

Terroir

Maurice Koenig fait le pari osé de cultiver la truffe dans le Sundgau

Récolter la truffe dans son jardin : les gourmands et autres amoureux de la terre en rêvent peut-être. Maurice Koenig, habitant de Hochstatt, s'y emploie depuis quelques années sur un terrain de 35 ares situé à Froeningen. Une ambition exigeante sur le territoire alsacien, peu adapté à cette culture.

Par Caroline ANFOSSI –



Depuis sa retraite en 2008, Maurice Koenig s'est lancé dans la délicate culture de la truffe. L'habitant de Hochstatt dispose d'un terrain adéquat en la matière sur le ban communal de Froeningen. Photo L'Alsace /Caroline ANFOSSI

Le 23 décembre 2019. Maurice Koenig pourrait presque préciser l'heure tant ce jour où il a récolté sa toute première truffe avait une saveur particulière. Celle du coup réussi, du travail qui porte ses fruits. Cette truffe noire, dite truffe du Périgord (*Tuber melanosporum* de son petit nom latin), il l'a croquée. « En apéro avec du pain un peu grillé, légèrement beurré, et du champagne », c'est de cette façon qu'il préfère la consommer, tout épicurien qu'il est. Mais il faut dire que ces instants de dégustation sont rares, tant la culture de ce champignon est difficile.

« C'est une histoire de fou de vouloir faire ça ici. Un pur challenge ! Jamais rien n'est garanti avec la truffe », expose Maurice Koenig. Cet « homme de la terre » qui fait pousser ses propres légumes et adore cuisiner est âgé de 75 ans. Il s'est lancé dans l'aventure en 2008, au moment de sa retraite. « Par gourmandise » et « l'envie d'avoir des truffes à soi ».

Chênes pubescents, charmes-houblons, noisetiers...

S'il habite Hochstatt, c'est sur le ban communal de Froeningen, sur une propriété de 35 ares qu'il a héritée de ses parents, qu'il tâte le terrain de la truffe. Justement, c'est en raison de ce sol jurassien et du climat de notre région que la pépite noire n'est pas (ou peu) cultivée dans le coin. « Il faut un terrain calcaire, pas acide, avec un pH au-dessus de 7. Il faut aussi qu'il ait une certaine inclinaison, pour que l'eau ne stagne pas, et qu'il soit orienté vers le sud », explique Maurice Koenig.



En cette mi-avril, Maurice Koenig répand du carbonate de calcium sur son terrain de 35 ares, de façon à maintenir le pH (potentiel hydrogène) de son sol à un niveau correct (au-dessus de 7). Photo L'Alsace /Caroline ANFOSSI

Après l'analyse du sol, le septuagénaire s'est attelé à déboiser certains arbres pour permettre à la lumière de faire son ouvrage. Il a planté des chênes pubescents, des charmes-houblons, des noisetiers et des pins noirs d'Autriche. Il y en a 45 au total. Des essences adaptées au territoire, indispensables au développement de la truffe. « Ces arbres sont achetés mycorhizés chez un pépiniériste dijonnais, on n'en trouve pas en Alsace. C'est-à-dire que ces espèces possèdent déjà du mycélium de truffe autour de leurs racines », précise-t-il. « Le trufficulteur ne veut pas de beaux arbres, ce qui l'intéresse, c'est d'avoir un bon système racinaire. »

Plouffe et Bernard Vonflie, des alliés

Ensuite, patience. Il faut au minimum huit années pour que le champignon pointe le bout de sa spore. Celui-ci naît en mai, croît de manière importante en juin-juillet et se récolte en novembre. En tout cas, pour ce qui est de la truffe de Bourgogne, dite *Tuber uncinatum*. Avec celle du Périgord, elles constituent les deux variétés cultivées par Maurice Koenig. Pour l'aider dans cette expérience, il a pu compter sur les précieux conseils de Bernard Vonflie, président de la jeune association Truffes d'Alsace (lire par ailleurs), dont Maurice est également membre. Et pour rechercher le fameux sésame sous la terre - ce que l'on appelle le cavage -, Maurice Koenig s'est accompagné d'une chienne, Plouffe, un lagotto romagnolo.



Plouffe est un lagotto romagnolo, une race de chien originaire d'Italie particulièrement adaptée à la recherche de truffe. Photo L'Alsace /Caroline ANFOSSI

Après sa première récolte de 2019, environ 400 grammes, celle de 2020 était « très moyenne ». Elle fut inexistante en 2021 car l'apprenti trufficulteur était absent. « Je suis un peu déçu des résultats, il n'y a pas le tiers qui donne, mais on a toujours de l'espoir », sourit-il. Qu'en est-il pour cette année ? « Je ne veux pas parler d'objectifs. On verra bien. » Pour mettre toutes les chances de son côté, Maurice conçoit des nids à truffes. Il s'agit de faire plusieurs trous autour de l'arbre (30 cm de profondeur, 20 cm de diamètre) et d'y incorporer « un terreau spécifique ». « La truffe, c'est comme le bolet ou la morille, ça se mérite », conclut l'épicurien.



Bernard Vonflie, président de l'association Truffes d'Alsace, près de ses arbres truffiers à Munchhouse. Archives L'Alsace /Vanessa MEYER" />

L'union fait le champignon

Bernard Vonflie est président de Truffes d'Alsace , association née en 2019. Cet habitant de Munchhouse est trufficulteur depuis 30 ans. « J'ai créé l'association pour permettre à tout le monde de se lancer. Le but est de vulgariser cette plantation et de faire de l'Alsace un producteur de truffes », explique-t-il. Forte à ses débuts d'une cinquantaine de membres, la structure n'en compte plus que la moitié aujourd'hui, faute au Covid qui a éloigné les adhérents. Dommage, car il est « indispensable » selon Bernard Vonflie de faire équipe, « d'échanger les bons tuyaux », pour développer cette culture « relativement technique ».

Si elle est jouable dans le Sundgau, c'est notamment avec le réchauffement climatique qui s'opère ces dernières décennies. « La variété de Bourgogne était relativement présente dans la Hardt », précise le président. « Et pour nous, Alsaciens, ce sera plus facile de cultiver la truffe noire du Périgord avec ces modifications de climat. » En tout cas, il le répète, mieux vaut se tourner vers l'association pour obtenir des informations car plusieurs erreurs circulent sur internet : « Il est par exemple dit que la truffe ne pousse pas au-dessus de 250 mètres. Or, c'est faux, elle pousse dans les Alpes », illustre-t-il. SE RENSEIGNER - Par mail : association-ta@laposte.net



Cette melanosporum est la première récoltée par Maurice Koenig, avec l'aide de son chien. « Caver une truffe de 210 gr est une expérience inoubliable », confie-t-il. DR" />

Quelques repères

La truffe est un champignon souterrain qui pousse à une profondeur de 1 à 15 centimètres. Elle a besoin de l'arbre pour vivre. La plupart des champignons ont une durée de vie de quelques jours alors que celle de la truffe est d'environ neuf mois. Contrairement aux autres champignons, la truffe doit être mûre pour être appréciée. Ce fleuron de la gastronomie française, véritable produit de luxe, se développe surtout dans certains départements (Vaucluse, Drôme, Charente, Lot, Dordogne). Depuis janvier 2012, la récolte de la truffe sauvage est formellement interdite sans autorisation du propriétaire, y compris sur le domaine public. L'amende peut aller jusqu'à 4000 €.