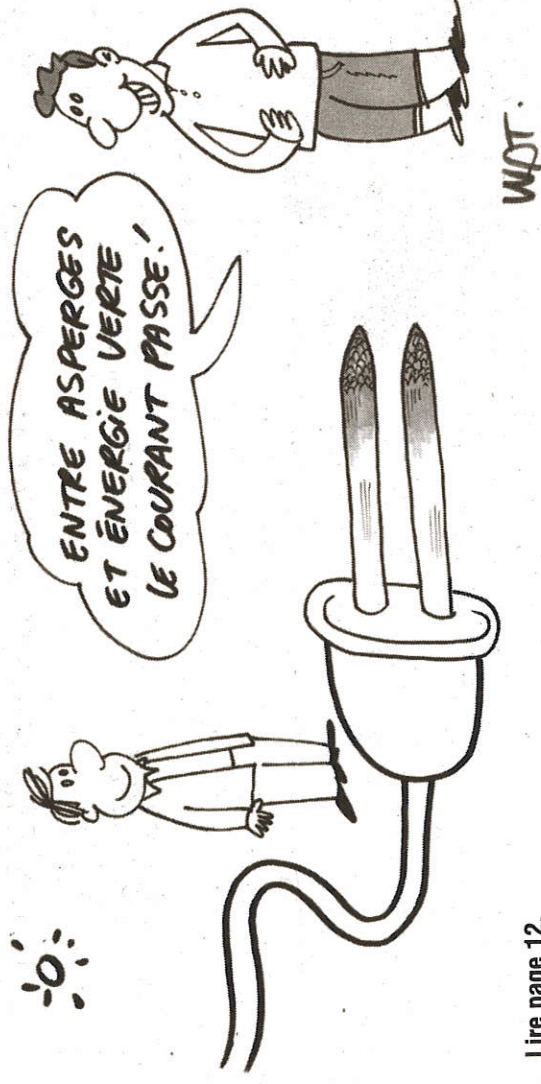


## CRÉATION D'UNE VASTE SERRE PHOTOVOLTAÏQUE DANS LES P-O

↑ Le dessin de la semaine



Lire page 12.

WOT.

## Estimation de récolte viticole : 11,7 Mhl

Les estimations du ministère de l'Agriculture pour la récolte viticole au 1<sup>er</sup> octobre confirment une petite récolte, avec une prévision encore à la baisse : la récolte serait de 11,7 Mhl en Languedoc-Roussillon. Soit plus basse encore que les petites récoltes de ces dernières années : 12,1 Mhl en 2009 et 11,9 Mhl en 2010 ; très loin de la bonne récolte de 2011 (14,7 Mhl).

Au plan national, l'estimation au 1<sup>er</sup> octobre est à 40,6 Mhl, en fort repli par rapport à 2011 (50,9 Mhl) et en baisse de 13 % par rapport à la moyenne quinquennale (46,5 Mhl).

Cette petite récolte, rappelle FranceAgriMer, est essentiellement imputable à trois facteurs : le froid hivernal, la coulure durant la floraison et les conditions sèches et chaudes durant la véraison.

Les pluies de fin août n'ont été bénéfiques au développement des baies que dans une petite partie du vignoble, située dans le Gard et l'Hérault. Elles n'ont pas permis ailleurs de compenser la forte baisse de volume subie par les cépages précoces, les blancs en particulier.

En savoir plus : <http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/>  
<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/conjoncture/viticulture/>

**Rencontres de la trufficulture** → Plus de 500 personnes ont participé à la journée technique professionnelle sur la trufficulture qui a récemment eu lieu à Villeneuve-Minervois.

## Un rendez-vous très prisé

**S'**il fallait faire la preuve que la trufficulture sait déplacer les foules, voilà qui est fait ! Le 5 octobre, Villeneuve-Minervois a accueilli plus de 500 trufficulteurs venus des différentes régions trufficoles françaises et européennes pour participer à la journée technique sur la truffe. A cette occasion, des délégations italiennes, espagnoles et catalanes ont rejoint leurs homologues français en terre audoise.

Co-organisée par la fédération française des trufficulteurs (FFT), la fédération régionale des trufficulteurs du Languedoc-Roussillon et l'association départementale des trufficulteurs audois (Ata) en lien avec les collectivités locales, territoriales et les pouvoirs publics, cette rencontre professionnelle a permis

de faire le point sur les dernières avancées techniques et scientifiques sur la truffe.

Plus particulièrement, les intervenants, issus des nombreux instituts techniques et centres de recherche dédiés à la trufficulture, ont présenté les derniers acquis du programme national d'expérimentation en trufficulture ainsi que ceux du programme national de recherche Systè-Truf et du programme transpyrénéen Truipyr (Truffe en Pyrénées).

Dans le prolongement de la première Biennale d'Uzès, du Carrefour européen de Nancy, Jean-Charles Salvignac, président de la FFT, s'est félicité de cette forte participation. *"Environ 10 % des adhérents de la FFT sont présents aujourd'hui. C'est une première !"*, lance-t-il.

### Etat des lieux de la trufficulture française

"Le tour de l'Europe de la truffe est vite fait car c'est uniquement en France, en Espagne et en Italie qu'on la rencontre", indique Jean-Charles Salvignac, le président de la FFT, en introduction d'une conférence sur la situation de la trufficulture française. Quelque 80 espèces sont recensées dans le monde, les plus connues poussant en France avec notamment la très célèbre Tuber melanosporum ou truffe noire. "C'est la truffe qui fait référence dans le monde entier en matière de qualité", poursuit-il. Bien entendu, la très précieuse et très réputée Tuber maganturum ou truffe blanche d'Alba, présente en Italie, est la plus chère des truffes.

En France, on recense environ 20 000 trufficulteurs parmi lesquels 6 000 sont adhérents à la FFT. Après une période de développement au XIX<sup>e</sup> siècle au cours duquel la France produisait pas moins d'un millier de tonnes de truffes, la trufficulture a connu un fort déclin. Grâce à un plan de relance soutenu par les pouvoirs publics, la filière a retrouvé un certain dynamisme. Depuis plusieurs années, de 300 à 400 000 plants truffiers sont vendus annuellement, ce qui représente pas moins de 1 000 ha de nouvelles plantations par an, sans compter les rénovations de truffières.

En 2011, 44 t de truffes noires ont été récoltées en France ; soit une année plutôt petite en volume. Les meilleures années pouvant atteindre plus de 60 t. Quel que soit le niveau de sa récolte, la France est largement déficitaire en truffes. Ce qui, par conséquent, ouvre la porte à des importations de Tuber indicum à très bas prix en provenance de Chine.

Un vrai casse-tête chinois pour la FFT qui œuvre pour un meilleur contrôle et une réglementation stricte visant à limiter les nuisances causées par cette truffe qui ressemble à la truffe noire mais qui n'en a ni l'odeur, ni la saveur. Un autre grand chantier visant à interdire l'utilisation d'arômes artificiels a été ouvert par la FFT. L'enjeu est majeur pour une filière qui génère en moyenne chaque année quelque 100 M€. En Europe, pas moins de 300 M€ sont induits par la trufficulture. Et selon Jean-Charles Salvignac, ce chiffre d'affaires peut encore être très largement développé. Le président national termine en rappelant que, au-delà de son impact économique non négligeable, ce très précieux diamant noir est aussi un liant social extraordinaire.



De g. à d., Alain Giniès, Jean-Charles Salvignac, Michel Tournayre (président de la fédération régionale) et Philippe Barrière (secrétaire de la fédération régionale, SARL Barrière Truffes).

Il faut aussi dire que l'Ata a mis les petits plats dans les grands pour recevoir comme il se doit ses invités à Villeneuve-Minervois, haut-lieu de la trufficulture audoise où siège la Maison de la Truffe du Languedoc inaugurée en février 2012. Pour Alain Giniès, président de l'Ata et maire de Villeneuve-Minervois, cet événement est important car il participe à la professionnalisation de la filière trufficole.

### Un champignon

#### encore très mystérieux

Comment vit le champignon ? Pourquoi un arbre produit ou ne produit pas ? Comment pérenniser la production dans le temps ? Autant de questions qui restent encore à explorer. Le décodage du génome de la truffe noire a ouvert des portes et des programmes de recherche dédiés spécifiquement aux truffes et financés par l'Etat ou les Régions se sont structurés. Comprendre le fonctionnement de la truffe dans son milieu est un objectif majeur pour faciliter l'évolution rationnelle des méthodes de production. Il implique par conséquent un travail de terrain en collaboration avec les producteurs.

Plus que dans toute autre filière, chercheurs, ingénieurs et techniciens ont établi des liens forts avec

du Centre de Nancy/Université de Lorraine, sont sans ambiguïté. La truffe noire du Périgord n'utilise pas le carbone de la matière organique du sol pour son développement. Comme pour la majorité des champignons ectomycorhiziens\* symbiotiques, le carbone alloué aux ascocarpes provient de l'arbre-hôte, quel que soit le stade de développement. Plus largement, cette journée a abordé les différentes problématiques rencontrées par les trufficulteurs parmi lesquelles les problèmes de sécheresse, les conditions d'implantation des truffières mais aussi la pression de contamination fongique liée à la déprise agricole. Concernant ce sujet, les solutions actuelles portent sur la création de périmètres sanitaires autour des plantations et le renforcement du potentiel truffier par des inoculations complémentaires à base de spores.

L'ensemble des résultats des principaux sujets et programmes de recherche ayant fait l'objet de présentations seront prochainement disponibles sur le site de la FFT ([www.fft-tuber.org](http://www.fft-tuber.org)).

B.B.

\* Un champignon ectomycorhizien est une association entre des champignons, des racines et des bactéries.



Au-delà de son impact économique significatif, la trufficulture apporte des réponses en matière d'aménagement du territoire et participe à la préservation des paysages.