mycélium truffier peut aussi s'associer avec les racines des arbres. Pas tous les arbres, seulement certains : chênes, noisetier, pins, charme, hêtre, etc. Par contre le mycélium truffier ne peut pas s'associer avec d'autres arbres et d'autres arbustes : comme les arbres fruitiers, les aubépines, le prunellier, les genévriers, etc.

L'association entre le mycélium truffier et les racines des arbres entraîne la formation de structures particulières. Ce sont des organes mixtes dans lesquels les 2 associés sont intimement liés. Ces organes sont appelés des mycorhizes. Dans ce type de mycorhizes, ce type d'association, le champignon se développe autour de la racine en un manchon continu que l'on appelle le manteau et le champignon pénètre dans la racine. Il n'entre pas dans les cellules mais pénètre entre les cellules des premières couches de cellules racinaires. Là, il constitue un vaste réseau, appelé réseau de Hartig (le nom de Hartig est celui d'un botaniste du 19^{ème} siècle. Son nom vous pouvez le voir inscrit, accompagné des noms d'autres scientifiques, sur la façade de l'ancienne Ecole de Botanique de Nancy, rue Ste Catherine, tout près de la porte Ste Catherine). Je vous disais précédemment que dans une mycorhize, les 2 associés sont intimement liés. Cela signifie que leurs cellules sont étroitement en contact. Cette zone de contact se réalise entre le réseau de Hartig et des cellules racinaires voisines. C'est là que s'effectuent les échanges entre le champignon et la racine.

Quels échanges ? Tout d'abord, il faut savoir que les champignons sont des organismes qui ne peuvent pas assurer la synthèse de sucres comme le font les végétaux verts (les végétaux chlorophylliens). Ils n'ont pas de chlorophylle leur permettant d'assurer la synthèse d'aliments carbonés. Il faut donc qu'ils les prélèvent ailleurs. Dans le cas du mycélium de truffe, ces prélèvements s'effectuent grâce à cette relation intime qui s'établissent dans la mycorhize. L'arbre fournit donc au champignon des composés carbonés que le champignon ne peut synthétiser. En échange, le mycélium truffier va faciliter l'entrée dans la racine de différentes substances nutritives indispensables à l'arbre, par :

- l'absorption d'éléments minéraux,
- l'amélioration de l'alimentation en eau,

- des transferts hormonaux. Ainsi au sein des mycorhizes, il s'établit échanges réciproques qui permettent au mycélium truffier et à l'arbre d'améliorer leur ordinaire. Cette relation s'appelle une symbiose. Toute cette vie du mycélium truffier sous forme de filaments libres ou associés aux racines constitue une phase de son existence appelée phase végétative.

A un certain moment, le champignon passe en période de reproduction. Des filaments s'organisent pour constituer un organe souterrain (organe qui est énorme par rapport au mycélium végétatif qui lui a donné naissance). Cet organe, c'est le corps fructifère qui est appelé communément « truffe ». Le point de départ, l'initiation, le début de différenciation de ce corps fructifère n'est pas encore connu. Nous ne disposons à l'heure actuelle que d'hypothèses concernant le démarrage de ce bébé-truffe.

Pourquoi ce terme de « corps fructifère », parce qu'il correspond à un organe de fructification. Cet organe produit des spores qui par germination donneront de nouveaux filaments végétatifs. C'est ce corps fructifère, ce tubercule, qui a depuis longtemps interrogé, questionné, passionné l'homme.

► Qui a évoqué pour la première fois la truffe ?

On ne saurait le dire. C'est autour du bassin méditerranéen que les quelques évocations de la truffe ont été conservées :

- En Egypte, tout d'abord, où, vers 2600 avant JC, le pharaon Khéops aimait à déguster des truffes lorsqu'il recevait les délégations qui venaient l'honorer.
- Dans la Bible ensuite, où les « pommes d'amour » que Léa, femme de Jacob, disputa à Rachel, vers les années 1700 avant JC, pourraient correspondre à des truffes.
- Les Grecs et les Romains ont célébré les mérites de la truffe :

Ce sont les premiers qui ont ébauché des hypothèses sur ce tubercule bien étrange. Même si leur connaissance de la truffe nous paraît aujourd'hui imprécise, il est intéressant de noter combien leurs observations étaient déjà minutieuses. Je citerai notamment :

- THEOPHRASME (philosophe grec IV^{ème} siècle av. J.C.) qui supposait déjà la truffe issue de semences. Il considérait également la truffe comme un végétal sans racines, engendré par les pluies des orages d'automne (effectivement en climat méditerranéen les pluies d'orage sont nécessaires à la truffe).
- CICERON, l'homme politique latin, la voyait « enfant de la terre ».
- Pour le naturaliste romain PLINE L'ANCIEN, la truffe une callosité de la terre et un miracle de la nature.
- Le médecin et botaniste grec DIOSCORIDE, y voyait une racine tubérisée.
- PLUTARQUE la considérait comme le produit de la fusion de 3 éléments (foudre + eau + terre).
- PORPHYRE (philosophe d'origine syrienne du III^{ème} siècle) la nommait « enfant des dieux ».
- Enfin NERON la qualifiait de « nourriture des dieux ».

L'histoire de la truffe rejoint parfois le sacré : au IV^{ème} siècle, il est mentionné que Saint AMBROISE, évêque de

Milan reçu en cadeau de saint FELIX, évêque de Côme, des truffes et de taille admirable, paraît-il. Par contre, les moines des monastères du Moyen-Âge redoutaient son pouvoir aphrodisiaque. Ils engageaient les amateurs de truffe à craindre Dieu.

Les papes d'Avignon quand à eux l'appréciaient beaucoup (il faut préciser que la région d'Avignon est particulièrement riche en truffe). On considère que la Renaissance fut certainement le début de l'âge d'or de la truffe. Les rois de France l'ont ensuite appréciée beaucoup. Elle était servie à Versailles sous Louis XIV. Les dames de la Maison de France en étaient paraît-il friandes. Louis XV la cuisinait personnellement en omelette. Peut-être l'a-t-il fait dégustée, ainsi préparée, à son beau-père, le roi Stanislas ? Quand à Louis XVIII, il en était un grand consommateur et la préférait sautée au vin de champagne. La truffe a également marqué les écrivains et les artistes.

Citons-en quelques uns :

- MONTAIGNE qui en parle dans son Journal de voyage en Italie (1580).
- ZOLA décrit dans un de ses romans, le Ventre de Paris, la vitrine d'une grande charcuterie du quartier des halles avec ses « bœufs de truffes conservées », sa « galantine truffée » et sa « dinde marbrée sous la peau des taches noires des truffes ».
- FLAUBERT fait figurer la truffe au menu de la Maréchale de l'Education Sentimentale.
- Bien d'autres ont célébré le charme de la truffe : ROSSINI, VERDI, Alexandre DUMAS, COLETTE, PROUST, SHAKESPEARE,
- Je terminerai cette énumération par une phrase de COLETTE : « La truffe noire, grenue, froide, la surprenante chose qui pousse sans racines, se nourrit mystérieusement et qui semble aussi étrangère au sol que le silex rond, son voisin ». Surprenante, mystérieuse, divine, précieuse, légendaire…. Les qualificatifs ne manquent pas pour parler de la truffe ! En réalité il est préférable de parler des truffes plutôt que de la truffe car il existe de nombreuses espèces de truffes. Citons les truffes disponibles sur les marchés :
- La truffe noire, *Tuber melanosporum*, souvent appelée truffe du Périgord qui est nationalement la plus connue. C'est une truffe méridionale, vivant dans des chênaies claires aux arbres espacés de manière à ce que les rayons lumineux pénètrent jusqu'au sol et le réchauffent. Elle arrive à maturité entre décembre et mars.
- La truffe brumale, *Tuber brumale*, est une espèce différente de la précédente, mais elle est souvent confondue avec celle-ci. Elle est moins parfumée. La truffe brumale se rencontre dans des situations un peu similaires à la truffe noire mais avec toutefois des différences quant au tassement du sol et l'excès d'eau dans le sol. La truffe brumale pose actuellement des gros problèmes de compétition par rapport à la truffe noire, ce qui inquiète beaucoup les trufficulteurs du Sud-Est et du Sud-Ouest. Elle est également mûre entre décembre et mars.
- La truffe d'été, *Tuber aestivum*, est une truffe assez commune, également méridionale, vivant sous couvert végétal aéré. Elle arrive à maturité en été, de mai à l'automne.
- La truffe uncinatum, *Tuber uncinatum*, dont l'aire de développement est plus large et plus nordique que les précédentes ; C'est une truffe de Lorraine, de Bourgogne, de Champagne, de Franche-Comté. C'est une truffe forestière automnale (octobre à décembre) à la saveur délicate, tout en finesse.
- La truffe mésentérique, *Tuber mesentericum*, a aussi une aire de répartition très vaste et se récolte également en automne. Appréciée en Italie, elle est délaissée dans le sud de la France. Son arôme puissant sous climat méridional, s'exprime magnifiquement dans des situations plus nordiques et notamment en Meuse. Il existe bien d'autres espèces de truffes commercialisées mais qui ne poussent pas dans nos régions, 2 exemples :

- Les truffes blanches, comme notamment la truffe du Piémont, *Tuber magnatum*, très prisée en Italie, mais aussi très chère (derniers cours, plus de 30000 francs le kilo).
- Les truffes chinoises qui depuis les années 94-95 ont été importées en France avec des tonnages importants ; ces truffes sont destinées à la conserverie mais il devient nécessaire d'être très vigilant sur ce type de produit pour 2 raisons :
- la première : ces truffes ne doivent pas devenir un substitut des truffes européennes et plus spécifiquement des truffes locales ;
- la seconde : ces truffes ne doivent pas être propagées dans les sols européens où elles pourraient entrer en compétition avec le mycélium des truffes déjà présentes. Parmi ces quelques espèces de truffes commercialisées, 2 sont bien présentes dans les sols lorrains : la truffe uncinatum et la truffe méésentérique.

Deux autres (la truffe noire et la truffe brumale) le sont également mais dans des proportions plus restreintes, notamment à cause de leur période de maturité (de décembre à mars), période trop hivernale pour que ces truffes supportent les sols gelés. Lorsqu'elles sont récoltées en Lorraine, ce sont dans des situations bien précises, sur des orientations sud, permettant un bon ensoleillement automnal et hivernal favorisant le réchauffement du sol.

► Quelles sont les caractéristiques de nos truffes de Lorraine, la truffe uncinatum et la truffe méésentérique ?

Elles présentent toutes deux des formes variées : plus ou moins régulièrement arrondies ou au contraire bosselées. Elles sont pourvues d'une excavation, une sorte de fossette caractéristique (assez discrète chez la truffe uncinatum, plus prononcée chez la truffe méésentérique). Leur taille varie de celle d'une noisette à celle d'un poing. Leur couleur varie du brunâtre au noir. Elles sont luisantes lorsqu'elles sont humides et plus ternes quand elles sont sèches. Elles sont constituées à l'extérieur d'une enveloppe protectrice continue qui est formée par des écailles pyramidales plus ou moins proéminentes. Cette enveloppe est communément appelée « périidium ». Il protège une masse centrale charnue, appelée « glébe ou gléba ». De texture granuleuse et hétérogène, la gléba est constituée de zones sombres et de veines claires. Les zones sombres correspondent la partie fertile de la truffe c'est à dire à la partie dans laquelle se trouvent les spores qui assureront la pérennité de l'espèce. La couleur des zones sombres tire sur le chocolat pour les truffes uncinatum et méésentérique. Les veines blanches sont bien marquées et elles correspondent à des veines stériles, aérifères.

La coloration de la gléba est fondamentale lors de l'achat d'une truffe, car elle permet de préciser l'espèce à laquelle appartient cette truffe, et son état de maturité. Un gléba toute blanche correspond à une truffe immature. Voyons à présent pourquoi les truffes uncinatum et méésentérique sont bien présentes en Lorraine ?

Pour 4 raisons essentielles :

- 1 ère raison : le sol.

Le sol est un facteur capital pour la truffe. Il doit être calcaire, plutôt basique, bien structuré, suffisamment aéré, bien drainé, avec de bonnes réserves en eau utile. La production de truffe commence toujours sur des sites qui présentent une forte activité biologique, c'est à dire des sites où l'activité de la faune du sol est importante. Parmi la faune, on note que les vers de terre occupent une place fondamentale. Ils participent à l'aération du sol. Ils décompactent la terre autour de la truffe, ce qui lui permet de s'accroître en volume, de grossir jusqu'à sa maturité. En creusant des galeries, les vers de terre permettent l'infiltration des eaux en profondeur. Leurs déjections assurent une structure stable des agrégats de terre qui deviennent, par le fait, moins mouillables ce qui évite le

développement autour de la truffe de champignons pathogènes.

Les fourmis ont également un rôle important. En creusant leurs galeries elles favorisent l'infiltration de l'eau. Les fourmis participent à la remontée en surface des particules de calcaire ce qui permet la recarbonatation de la couche de terre de surface.

- 2ème raison : les arbres associés aux truffes lorraines.

Les truffes uncinatum et méésentérique peuvent s'associer à de nombreux arbres : chênes, charmes, bouleaux, tilleuls, pins ; mais une essence privilégiée est le noisetier. L'association racine de noisetier-mycélium truffier s'établit aisément. La dispersion des noisettes par les rongeurs et les oiseaux fait du noisetier un pionnier de la colonisation arbustive des friches et des pâturages abandonnés. De nombreuses truffières de l'Est de la France sont nées de cette façon, après l'abandon des terres agricoles qui a suivi la 1ère guerre mondiale.

En Lorraine, le noisetier est largement répandu et il constitue un excellent partenaire pour les truffes uncinatum et méésentérique.

- 3ème raison : les habitats des truffes lorraines

Les situations dans lesquelles se développent les truffes lorraines sont variées : friches, anciennes pâtures, anciens vergers, anciennes vignes, mauvaises terres de culture abandonnées puis recolonisées par une végétation arbustive variée. On les trouve également au milieu des bois et dans des peuplements artificiels. Comme vous le voyez les habitats sont divers !

Mais ces habitats peuvent avoir des points communs. Le plus important concerne la lumière. *Tuber uncinatum* et *T. mesentericum* bien que pouvant être exigeantes en lumière, évitent les endroits trop exposés aux rayons directs et desséchants du soleil. Elles se retirent dans les zones mi-ombragées.

Dans la Meuse, les truffières à truffe uncinatum et truffe méésentérique se situent souvent dans des zones complexes de type reconquête forestière où s'entremêlent pelouses, broussailles, groupements préforestiers et jeune forêt.

Parmi les arbustes de la broussaille, citons : les prunelliers, les troènes, les églantiers, les épines blanches, les cornouillers, les clématites. Ces arbustes ne participent pas directement au maintien de la truffe puisqu'ils ne forment pas avec le mycélium truffier de mycorhizes, mais ils interviennent secondairement dans la dynamique de la truffière. La suppression de ces arbustes peut modifier les conditions de lumière et d'humidité du milieu et entraîner la disparition de la truffière. Toutes les observations montrent le rôle important joué par le bois et le sous-bois sur les conditions environnementales des truffières à truffe uncinatum et truffe méésentérique. Une bonne truffière est une truffière dont la végétation présente l'aspect d'une cathédrale (les troncs des arbres étant les piliers ; les branches se rejoignant pour former les voûtes).

- 4ème raison : le climat

Bien que la truffe uncinatum et la truffe méésentérique prospèrent sous des climats très variés (océanique, semi-continentale, voire continentale), le climat des plateaux calcaires de Lorraine est tout à fait propice à leur développement. Ce climat qu'on dit « lorrain » est intermédiaire entre le climat atlantique du Bassin Parisien et le climat continental de l'Alsace. L'importance des précipitations qui le caractérise (700 à 800 mm d'eau/an) et leur régularité tout au long de l'année, sont tout à fait bénéfiques aux truffes lorraines. Les gelées sont par contre un handicap. Nous venons d'évoquer un ensemble de facteurs qui influencent la croissance et la production des truffes.

Les connaissances de l'impact de ces facteurs se sont progressivement améliorées et affinées au cours du 20^{ème} siècle. Malgré tout le 20^{ème} siècle a été marqué un effondrement de la production trufficole française.

Avant 1900, la production des truffes en France variait selon les années entre 1000 et 2000 tonnes. Entre les 2 guerres mondiales, elle a chuté considérablement et est devenue inférieure à 500 tonnes. Après la 2^{ème} guerre mondiale, elle est restée inférieure à 100 tonnes. Les chiffres étant significatifs, il fallait faire quelque chose pour relancer la production. C'est à partir des années 1970, que la recherche en matière de trufficulture s'amorce sérieusement. Elle est fort heureusement secondée par une expérimentation sur le terrain assurée par de nombreux praticiens et techniciens de trufficulture. La chute de production des truffières naturelles a favorisé la création de truffières plantées, c'est à dire de l'installation de vergers truffiers dans lesquels on n'élève pas l'arbre pour l'arbre, comme dans un simple verger, mais pour ses capacités à maintenir un potentiel trufficole. A la suite des travaux de chercheurs italiens (FASSI et FONTANA en 1967- 69) et pour la France des travaux de Gérard CHEVALIER de l'INRA de Clermont-Ferrand, des plants inoculés par de la truffe ont pu être commercialisés.

Cette nouvelle technique de plantation de jeunes arbres déjà mycorhizés par le truffe a permis d'espérer des entrées en production rapide des nouvelles truffières (dans certains cas très favorables à partir de 3 ans pour des noisetiers en Bourgogne).

Cette optique était prometteuse mais des problèmes soulevés par l'adaptation du matériel végétal à l'hétérogénéité des milieux, ne sont pas encore résolus et nécessitent une expérimentation plus poussée. En privilégiant une phase particulière du développement du mycélium truffier, les scientifiques ont contribué indirectement à accélérer l'abandon de pratiques empiriques. Dans ces nouveaux vergers truffiers, des nouveaux procédés de gestion sont apparus : taille, dispositifs permanents d'irrigation, traitements phytosanitaires respectueux de la truffe.

En Lorraine, il y eut des pionniers de la trufficulture moderne : Lucien BALLUREAU et Gilbert LORSIN de Boncourt-sur-Meuse, appuyés par les travaux et les conseils de chercheurs confirmés : Henri FROCHOT et Léon WERHLEN de l'INRA de Nancy et Gérard CHEVALIER de l'INRA de Clermont-Ferrand.

Ils ont été à l'origine de la création de l'Association Meusienne des Planteurs et Promoteurs de la Truffe en Lorraine (l'AMPPTL), représentée ici par différents membres et notamment par son président Gérard MEUNIER, accompagné par son chien truffier Hiffi. . Cette association est rattachée à l'Interrégionale des Trufficulteurs du Centre et de l'Est et à la Fédération Française des Trufficulteurs.

La vocation d'une telle association est de promouvoir les différentes truffes qui se développent en Lorraine et d'encourager la création et l'entretien des plantations truffières. Elle assure la diffusion, vers un public de plus en plus large, d'informations concernant les truffes lorraines et elle apporte d'importants conseils à ceux qui veulent se lancer dans la trufficulture. La promotion de la truffe en Lorraine est assurée depuis plusieurs années par la mise en place de marchés aux truffes de plus en plus fréquentés. Le marché de Pulnoy cet automne en est un très bon exemple. Donner des conseils en matière de trufficulture n'est pas chose facile. Les techniques de culture peuvent varier selon le type de terrain, selon l'exposition de la parcelle. Le sol et le sous-sol peuvent présenter des modifications locales imperceptibles et qui changent totalement les données du problème. Pour enrichir l'information qui doit être apportée aux planteurs, il est impératif d'expérimenter. L'AMPPTL a su s'en donner les moyens grâce à la création de 2 truffières expérimentales : l'une à Commercy, l'autre à Boncourt-sur-Meuse. Les résultats déjà obtenus à la suite de la relance de la trufficulture il y a une vingtaine d'années, sont prometteurs. C'est aux planteurs, aux techniciens de la trufficulture, aux « accros » de la truffe, aux scientifiques baignant dans la science de la truffe à faire émerger la trufficulture du 3^{ème} millénaire. Au-delà de tous les calculs économiques, la culture de la truffe est une activité qui offre des intérêts indirects réels. L'avenir de la production de truffes dans les différentes régions de France, mais aussi en Europe (Italie, Espagne) va dépendre :

- de la volonté, au niveau des régions, de développer une véritable politique de plantation,
 - de la synergie établit entre les différents maillons de la filière trufficole (planteurs, producteurs, techniciens, chercheurs, négociants, consommateurs, restaurateurs).
 - et de l'établissement de réseaux entre les acteurs de la trufficulture au niveau européen, permettant une dynamique de la filière pouvant faire face à la mondialisation des échanges et à l'extrême mobilité des produits (des truffes de Bourgogne partent régulièrement en période de production, pour les Etats-Unis et le Japon. Pourquoi pas des truffes de Lorraine ?
 - et dans le même ordre d'idée, pourquoi consommer des truffes chinoises alors que nous avons d'excellentes truffes locales. On peut croire en l'avenir de la truffe et espérer retrouver les quantités récoltée au début du 20^{ème} siècle. Deux grandes raisons d'y croire :
- Sur le plan de l'environnement :
- La trufficulture est une véritable culture écologique, en harmonie avec le milieu environnant,
 - Elle contribue au renouveau du patrimoine forestier,
 - Elle entre dans la diversification des paysages,
 - Elle participe à la lutte contre l'érosion des sols et favorise leur vie,
 - La truffe est un produit naturel, authentique.
- Sur le plan agricole :
- La trufficulture contribue à la diversification des activités agricoles,
 - Elle fournit un revenu complémentaire aux zones rurales déprimées ou marginalisées,
 - Elle est actuellement la seule alternative à la disparition des truffières naturelles (et notamment depuis la tempête de décembre 99 qui a détruit de nombreuses truffières naturelles),
 - Les truffes peuvent être transformées localement pour leur commercialisation.

Adolphe CHATIN écrivait dans son livre intitulé « la truffe » de 1889 : « la Meuse, encore un pays qui produit des truffes et qui pourrait en avoir 20 fois plus ».

Il parlait également d'une production en Meuse de 3000 kg. Il est grand temps que nous nous mettions au travail pour retrouver ces chiffres. Alliance du goût et de la méthodologie scientifique, la truffe est aussi intéressante à étudier qu'à déguster. La respecter c'est garantir son avenir et son développement. Apprenez à l'observer, à la humer et à l'aimer.

Je vous remercie.

Jean-Claude Pargney.

Infos sur les STATIONS D'EXPERIMENTATION EN 'TRUFFICULTURE' DE LA MEUSE

DEUX SITES EXPERIMENTAUX Etabli en 1983 Surface : 1,5 ha Porteurs : AMPPTL Partenaires : Chambre d'Agriculture de la Meuse Conseil Général de la Meuse Conseil Régional de Lorraine INRA Clermont-Ferrand et Nancy Ville de Commercy

Etabli en 1989 Surface : 7 ha Porteurs : AMPPTL Chambre d'Agriculture de la Meuse Conseil Général de la Meuse
INRA Partenaires : Conseil Régional de Lorraine Etat (FIDAR) Site de BONCOURT-sur-MEUSE (5 km de
Commercy) Site de COMMERCY"EXPERIMENTATIONS

A COMMERCY : 4 expérimentations 1 - densité de plantation uncinatum, mésentérique 2 - taille du noisetier truffier uncinatum, mésentérique 3 - comportement arbres-truffes uncinatum, mésent., noire 4 - arbres truffiers clônés uncinatum

A BONCOURT : 10 expérimentations 1 - densité de plantation uncinatum, noire 2 - taille du noisetier truffier uncinatum, mésentérique 3 - conditionnement des plants truffiers uncinatum 4 - compétition brumale-uncinatum 5 - enherbement uncinatum, mésentérique 6 - irrigation uncinatum, mésentérique 7 - démarrage du chêne truffier uncinatum 8 - redynamisation de la mycorhization uncinatum 9 - arbres truffiers clônés uncinatum, noire 10 - comportement arbres-truffes uncinatum, mésentérique

► QUELQUES RESULTATS A COMMERCY :

Tuber uncinatum :

- 1 ère récolte à 11 ans
- meilleure production (11 ans) 7 kg/ha pour une densité de 1000 plants/ha

Tuber mesentericum :

- 1 ère récolte à 9 ans
- meilleure récolte (13 ans) 9 kg/ha à 1000plants/ha

► A BONCOURT : résultats sur la mycorhization

Tuber uncinatum :

- Se maintient bien avec noisetier et chêne.
- Peu régresser dans certaines circonstances (bas de pente)

Tuber mesentericum

- Se maintient bien
- Forte capacité à l'expansion

Post-scriptum :Avec les remerciements à Jean-Claude Pargney de la part de la Truffière de Saint-Remy.