ENVIRONNEMENT

Truffes et champignons : vers une saison noire dans le Grand Est

Philippe Marque (Le Républicain lorrain)



Plusieurs marchés aux truffes de fin d'année sont menacés, la faute à la sécheresse. Photo archives Antonin Utz

La sécheresse de cet été a des conséquences désastreuses sur le développement des champignons. Très structurée, la filière truffes en Grand Est est frappée de plein fouet. Beaucoup de marchés labellisés sont annulés faute de production. Et ceux qui sont maintenus ne vendront pas de truffes fraîches.

« Le marché aux truffes de Bertrange (Moselle) le 11 octobre a été annulé. Ceux de Troyes (1er novembre) et de Metz (14 novembre) n'auront pas lieu non plus. Et pour Toul (5 décembre) et Bouxwiller (11, 12 et 13 décembre) en Alsace, c'est très incertain. »

Quand il jette un coup d'œil à son agenda, Stéphane Philippe, président de l'Association des trufficulteurs du Grand Est, se désole. « Les autres marchés comme Eguisheim (24 et 25 octobre), Nancy-Pulnoy (7 et 8 novembre), Pont-à-Mousson (20 au 22 novembre) Reims-Saint-Remi (21 novembre), ainsi que les animations à Boncourt-sur-Meuse (25 octobre, 29 novembre et 20 décembre) sont maintenus. Mais il n'y aura pas de vente de truffes fraîches. Ce sera des marchés du terroir. À Pulnoy, les rares truffes récoltées seront réservées aux repas. On a passé toute l'année à tailler, à entretenir, à travailler le sol, à réensemencer. Tout ça pour une production nulle », souffle le Vosgien de 54 ans.

La faute aux canicules et à la sécheresse de cet été. La truffe résulte d'un équilibre fragile entre l'arbre hôte, le mycélium, l'humidité et l'activité biologique du sol. « Avec quatre mois sans eau, ce n'est pas possible de produire. Il faut au moins entre 60 et 80 millimètres de pluviométrie par mois. » Les truffières de ce professionnel sont équipées de sondes. « La *tuber uncinatum* , dite truffe de Bourgogne, a besoin d'eau quand le point de flétrissement est supérieur à trois. Cet été, on a dépassé les 5,5. On sait aussi que la truffe est en difficulté lorsque la température du sol passe 21 °C. Or elle a souvent été supérieure à 25 °C, atteignant même 30 °C. »

Résultat : pas de truffe cette année. Ou alors très petite. « En temps normal, elles font la taille d'une balle de tennis et sont supérieures à 80 grammes. Certaines, hors-norme, atteignent 280

grammes. Cette année, on sera proche d'une petite balle de ping-pong. Celles que j'ai récoltées dernièrement faisaient entre 9 et 13 grammes. Nos aînés me disent qu'ils n'ont jamais vu ça ! »

Une sécheresse qui va en plus laisser des traces, il en est persuadé : « On pourrait en subir les conséquences pendant deux ou trois ans car on va perdre des arbres dans les vergers. Certains signes montrent que des noisetiers sont touchés. »

Dommage, alors que la filière est en pleine expansion. Jamais autant de marchés labellisés n'avaient été organisés cette année en Grand Est. Et près de 300 trufficulteurs adhèrent à une des neuf associations départementales du Grand Est. Parmi eux, 25 à 30 ont de grosses surfaces, comme lui qui a 4,2 hectares.

« Ces six dernières années, nous avons accompagné financièrement en Grand Est l'implantation de 72 hectares supplémentaires. Nous sommes la seule association de France à pouvoir le faire grâce au soutien de la région Grand Est, avec qui nous avons signé notre troisième contrat de filière. Cela nous permet aussi de faire de la recherche avec l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) dans nos deux truffières expérimentales à Ronvaux (Meuse) et Wasselonne. »

Deux types de truffes sont produits en Grand Est. La t *uber uncinatum* peut accompagner des plats allant de l'entrée au dessert, mais elle ne supporte pas la cuisson. Elle s'achète entre 55 et 60 € les 100 grammes, un prix plutôt abordable pour ce produit de luxe. La *mésentérique* , dite truffe de Meuse, supporte, elle, la cuisson et nécessite une utilisation deux fois moindre, pour 60 à 70 € les cent grammes.