

Autour de la Truffe en Drôme et en Ardèche 2024/2025

Photos et mise en page : Evelyne TABOURET



07 septembre 2024

Journée « conférences »

chez Stéphane et Camille Tenoux à Bruis



>>> RECHERCHE

Un travail dédié à l'écologie de la truffe noire démarre, entre Valdoule et Montpellier ! Une thèse CIFRE de 2023 à 2026 !

La truffe noire va bénéficier pendant trois ans d'une recherche dédiée à son écologie complexe, qui n'en finit pas de nous surprendre. En effet, avec cette rentrée universitaire, débute le programme de recherche : Repenser la culture de la truffe noire du Périgord en s'appuyant sur la biodiversité des truffières spontanées. Développement de pratiques valorisant la diversité génétique de la truffe et la biodiversité végétale associée. Ce programme associe étroitement le Centre d'Ecologie, Fondamental et Evolutive (UMR, CEFE), l'unité INRAE d'ÉcoSols à Montpellier, et l'entreprise Pépinières Tenoux sises à Valdoule. Ce montage peut paraître surprenant au premier abord, mais c'est ainsi que sont bâties les thèses CIFRE, financées par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche par l'intermédiaire de l'Association nationale de la recherche et de la technologie, en associant une ou plusieurs structures de recherche (ici le CEFE et l'unité EcoSols) avec une entreprise (ici les pépinières Tenoux) qui emploie le doctorant pendant la thèse.

Dans ce travail, Eliza Taschen (EcoSols, INRAE) et Franck Richard (CEFE, CNRS-Université de Montpellier) encadreront les travaux sous l'angle scientifique, alors que Stéphane et Camille Tenoux accompagneront les travaux et assureront l'interface recherche-développement.

Au-delà de ce question, une personnalité bien connue des trufficulteurs va apporter son concours au travail de recherche, Marc-André Seseose (MORIN), accompagné d'un écologue, Cyril Viole (CEFE, CNRS), et d'un anthropologue, Nicolas Lascoux (CEFE, CNRS).

Au centre du dispositif, un

nouveau visage rejoint le paysage truffier : Stéphane Tenoux (CEFE), qui sillonne les truffières plantées et spontanées dès cet automne et pendant trois ans, en qualité de doctorant, avec pour objectif : la publication des premiers résultats à partir de 2025. Bien sûr, ce programme de recherche ne sera possible que grâce à la contribution irremplaçable des acteurs de terrain, avec en tête des trufficulteurs passionnés, des Pyrénées à la vallée du Rhône, observateurs hors pair aux échelles les plus fines, et impatients d'explorer l'écologie de la truffe.

Du'y a-t-il dans ce programme ?

Ce projet vise à développer des outils au service de la trufficulture, basés sur l'utilisation de la diversité végétale présente dans les truffières (les plantes compagnes) et sur les interactions que la truffe noire entretient avec cette diversité. Dans la continuité des travaux conduits à Montpellier (Eliza Taschen) et au Muséum National d'Histoire Naturelle (Laura Schneider-Maunoury), nous espérons en proposer un peu plus avant la piste du rôle des interactions entre la truffe et les végétaux compagnes (endophytes) dans l'écologie du champignon. Pour ce faire, il s'agit d'explorer la capacité de la truffe à tolérer la sécheresse, grâce à ces interactions, mais aussi grâce à sa diversité génétique.

D'où partons-nous ? D'un état de la production bien connu et déjà ancien, ayant fait chuter la récolte de truffe noire de 1 500 à 30 tonnes/an en un peu plus d'un siècle. Les causes principales sont connues, et comprennent la dérive agro-pastorale, mais aussi l'accroissement de la durée et de l'intensité de la sécheresse estivale.



Camille et Stéphane Tenoux, des Pépinières Tenoux, entreprise spécialisée dans le truffier.

Faça à cette situation, il est urgent d'imaginer des pratiques culturales permettant d'atténuer les impacts du changement climatique. Ce défi majeur de la trufficulture du XXI^e siècle peut être relevé de multiples manières, et l'une d'entre elles consiste à s'appuyer sur les complémentarités écologiques de la truffe. En effet, comparativement à la grande majorité des espèces de champignons mycorhiziens, la truffe noire est dotée d'une écologie originale lui permettant de s'associer à une vaste gamme de végétaux, bien au-delà du seul arbre hôte. Les services rendus par ces partenaires éphémères restent peu connus, et les travaux de recherche tentent d'apporter un éclairage utile pour les trufficulteurs, et d'imaginer un levier culturel pour aider la truffe à se maintenir dans un environnement devenu inhospitalier.

C'est dans les truffières spontanées, non sélectionnées par des trufficulteurs aux petits soins pour le champignon,

Quelles perspectives ?

En s'attachant à l'un des grands défis de la trufficulture, ce projet est particulièrement emblématique sur le fond. En effet, il s'agit ni plus ni moins que d'imaginer des solutions holistes sur la nature, pour adapter la culture de la truffe noire au dérèglement climatique, en s'appuyant sur des espèces ingénieuses (les plantes compagnes), dont la truffe se sert naturellement pour satisfaire ses besoins. Il est aussi question de ressource hydrique, bien sûr, de plus en plus rare, qui va faire jouer avec parcimonie ou parfois même se passer, et tout atout naturel est bienvenu pour nous aider à cela ! Enfin, et lorsque l'on prend un peu de recul sur nos paysages truffiers, il s'agit de maintenir cette carte postale accueillante, car diversifiée et vivante, grâce à la présence de la truffe !

Qui sommes-nous ?

Franck Richard Je suis professeur à l'Université de Montpellier et chercheur au Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive à Montpellier, comme spécialiste en écologie des communautés. Je m'intéresse à la diversité des champignons mycorhiziens dans les forêts méditerranéennes, et particulièrement sensible aux liens entre les pratiques culturales et ces diversités, dont la place est parfois dépendante de l'homme !

Eliza Taschen Je suis chargée de recherche à l'INRAE et travaille à l'unité EcoSols, à Montpellier. Cette unité a pour objectif d'améliorer la compréhension du rôle des organismes du sol et des plantes et de leurs interactions dans les cycles biogéochimiques, le miné-

resse plus particulièrement à la façon dont les champignons mycorhiziens modulent les interactions entre plantes, à travers leurs effets sur les communautés microbiennes et sur le partage des ressources. Avec la truffe, je reviens à une vision davantage centrée sur les champignons, avec une question centrale : quelles sont les interactions favorables à son développement et à sa reproduction ?

Montan Gautier Je suis un ancien étudiant de la Faculté des sciences à l'Université de Montpellier. Je m'intéresse à l'écologie des communautés fongiques en Méditerranée, ainsi qu'aux liens qu'elles entretiennent avec l'homme et ses pratiques. Après avoir obtenu mon diplôme de Master en Biodiversité, Ecologie et Evolution, je vais doctorant au Centre d'Ecologie Fonctionnelle et

Évolutive, et lancé dans la passionnante histoire de la truffe, avec le commencement de ce projet !

Camille & Stéphane Tenoux

• Pépinières Tenoux Nous sommes une entreprise spécialisée dans le plant truffier depuis 30 ans, avec certification CTFP. Nos pépinières sont basées à Valdoule, dans les Hautes-Alpes. Nous réalisons des plants mycorhizés avec *Tuber melanosporum* et *Tuber aestivum/unicatum*. Soucieux de la qualité et de l'évolution de la truffe depuis toutes ces années, nous menons de nombreuses expérimentations, nous travaillons avec des binômes commercial/truffe pour nous assurer sélectionnés et les mieux adaptés depuis des années. Ce partenariat avec le CNRS et l'INRAE est donc le naturel prolongement de notre logique de recherche et de progrès en trufficulture !

RECHERCHE <<<

PÉPINIÈRES TENOUX

- Plants truffiers mycorhizés par *Tuber melanosporum*, *unicatum* ou *aestivum* contrôlés et certifiés par le CTFP
- Substrat spécifique de renommée : FORMATRUFFE®
- Réensemencement
- Protection des plantations

Alliance de savoir-faire et de la technique depuis 1993

Brus
05150 Valdoule
Tel. 04 65 55 03 92
Port. 06 65 55 03 21
06 37 39 81 27
contact@pepinierestroux.fr
www.pepinierestroux.fr



07 septembre 2024

Journée « conférences »

chez Stéphane et Camille Tenoux à Bruis



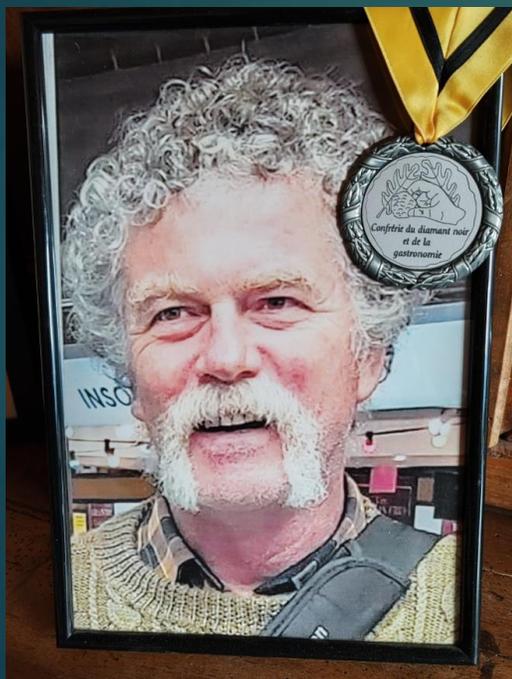
31 octobre 2024

Assemblée Générale de la FARAT



15 décembre 2024 à Saint-Paul-Trois-Châteaux

Remise de médaille d'honneur et de diplôme à Pierre pour la reconnaissance de son travail sur la Truffe



15 décembre 2024

Ban des truffes à Saint-Paul-Trois-Châteaux



25 et 26 janvier 2025

2^{ème} édition - Salon Truffe, Vin & Chocolat à Valence



25 et 26 janvier 2025

2^{ème} édition – Salon Truffe, Vin & Chocolat à Valence



19 janvier 2025

Messe de Saint Antoine à Richerenches



19 janvier 2025

Messe de Saint Antoine à Richerenches



25 février 2025

Salon International de l'Agriculture à Paris



25 février 2025 : Salon International de l'Agriculture à Paris



25 février 2025

Salon international de l'Agriculture à Paris



25 février 2025

Salon International de l'Agriculture à Paris



02 mars 2025

Marché aux truffes à Saint-Paul-Trois-Châteaux



02 mars 2025

Marché aux truffes à Saint-Paul-Trois-Châteaux



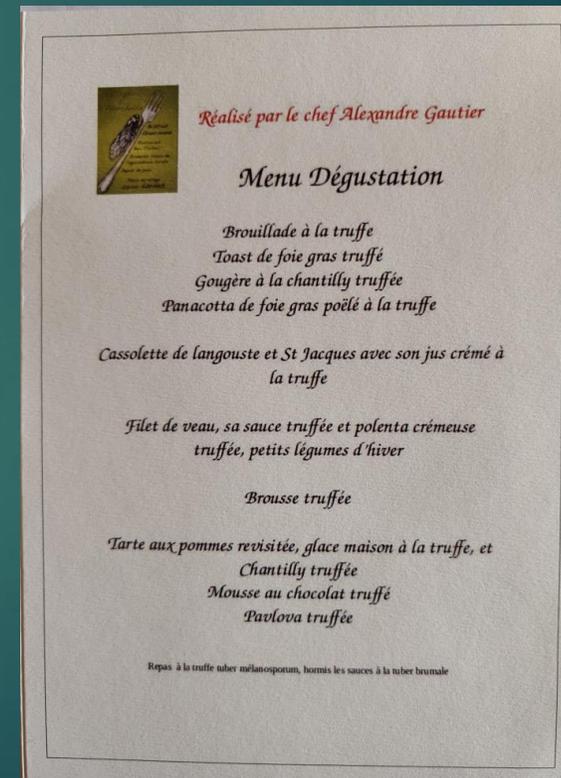
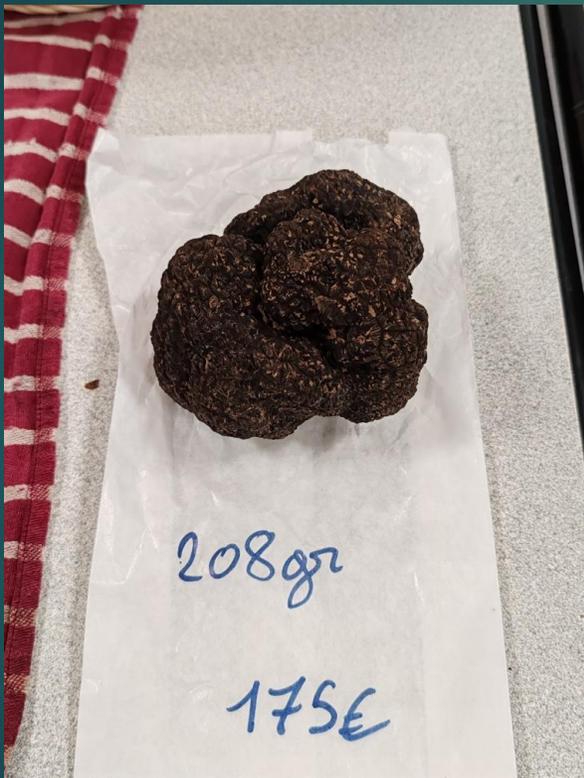
09 mars 2025

Ruoms - Fête de la truffe



09 mars 2025

Ruoms – Fête de la truffe



7 – 8 – 9 mars 2025

38^{ème} Omelette aux truffes à Saint-Paul-Trois-Châteaux

**38^e Omelette
aux Truffes**
ESPACE DE LA GARE
SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX • 2025

sur réservation
7 février
20h

8 février
12h30 & 20h



9 février
NON-STOP
9h à 20h

AUTOUR de la TRUFFE

Les saveurs de la Truffe du Tricastin à la carte !

Vendredi 7 février
20h Repas aux truffes (sur réservation)
à l'Espace de la Gare

Samedi 8 février
12h30 Repas aux truffes (sur réservation)
et 20h à l'Espace de la Gare

Dimanche 9 février
9h à NON-STOP
20h OMELETTE AUX TRUFFES
10h à Marché des producteurs
12h30 Truffes Noires du Tricastin
(sur la Place de l'Esplan)
14h30 Conférence sur les vins
(durée 45 min)
15h Conférence sur la truffe
et 16h approche olfactive & gustative

Samedi 8 février
Journée découverte
Forfait 65 €

9h à Découverte de la Truffe :
10h30 les espèces, culture et récolte
10h30 Départ pour le marché de
Richerenches Vaucluse
(dureté du trajet 15 min)
12h30 Repas
14h à Cavage de la truffe avec
15h30 un producteur (dureté du cavage 1 h)
16h à Approche olfactive et
18h30 gustative de la truffe (2 à 3 espèces)

Salade aux truffes : 7,50 € - Omelette aux truffes : 19 € - Fromage aux truffes : 7 €
le verre sérigraphié : 3,50 € - Accompagnés du vin Grignan-les-Adhémar

Informations : Tél. 06 22 91 39 48 ou Email : autourdelastruffe@gmail.com

AGC Grignan-les-Adhémar
SAINT-PAUL TROIS-CHÂTEAUX
Selon le dispositif sanitaire en vigueur et gestes barrières.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

