La truffe au coeur des terres de Beauce

Lors du 33ème jeudi de l'histoire, 'Racines du Pays LoireBeauce'. a fait le choix de présenter les nouvelles activités observées sur le territoire du PETR Pays LoireBeauce. La trufficulture en est une.

En 2007 plusieurs agriculteurs de la région de Beauce ont planté des arbres truffiers, une production plutôt inattendue dans le Centre Val de Loire.

Marie Christine LIGOUIS et Laurent GASNIER de l'association des trufficulteurs de Beauce Val de Loire

A la recherche d'une diversification, ce groupe d'agriculteurs avec l'appui du groupement de développement agricole Loire Beauce (GDA) et de la Chambre d'agriculture du Loiret, ont ainsi planté 2 800 plants pour une superficie globale de 9 hectares. Une aventure dans le territoire de plaines céréalières qui suscite de la curiosité.

Bien loin des grandes régions truffières, les terres de la région 'Beauce Val de Loire' possèdent des sols calcaires très peu profonds, aérés, drainant qui avec des chênes pubescents ou verts,

conviennent bien à la Truffe noire *Tuber Melanosporum* . C'est un terroir favorable. La truffe noire (dite truffe du Périgord) est la plus noble des truffes. Elle arrive à maturité entre décembre et fin février.

Une plantation de chênes truffiers

D'autres agriculteurs de la région se sont depuis lancés dans cette culture qui reste cependant confidentielle. En 2018, ils se sont regroupés en créant « l'Association des trufficulteurs de Beauce Val de Loire » qui comptabilise 41 adhérents sur une superficie de près de 44 hectares sous la présidence de Marie Christine Ligouis. L'association regroupe maintenant des trufficulteurs du Loiret, du Loir et Cher et de l'Eure et Loir avec certaines truffières datant d'une trentaine d'année.

L'objectif de l'association est de mutualiser les compétences pour être plus efficace dans la promotion et le développement de la trufficulture dans la région Centre Val de Loire. L'une des actions phare de l'association en 2022 a été la mise en place d'un marché aux truffes à Orléans dans le très beau lieu qu'est la serre du Jardin des plantes. Ce lieu a servi d'écrin à cette production de qualité. Le marché a eu lieu le 15 janvier 2022 avec 550 visiteurs 40 Kgs de présentés et 20 Kg de vendus. Fort du succès, cette manifestation a été rééditée le 14 janvier 2023 avec 14 Kgs de présentés et vendus. La ville d'Orléans apporte un soutien et une logistique qui permet de pouvoir organiser une telle manifestation.Les Orléanais sont au rendez vous chaque année.

La truffe présente dans la serre du Jardin des Plantes d'Orléans en 2022

C’est un marché contrôlé et labellisé par la Fédération Française des trufficulteurs pour que le public puisse acheter en toute confiance. Dans un marché labellisé, les truffes sont présentées lavées et brossées et le contrôleur vérifie par « canifage » (opération qui consiste à inciser une truffe afin de controler sa qualité) une à une les truffes qui sont alors classées par catégories.

Le contrôleur vérifie par canifage la qualité des truffes

Un peu d'histoire sur la truffe

La truffe est un champignon souterrain : c'est l'association entre un chêne et le mycélium de la truffe. Les racines sont mychorisées dans des laboratoires spécialisés. Les arbres plantés sont âgés d'un an et il faut attendre environ sept ans pour espérer découvrir la truffe. Cette culture demande donc beaucoup de patience et de passion. Et pendant ces sept ans, le travail ne manque pas : il faut entrenir la truffière, tailler les arbres, travailler le sol et arroser durant la période sèche. La période de récolte (cavage) va des 15-20 décembre jusqu'à fin février-début mars. La période de récolte est donc très courte. Et comme ce champignon est gélif, si une période de froid à -8°, comme en décembre 2022, la truffe gèle et la récolte est terminée pour la saison.

Gina, valeureuse chienne truffière et le fruit de ses recherches

Une bonne truffe de Beauce dans son assiette : elle est identifiable grâce à ses écailles pyramidales et sa chair noire aux multiples veines fines et blanches : c'est la même que dans les régions dites truffières du Sud, mais chacun son terroir comme le vin.

Une belle truffe de Beauce

N’hésitez pas à venir découvrir cette nouvelle production de notre région et n’oubliez pas que la truffe a une vertu et une devise : elle fait tourner la tête et le palais, quelques grammes suffisent pour se faire plaisir, juste râpée sur un œuf à la coque ou en brouillade , un délice.

La truffe de Beauce, un pari audacieux réussi grâce à la patience, la passion de ces trufficulteurs

Un contact à retenir et à partager: <trufficulteursbvl@gmail.com > , pour toute demande de visites ou d’achat de truffes.