



La Truffe de Haute Provence

TRADITION, TERROIR & MODERNITE DE LA RABASSE

Décembre 2020 - N° 16 Nouvelle série



2020

Fête, truffière
expérimentale,
cuisine, actu...

Sommaire

Truffe de Haute-Provence n°16

Aides à la plantation	3
Visite de pépinière	4
Vie de l'association	5
Truffière expérimentale	6
Cuisine	7
Technique : sondes	8
Fête	11

Assemblée générale 2021

Vous êtes invité(e) à l'assemblée générale de l'association des Trufficulteurs des Alpes de Haute-Provence qui se tiendra le

27 février 2021 à 16 h
à la salle polyvalente de Mane.
(masque obligatoire)

Si vous ne pouvez pas être avec nous ce jour là, merci de bien vouloir remplir un pouvoir.

Cette invitation tient lieu de convocation.

Pouvoir
Assemblée générale des
trufficulteurs 04

Je, soussigné(e)

.....

donne pouvoir à

M.

pour me représenter et voter en mon nom à l'assemblée générale de l'association des trufficulteurs des Alpes-de-Haute-Provence .

Fait àle
signature, précédée de "bon pour pouvoir" en manuscrit.



Jean-Louis BONDIL,
Président de l'association

Le mot du président

Amis trufficulteurs, bonjour !

Une année 2020 encore très compliquée avec cette épidémie de Coronavirus. Sans parler des problèmes de santé ; nous avons dû faire face aux contraintes sanitaires qui rendaient les déplacements difficiles. Très compliqué au mois d'avril de se rendre sur nos truffières pour effectuer les travaux du sol, taille, heureusement que les arrosages ont été restreints en raison d'un printemps pluvieux. Des demandes de dérogations ont été formulées auprès des préfets de région afin que les trufficulteurs puissent se rendre sur leur truffière.

La vie associative a donc été réduite vu les interdictions gouvernementales de déplacement. De nombreuses manifestations auxquelles nous participions ont été annulées.

Aujourd'hui nous sommes dans l'incertitude pour les festivités à venir, le conseil d'administration a donc décidé d'annuler la fête de la Truffe 2021. Pour honorer notre chère truffe des Alpes de Haute-Provence, un marché aux truffes se tiendra à Mane début février.

Au niveau de la production, un printemps pluvieux, une température idéale auront, contrairement à l'année précédente, permis la naissance de truffettes. Mais à partir de la mi-juin, le même scénario qu'en 2019 ; des températures caniculaires et des pluies qui ne tomberont pas durant 3 mois. Une production sûrement supérieure à la saison passée mais certainement pas encore l'année du siècle !

Jean-Luc BENARD
Pépiniériste agréé




Plants à vocation truffière

Plants mycorhызés par
la truffe noire
Tuber mélanosporum
et élevés en motte Melfert



Les Brieux - 04150 REDORTIERS
tel : 04 92 73 28 96
mob : 06 58 93 62 00
Site : www.pepiniere-benard.fr





Aides à la plantation

Grâce au travail des acteurs de la filière, un programme d'aide à la plantation a été validé par la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Le président Santinelli de la Fédération Régionale des Trufficulteurs (FRT) nous en dit plus :



"Votre fédération PACA oeuvre depuis des années pour que le Conseil Régional adopte un Plan de développement de la trufficulture.

On est heureux que cela ait pu aboutir :

130 000 € annuels sur 3 ans, dont 100 000 € pour les aides aux plantations truffières, ont été mis à disposition pour cette action.

Messieurs Christian Burle (Vice-Président de la Commission Agriculture du Conseil Régional SUD PACA), Philippe de Santis (Président du Syndicat 83), et André Pinatel (Président d'honneur CRA PACA, Délégué à la trufficulture) sont vivement remerciés pour leurs actions régionales importantes dans l'obtention de ce Plan.

Je rappelle que celui-ci s'adresse aux trois catégories d'agriculteurs : activité principale, secondaire et cotisants solidaires. Ce plan, au-delà de son aide à la production marque un soutien important à la FRT et à ses syndicats départementaux. C'est une marque de confiance et de reconnaissance de notre action professionnelle.

Malgré la Covid-19, nous avons lancé les opérations en organisant une réunion par télé-conférence. Nous avons, avec les pépiniéristes de la région, mis en place un soutien aux trufficulteurs pour les démarches administratives en vue de plantation.

Nous n'avons plus qu'à espérer une bonne réponse de la profession et l'initiation de nouvelles vocations.

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre syndicat départemental de trufficulteurs, des pépiniéristes trufficoles régionaux agréés, ou encore de la FRT PACA pour toutes demandes d'informations complémentaires au cahier des charges / note explicative ci-dessous.

C'est un grand succès de notre action persévérante. Enfin, nous avons été entendus !"

M. Santinelli

Mémento pour faire la demande

1. Utiliser obligatoirement la plateforme de dépôt en ligne de demande de subventions du site de la région : <https://www.maregionsud.fr/aides-et-appels-a-projets/les-subventions-regionales>
2. Créer son propre compte sur la plateforme en ligne, puis faire « Nouvelle demande » et choisir « Demande de subvention Projet d'investissement pour les organismes privés ».
3. Joindre au formulaire toutes les pièces obligatoires indiquées.
4. Le dépôt en ligne doit être fait 3 mois avant le démarrage du projet.

Les critères pour avoir droit à l'aide

1. Etre agriculteur à titre principal, secondaire ou cotisant solidaire. Les retraités agricoles sont cotisants solidaires jusqu'à 40% de la SMA, donc éligibles.
2. Utiliser des plants mycorhizés obligatoirement certifiés par le CTIFL ou l'INRA.
3. Planter avec une densité comprise entre 150 et 300 plants / ha.
4. Avoir validé le potentiel trufficole par une expertise de sol et l'interprétation technique FRT PACA ou syndicats départementaux (prestation de 100 € pour le premier hectare et 50 €/ha supplémentaire à la charge du trufficulteur).
5. Etre adhérent au syndicat départemental pour une durée de 5 ans.

Nota : les pépiniéristes INRA et CTIFL fournisseurs de plants aux bénéficiaires d'aides aux plantations, devront s'acquitter des contributions volontaires obligatoires auprès de la FRT PACA d'un montant de 0,50 euro par plant vendu dans le cadre de ce plan.

Montant de l'aide

L'aide régionale est à hauteur de 30% ou 40% si Haute Valeur Environnementale (HVE) ou agriculture biologique (AB) de l'assiette éligible. Cette assiette est établie sur la base du coût réel d'achat des plants en plus d'un forfait de 2000 € par hectare pour le travail de plantation.



Exemple à 1590 €/ha

Pour une plantation de 1 ha avec 300 arbres
 - Achat des plants à 11 € l'unité soit : 3 300 €
 - Forfait des frais de plantation à 2000 € correspondant à une partie de l'ensemble des frais (clôtures, irrigation, matériel, terrasement, préparation du terrain...).

L'assiette éligible est de 5300 € dans ce cas. L'aide sera donc de 1590 € (30% X 5300 = 1590 €) ou 2120 € avec certification Agriculture Biologique ou Haute Valeur Environnementale.

Visite d'une pépinière

Par Thierry Tello

Le 11 septembre 2020, l'association a participé à une journée portes ouvertes de la pépinière Robin à Sisteron.

Pour cette visite commentée, Madame Christine Robin nous expliqua que la **pépinière Robin** a été créée en 1948 par Max du même nom.

Aujourd'hui, Bruno et Christine les enfants de Max, dirigent cette entreprise familiale. Ils sont attachés à la développer dans les valeurs qui caractérisent l'entreprise depuis son origine : garantir la meilleure qualité, en s'appuyant sur la capacité d'innovation et l'amour du travail bien fait, avec comme objectif la satisfaction de tous leurs clients.

"Pour réussir un plant truffier" Christine a précisé *"cela commence par une sélection du gland, des truffes, d'un soin et d'une surveillance quotidienne. Tous ces ingrédients permettent d'obtenir la satisfaction d'un travail de qualité, contrôlé par l'INRA."* En parcourant les serres, on s'aperçoit que beaucoup de plants sont produits sur réservation, plusieurs mois avant la vente.

Les trois essences d'arbres truffiers-hôtes les plus utilisés et les plus connus sont : les chênes verts (*Quercus ilex*), les chênes blancs (*Quercus pubescens*) et les noisetiers communs (*Corylus avellana*).

En plus des chênes truffiers et des noisetiers truffiers, ROBIN Pépinières

propose de nombreuses essences-hôtes, afin de s'adapter au mieux aux différentes conditions.

Cette approche très instructive a permis d'échanger sur les nouveaux plants truffiers mycorhizés sous licence et contrôle de l'INRA.

Par contre, certains producteurs proposent aux pépiniéristes, leurs glands et leurs truffes qui seront contrôlés et sélectionnés pour l'élaboration de plants truffiers professionnels.

Les évolutions climatiques telles que les sécheresses que nous avons subies depuis quelques temps, ont été un des sujets que nous avons partagés. *"Une plantation dans le sud, sans irrigation, est elle envisageable aujourd'hui ?"*

Comme dans toutes ces visites techniques entre passionnés, les échanges sont riches. Chacun témoigne de son expérience : évolution de l'entretien des plantations, amélioration des rendements des truffières (pièges à truffe ou inoculum composé de spores), taille des arbres, protections diverses...

Suite à la demande de certains adhérents, l'association réfléchit sur la possibilité de produire des plants issus de leurs meilleurs glands avec le pépiniériste de leur choix.

Intéressé par la multiplication de "vos meilleurs glands" ?
Prenez contact avec un membre du conseil d'administration via le site internet :
<http://asso-truffe-haute-provence.fr/>



Une vue de la pépinière Robin lors de la journée portes ouvertes.

Repas annuel d'été

Le dimanche 30 août 2020, chez Michel Fayet le secrétaire de l'association, a eu lieu le repas d'été des trufficulteurs. Malgré les conditions sanitaires exceptionnelles que tout le monde connaît, plus de cinquante convives étaient présents. L'orage de la veille avait rafraîchi l'atmosphère et nous avons bénéficié d'une température quasiment idéale. Ce repas s'est déroulé sous deux gros chênes dont un avait donné quelques truffes. Les membres de l'association ont monté le barnum sous lequel un apéritif copieux était servi : toasts aux truffes d'été (offertes par M. et Mme Rostain), pâté, pizzas, melon au porto suivi d'une paëlla aux trois viandes. Les invités se sont régelés. Fromage, dessert, café et pousse-café ont terminé le repas. L'ambiance était très bonne. L'an prochain ce repas se fera chez Alain Brémond à la fin du mois d'août.

Le secrétaire : Michel Fayet

Net tout net

Christian Morel est le pilote de notre nouveau site-web. *asso-truffe-haute-provence.fr* est désormais opérationnel et se développe progressivement. Nous continuerons à l'améliorer et à apporter d'autres sujets : annonces des manifestations programmées, informations diverses, articles et photos, ainsi que des rétrospectives des événements passés, etc... tout ceci dans les prochains mois. Nous vous invitons à le découvrir en cliquant : La Truffe de Haute-Provence.

<http://asso-truffe-haute-provence.fr/>



PÉPINIÈRES TENOUX

Plants truffiers mycorhizés par *tuber melanosporum* ou *uncinatum* contrôlés et certifiés par le CTFIL

Alliance du savoir-faire et de la technique depuis 1993

05150 BRUIS
Tél. : 04 92 66 03 92
Port. : 06 83 55 03 21
contact@pepinierestenux.fr
www.pepinierestenux.fr



2021

A noter sur vos agendas

Marché de la truffe

La fête dans son format habituel n'aura pas lieu cette année, nous la remplaçons par un marché qui se déroulera le dimanche 7 février 2021, à Mane.

Assemblée générale

Le samedi 27 février 2021 à 16 h à la salle polyvalente de Mane. Venez nombreux avec vos masques.

Brocante 2021

La brocante aura lieu le dimanche 25 avril 2021 à Mane. Inscriptions, renseignements, Alain au 06.82.91.23.85.

Repas d'été

Pour éviter les chaleurs de juin et juillet, la date du repas estival a été repoussée au 29 août 2021. Le repas se fera chez Alain Brémond.

Bilan de l'année 2020

Compte-rendu d'assemblée générale

L'Assemblée débute vers 16 h 30 et 25 personnes sont présentes dans la salle. Le président prend la parole et déplore une nouvelle fois le manque de personnes à l'assemblée générale et le manque d'intérêt pour la trufficulture. Ensuite il donne la parole à Michel Fayet, le secrétaire, qui présente le rapport d'activités pour 2019 et 2020 :

Le 14 avril 2019 : 2^{ème} brocante à Mane,

Le 27 avril 2019 : petits travaux effectués à la truffière expérimentale,

Le 2 juin 2019 : fête de la transhumance à Vinon-sur-Verdon,

Le 30 juin 2019 : repas d'été chez Alain Brémond,

Le 6 juillet 2019 : fête de l'olive et de la truffe à Gréoux-les-Bains,

En septembre 2019 : Assemblée générale de la fédération régionale PACA à Bruis,

Le 22 décembre 2019 : déplacement à Rognes pour contrôler la qualité des truffes,

Le 1er et 2 février 2020 : fête de la truffe à Mane,

Le 7 février 2020 : reportage sur la truffe pour DICI TV

Le 19 avril 2020 : 3^{ème} brocante à MANE

Le 17 mai 2020 : fête de la transhumance à Vinon-sur-Verdon,

Le 30 août 2020 : repas d'été chez Michel Fayet,

Monsieur Pascal Sivente, nouveau trésorier, lit et commente le compte-rendu financier *"Nous avons le résultat négatif du bulletin qui pèse lourd dans les dépenses, une absence de subvention en 2019 et les encarts publicitaires qui pourraient être plus rentables."*

Le compte rendu financier et le rapport d'activités sont

votés et approuvés à l'unanimité.

Monsieur Alain BREMOND donne le résumé de la fête de la truffe, c'est un franc succès à tous les niveaux.

Cinq membres du Conseil d'Administration sont renouvelables :

Il s'agit de Messieurs Mollet, Brémond, Fayet, Grisolle, Foucher. Messieurs Mollet et Foucher ont donné leur démission par écrit et sont remplacés par Messieurs Tello et Puche. D'autre part, Anne Baldini absente depuis très longtemps, est remplacée par Marie-Aline Lambert. Ces membres sont tous élus ou réélus à l'unanimité.

Le Président évoque encore le problème des subventions. Il voudrait avoir une aide à la plantation et une aide à l'irrigation par le Conseil Départemental. Il faudrait prendre rendez-vous avec la chambre d'agriculture ou les élus pour avoir des aides.

Monsieur Christian Morel, membre bénévole, recrée un site internet de notre association.

L'Assemblée se termine par le verre de l'amitié et Monsieur Doublet Gérard nous projette de très belles photos de la fête de la truffe.

Le secrétaire, Michel FAYET

Adhésion 2021

Pensez à régler votre adhésion 2020, elle est passée à 30 €. Rappel : pour vendre sur le marché de Carpentras il faut sa carte de membre à jour.

Conseil administration

de l'association des trufficulteurs du 04

Bureau

Jean-Louis Bondil, président
06 64 42 06 78 / melano04@hotmail.fr

Alain Brémond, vice-président
06 82 91 23 85 / albrem@hotmail.fr

Pascal Silvente, trésorier
06 30 76 90 44/ pascal.silvente@neuf.fr

Michel Fayet, secrétaire
06 88 19 33 68 / fayet.odile@orange.fr

Conseil d'administration

Marie-Aline Lamberti, Roger Barbe,
Jean-Luc Bénard, Jean-Marc Blanc,
Jean-Noël Puche, Régine Barcelo,
Catherine Derjavitch, Jean-Louis
Grisolle, Denis Orlandini, Thierry Tello,
Laurent Soumaille.

Membres bénévoles

Jean-Jacques Rey, Christian Morel



TRUFFIÈRE EXPÉRIMENTALE

La truffière de Mane

Initialement, l'alimentation en eau, notre priorité, devait s'obtenir à partir d'un pompage voisin. Après avoir collecté sur Géoportail les données nécessaires pour l'élaboration du projet, nous avons pris en compte les différents paramètres, contacté les voisins et réalisé une étude pour la présenter en réunion. A nos yeux tout était correct.

Malheureusement, au cours de cette année 2020, la truffière n'a pas pu être arrosée car le pompage du terrain d'une campagne voisine a été endommagé.

Notre seconde option a été validée récemment en conseil d'administration : il s'agissait de collecter les eaux pluviales par l'installation de gouttières sur le hangar avec la création d'un bassin.

Projet d'alimentation et arrosage de la truffière en eau de source + eaux pluviales

L'alimentation en eau pluviale est envisageable grâce à l'autorisation du propriétaire de ce bâtiment. Il s'agit de collecter les eaux pluviales de la toiture du hangar se trouvant à une dizaine de mètres de la clôture de la truffière. Ce qui nous oblige à l'installation de 32 m de gouttières et de 20 m de descente + conduite.

Ce bassin restera un réservoir commun, dans l'avenir, pour recueillir à la fois les eaux de pluie et celles d'un éventuel pompage souterrain.

Le 1^{er} octobre 2020, l'approbation du conseil d'administration autorise la réalisation du réservoir dans le courant du même mois. Le traçage est réalisé par le président Jean-Louis Bondil, le vice-président Alain Bremond et Thierry Tello.

Grâce à la contribution de la mairie de Mane et de Roger Barbe, les travaux de terrassement ont pu être

effectués. Des membres disponibles ont également œuvré manuellement avec leurs outils aux travaux de préparation avant la mise en place de la bâche d'étanchéité (EPDM). Ces efforts ont été partagés comme les succulentes grillades du midi.

Le remplissage du bassin a pu commencer avec les pluies de 2020. Dans un deuxième temps viendra le dispositif d'irrigation proprement dit, sachant que les consultations des devis proposés sont à disposition, pour la validation lors d'un prochain conseil d'administration.



Le bâtiment voisin et l'emplacement du bassin de collecte des eaux de pluie.



AGRI-TRUFFE
LICENCE INRA
Depuis 1972

Parce que votre réussite est la nôtre

Toute l'expertise de notre équipe est consacrée à parfaire la qualité d'un seul produit : le plant truffier mycorhizé selon le procédé INRA, sous licence et contrôle INRA.

AGRI-TRUFFE
33490 SAINT-MAIXANT - FRANCE
Tél. : 05 56 62 09 62 - Fax : 05 56 62 09 63
e-mail : pepiniere@agritruffe.eu

<http://www.agritruffe.eu>

Distributeurs locaux en Haute-Provence
Roger BARBE – 04100 MANOSQUE – tél : 06 83 76 16 70
José COBOS – 04500 RIEZ – tél : 06 63 88 19 17

▼ Les travaux ont commencé.



Brouillade à la truffe *au siphon*

proposée par le chef Frédéric Payan
06 89 58 57 17 - facebook/payanfrederic7

Ingrédients pour 3 personnes

Pour la brouillade : 5 oeufs, 20 cl de crème liquide, 25 g de beurre, 2,5 cl d'huile de truffe ou une truffe, sel et poivre
Pour l'accompagnement : 3 tranches de pain, une belle truffe, huile d'olive et fleur de sel.

Préparation

Cassez les oeufs dans un bol et battez-les à l'aide d'un fouet. Salez et poivrez, puis les cuire dans une casserole tout en continuant à fouetter afin d'obtenir des oeufs brouillés très cuits.

Chauffez la crème liquide et versez-la dans un blender avec la brouillade, le beurre et l'huile de truffe. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Passez au chinois et versez dans le siphon. Injectez une cartouche de gaz et secouez tête en bas.

Conservez au bain-marie jusqu'au moment de servir.

Pour accompagner votre brouillade, grillez des tranches de pain et coupez-les en bandes, en forme de grosses mouillettes. Mettez les lamelles de truffes sur les mouillettes et arrosez-les d'huile d'olive et de fleur de sel.

Sortez le siphon du bain-marie et remplissez vos assiettes creuses avec la brouillade. Dressez avec les mouillettes et une fine tranche de truffe.



Le chef Payan lors de la démonstration culinaire de la fête de la truffe.



Originale et aérienne, la brouillade au siphon.



ADHESION 2021

Je, soussigné, souhaite adhérer à l'association des Trufficulteurs de Haute-Provence pour l'année 2021.

Renouvellement adhésion, ci-joint un chèque de 30 €
(adhésion de soutien, ci-joint un chèque de 45€)

Nouvelle adhésion : 5 € de droit d'entrée + 30 €
d'adhésion annuelle = ci-joint un chèque de 35 €. Adhésion donateur, ci-joint un chèque de..... (à partir de 100€).

Prière d'écrire en majuscules, même l'adresse mail.

NOM : PRENOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

TELEPHONE :

e-mail :

Signature :

Votre cotisation va du 1^{er} janvier au 31 décembre 2021.
Merci de la régler dès que possible.

A renvoyer avec votre règlement à l'ordre de :
Association des Trufficulteurs de Haute-Provence
Salle Henri Laugier, 04300 MANE

Le bulletin « la truffe de Haute-Provence » est envoyé par la poste aux adhérents à jour de leur cotisation. En adhérant, vous pourrez :

- participer aux voyages de découvertes et sorties sur truffières,
- participer aux conférences et visites de truffières expérimentales,
- soutenir la vie associative,
- recevoir le bulletin « la truffe de Haute-Provence ».

Des sondes dans la truffière

La gestion raisonnée de l'eau dans les truffières est aujourd'hui un paramètre indispensable. Nous nous sommes penchés sur différents outils que nous abordons ici avec l'exemple de pF TRACER TM 2020.

Bilan climatique 2020

En 2020, en Provence-Alpes-Côte d'Azur, les mois de juillet et août ont été chauds dans l'ensemble avec, en moyenne 1°C de plus que la normale. Les pluies ont été rares et globalement déficitaires de 46 %. Si bien que, par département, le bilan mensuel a varié mais toutefois, il est resté globalement déficitaire. (source : www.meteofrance.com)

Les eaux du sol

Dans le sol, sont identifiés différents types « d'eau » : l'eau gravitaire qui passe dans les pores du sol sans s'arrêter ; l'eau utilisable qui reste dans les pores du sol et qui peut être utilisée par les êtres vivants (végétaux, champignons, insectes...) ; l'eau inutilisable qui est présente dans le sol mais qui demande trop de force pour être extraite par les êtres vivants. La capacité au champ, c'est la capacité de rétention maximale en eau d'un sol.

Point de flétrissement

Le point de flétrissement est la limite à partir de laquelle les êtres vivants ne peuvent plus extraire l'eau. L'indice pF (comme point de flétrissement), varie théoriquement entre 1 et 6, mais, en pratique dans nos sols, à la capacité au champ (quand il y a le maximum d'eau dans

le sol) le pF est en moyenne entre 2 et 2,5. A l'inverse, quand le sol se dessèche et qu'il ne reste plus que de l'eau inutilisable dans celui-ci, on atteint le point de flétrissement. Ce point se situe à 4,2. En d'autres termes, lorsque le pF monte aux alentours de 4,2 cela signifie que les plantes ainsi que les champignons ne peuvent plus extraire l'eau du sol et flétrissent.

Lorsque le pF est compris entre 2,5 et 4,2 il y a de l'eau utile dans un sol. La mesure du pF a pour but de gérer l'irrigation d'une culture, le seuil d'irrigation étant différent d'une culture à une autre.

A savoir :

Les expérimentations menées par François Le Tacon (1982) ainsi qu'aujourd'hui dans le cadre du programme d'expérimentation national CultuTruf coordonné par Claude Murat, révèlent que le seuil d'irrigation d'une truffière *Tuber melanosporum* se situe aux alentours de pF= 4.

Un outil de mesure

Les sondes à plâtre sont des appareils que l'on place dans le sol où l'on veut suivre l'évolution de l'eau pendant une année. La sonde reste en place, il suffit de s'y brancher avec un appareil pour savoir combien il reste d'eau utile dans le sol. En général il

faut la positionner dans la zone couverte par les asperseurs ou à 50 cm d'un goutteur, à la profondeur de sol où l'on trouve habituellement les truffes. Le relevé des valeurs se fait toutes les semaines.

La simplicité du système de sonde à plâtre en fait un dispositif efficace et financièrement très abordable.

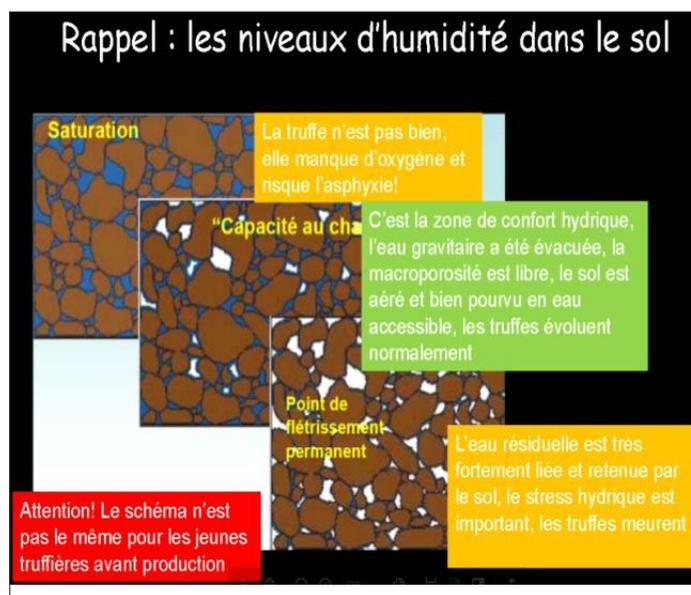
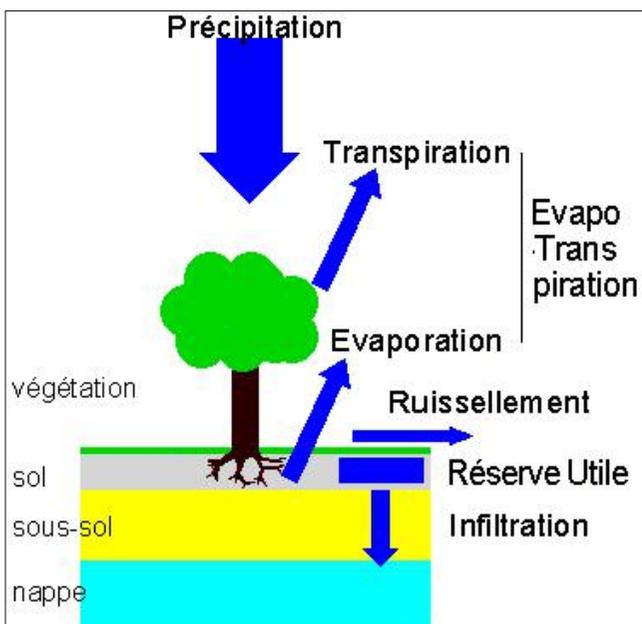
Le pF Tracer One TM et les sondes à plâtre WeTruf sont proposés à la vente avec un lecteur de pF. Le pF Tracer One TM est basé sur une calibration spécifique. Il permet une lecture précise et directe, sans qu'aucune conversion ne soit nécessaire.

En pratique, si on relève les sondes et qu'elles donnent des valeurs entre pF= 2 et pF=4, pas d'inquiétude : il reste de l'eau utile.

Si les valeurs atteignent pF=4, attention, le point de flétrissement est presque atteint : il faut arroser.

Si le pF atteint ou dépasse 4,2, le point de flétrissement est atteint, les arbres et les truffes sont en train de subir un stress qui peut être préjudiciable à la production.

Lecture simple du pF via un bouton de lecture • Gamme de mesure théorique de pF 2,5 à 4,5 • Equipé d'un connecteur IP68 femelle (norme CE) pour la sonde à plâtre dédiée.



Des sondes dans la truffière (suite)

Témoignage

Nous avons recueilli, en décembre 2020, le témoignage de Michel Santinelli qui a installé cette année le pF Tracer avec 5 sondes à plâtre WeTruf sur sa truffière composée de 350 chênes verts. Pour ne pas atteindre le pf critique (point de flétrissement), l'implantation des sondes a été réalisée en prenant en compte la texture du sol, d'où l'importance de bien connaître son terrain. Ces sondes ont été disposées à une profondeur d'environ 20 cm dans de la terre tamisée, en prenant soin de veiller que l'eau ne puisse cheminer le long du câble. (voir croquis ci-dessous)

Qu'en est-il de son utilisation ?

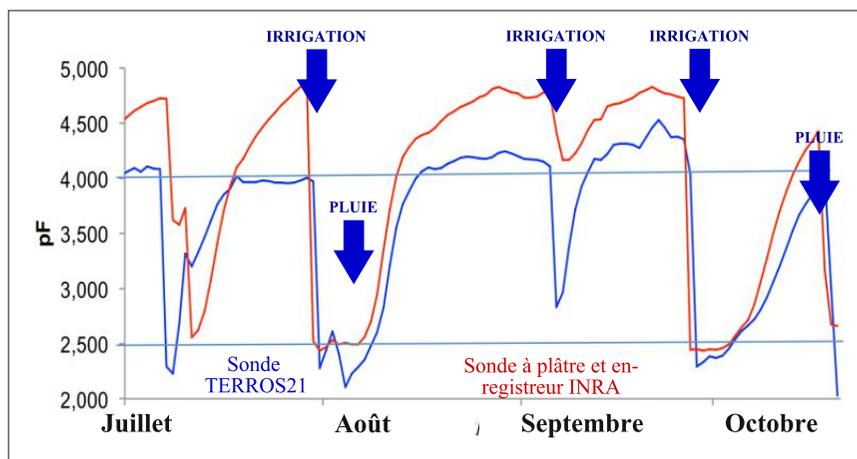


"La fréquence des relevés des mesures avec le lecteur était effectuée toutes les semaines pendant les périodes très chaudes. Dès que la mesure indiquait 3.7 ou 3.8, je procédais à un arrosage. Pour exemple ma plantation dispose de 2 micro-asperseurs 180° d'un débit de 80 l/h à chaque arbre. Cet été, en arrosant pendant 1 h 30 à 2 h, cela permettait de faire redescendre le pf entre 2,5 et 2,7. Je peux vous affirmer que ma production de truffes a augmenté en ayant optimisé ma gestion de l'eau."

L'avis du technicien

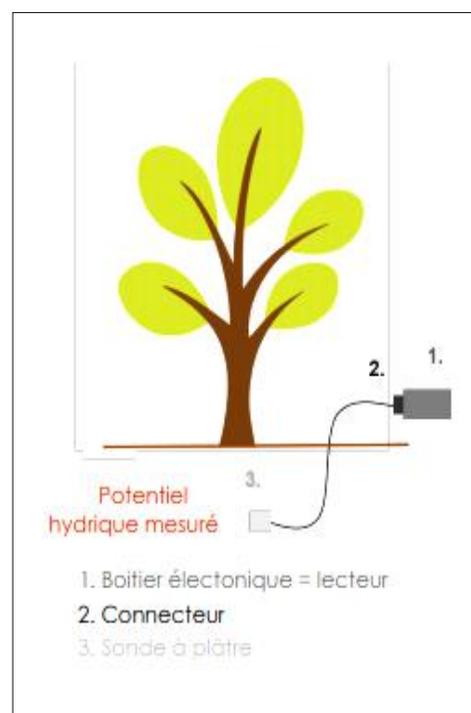
Les sondes à plâtre sont des outils efficaces à condition d'être bien utilisées. Leur installation doit être particulièrement soignée. Le trou doit être ajusté au diamètre de la sonde. Attention aux terrains caillouteux. Il faut une terre fine autour de la sonde, sans poches d'air. La profondeur doit être choisie en corrélation avec celle où l'on trouve habituellement les truffes sur ce terrain, mais pas trop proche de la surface. Les sondes doivent être placées à un endroit représentatif du terrain. Il ne faut pas la mettre au seul endroit où il y a de la terre sous prétexte que c'est facile de creuser. Ce sont des appareils qui ont tendance à se désamorcer. Il faut donc être vigilant si les conditions deviennent trop sévères et réaliser une irrigation "avant qu'il ne soit trop tard".

En prenant ces quelques précautions, les sondes à plâtre permettent un suivi satisfaisant de l'humidité du sol.



Exemple de courbes obtenues avec une sonde à plâtre. On voit bien qu'après chaque arrosage ou pluie, le pF chute vers une valeur de 2,5. Puis, en fonction des conditions climatiques, il remonte plus ou moins vite (voir le dossier spécial irrigation du bulletin des trufficulteurs de Haute-Provence n°15 de décembre 2019)

Installation de sondes sur une truffière, vues avec le boîtier de lecture, notez la présence de cailloux relativement petits.



Mousseline de volaille truffée

au sabailon de truffes accompagnée de pressée de Monalisa à l'huile d'olive

Ingrédients

pour 4 personnes
4 blancs de volaille,
25 cl de crème fraîche épaisse,
4 oeufs (les blancs pour la mousseline et les jaunes pour le sabailon),
10 g de beurre,
pommes de terre Monalisa,
huile d'olive,
10 g de truffe, sel et poivre.

Préparation

Mixez les blancs de volaille, ajoutez-y les blancs d'oeuf, la crème fraîche, le beurre fondu, les truffes, le sel et le poivre.

Roulez en boudin dans un film cette préparation.

Faites cuire dans un bouillon (vous pouvez utiliser un bouillon de boeuf en cube).

Cuire les pommes de terre comme pour une purée puis les écraser à la fourchette et ajoutez généreusement de l'huile d'olive.

Pour le sabailon, mélangez la crème fraîche, un jaune d'oeuf, un demi-verre d'eau et cuire à feu doux en fouettant.

Ajoutez la truffe râpée et assaisonnez.



Préparation du sabailon.



L'écrasée de pomme de terre peut être remplacée par des pommes dauphines.



Les mousselines de volaille à la cuisson.



ROBIN pépinières





Le spécialiste européen du plant mycorhizé certifié ISO 9001

Plants élevés et livrés en **godet forestier Robin ANTI-CHIGNON®**, assurant un parfait développement racinaire et une excellente reprise.

Garantie de reprise : 100%*



PLANTS TRUFFIERS ROBIN

sous LICENCE et CONTRÔLE INRA

- Mycorhizés avec soit **TUBER melanosporum**, soit **TUBER aestivum var. uncinatum**, soit **TUBER aestivum**, soit **TUBER magnatum**
- Livrés après contrôle de mycorhization par l'**INRA**



PLANT CHAMPIGNON®

Plants mycorhizés avec :

- **LACTARIUS**
(Lactaire délicieux ou Lactaire sanguin)
- **SUILLUS** (Nonette voilée ou Bolet)

sous LICENCE et CONTRÔLE INRA

Sur simple demande, envoi d'une documentation gratuite - Livraison dans toute la France
(*Selon les conditions de notre garantie de reprise)

Contactez-nous : Pépinières ROBIN
depuis 1948 "Bientôt 70 ans d'EXPÉRIENCE à votre service"

05500 St Laurent du Cros Tél. (33) 04 92 50 43 16 / Fax : (33) 04 92 50 47 57
E-mail : info@robinpepinieres.com - Site : www.robinpepinieres.com



Plus qu'une simple fête

En 2020, c'était la 31^{ème} fête de la truffe organisée par le Syndicat des trufficulteurs de Haute-Provence. Un âge de raison qui en fait une manifestation incontournable pour la filière et reconnue par les instances territoriales. Pour Jean-Louis Bondil et le conseil d'administration du syndicat, il est important d'avancer sur tous les fronts, à la fois du côté de la production et sur celui de la promotion de la truffe. Nous n'oublions pas les dimensions patrimoniales et historiques, ni la mise en valeur culinaire. La fête de la truffe représente bien cet équilibre avec des activités et des présentations qui s'adressent à tous. Pour Alain Brémond, cheville ouvrière de ces journées, *"désormais la fête de la truffe est organisée tous les ans à Mane, le premier week-end de février. C'est un bel atout pour notre commune qui a fait du patrimoine matériel et immatériel l'une de ses forces"*. L'équilibre est trouvé, il faut le maintenir.

Du côté production

"A une époque, dans les années 1850, il se produisait 300 tonnes de truffes dans les Basses-Alpes. Aujourd'hui, on considère qu'une année est bonne quand on produit 3 tonnes. C'est 100 fois moins." regrette JL Bondil. Sa position est claire *"Nous avons besoin d'une aide à la plantation de la région, sinon dans dix ans il n'y aura plus de truffes en Haute-Provence"*. Les changements climatiques, les dégâts de sangliers et les vols mettent, quant à eux, une pression forte sur les truffières en production. *"Il faut nous aider et dans cette perspective l'irrigation apparaît comme désormais incontournable"*.

La fête de la truffe permet de mettre l'accent sur cette tendance et d'accueillir des élus pour les sensibiliser à ces problèmes. Elle permet de garder un véritable marché de truffes produites localement, à la qualité contrôlée.

Patrimoine historique et culturel

La visite du vieux village de Mane pendant la fête a pu paraître éclectique au début, mais le succès de

cet atelier, chaque année, prouve son utilité. La truffe n'est pas une production comme les autres. Elle est ancrée sur son territoire, dans son passé et son histoire. Elle est bien reconnue aujourd'hui. La présence de la députée Emmanuelle Fontaine-Domeizel, qui est intervenue au sujet de la loi "protection du patrimoine sensoriel", ainsi que M. Pourcin, vice-président du conseil départemental, et puis le financement européen Alcotra sont des témoignages de l'importance de la truffe dans le patrimoine local. A ce niveau nous rejoignons nos amis oléiculteurs, qui apportent aussi une production ancrée dans l'histoire, et que nous accueillons sur la fête pour une sympathique intronisation par les compagnons de l'olivier.

Le côté gastronomique

Il est capital pour nous de ne pas déconnecter la production des truffes et son utilisation en gastronomie. Dans notre société, les productions agricoles sont de plus en plus déconnectées de l'utilisation qui en est faite. Pour nous il est capital, au contraire de renforcer ces liens. C'est pourquoi, chaque année, nous organisons pendant la fête de la truffe, à la fois des ateliers de démonstration avec des chefs cuisiniers de renom, et des ateliers ouverts à tous, comme le concours de brouillade. Evidemment, les repas gastronomiques, préparés par les chefs et dégustés par tous, contribuent à cet objectif. Ce n'est pas simple mais nous y tenons. Les chefs cuisiniers viennent volontiers sur ces journées.

Du côté communication

La trufficulture apporte toujours une part de la magie qui brille dans les yeux des consommateurs. Ceux-ci découvrent un chien ou une truie au travail. Nous maintenons un équilibre avec, à la fois des démonstrations de cavage pour tous, et un vrai concours pour que les trufficulteurs expérimentés comparent les performances de leurs chiens.

Espérons que les conditions permettront encore longtemps la réussite cette belle fête.



VIE ASSOCIATIVE

Boutique de l'association



La boutique de l'association propose des articles sympas :

La casquette : 12 €

Le bob : 17 €

Le teeshirt : 18 € (tailles disponibles M, L, XL, XXL, XXXL)

Pour toutes les commandes, adressez un chèque à : association des trufficulteurs, salle Henri Laugier, 04300 Mane en précisant l'article et la taille. Vous pouvez joindre le chèque à votre adhésion.

Marché de truffes jamais vu !

L'association a été invitée par le maire de Montagnac pour l'ouverture de son marché de la truffe décalée au dimanche 13 décembre 2020 à cause de la crise sanitaire. Du rarement vu : 4 courtiers étaient présents mais les truffes absentes ! Les producteurs se plaignent de la sécheresse qui serait responsable de la rareté du champignon. Cette année, c'est malheureusement un constat sur les autres marchés du Sud-Est. La demande supérieure à l'offre fait monter les prix des truffes de bonne qualité : le 11 décembre au marché de Carpentras, les truffes au détail se vendaient entre 600 et 800 €/kg, entre 370 et 550 €/kg sur le marché de gros.



Sur un marché en février 2020

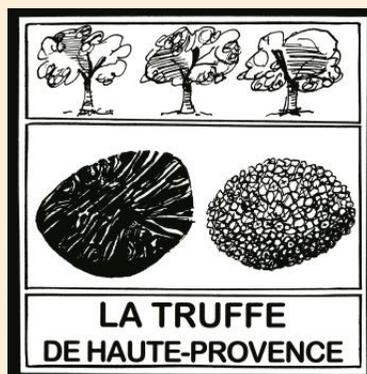
Nous remercions les soutiens publics et privés sans lesquels nos actions ne pourraient se poursuivre.



La Truffe de Haute-Provence
N°16 - Décembre 2020

Association des Trufficulteurs de Haute-Provence

Salle Henri Laugier - 04300 MANE
N° SIRET 508 887 734 00012



Dessin Michel Giraud

www.truffe-haute-provence.fr
truffe-hp@live.fr

Président : Jean-Louis Bondil
Photos : Alain Brémont
Correcteur : Jean-Louis Millière
Conception, rédaction : Alex Siciliano

© Tous droits réservés sur articles et illustrations. Reproduction possible sur demande et après accord formel. Bulletin tiré à 500 exemplaires sur papier recyclé par Imprimerie Rapid Compo, Manosque (04100). Anciens numéros gratuits sur simple demande dans la limite de l'édition.