

# un nougâtier qui s'est reconverti en trufficulteur

**GRIGNAN /** Après la vente de l'entreprise familiale centenaire, Didier Chabert s'est reconverti dans la trufficulture. Il exploite aujourd'hui, avec sa fille Audrey, 30 hectares. Environ 9 000 arbres sont ainsi chouchoutés quotidiennement. Ce qui pourrait devenir, selon son propriétaire, et au terme des plantations, la première ferme trufficole de l'Hexagone.

## “ Le seul secret dans la trufficulture, c'est le travail ”

**D**u nougât à la Tuber melanosporum, n'y aura-t-il qu'un pas ? Après avoir vendu en 1997 le nougâtier montilien Chabert et Guillot, et après avoir pris sa retraite en 2009, Didier Chabert s'est tourné vers la trufficulture. « Le nougât, c'était une très belle entreprise. J'y ai travaillé trente ans. Mais elle était devenue trop grosse, trop grande, difficile à gérer. La trufficulture me correspondait alors davantage, bien qu'il y ait beaucoup de travail. Il y a des atouts et un avenir que je crois phénoménal », raconte d'ailleurs volontiers Didier Chabert.

Une aventure dans laquelle il s'est lancé en famille, avec sa fille Audrey. Ce qui n'est pas sans fierté. Il y a quelques années, le syndicat général de la truffe noire du Tricastin avait estimé à 61 ans l'âge moyen d'un trufficulteur. « Lorsque sonnait l'heure de la retraite, beaucoup d'agriculteurs gardaient leurs truffières pour leurs vieux jours et donnaient les autres terres à leurs enfants », raconte Didier Chabert. Lui a choisi d'avancer avec sa famille. D'autant plus que la méthode de travail développée, après les premières années d'échecs, vise à permettre une pleine production au bout de huit ans. « Avant, on plantait aussi des truffières pour les générations futures », poursuit-il encore.



Didier Chabert, dans ses serres, aux côtés de jeunes plants qui requièrent déjà toute son attention.

C'est la densité du mycélium qui fait que l'environnement de l'arbre hôte sera plus ou moins productif. En sortant de l'industrie du sucre, il fallait comprendre ce qu'il se passait. Tout l'art est de savoir évaluer et faire progresser la maturation de la truffe, sa mélanisation », indique-t-il notamment.

Ce dernier métier doit, selon ses propres termes, « l'emmener au paradis ». Derrière les murs de cette bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle - et sur des terres ayant appartenu aux seigneurs de Grignan et aux moines d'Aiguebelle -, difficile de faire la fine bouche. Le cadre révèle de nombreux charmes. La trufficulture, pour sa part, une forte complexité. « Il y a beaucoup d'inconnues dans ce métier, il faut sans cesse se remettre à l'ouvrage. Mais c'est une très belle aventure, surprenante même », affirme-t-il aussi.

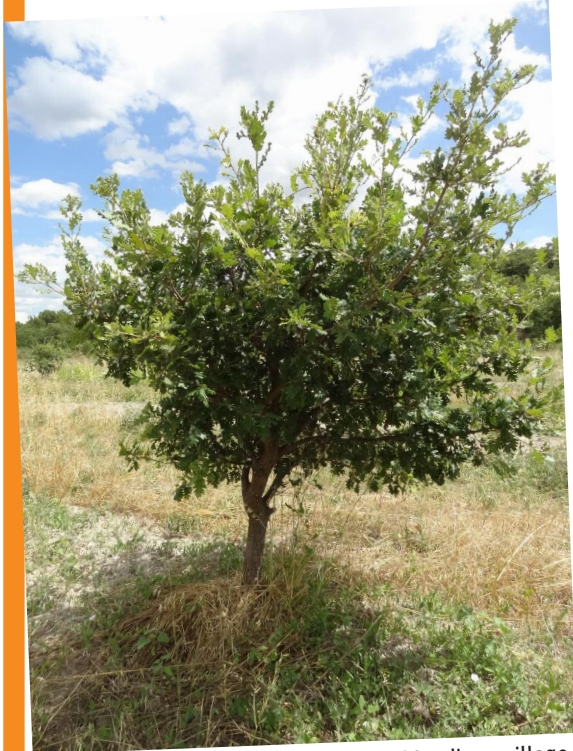
### Crème et huile à la truffe en fin d'année

Malgré tous ces efforts, il reste difficile de quantifier un rendement à l'hectare. Afin que l'activité soit à l'équilibre, il faudrait que la ferme récolte au moins 150 kilogrammes de truffes par an. « On en est encore loin », glisse Didier Chabert. Pour l'heure, ce dernier ne vit pas (encore) de la trufficulture mais il espère que cela puisse être le cas d'ici quelques années.

« Une ferme trufficole se veut être avant tout pédagogique », avance-t-il aussi. Afin de diversifier ses revenus, l'ancien dirigeant et sa fille Audrey dispensent des cours théoriques et pratiques autour de la truffe. Les deux entrepreneurs lanceront également d'ici à la fin de l'année une crème ainsi qu'une huile à la truffe. Deux produits qui seront réservés aux professionnels. « La truffe est un aromate puissant. Dix grammes par personne suffisent pour avoir un repas merveilleux, conclut-il. Que ce soit en cuisine ou sur les terres, ça vaut le coup de se battre pour un produit naturel, sans arôme chimique comme c'est trop souvent le cas. » ■

**Aurélien Tournier**

(\*) Tout ce qui est petit est joli.



Tous les arbres de la propriété font l'objet d'un paillage.

### Une méthode de travail

Small is beautiful<sup>(\*)</sup>. Dans la truffe, il faut rester résolument petit. C'est en tout cas la vision de Didier Chabert. Pour autant, les efforts menés au sein de cette plantation ne sont pas des moindres. Et c'est toute une expertise qui s'est développée au fil des années. En réalité, la truffe est principalement dépendante des conditions climatiques. La pluviométrie, en déficit sur le pays de Grignan ou sur d'autres territoires, affectera d'ailleurs la récolte. Néanmoins, l'Homme peut favoriser les cir-

constances propices à la production. Le paillage en est un exemple. Sur ces terres, le travail dans les truffières débute dès le mois de février, ou en mars. La pelouse calcicole est alors régulièrement tondue. « Cela nous permet de pailler tous nos arbres. Un paillage vaut dix arrosages », explique Didier Chabert, notant par ailleurs qu'il s'agit aussi là d'une solution pour ceux qui ne peuvent pas arroser.

Le sol est également décompacté, grâce à des herses rotatives. « C'est aussi fin que pour le maraîchage. Le mycélium peut ainsi se développer plus facilement », ajoute-t-il. Parmi les au-

tres actions à mener figurent les nids (ou pièges) à truffes. Il s'agit de réensemencer le terrain en substrat, grâce aux truffes impropres à la consommation. Une technique déjà connue, initiée en Espagne. « La concurrence avec les Espagnols et les Italiens nous engage à être de plus en plus productifs. C'est nécessaire pour pouvoir garder notre place », juge encore Didier Chabert.

### Patience et travail

Dès la première année de plantation, les arbres sont taillés en bousai. « Pour

leur donner force et vigueur. Il faut surtout densifier le feuillage pour augmenter la production de truffes, au travers de la photosynthèse notamment », souligne Didier Chabert. Avant de poursuivre : « Il faut aussi maîtriser et concentrer le périmètre de production. On taille donc les racines, afin de démultiplier la production de mycélium dans le sol ». Une taille des arbres est par ailleurs effectuée lors des mois de juillet et d'août. « On taille afin de limiter leurs besoins en eau mais aussi la croissance des racines au printemps suivant », note-t-il. L'homme précise également qu'il ne faut pas que les racines poussent trop vite et que les mycorhizes ne suivent pas.

On l'aura compris : la trufficulture né-

cessite beaucoup de patience. In fine, cette activité demande également beaucoup de travail au quotidien. « On parle souvent de secrets dans le monde de la trufficulture. Il n'en est rien. Le seul secret dans la trufficulture, c'est le travail », glisse-t-il encore. Il convient en effet de rester attentif, du plant jusqu'au produit, en s'assurant tout au long de la bonne santé de l'arbre. Difficile d'ailleurs pour Didier Chabert de ne pas faire un parallèle entre la truffe et le vin. « Il ya beaucoup de liens avec la viticulture, au sens même de la qualité des plants et des terroirs. La truffe va vivre de polyphénols, d'acides aminés et de tanins. Elle développe ses arômes volatils à partir de l'action des bactéries dans le sol et les changements de températures.



La truffière s'étend aujourd'hui sur 30 hectares, soit près de 9 000 arbres (chênes blancs et verts). À terme, ce sont environ 13 000 arbres qui vont être plantés. « La densité optimale en méthode bousai est de 493 arbres par hectare, soit deux fois plus d'arbres que traditionnellement », précise Didier Chabert.