

# La première truffe blanche a fait son apparition dans la Drôme

► La découverte d'une première truffe blanche d'Italie en France devrait inciter les propriétaires à planter des arbres truffiers.

Une brebis blanche dans un troupeau noir. D'où vient la truffe blanche trouvée par hasard il y a quelques semaines près de Grignan, dans la Drôme ? Pour Gérard Olivier, chercheur à l'Inra de Clermont-Ferrand, « cela devait bien arriver un jour ». En fait, le champignon a été exhumé en un endroit où, d'habitude, personne ne va le chercher : en bordure de rivière. Un sol bien trop humide

pour la plus célèbre truffe française, la *Tuber melanosporum* du Périgord. Contrairement à ses congénères, elle ne « brûle » pas l'herbe qui pousse au-dessus en dessinant des « ronds de sorcières ». D'ailleurs, elle n'a pas été détectée par l'homme, mais par un chien. Il s'agit bien d'une truffe sauvage, et non pas cultivée. Après l'observation au microscope de ses spores, Gérard Olivier l'a identifié comme étant une *Tuber magnatum*, ou truffe d'Alba, du nom d'une région du Piémont où elle prolifère. Une identification confirmée en génétique moléculaire par Francis Martin, de l'Inra de Nancy. Depuis, au moins deux autres sites ont été repérés près de Vaison-la-Romaine (Vaucluse). « On va en trouver, cela va inciter les gens à chercher dans de nouveaux endroits et encourager les petits propriétaires à

**Contrairement à ses congénères, elle ne « brûle » pas l'herbe qui pousse au-dessus en dessinant des « ronds de sorcières ».**

planter de la truffe italienne en quoi, jusque-là, ils ne croyaient pas », assure Gérard Chevalier.

Cette surprise devrait contribuer à relancer la culture de truffes dans le sud de la France. En effet, « la production annuelle varie de 10 à 50 tonnes par an, alors qu'elle atteignait 1 000 t/an en 1900 », poursuit Gérard Chevalier. L'invention des « plants mycorhizés » (NDLR : arbrisseaux dont les racines portent des germes de truffes) en 1970 a temporairement amélioré les choses, mais, après la canicule de 2003, les trois quarts des truffières naturelles ont disparu et les deux tiers des truffières plantées ont cessé de produire, explique le chercheur.

Il lance aujourd'hui un appel à cultiver la truffe, une activité que l'on peut lancer avec quelques chênes (1). De quoi, si le mouvement prenait, tempérer la hausse des prix dans un domaine où la spéculation est reine : « La truffe italienne est, en moyenne, vendue 3 000 €/kg, tandis que le diamant noir du Périgord l'est à 1 200 €/kg, ce qui est encore excessif et devrait plafonner à 500-600 €/kg », selon Gérard Chevalier.

DENIS SERGENT

(1) Osez cultiver la truffe, de Jean-Claude Pargney et coll., Mise en page(s) édition, 2011, 94 p., 17 €.

VENTES AUX



**VENTE aux**  
de CRETEIL le **je**  
**UN APPARTEMENT**  
**7, Résid**  
Esc. 3, 1<sup>er</sup> étage droite, com  
WC, 2 chamb  
**Mis**  
Con

S'adresser - A Maître