

HORS-SÉRIE LA TRIBUNE

# Secrets de truffes

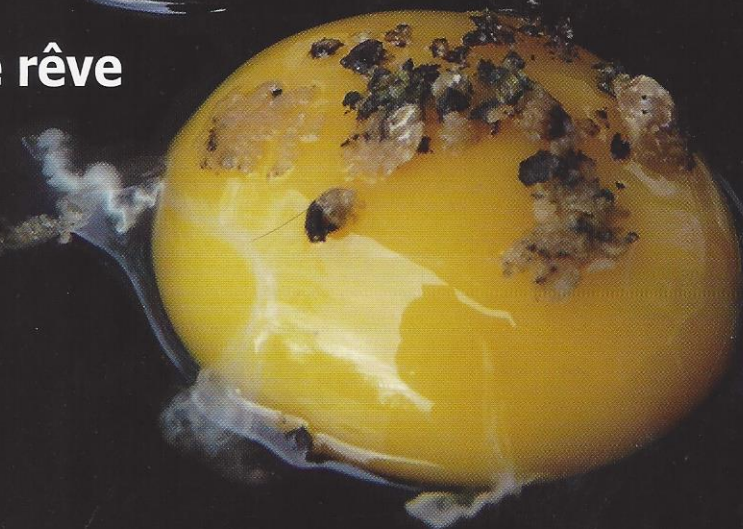
AUTOUR DE LA VALLÉE DU RHÔNE

QUELLE TRUFFE CHOISIR ?



## Séjours de rêve

EN ARDÈCHE,  
GARD, DRÔME  
ET VAUCLUSE



*Les  
recettes  
du terroir*

**MARCHÉS** AUX  
TRUFFES NOIRES  
*Uzès, Carpentras,  
Richerenches,  
St-Paul-Trois-Châteaux*

TOUT SAVOIR SUR LA TRUFFE  
DU PLANT À L'ASSIETTE

ITINÉRANCES :  
**Choisissez votre  
week-end truffe**

L 15714 - 1H - F : 5,95 € - RD



BEL/LUX : 6,40€ - CH : 9,50 FS

## RENCONTRE AVEC UN PÉPINIÉRISTE

# Le “plant” truffe de Stéphane Tenoux

Le choix du plant est essentiel et pour réussir sa truffière, il ne faut pas se tromper dans ses achats. Il faut un professionnel. Rencontre avec un de ceux qui font référence. • PAR BRICE O'HAYON •



Tous les deux ans Stéphane Tenoux organise une grande porte ouverte qui permet à la filière du Sud-Est et du Sud-Ouest de prendre connaissance de tous les nouveaux savoirs qui tournent autour de la truffe.

Connaissez-vous Bruis dans la Vallée de l'Oule au sud des Hautes-Alpes ? Sans doute pas. C'est aux confins du Buëch, en plein cœur d'une vallée où il faut se perdre pour la trouver. Bruis, village situé dans la seule vallée qui produit des noix dans les Hautes-Alpes est essentiellement connu pour deux raisons.

La première : sa tablette de marbre blanc, la pierre de Bruis. Pierre tombale se trouvant à l'église et qui se trouve être la plus ancienne trace de présence chrétienne retrouvée dans ce département.

Quant à la seconde, c'est que le village est connu de tous les professionnels ou amateurs de la truffe noire dans le grand Sud. C'est effectivement dans ce magnifique décor qui prend les allures specta-

culaires du nord de l'Amérique à l'époque de l'été indien, que se trouve l'un des pépiniéristes les plus appréciés des trufficulteurs : Stéphane Tenoux.

L'œil gris bleu, avec le regard malicieux d'un enfant espiègle, Stéphane Tenoux est un homme qui incarne à lui seul l'expression : «*L'optimisme est de volonté*». Il faut dire que si la nature est belle, elle n'offre pas tout sur un plateau surtout si votre domaine c'est la truffe. Non seulement elle ne donne pas ses secrets, mais il faut lui arracher le peu qu'elle donne à coup d'expérimentation, d'observation et surtout beaucoup de patience. Peut-être de l'amour aussi. D'ailleurs, il suffit à Stéphane Tenoux de poser son regard sur le Tuber et ses yeux deviennent alors étrangement plus bleus que gris. Encore un des mystères de la truffe...

«*C'est une passion naturelle chez moi. Il y a tant de mystères autour de la truffe. Pourquoi un arbre produit comme ça et pourquoi, il ne produit pas beaucoup plus... J'aime faire plus et mieux. Et puis dans la truffe, il y a le partage. La première truffe que j'ai trouvée, on l'a dégustée ensemble autour d'une table.*»

De son premier essai à sa première réussite, Stéphane Tenoux n'a qu'une ligne de conduite : en savoir davantage chaque jour sur la truffe et tant pis, s'il a des échecs au bout du travail. Là où d'autres renonceraient, il est de ceux qui sourient encore. «*Sans rencontrer d'échecs vous ne pouvez pas avancer. Celui qui fait tout bien, c'est qu'il n'a pas tout essayé.*»

Du terrain au ramasseur de glands, en passant par son laboratoire, rien n'échappe à son exigence. Ses plants mycorhizés sont certifiés Ctifl (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) depuis plus de vingt ans. «*Une garantie de production*» ne cesse-t-il de répéter. Son savoir-faire s'appuie sur l'élaboration de techniques reproduisant parfaitement le phénomène de mycorhization et donne des résultats très probants. Des conditions de culture en milieu stérile aux choix des glands d'origines très différentes, rien n'est laissé au

“ Le grave, c'est quand votre femme vous dit : "rentre ton ventre" et que c'est déjà fait". »

**L'environnement  
des plants ne  
doit pas être  
pollué par des  
mycorhizes  
parasites**

**d'autres espèces,**  
c'est la raison  
pour laquelle ils  
sont sous serres.  
Ces plants évoluent  
dans une  
température  
constante et  
doivent être  
hydratés  
régulièrement.

hasard. Et il n'y a pas à chercher bien loin pourquoi son premier client est devenu, comme d'autres après lui, un ami.

### Passionné par la science

Un vieux proverbe, dit : qui se ressemble s'assemble, ce n'est donc pas surprenant de découvrir un homme qui n'aime pourtant pas se dévoiler devenir intarissable sur la truffe, sa grande passion. Et lui l'agriculteur, il peut prendre sans hésitation le discours d'un scientifique quand il parle de «*l'identification des champignons sous leurs diverses formes biologiques : spore, mycélium, mycorhize, ascocarpe ou encore quand il évoque les techniques de biologie moléculaire...*»

Bien qu'agriculteur de formation, il a en quelque sorte, appris sur le tas en ayant soif de connaissances. Devenu un spécialiste à l'affût de tous les savoirs, son intérêt au produit et à l'élaboration scientifique des plants mycorhizés en fait une valeur sûre. Il travaille différentes essences d'arbres : chêne vert, blanc, noisetiers. Et rêve un jour de reproduire la truffe blanche, ce qui n'a jamais été fait. Mais ce n'est pas tant son savoir que son professionnalisme qui en fait un pépiniériste recherché. Stéphane Tenoux accompagne tout au long de votre démarche. De l'analyse du sol, à la plantation, il conseille en fonction du sol de son client, de l'exposition... chaque cas est unique ou presque. Avec une commercialisation et un savoir-faire reconnu en France, Belgique, Allemagne ou Grèce, il accompagne, avant, pendant et après.

Alors si vous rêvez d'avoir votre truffière même si c'est simplement pour investir ou vous faire un complément de retraite, ne vous posez pas une multitude de questions auxquelles vous ne pourriez pas répondre, 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 en-



core complètement. Sans oublier que vous pouvez très bien tomber sur un vendeur de plants indélicat qui profitera de votre méconnaissance. Il serait un peu bête d'investir dans une plantation qui produira à hauteur de 20 % alors qu'elle peut monter à 80 % avec un plant certifié.

Peu bavard, mais précis, cet homme volontaire comme pas deux est sérieux, d'ailleurs on ne saurait expliquer autrement, qu'installé dans une vallée perdue, il intéresse autant les professionnels et les amateurs du grand Sud.

Plus d'infos sur :  
**[www.pepinierestenux.fr](http://www.pepinierestenux.fr)**

## A QUOI SERT UNE certification Ctifl ?

**E**n achetant un plant truffier contrôlé, vous avez l'assurance, avec la certification qu'il ait un niveau de mycorhization élevé, ainsi qu'une pureté de mycorhization. C'est-à-dire aucune contamination du système racinaire par d'autres champignons pouvant concurrencer la production de truffes.

Ces contrôles permettent donc aux pépiniéristes de commercialiser des plants de qualité reconnue, et augmentent fortement vos chances de récoltes. Les contrôles sont réalisés par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl), selon un cahier des charges établi. Deux techniciens du Ctifl réalisent ces contrôles de manière totalement indépendante.

Le Ctifl certifie des plants mycorhizés depuis 1988. Ainsi en 2014 il y a eu environ 175 000 plants contrôlés et 88 000 plants certifiés en *melanosporum* et environ 18 000 plants contrôlés et 15 000 plants certifiés en *uncinatum*. Une quinzaine de pépiniéristes sont contrôlés en France.

### Le contrôle des truffes

Pour inoculer leurs plants, les pépiniéristes soumettent des truffes au contrôle. Toutes ces truffes sont examinées individuellement afin de vérifier si l'espèce proposée est réellement celle que le pépiniériste désire. Pour déterminer l'espèce de la truffe, ils se basent sur l'observation des spores au microscope. Ils contrôlent principalement deux espèces : *Tuber melanosporum* et *Tuber uncinatum* (Bourgogne). Cet examen renseigne également sur la quantité de spores et leur maturité.

### Le contrôle des plants

Les plants à contrôler sont regroupés en lots par les pépiniéristes. Le contrôle se fait par échantillonnage sur des plants de un ou deux ans. On regarde alors les racines de chaque plant à la loupe binoculaire. La quantité de mycorhizes présentes est notée (échelle de 0 à 5), tout comme leur répartition sur le plant, enfin il y a la détection d'éventuelles contaminations par des champignons mycorhiziens étrangers. Le respect des normes de taille et de diamètre au collet sont également



Au microscope, spores de *melanosporum* et la mycorhization, c'est-à-dire quand le radicelle de l'arbre rencontre le mycélium. On est encore loin de la truffe. (Photos Pépinières Tenoux).

vérifiés afin d'éliminer les plants trop chétifs. Les lots de plants bien mycorhizés sont acceptés et ceux non conformes (trop peu mycorhizés, présence de contaminations) seront détruits.

### Contrôle de l'étiquetage des plants

Chez les pépiniéristes, il y a le contrôle de la conformité de l'étiquetage de tous les lots acceptés. Chaque plant doit être étiqueté individuellement avant sa commercialisation. Des étiquettes de différentes couleurs indiquent l'espèce de truffes avec laquelle le plant a été inoculé.

### L'ÉQUIPE DU CTIFL

**Responsable :** Silvia ten Have (tenhave@ctifl.fr)

**Techniciens :** Maryline Bernard (bernard@ctifl.fr), Daniel Bourrières (bourrieres@ctifl.fr).

**Ingénieur Expérimentation truffes :** Lheureux F. (lheureux@ctifl.fr).

« Je connais un homme qui a arrêté de fumer, de boire, de faire l'amour et de faire ripaille. Il était en bonne santé jusqu'à ce qu'il se suicide.. »

Johnny Carson