midi, à l'accueil des parloirs du centre pénitentiaire de Perpignan. Parmi sentant régional FO Justice pour la région Occitanie, Frédéric Jeunot, fonctionnel voire létal.

Corine Sabouraud

Pour un label Truffe noire du C

TERROIRS

La truffe noire du Pays Catalan fait la fierté de tous les producteurs du précieux champignon dans le département. Ils sont aujourd'hui 44 adhérents au syndicat des trufficulteurs catalans à proposer sur chaque marché des kilos de diamant noir. Une truffe qui espère encore plus de notoriété à (re)découvrir ce dimanche 11 février au marché truffier de Castelnou.

Deux petites truffes ramassées cette semaine dans une truffière du Vallespir.

C'est de la célèbre truffe noire « Tuber Mélanosporum », la meilleure d'un point de vue des arômes et de la texture, dont on parle. Pour le ministère de l'agriculture, Cette truffe, dite du Périgord, est une appellation botanique et non géographique. Elle peut être ainsi récoltée en Espagne, en Italie, voire même en Australie. Mais en France, la truffe récoltée dans le Périgord et le Quercy, mais aussi dans le Ventoux ou dans les Pyrénées-Orientales, révèle des saveurs particulières qui contribuent à sa renommée valorisée par des terroirs divers. Et à son prestige. *« Avec son odeur incomparable de sous-bois, de terre et d'humus, son goût finement poivré, la truffe noire dans les P.-O. présente des qualités exceptionnelles »*. C'est Jean-Pierre Quintana, le président du syndicat des trufficulteurs Catalans qui le confirme. Mais la réputation qui colle aussi à la texture si singulière de la truffe locale, c'est sa rareté. *« Et cette année un peu plus encore à cause de la sécheresse »*, le fait remarquer Jean-Pierre Quintana. La saison de la truffe touche à la fin avec le marché de Castelnou ce dimanche 11 février 2024 où les derniers beaux spécimens de truffes seront mis à vente à 1 000 euros le kilo. La rareté et le goût ont un prix. Et forcément cette année, la rareté légendaire a donc été amplifiée par la sécheresse.

Les trufficulteurs Jean-Luc Magenti et Jean-Pierre Quintana.

« Il ne faut pas oublier que la truffe est un champignon. Il lui faut de la pluie pour se développer. Alors, en 2024, la récolte est en baisse de près de 60 % », déplore Jean-Luc Magenti, trufficulteur en Vallespir. Plusieurs dizaines de kilos ont été toutefois ramassées, assez pour maintenir l'activité sur la quarantaine d'hectares de truffières du département. L'aléa, qu'il soit climatique ou agronomique, fait partie de l'univers de la trufficulture.

Au pied des chênes truffiers dans une parcelle du Vallespir, les arbres vieux de plus de six ans n'ont pas forcément tous le même rendement. Certains ne donneront peut-être jamais une truffe.

« 1 000 € le kilo, la rareté et le goût ont un prix

C'est le mystère de ce champignon. Mais ce qui compte, c'est que le Vallespir, mais aussi le Conflent et le Fenouillèdes, sont des terres de truffes. De très bonnes truffes. Et le syndicat de rêver à davantage de notoriété pour la production locale. *« Ce que nous voulons, c'est de labelliser en quelque sorte la truffe noire du Canigó. C'est parce que ce terroir est aujourd'hui l'une des plus réputés de France par la qualité de ses truffes et le sérieux de ses producteurs »*, souligne Jean-Pierre Quintana. Comme dans le Quercy où il existe par exemple un « site remarquable du goût pour la truffe » à Lalbenque, la filière catalane cherche à donc à valoriser davantage son diamant noir du Canigó. Une démarche accompagnée aussi d'un point de vue scientifique, avec l'université de Montpellier qui travaille sur les défis de la trufficulture du XXIe siècle. *« La biodiversité des territoires ne peut que développer la truffe, selon son identité et la qualité du sol où elle se développe. »* C'est en tout cas l'idée des trufficulteurs catalans pour qui la truffe du Canigó, qui regroupe toute la production locale, a tout pour faire du département un autre site remarquable de la truffe.

Martial Mehr

Le Lagotto Romagno le meilleur chasseur d

La trufficulture est loin d'être une science exacte. Il faut par exemple un sol calcaire, des plants de chênes truffiers de qualité. Quelques températures négatives et de l'eau. Il faut aussi savoir travailler la terre autour des arbres pour favoriser la mycorhization. Mais rien n'est jamais sûr, les trufficulteurs le savent bien. Par contre, ils peuvent toujours compter sur leur fidèle chien truffier, et sur le Lagotto Romagnolo, ce champion qui flaire le champignon à 100 mètres à la ronde. Dans un champ de chênes truffiers au pied du Canigó, «Speed» est en chasse. Le sol est très sec. La température frise les 19 degrés. Les arbres ont entre 6 et 12 ans, mais déjà des truffes semblent se trouver à leur pied, à plusieurs dizaines de centimètres sous terre.

C'est en tout cas ce q
peine quelques minu
creuse déjà le sol ari
laisse faire encore qu
petit bonbon en réco
se poursuit à la main
quelques secondes.
*Elle est petite mais c'
trouver une truffe sou*
la chasse n'est pas f
une deuxième truffe
ramassée. Et allez e
odorat hors du comm
quand il n'y a plus rie
matin, la chasse aux