

BRUIS Aux frontières de la Drôme, le rendez-vous d'une filière qui se structure doucement Des mystères de la Truffe à l'exploitation professionnelle

Dans la seule vallée qui produit des noix dans les Hautes-Alpes. Aux confins du Buëch, entre Valdrôme, La Charce et Rosans, dans un endroit où il faut presque se perdre pour s'y rendre, Bruis est un village qui a perdu une grande partie de sa population au fil des siècles pour compter aujourd'hui moins de 80 âmes. Il est essentiellement connu pour deux raisons. La première : sa tablette de marbre blanc, la pierre de Bruis. Pierre tombale chrétienne se trouvant à l'église et la plus ancienne trace de présence chrétienne retrouvée sur les Hautes-Alpes. Quant à la seconde, c'est que le village est connu de tous les professionnels ou amateurs de la truffe noire, car tous les deux ans, le pépiniériste Stéphane Tenoux, organise une grande porte ouverte qui permet à la filière de prendre connaissance de tous les nouveaux savoirs qui tournent autour de la Truffe. Stéphane Tenoux a donc reçu le week-end dernier plus de 300 professionnels venus de tout le Sud-Est. Il a aussi été question et



Le pépiniériste Stéphane Tenoux, organise tous les deux ans, une porte ouverte à l'intention des professionnels pour les informer des nouveautés techniques et scientifiques du diamant noir en collaboration avec la fédération française et les régions Rhône-Alpes et Paca. B. O

l'état de la filière et de sa professionnalisation. Michel Tournayre, Président de la Fédération française a signalé l'importance : « du maintien de la production pour conserver les parts de marchés avec l'arrivée de producteurs Australiens, Espagnols... » Insis-

tant sur le fait « qu'il était aussi nécessaire de clarifier la filière » pour avoir du poids au niveau national. Il a aussi brièvement rappelé qu'il y avait un travail de fait pour que la truffe soit reconnue comme produit agricole à part entière. De son côté, Michel Santinelli, le pré-

sident PACA s'est félicité que : « l'homme réintervient sur la nature », alors que Jean-Louis Blard son homologue de Rhône Alpes a parlé comme une évidence de cette « évolution du monde de la truffe » et « des investisseurs et petits producteurs » qui se multiplient. Bref,

Près de 300 professionnels

Au programme du week-end dernier pour les 300 professionnels de la filière et des syndicats plusieurs conférences ont accompagné ce rendez-vous très attendu : Monsieur Le Tacon, directeur de recherche à l'INRA de Nancy a évoqué pour la première fois en France les nouvelles découvertes sur le cycle sexué de la Truffe Noire. Mademoiselle Bernard : contrôleur au CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) a évoqué l'importance de la certification, car une truffière peut avoir de 10 % à 90 %, de rendement d'où l'importance d'acheter des plants certifiés.

..... sans sortir totalement du secret, des mystères, la filière se professionnalise pour produire mieux et davantage, avec des certifications et des améliorations scientifiques qui éclairent un peu plus notre savoir sur le diamant noir, sans donner pour autant toutes les clés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

■ EN BREF

La production

La production de truffes au début des années 1900 se situait aux alentours des 1 000 Tonnes/an, depuis la production a fortement chuté du fait de la disparition des truffières dites « naturelles » pour arriver à environ 25 à 30 Tonnes il y a dix ans. Aujourd'hui si la production de truffes à réussi à se stabiliser, et même à augmenter, c'est grâce à l'apparition du plant truffier mycorhizé (90 % des truffes récoltées proviennent de plantations de chênes truffiers certifiés

La mycorhization

La mycorhization est le résultat de l'association symbiotique entre des champignons et les racines des plantes. La plante fournie au champignon des sucres issus de la photosynthèse, et la mycorhize lui transmet des éléments minéraux et l'eau dont il a besoin. Cela a pour but d'améliorer la résistance au stress hydrique. Assurer la survie des végétaux lors de plantation et transplantation. Améliorer la résistance aux maladies racinaires. Assurer la nutrition de la plante et la vigueur. Pouvoir produire des carpophores (truffes.)

➔ Stéphane Tenoux, spécialiste de la truffe noire, un passionné exigeant

Vous aimez les truffes, vous rêvez d'avoir votre truffière, vous voulez investir, vous ne savez pas comment faire et vous vous posez une multitude de questions sur ce monde si secret ? Alors, vous n'avez pas le choix, il faut aller voir un professionnel. Pourquoi ? Parce que créer une exploitation trufficole, même pour le plaisir, cela ne s'improvise pas. Pourquoi ? Parce que si la filière commence à se structurer, elle ne l'est pas encore complètement. Sans oublier que vous pouvez très bien tomber sur un vendeur de plants indécrot. Il serait un peu bête d'investir dans une plantation qui produit à 20 % au lieu de 80, alors qu'avec un plant certifié vous obtiendrez des résultats qui dépasseront vos attentes d'ama-

teurs. Stéphane Tenoux qui a organisé cette rencontre pour les professionnels, est réputé pour son exigence et sa précision. Cet homme de 44 ans, est d'abord un passionné. Agriculteur, il a en quelque sorte, appris sur le tas et en ayant soif de connaissances, il est devenu un spécialiste à l'affût de tous les savoirs. Son intérêt au produit et à l'élaboration scientifique du plant mycorhisé en fait une valeur sûre. Il produit des plants certifiés depuis 1993, contrôlés par le CTIFL (centre technique interprofessionnel des fruits et légumes). Il travaille différentes essences d'arbres : chêne vert, blanc, noisetiers. Mais surtout, il vous accompagne tout au long de la démarche. Il conseil en fonction du sol de son client, de l'exposition...



Car chaque cas est unique ou presque. Avec une commercialisation et un savoir faire reconnu en France, Belgique, Allemagne ou Grèce... Ses clients sont même devenus des amis dans certains cas. Peu bavard, mais précis, cet homme volontaire comme pas deux, est un acharné du travail et du travail bien fait. Sinon comment expliquer qu'installé dans une vallée perdue, il intéresse autant les professionnels. (<http://www.pepiniestenuoux.fr>)

4^{ème} **Salon**
Santé et Bien-Être



12 et 13
Septembre
de 9 h 30 à 19 h

Entrée gratuite

Salle polyvalente
CHÂTEAUNEUF-DU-RHÔNE